



Les plus doctes et célèbres confréries gastronomiques

Au rendez-vous de la confrérie des Tasse-Andouilles du Val-d'Ajol

Le beau temps sec, mais très frais, a permis aux nombreux visiteurs de la « Foire aux Andouilles » de laisser ininterrompue et paralysée aux visiteurs. Mais le patois, toutefois, était indispensable.

La foule avait à son choix une collection complète de tout ce qui se vend, se soûle, se liquide, de breuvé, sur toutes les foires, des ventes de grands marchés animés, baignant dans l'odeur tenace des fritures, des gaufres chaudes, des merguez et autres gourmandises de circonstance.

Mais il n'y a plus les cent cinquante ou deux cents paires de bœufs d'antan, car c'est cela qu'on venait chercher, aux temps des attelages, qui ne sont plus utilisés aujourd'hui. Heureusement, il reste l'andouille de la coutume.

La succulente andouille, que l'on déguste sur toutes les tables et qu'on vend à tous les étals ajolais.

Bien que pour la journée d'hier, deux tonnes cinq d'andouilles et de gaudyons, ont été satisfaites le palais des gourmets et des gourmands, qui, répétés, se présentaient fort nombreux, en ce lieu, dans les rues du Val-d'Ajol.

Tout cela agrémente — si l'on peut dire — de manifestations gastronomiques et littéraires.

La première s'est déroulée devant la salle des fêtes, où les personnalités ont été intronisées après avoir prêté le serment de chanter en tout lieu et en tout temps, les vertus de l'andouille du Val-d'Ajol, et d'en assurer la pérennité dans les futures générations, et apposé leur signature sur la charte de la « Confrérie des Tastes Andouilles ».

Le grand dépendeur de la confrérie rappela alors à l'aveugle tout jol' andouille de toute antiquité jusqu'à nos jours, en passant par la rabalésienne guerre des Andouilles ».

Et cette première prestation de la journée se termina dans l'été des cuivres de la musique du Val-d'Ajol, qui apportait son concours à la cérémonie.

En grand ordre, illuminé par les costumes chatoyants des compagnies et confréries invitées, parmi lesquelles les confréries vosgiennes : « La Confrérie des Ballus de Pouilly-sur-Loire » ; « La Compagnie du Beaujolais de Paris » ; « La Madeline de Commercy » ; « La Cancellotte de Haute-Saône » ; « La Chaîne des Rôtisseurs de la Haute-Saône », précédés, naturellement par la « Confrérie des Tastes Andouilles » dont les membres avaient revêtu la blouse et les lunettes de circonstance, allèrent vers la chancellerie, où se poursuivait la tenue du chapitre.

Tri, un retrouvait de nouveaux invités, devant qui allait être proclamé le lauréat du prix littéraire des « Tastes Andouilles », sélectionné par un docte jury, parmi vingt-quatre manuscrits soumis à sa haute appréciation.

Ce fut M. Pierquin, romancier d'une série d'ouvrages policiers et d'épouvante, qui l'emporta, avec sa pièce en vers, traitée en style de haute graine et fort suggestive.

Il s'en suivit un vin d'honneur, avec — noble obligation — force dégustation d'andouilles, et au cours de laquelle le grand dépendeur d'andouille, M. Gallaire, en terminant la sixième tenue du conseil magistral de la « Confrérie des Tastes Andouilles », rendit le prix à M. Pierquin, et non sans que, préalablement, au nom de M. de Bayer, maître, souffrant et donc empêché, M. Holmont, adjoint, ait salué personnellement et chaleureusement les présents.

* Georges PIERQUIN, romancier copieux, recevant le prix national littéraire de l'Andouille.



* Le commissaire principal VIALES, lui aussi intronisé.

* Le grand dépendeur présentant la charte de la confrérie.

* René CABOZ, maître-rôtisseur à Hagange, lauréat du prix gastronomique.



LE PRIX LITTÉRAIRE

Au maître Caboz - rôtisseur mosellan - les prix gastronomiques de l'Andouille...

Alors que la foule des grands jours défilait dans les allées de la foire annuelle aux andouilles, la confrérie des Tastes Andouilles tenait son chapitre accoutumé pour, d'une part, décerner son grand prix littéraire, et, innovation, décerner un autre prix à un manuscrit qui traiterait des préparations gastronomiques de l'andouille.

Le règlement l'imposant, ces manuscrits étaient présentés sur du papier sulfurisé de bonne qualité.

C'est à une pièce en vers, écrite en style rabalésien, que le prix est allé.

