

STOP

AU VAL D'AJOL

Feu vert pour un Gandoyau

GLOIRE à l'andouille du Val-d'Ajol ! Dans le plus grand respect de la tradition, on a rendu, hier, hommage à ce noble produit et par là même, à la gastronomie de notre pays.

Plusieurs milliers de personnes ont déboulé entre les stands de la foire avant d'assister au grand défilé et à l'intronisation des nouveaux membres de la Confrérie.

Précédée par la musique locale, le cortège a quitté la mairie pour se rendre devant la salle des fêtes. M. Robert Gallaire, grand dépendeur, entouré des membres de la Confrérie, salua tous ceux qui s'étaient associés à ce jour de fête et en particulier l'ordre de Saint Bacchus de Paris, la Confrérie Chamiloise de Saint Vincent, les Compagnons de la Cuisine du Toulou, les Compagnons de la Madeleine de Commercy, la Confrérie du Tasse-Cancouillotte de Luxeuil-les-Bains, la Chaine des rôtisseurs de Franche-Comté, la Commanderie de l'Ordre des Anisyens du Roy d'Epinal, les Gaubreux gousteurs de têtes de veaux de Rambervillers, la Confrérie stivalienne du Tasse-Fromage, la Confrérie de l'Avison de Brévères.

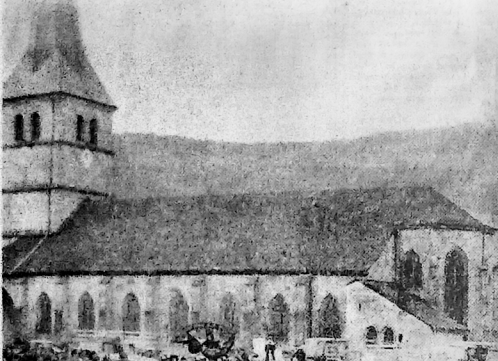
Puis les impétrants furent invités à prononcer le serment des tasses-andouilles. Et ils ont juré « de proclamer en tous

lieux et en tous temps les incomparables mérites de l'andouille, du gandoyau et du boué - culo du Val-d'Ajol » ; de se rendre chaque fois que possible et de préférence une fois l'an, le troisième lundi de février, à la séculaire foire aux andouilles du Val-d'Ajol, et de s'engager à élever les jeunes générations et leur descendance dans l'amour et le respect d'une spécialité qui fait la gloire du Val-d'Ajol et les délices de la Confrérie ».

M. Gallaire procéda alors à l'intronisation des nouveaux maîtres-dégustateurs, goûteurs, jurés ou dépendeurs honoris causa, dont on trouvera la liste ci-dessous, et leur remit l'insigne et les lettres patentes marquant leur entrée définitive dans la radieuse cohorte ajoisaise.

Le cortège se reforma ensuite pour distribuer coupes et lots aux gagnants du gymkhana de tracteurs qui avait eu lieu dimanche, et leur remettre le lauréat du « Concours de la Gastronomie » (prix littéraire de l'andouille). Guy Buffet, auteur-compositeur et parolier du « Quartet de Lyon », reçut son gandoyau d'honneur pour son œuvre « L'épopée de l'andouille ».

Ces cérémonies devaient se terminer par un excellent repas, qui mit un terme hautement gastronomique au septième chapitre de la noble Confrérie.



la Charente Libre
 QUOTIDIEN DE DEFENSE REPUBLICAINE
 ET D'ACTION SOCIALISTE
 • Fondateur : Pierre BODET •

Intronisation dans la confrérie des « Tastes Andouilles »

Au Val d'Ajol, s'est tenu le VII^e chapitre des « Tastes Andouilles ». De nombreux impétrants venus de tous les coins de France furent intronisés dans la docte assemblée comme ce nouveau confrère en cours d'intronisation devant le chapitre.

(A.F.P. Photo).



