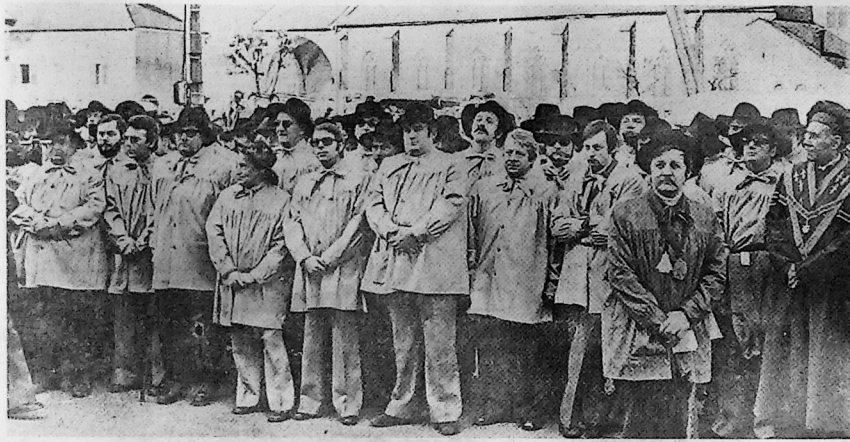


LE VAL-D'AJOL

De la couleur et de l'Andouille...



Les futurs intronisés !

Histoire d'A... comme Andouille

Il était une fois un petit cochon qui vivait paisiblement dans la vallée du Val-d'Ajol. Un beau jour, pour le besoin d'une certaine cuisine, il fut élu devoué, de la plus belle manière, en donnant sa vie pour la gloire de l'andouille.

On l'étrépa et on le tua. Le sa viande qui était encore chaude, un couteau l'épaula. Par la même occasion, on lui enleva sa peau et ses boyaux. Dans le laboratoire d'une charcuterie ou dans la cuisine d'une famille ajoyenne, on commença par dégraisser sa panne et ses boyaux, puis on les nettoya et on les blanchit. Après quoi, le charcutier ou la cuisinière les fit cuire pendant près de deux heures et demie. Les morceaux du porc ainsi furent émincés sales et découpés en lamelles. Les fines cuisinières mélangeaient le tout en l'assaisonnant d'aubus, d'échalottes et de vin blanc.

Ce beau mélange devait être éprouvé. On prit alors des boyaux de porc tout neufs et tout propres et ils y passèrent le tout afin de lui donner la forme d'une andouille. Mais ce travail n'était pas bien sûr suffisant pour attirer toute une foule au Val-d'Ajol. Il fallait alors raffiner cette andouille. Dans une cheminée campagnarde, on alluma un feu. Dans l'âtre, on chercha du bois se consommant. L'andouille se fuma petit à petit et devint, en quelque sorte la reine d'une journée, un jour, sans mémorable. Mais on peut aussi pousser ce feu mélangé dans une baignoire de porc. L'andouille devient ainsi gorgonzola et donne encore un autre aspect à cette fête.

Une Andouille ne se fait pas du jour au lendemain. Il lui faut le temps de se préparer pour être à chaque goût et à la hauteur de sa réputation, c'est-à-dire être mangée par tous... avec délice.

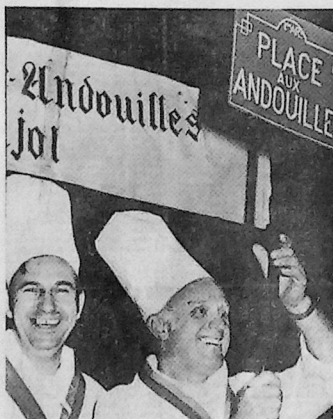
C'est sous le règne de Louis-Philippe, en 1831, qu'une ordonnance royale fixa au troisième lundi de février la date de la Foire à l'Andouille.

Mais au XVI^{ème} siècle, on retrouve des traces des foires andouilles. C'est l'époque où l'on vendait du bœuf, des volailles, de la laine ouïe ou « crue » et des petits articles de « charcuterie ». Maintes fois on vend des andouilles et le commerce moderne a repris ses traditions.

Texte Jean Marziou
Photos G. Gurien



Ah, que l'andouille est bonne !