Elle est due à M. Pierquin, de la ville de Rudlin, qui, abandonnant les romans d'espionnage et policiers, dont il est l'auteur connu, a osé se plume vanter l'andouille dans l'allusion humoristique.

Pour le prix de la gastronomie, M. René Caboz, maître rôtisseur à Hagange a eu récompenser sa recette de la potée dans laquelle il donne des renseignements précieux :

« Pices au coin du feu, en la fin février vieille marmite en fonte, et bien vaste je dis... Et dans cet ustensile bien gras du couvercle de lard, viennent saigner navets, carottes et palette bien fumée. Fèves de l'année, bouquet garni.

« Et... Ce n'est point fini... Après une heure de frémissement arrivent encore dans la marmite : deux oreilles de porc et leurs balbous, chapelot de saucisses fumées, une poule tuée de la veille, quelques haricots verts... Laissons mijoter à couvercle fermé...

« Et voilà l'andouille qui arrive, deux heures après, enveloppée de feuilles de chou, et quelques pommes de terre.

« Une bonne cuisson douce et vous servirez la soupe née de cette affaire.

« Mangez-poué, lard, saucisse si ça vous chante, mais gardez l'andouille que vous mangerez froide demain en buvant vin d'Alsace.

« Que voilà bonne recette digne de nos antiques murguilles et bien présentée par le maître Caboz.

« Mais, hélas, quel appétit ! V faut pour bien apprécier le tout. »

Reportage
J. BMMERT
Photos
D. PETIT

LE PRIX GASTRONOMIQUE



Les intronisés du jour

- * Charles Louis Donis, sous-préfet de Commercy ;
- * Jean Gauthier, chargé de mission à la délégation aux stations régionales ORTF, dépendeur honoris causa ;
- * Lucien Vialles, commissaire principal de la police nationale ; dépendeur honoris causa ;
- * Jean-Claude Aubry, journaliste ; dépendeur honoris causa ;
- * Fernand Portier, secrétaire général des Compagnons du Beaujolais ; devoir parisien ; dépendeur honoris causa ;
- * Serge Bizez, membre du comité des Compagnons du Beaujolais ; devoir parisien ; maître-dégustateur ;
- * Marcel Ulrich, grand maître des Compagnons de la Madeline de Commercy ; dépendeur honoris causa ;
- * Jacques Coffé, membre de la Chaîne des Rôtisseurs de Franche-Comté ; goûteur juré ;
- * Pierre Miège ; tasta cancellotte de Luxeuil-les-Bains ; goûteur juré ;
- * Jean Toussaint, gourgoux goûteur de testes de vauze de Rambervillers ; goûteur juré ;
- * Michel Chalay ; gourgoux goûteurs de testes de vauze de Rambervillers ; goûteur juré ;
- * Henri Bastien, cousin de la confrérie stivoliens du taste-fromage ; goûteur juré ;
- * Jean Blary, amyetteur du Rôty, agent général Ricard ; goûteur juré ;
- * Docteur Genet Bernard, Nancy, dépendeur honoris causa. Chef de service immuno-hématologie ;
- * Yann Hug, trésorier national du syndicat des hôteliers, cafetiers, restaurateurs, et président départemental de Meurthe-et-Moselle ; dépendeur honoris causa ;
- * Georges Mousquet, restaurateur, Maison du Café, Nancy ; maître des agapes ;
- * Jacques Mer, directeur général adjoint de la S&S SMI de Lunéville ; maître-dégustateur ;
- * François Chardot, agent général de la maison Pénon ; maître-dégustateur ;
- * Georges Racador, président de l'amicale des commerçants de Pompey ; maître-dégustateur ;
- * Jean Vignau-Loustau, instituteur des Arts et Métiers de Bordeaux ; goûteur juré ;
- * André Maurice, expert automobile ; goûteur juré ;
- * Jean-Henri, hôtelier restaurateur ; maître-dégustateur ;
- * Robert Ludwig, maître fromager, Caboz ; maître-dégustateur ;
- * Louis Bernard Ballay, président des APN de Ronchamp ; goûteur juré ;
- * Guy Esslinger, expert d'hôtel ; maître-dégustateur ;
- * James Martin, directeur régional de la SACEM, Nancy ;
- * Alain Bernard, Ecole hôtelière de Gérardmer ;
- * Georges Pierquin, prix littéraire de l'andouille 71 ; Concour de la charcuterie ;
- * René Caboz ; prix gastronomique à la gloire de l'andouille.