LES INTRONISÉS

MM. Roger Fresse, président du Rotary-Club de Remiremont, directeur de la Fiduciaire de Remiremont, dépendeur honoris causa ; Michel Derumaux ; directeur « La Liberté » ; dépendeur honoris causa ; Fernand Woutaz ; écrivain journaliste gastronomique à Paris, dépendeur honoris causa ; Jacques Magné ; vice-président de l'Union Internationale Hôtelière, Rôtisserie des Cordeliers Nancy, maître-dégustateur ; Job Durup ; architecte, maire de Tomblaine, dépendeur honoris causa ; Commissaire divisionnaire Raymond, directeur départemental des services de la sécurité publique de la Police Nationale à Nancy, goûteur juré ; Commandant Gérard ; commandant le Corps urbain de la Police de Nancy, goûteur juré ; Jean-Claude Charpentier ; directeur-adjoint du Centre de chimiques à Livourne, dépendeur honoris causa ; Jean-Claude Amant ; chirurgien-dentiste à Troyes, maître-dégustateur ; Dr Mandeyau ; Le Val-d'Ajol, docteur en médecine ; Dick Denis Braun ; troubadour de l'Ordre des chevaliers de l'Ordre de St-Bacchus, goûteur juré ; Albert Demard ; conservateur du Musée d'histoire et de folklore à Champigneulle, expert de la Confrérie Chamiloise de St Vincent, maître-dégustateur ; Jean Huiet ; ingénieur chef des Eaux et Forêts, honoraire à Nancy, dépendeur honoris causa ; Robert Devolle ; directeur des Ets Abel Braxson, Fougères, maître-dégustateur ; Maurice Rolin ; vigneron à Lucey, vice-président de la Sls viti-culture et de production fruitière de Lorraine, Compagnon de la Cuisine du Toulou, goûteur juré ; Maurice Aubry ; boulangier-pâtisseries au Val-d'Ajol, maître-dégustateur ; Roger Marcaud ; volailles-poissonnier au Val-d'Ajol, maître-dégustateur ; Manuel Peltissan ; directeur Autolecole au Val-d'Ajol, maître-dégustateur ; Germain Thibaud ; professeur au CET, président du Club de Jeunes au Val-d'Ajol, maître-dégustateur ; Roger Noël ; expert comptable à Remiremont, goûteur juré ; Roland Brix ; D.G. des Ets SONOPE S.A., à Willémont, goûteur juré ; Léonard Coppetti ; conducteur de travaux S.C.T.E. S.A. à Witthenheim, expert comptable à Remiremont, agent commercial à Wittmann, goûteur juré ; Jean-Claude Aiglier ; propriétaire de l'Éléphant à Darrey, titulaire de la Poêle d'or, maître-dégustateur ; Paul-René Vaugler ; Hôtel Métropole à Luxeuil-les-Bains, chaîne des Rôtisseurs de Franche-Comté, maître-dégustateur ; Dr Roger Feuille ; Rambervillers, maître-dégustateur ; MM. Jean Mangin ; professeur honoraire, président des A.C.G. de Commercy, Compagnon de la Madeleine de Commercy, goûteur juré ; Paul Delege ; doyen de la Confrérie Stivalienne du Tasse-Fromage, maître-dégustateur ; André Bruyl ; nouveau dépendeur des Gaubreux de Rambervillers, goûteur juré ; Rena Devernine ; commandant des sapeurs-pompiers de Remiremont, goûteur juré ; Georges Metz ; technicien au bâtiment à Jarville, goûteur juré ; Philippe Laballe ; directeur commercial à Nancy, goûteur juré ; Laetitia ; directeur du cinéma Paramount à Nancy, goûteur juré ; Georges Gréoux ; S.A. Pompey ; Claude Thomas ; commerçant ; Mlle Françoise Delecq, journaliste à Nancy.

Page réalisée par J.P. DIDELOT
 Texte Martine HORTEUR