

# Symphonie en blanc pour une andouille au VAL-L'AJOL



La confrérie au grand complet

« Réunie en ce 19<sup>ème</sup> jour de mois de février 1973, et selon l'hommage rendu au troisième lundi du mois, la Doyenne Inaugurante et Gourmande Confrérie des Tastes-Andouilles au Val-d'Ajol, le-claré ouverte par la voix de son grand Doyennet, son huitième chapitre souverain »

Dans ces termes et avec tout le cérémonial, l'écrit et le respect des traditions, M. Gallaire, grand doyen, a accueilli hier matin les personnalités et les représentants des confréries amies.

Comme chaque année, l'andouille du Val-d'Ajol a été fêtée, chérie, célébrée par une toute joyeuse et gourmande. De la matrice, la robeuse andouillonne, s'est rendue devant la salle des fêtes pour assister à l'inauguration des nouveaux maîtres-doyennets, coiffeurs, jurés ou dépendants honorés causa.

La robe avait aussi voulu « venir ». L'an dernier, il y avait manqué le rendez-vous. Personne n'a pu contre sa présence, on a même trouvé qu'elle donnait un ton particulier aux tenues. Un (carnaval) n'a-t-il pas lui aussi en l'honneur de rece-

voir l'insigne et les lettres patentes marquant son entrée dans la docte confrérie des Tastes-Andouilles ? Quant à Luc Jeandel, prix littéraire 1973, il avait voulu de glorifier l'andouille à la manière de Ronsard. Ce qui lui valut de recevoir... une andouille... au cours du vin d'honneur qui fut servi à la matrice. Les cérémonies se terminèrent par une note hautement gastronomique : un repas servi à la salle des fêtes.

**LES CONFRERIES INVITEES**

Ordre hospitalier et Courtois des Chevaliers de Saint-Bacchus.

Ordre de Bacchus et leare Confrérie Chamiloise de Saint-Vincent.

Les Compagnons de la Madelaine, de Commercy.

Confrérie Stivillenne du Tasse-Fromage.

Les Goubreux Goutteurs de l'île de Veaux, de Rambouillet.

Commanderie des Anseillers du Roy.

Confrérie des Tastes-Canoillottes.

Chaîne des Rôisseurs de Franche-Comté.

Doct. Insigne et Gourmande Confrérie des Tastes-Andouilles du Val-d'Ajol.

« Réunie en ce 19<sup>ème</sup> jour de mois de février 1973, et selon l'hommage rendu au troisième lundi du mois, la Doyenne Inaugurante et Gourmande Confrérie des Tastes-Andouilles au Val-d'Ajol, le-claré ouverte par la voix de son grand Doyennet, son huitième chapitre souverain »

Dans ces termes et avec tout le cérémonial, l'écrit et le respect des traditions, M. Gallaire, grand doyen, a accueilli hier matin les personnalités et les représentants des confréries amies.

Comme chaque année, l'andouille du Val-d'Ajol a été fêtée, chérie, célébrée par une toute joyeuse et gourmande. De la matrice, la robeuse andouillonne, s'est rendue devant la salle des fêtes pour assister à l'inauguration des nouveaux maîtres-doyennets, coiffeurs, jurés ou dépendants honorés causa.

La robe avait aussi voulu « venir ». L'an dernier, il y avait manqué le rendez-vous. Personne n'a pu contre sa présence, on a même trouvé qu'elle donnait un ton particulier aux tenues. Un (carnaval) n'a-t-il pas lui aussi en l'honneur de rece-



