



Journal officiel (et comestible)

LUNDI 20 FEVRIER DE L'AN... DOUILLE

Numéro 14

LE VAL-D'AJOL / Lundi 20 février

FOIRE AUX ANDOUILLES

XIII<sup>e</sup> anniversaire de la Confrérie des Tasse-Andouilles

En cet an de... graisse 1978, la foire aux andouilles, aura lieu le 20<sup>e</sup> jour de février, troisième lundi du mois selon l'immémorial usage.

Dans les rues actives de la cité ajolaise, on s'apprête à débaler et à présenter tout ce que le commerce sédentaire et forain peut offrir de plus riche, de meilleure qualité et aux prix les plus justes.

Grâce à l'andouille légère, au massif gandoyau, au mystérieux boué-culo, l'alimentation tient une place royale dans les affaires conclues à la foire, au café ou autour d'une bonne table de restaurant.

Mais tout le reste : le bazar et la quincaillerie, la chaussure et la

machine agricole, la confection et l'article ménager, tout a sa place et sa clientèle fidèle sur la foire au Val-d'Ajol.

On y vient de la Haute-Saône, du Territoire de Belfort. On y vient de la Moselle, de la Meurthe-et-Moselle. On y vient de Lorraine et d'Alsace et du Comté de Nièvre (Pouilly-sur-Loire).

Il y a dix ans en effet, l'Andouille du Val-d'Ajol épousait la « fillette » de chasselas et de blanc fumé, des nobles, fiers et dévots « Baillis de Pouilly-sur-Loire ».

La lune de miel de ce couple charmeur... de tous les gosiers gourmands, n'est pas terminée et chaque 3e lundi de février, les Baillis de Pouilly-sur-Loire sont là et bien là.

Le Val-d'Ajol, capitale du bien boire et du bien manger, capitale des bonnes affaires, attend ce lundi 20 février, ses nombreux et fidèles pèlerins andouilliers.

Prétez l'oreille, bonnes gens ! N'entendez-vous point monter de la combeauté, le murmure du bouillon qui roule dans les murures...

Levez le nez et humez ce parfum qui ménerait un saint au péché : l'andouille frémit en terre ajolaise.

Il est temps de se préparer... et de s'y rendre... qu'il fasse beau, qu'il pleuve ou qu'il vente, andouille, gandoyau et boué-culo seront d'une qualité incomparable. Produits admirables issus d'un admirable terroir.

L'Andouille et le Pouilly : 10 ans de mariage

Comme toutes les spécialités, l'andouille flatte davantage encore le gosier si, d'aventure, elle est arrosée d'un excellent vin.

Posé, le problème d'une union avec un vin a été résolu par la confrérie qui a jeté son dévolu sur le pouilly.

Les fiançailles de l'andouille du Val-d'Ajol et de la tendre « fillette » de blanc fumé de Pouilly-sur-Loire, ont été célébrées le 19 février 1968, et le mariage, le 4 mars à Paris, à la mairie du Vie arrondissement.

Un repas pantagruélique marqua cet événement. Depuis, andouille et pouilly font bon ménage et, de l'avis de tous, les époux sont capables de célébrer un jour noces d'argent, d'or, de diamant, platine et encore faudra-t-il pour eux, inventer d'autres noces.

Pour l'heure, ils fêtent cette année le 10<sup>e</sup> anniversaire de leur union délectable.

Le Prix Littéraire a dix ans

Depuis sa fondation en 1968, le prix littéraire a été attribué à

- En 1968, M. Pierre Stephan, instituteur.
En 1969, partagé entre M. Claude Murat journaliste à Colmar et le colonel Martin, membre de l'association des poètes vosgiens à Epinal.
En 1970, M. A. Maffies, membre de l'association des poètes vosgiens à Thion-les-Vosges.
En 1971, M. Georges Pierquin, romancier écrivain au Valin.
En 1972, M. Guy Buffet, parolier et interprète du quartier de Lyon.
En 1973, M. Louis Jeandel, instituteur à Saint-Loup-sur-Semouse.
En 1974, M. Gérard Jacques, instituteur retraité au Val-d'Ajol.
En 1975, Mme Chénal de Nancy.
En 1976, M. Jean Caland d'Epinal.
En 1977, Mme Rose Pruniaux-Murier de Maron près de Nancy et M. Michel Leclerc du Val-d'Ajol.