Les cuisiniers aussi étaient de la partie

Les confréries présentes

- Le Consulat de la Mirabelle de Lorraine (Bayon)
- La Confrérie de Bacchus et Icare (Lyon)
- La Confrérie de Saint-Vincent des Vignerons du Canton de Tonnay
- Ducale et Tastepineuse Sénéchalerie des Gousteurs de Groselle (Barle-Duc)
- La Confrérie Chantoise de Saint-Vincent, Champlitte
- La Confrérie du Toste-Grenouille de Vitte
- La Confrérie des Toste-Cancollotte de Luxeuil-les-Bains
- La Chaine des Rôtisseurs de Franche-Comté
- Les Goubregueux Gousteurs de Testes de Veau de Rambervillers
- L'Ordre International des Anseytiers
- La Confrérie Sivalienne du Faste-Fromage d'Etival-Clairefontaine
- La Docte, Insigne et Gourmande Confrérie des Toste-Andouilles du Val-d'Ajol

En tout état de cause, il n'est pas simple pour un journaliste, de suivre cette Foire aux Andouilles. La tentation est forte, si forte même qu'on y succombe parfois. Les invités des Toste-Andouilles le comprendront aisément.

Pour une journée, la population du Val-d'Ajol s'accroît du double. Dans toutes les rues, c'est un charivari assez fantastique.

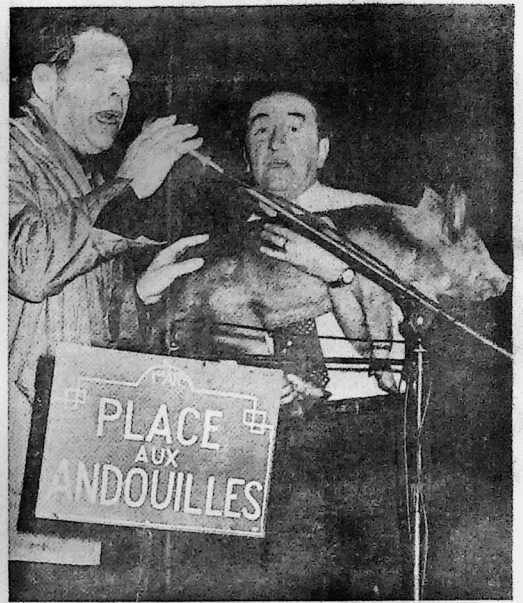
Le grand déballeage tout d'abord. De partout, les forains sont venus. On y trouve au hasard des allées, des prix défiant toute concurrence. Imaginez un peu : des pull-overs à 20 F et moins. Et puis, vers 10 heures, devant le grand escalier de la mairie, des hommes aux curieux habits se présentent à la foule. On reconnaît là des confréries habituées à la Foire aux Andouilles. La Grenouille de Vitte, celle du Toste-Cancollotte de Luxeuil, du Faste-Fromage d'Etival-Clairefontaine et d'autres encore. Dans leurs costumes originaux, ils se préparent à la fête. Avec le public, les rires commencent à battre au rythme des tambours de la fanfare municipale.

Et c'est enfin le défilé à travers les rues de la ville. Le cortège a bien du mal à se frayer un chemin. On a l'impression que le public veut toucher du doigt les acteurs de cette grande foire.

Devant la salle des fêtes, c'est le moment tant attendu de l'intronisation. Soixante-et-un « bleus » impatients et intimidés, attendant l'heure fatale, celle où ils deviendront membres de la Confrérie des Toste-Andouilles.

Le message du grand dépendeur est écouté dans le silence. L'atmosphère se tend un peu lorsque sur le podium, les nouveaux membres reçoivent l'insigne et le vin d'honneur préluce au repas, c'est-à-dire aux rires, aux chansons, à la bonne humeur et parfois à l'ivresse de la fête.

Jean MARZIOU.



Le cochon va être mis aux enchères



Serment de fidélité à l'andouille.

(Photo Dominique PETIT)

La docte, insigne et plus que jamais gourmande confrérie des « Toste-andouilles » du Val-d'Ajol a célébré, hier, le dixième anniversaire de sa naissance « andouilleuse ». Elle l'a fait avec l'écrit du soleil qui incendie les Vosges sortant d'une nuit glaciale. Ce fut l'occasion pour le grand dépendeur M. Gallaire, de tourner les pages écrites par les « Toste-andouilles » depuis la création de leur confrérie.

Après dix ans d'existence elle peut se gonfler d'orgueil comme le roi des gandoyeux ajoyens. Sa progression est telle que ses dirigeants sont en droit de se montrer inquiets.

Chaque année, les candidats à l'intronisation sont de plus en plus nombreux et un jour verra-t-on la salle des fêtes du Val-d'Ajol ne pourra plus accueillir tous les confrères.

Hier, elle craquait déjà comme un boyau à embouser défilant. Soixante impétrants ont prêté serment de fidélité à l'andouille avant d'y goûter devant une foule considérable.

Celle-ci s'est vivement intéressée à un nouveau venu sur le marché ajoyen : le gandoyeu à la mirabelle (ar-raine, bien entendu). Il est déjà sur le chemin du succès : pouvait-il en être autrement de ce mariage ?



Beaucoup de monde pour assister à cet énième anniversaire de la Foire aux Andouilles