## Les nouveaux intronisés

- M. Serge Foulon, directeur de Relations publiques, Maître de l'Ordre international des Anseillers Dépendant Honoré Causa.
- M. Pierre Atoutout, Maître Promoteur à Paris, Confrérie du Tasse-Fromage Dépendant Honoré Causa.
- M. Lucien Muller, adjoint au maître de Nancy Dépendant Honoré Causa.
- M. Maurice Dupont, attaché principal de la Préfecture des Vosges Dépendant Honoré Causa.
- M. Marcel Dubois, maître de Grand-Charmont, président de la FRM, directeur de CBS Dépendant Honoré Causa.
- M. Pierre Ruffin, Inspecteur général de la Jeunesse et des Sports, Echalot Dépendant Honoré Causa.
- M. Jean-Baptiste Vignes, directeur des Sociétés d'Artisans de Metz, et-Montréal Nancy Goutteur Juré.
- M. Edouard Henne, directeur de l'Office des Gîtes de vacances des Vosges, Echalot Dépendant Honoré Causa.
- M. Jean-Marcel, directeur du Centre Agricole de Remiremont, Maître Doyennet.
- M. Jean-Louis Lambotte, FDC des Brevetés de Dommarin-les-Bains, Dépendant Honoré Causa.
- M. René Tumbler, ORTF Nancy, Maître des Images.
- M. Didier Schiller, revendeur à Europe N. L. Paris Goutteur Juré.
- M. Marc Bouquier, journaliste au « Daubigny », Arc-en-Ciel, AIGLES, La Mure Goutteur Juré.
- M. Marcel Rousseau, inspecteur central des Impôts, Chambray-le-Château Goutteur Juré.
- M. Philippe Chéron, Grand Chevalier de la Confrérie Bacchus et leare, à Senlis, Maître Doyennet.
- M. Claude D'haussou, Chevalier de Bacchus et de l'Ordre de Tasse-Fromage, Directeur Transport Rochette International, Maître Doyennet.
- M. Jacques Hébert, Chevalier de Bacchus, restaurateur à Paris, finisseur de la Société Française de Distribution, Maître Doyennet.
- M. Michel Moisan, chevalier de Bacchus, restaurateur à Paris, Maître Doyennet.
- M. Michel Colotte, maître d'œuvre, président du Comité des Fêtes de Rambouillet, Goubreux Goutteurs de l'île de Veaux Goutteur Juré.
- M. André Ferry, cousin de la Confrérie Stivillenne du Tasse-Fromage, à Goussier, Maître Doyennet.
- M. Alsat Sports, Compagnon de la Madelaine de Commercy, Goutteur Juré.
- M. Jean-Jacques, Magist. commandement, Maison de la Presse, le Val-d'Ajol Goutteur Juré.
- M. Georges Duroux, restaurateur Paris XIV, Maître Doyennet.
- Doyennet Bidaud, vétérinaire, Maître Doyennet.
- Doyennet Moland, chirurgien, Noyal de Remiremont Goutteur Juré.
- Mlle Lucette Valentin, pharmacien biologiste, Remiremont Goutteur Juré.
- Doyennet Montée Robert, Laurens, Goutteur Juré.
- Doyennet Brault Robert, Bourze-en-Bresse Goutteur Juré.
- Mme Reine Nier, restauratrice, à Nancy, Maître Doyennet.
- Mme Simone Odele, restauratrice à Remiremont, Goutteur Juré.
- Mme Genevieve Levas, docteur-commerçant dans le bâtiment, Nancy, Goutteur Juré.
- Doyennet Jean Koppelman, Nancy, Maître Doyennet.
- M. Georges Guichard, Echalot, café Renault, Maître Doyennet.
- M. Pierre Armand, maître expert à Bains-les-Bains, Goutteur Juré.
- M. André, agent de Echalot, Bains-les-Bains, Goutteur Juré.
- M. Gilbert Staal, chirurgien-dentiste, Nancy, Goutteur Juré.
- M. Charly Notrelat, caiffeur, restaurateur, secrétaire de la Chambre syndicale de l'Industrie hôtelière de Meurthe-et-Moselle, Nancy, Maître Doyennet.
- M. Jacques Motteger, propriétaire du Café du Commerce, Nancy, Maître Doyennet.
- M. Jean-Paul Haru, cuisinier à l'École Hôtelière, Gérardmer, Maître Doyennet.
- M. Lucien Doyennet, retraité, Fompey, Goutteur Juré.
- M. Yves Destelbe, subvent, Sainle-Monhild, Maître Doyennet.
- M. Jean-Claude Fichet, cuisinier à Darnes, Maître Doyennet.
- M. Robert Rumi, restaurateur, Nancy, Goutteur Juré.
- M. Gérard Gouillon, restaurateur, Les Bains, Combaut, fontaine, Maître Doyennet.
- M. Pierre Amann, directeur commercial, Saint-Dié, Goutteur Juré.
- M. Jean-Pierre Antoine, chef cuisinier, Pothé d'Or 1964, Maître Doyennet.
- M. Louis Jeandel, Prix Littéraire 1973.