Cinquante intronisations

Chaque année de nouveaux confrères sont intronisés. Ils seront une cinquantaine lundi à prononcer le serment. Il y aura là des médecins, architectes, avocats, commerçants, hôteliers, fonctionnaires, etc.

Aperçu offert par les maisons Ricard et Pernod, banquet préparé par les soins de M. Henri CHEVALLIER, propriétaire de l'Hôtel de la Promenade, Bains-les-Bains, coté du club Prosper-Montagne.
Séance assurée par les élèves de l'Ecole hôtelière de Gérardmer.

Les nouveaux intronisés

Dépendeurs honoris causa

- M. Joanny Rigaud, maire, Le Val-d'Ajol.
Mme Madeleine Rigaud, Le Val-d'Ajol.
M. A. Guyonnet, ingénieur en chef, directeur départemental de l'Agriculture, Epinal.
Chef de bataillon Hervé Pasteur, inspecteur départemental des Services des courses et de lutte contre l'incendie, Epinal.
M. Berthas, ingénieur du G.R.E.C. à la D.D.A. de Lunel.
M. Jean Seifas, directeur F.R. 3, Bourgoigne-Franche-Comté.
M. Burzon, Fédération hôtelière des Vosges, Epinal.
A.R.H.T.G. - Rusten, Maestrich (Hollande).
Gunter Kranz, chef de bureau de congrès et de tourisme de la ville de Sarrebruck (R.F.A.).
Maurice Pardonnet, directeur du Crédit Lyonnais, Epinal.
Jean-Louis Hoy, Grand Maître fondateur de l'Ordre du Tasse-Quilote, Mirécourt.
Jean Ceppi, directeur de la Société Sédar S.A., Le Val-d'Ajol.
Maurice Jacques Couzin, avocat, Epinal.

Moîtres dégustateurs

- Henri Cesson, vicaire-curé, évêque du Csp, compagnon du Bouclier, Commandeur du Grand Ordre de France, Marce, Saint-Denis.
Marc Dancline, restaurateur, Nancy.
Pierre Branchu, charcutier, chevalier de Saint-Antoine, Club Prosper-Montagne.
Jean-Marie, restaurateur-cuisinier, Kalserslautern (R.F.A.).
Guy Schwailler, Maître de la Confrérie des Compagnons du Bouclier, Andouillet, Châtelain.
Maurice Hoin, compagnon du Bouclier, René Mizard, Grand en Poite de la Poite Perleuse, Saint-Nicolas-du-Port.
Michel Chénel, Grand chevalier du Tasse Froimouze, Sallières-sur-Moselle.
Gérard Comrad, Maître de la Confrérie des Gauthiergous (Gauthier de l'Isle de Veau, Hamberg-Willers).
Robert Jacy Grand Sénéchal de la Durale et Tasse-Poissonne Sénéchal des Douze Trains de Grosneille, Bards-Duc.
Robert Viard, Maître de la Confrérie du Tasse Grenouille, Vitry.
Jean-Pierre Savaux, chef de cuisine France, Nancy.
Paul Figeat, Compagnon de Saint-Ursuzon, Maillebecourt-Château.
M. Bruyas, restaurateur, membre de la Confrérie de la Truite et de la Glace, Pomblière-les-Bains.

Goûteurs jurés

- M. Polet, directeur du Crédit Agricole, Bains.
M. Michel Brion, Nancy.
Mme Claude Selter, Maxéville.
Mme Geneviève Selter, Nancy.
M. François Mallof, Chappont.
M. Michel Peltier, Saint-Dié.
M. Dominique Mallof, Pagnon, gérant de société, Pagnon.
M. Jacques Barriault, directeur de banque, Saint-Dié.
M. Jacques Serrier, agent général d'assurances, Remiremont.
M. Jean Neitler, garage Renault, Bains-les-Bains.
M. Roger Loner, Le Val-d'Ajol.
M. Guy Laurent, charcutier, Le Val-d'Ajol.
M. Daniel Glacé, pharmacien, Saint-Étienne-Rémiremont.
M. Albert Bruncher, Epinal, prix littéraire de l'Andouille 1974.



En l'absence du lauréat, on chante l'Ajolois.