L. JEANDEL, le lauréat du prix littéraire de l'Andouille 1973

## A la manière de Ronsard "L'ANDOUILLE"

Andouille, du palais la compagnie et l'amour,  
 Que je pressent que je sors à peine du bain-marie,  
 Afin de soulager un appétit de roi  
 Chantant quelque blason pour édifier ma joie,  
 Te faisant piqueur sous mon œil amusé  
 Au bout de la fourchette, avant de le couper,  
 Andouille pour l'avoir moi l'aurais tout doucement,  
 Ma dernière chemise, même ma liberté  
 Tu n'iras pas en mains d'une indignonne avarice,  
 Qui voudrait exister quelque partie lascive.  
 Hô! ma plume s'égaré, à vouloir continuer.  
 De te suivre Ronsard, je deviens trop léger  
 Mais bien entre les mains du plus joyeux des drilles  
 Qui aime festoyer et boire avec les filles  
 Le bon jus de la treble pour tromper sa soif,  
 L'offrir devant le feu, fêlé devant son hôte,  
 Ainsi je ne voudrais que Toi, Andouille gentie,  
 Qui es de Val-d'Ajol ou le pempie se vante  
 D'être son chevalier, allié par un bout  
 De fil, te balancer et te rouler au clou,  
 Je te pass assurée que ma main délicat,  
 Te mènez tout droit à ma tête dentelle,  
 J'ai tant fait et tant souf mais je ne m'arrête pas  
 Pour un bel jour de fête goûter à d'autre plat,  
 Suis moi donc, Tu seras la plus que bien venue,  
 Andouille des deux bouts ni grésillé ni menué,  
 Au pied croisé au milieu ou la fourchette dent  
 Le couleau à la main, l'entonne ce refrain :  
 « Aime l'oise sans temps, Andouille maitressonne,  
 Bien longue ou à l'entonne, l'entonne ou charcuterie »,  
 Surtout, laisse toi marier et baptiser de Bourgeois.  
 Oh ! Andouille, on te doit d'être d'un bon œil  
 Car un vrai Goubreux qui dans l'abbaye trône  
 Fasse de plus grande place et le goût, et l'arôme.

Les confréries invitées

- Ordre de Bacchus de Paris.
- Confrérie chamiloise de Saint-Vincent (Champlite).
- Compagnons de la Capucine du Toulon.
- Compagnons de la Madelaine de Commercy.
- Les Goubreux Goutteurs de tête de veau de Rambouillet.
- Confrérie stivillenne du tasse fromage.
- Les Baillis de Pouilly-sur-Laira.
- Confrérie de Saint-Vincent de Tannay.
- Compagnons du Beaujolais devoir paternel.
- Confrérie de Bacchus et leare de Lyon.
- Les Anseillers du Roy.
- Confrérie du Tasse-canoillotte de Luxauil.
- La chaîne des rôisseurs de Franche-Comté.
- Le Bousset d'Auvergne.
- Les Chevaliers des Cuers du Baril.



Le banquet du VIII<sup>ème</sup> chapitre

- Le Gandoys du Val et la persillade de Parmesol.
- Feuillet de saumon au coulis d'écrevisses.
- Ballottine de Percelet à la Perrigourdine.
- Bouquetière de légumes.
- Quelques feuilles à l'huile.
- La variété de nos chaumes.
- Le kouglou glacé.
- Le café.
- Les liqueurs.
- Kirsch du Terroir.
- Bianc fumé de Pouilly-sur-Laira.
- Beaujolais.
- Champagne.

« Jour de - la grande réunion de la confrérie des Tastes-Andouilles »