« Loin des combats... grasse 1978, la foire aux andouilles, aura lieu le 20<sup>e</sup> jour de février, troisième lundi du mois selon l'immémorial usage. »

« La femme andouille aideite au fumet de tendre boué-culo, l'alimentation tient une place royale dans les affaires conclues à la foire, au café ou autour d'une bonne table de restaurant. »

« Mais tout le reste : le bazar et la quincaillerie, la chaussure et la machine agricole, la confection et l'article ménager, tout a sa place et sa clientèle fidèle sur la foire au Val-d'Ajol. »

« On y vient de la Haute-Saône, du Territoire de Belfort. On y vient de la Moselle, de la Meurthe-et-Moselle. On y vient de Lorraine et d'Alsace et du Comté de Nièvre (Pouilly-sur-Loire). »

« Il y a dix ans en effet, l'Andouille du Val-d'Ajol épousait la « fillette » de chasselas et de blanc fumé, des nobles, fiers et dévots « Baillis de Pouilly-sur-Loire ». »

« La lune de miel de ce couple charmeur... de tous les gosiers gourmands, n'est pas terminée et chaque 3e lundi de février, les Baillis de Pouilly-sur-Loire sont là et bien là. »

« Il est temps de se préparer... et de s'y rendre... qu'il fasse beau, qu'il pleuve ou qu'il vente, andouille, gandoyau et boué-culo seront d'une qualité incomparable. Produits admirables issus d'un admirable terroir. »

« Chaque année de nouveaux confrères sont intronisés. Ils seront une cinquantaine lundi à prononcer le serment. Il y aura là des médecins, architectes, avocats, commerçants, hôteliers, fonctionnaires, etc. »

« Aperçu offert par les maisons Ricard et Pernod, banquet préparé par les soins de M. Henri CHEVALLIER, propriétaire de l'Hôtel de la Promenade, Bains-les-Bains, coté du club Prosper-Montagne. Séance assurée par les élèves de l'Ecole hôtelière de Gérardmer. »

« Les nouveaux intronisés Dépendeurs honoris causa M. Joanny Rigaud, maire, Le Val-d'Ajol. Mme Madeleine Rigaud, Le Val-d'Ajol. M. A. Guyonnet, ingénieur en chef, directeur départemental de l'Agriculture, Epinal. Chef de bataillon Hervé Pasteur, inspecteur départemental des Services des courses et de lutte contre l'incendie, Epinal. M. Berthas, ingénieur du G.R.E.C. à la D.D.A. de Lunel. M. Jean Seifas, directeur F.R. 3, Bourgoigne-Franche-Comté. M. Burzon, Fédération hôtelière des Vosges, Epinal. A.R.H.T.G. - Rusten, Maestrich (Hollande). Gunter Kranz, chef de bureau de congrès et de tourisme de la ville de Sarrebruck (R.F.A.). Maurice Pardonnet, directeur du Crédit Lyonnais, Epinal. Jean-Louis Hoy, Grand Maître fondateur de l'Ordre du Tasse-Quilote, Mirécourt. Jean Ceppi, directeur de la Société Sédar S.A., Le Val-d'Ajol. Maurice Jacques Couzin, avocat, Epinal. Moîtres dégustateurs Henri Cesson, vicaire-curé, évêque du Csp, compagnon du Bouclier, Commandeur du Grand Ordre de France, Marce, Saint-Denis. Marc Dancline, restaurateur, Nancy. Pierre Branchu, charcutier, chevalier de Saint-Antoine, Club Prosper-Montagne. Jean-Marie, restaurateur-cuisinier, Kalserslautern (R.F.A.). Guy Schwailler, Maître de la Confrérie des Compagnons du Bouclier, Andouillet, Châtelain. Maurice Hoin, compagnon du Bouclier, René Mizard, Grand en Poite de la Poite Perleuse, Saint-Nicolas-du-Port. Michel Chénel, Grand chevalier du Tasse Froimouze, Sallières-sur-Moselle. Gérard Comrad, Maître de la Confrérie des Gauthiergous (Gauthier de l'Isle de Veau, Hamberg-Willers). Robert Jacy Grand Sénéchal de la Durale et Tasse-Poissonne Sénéchal des Douze Trains de Grosneille, Bards-Duc. Robert Viard, Maître de la Confrérie du Tasse Grenouille, Vitry. Jean-Pierre Savaux, chef de cuisine France, Nancy. Paul Figeat, Compagnon de Saint-Ursuzon, Maillebecourt-Château. M. Bruyas, restaurateur, membre de la Confrérie de la Truite et de la Glace, Pomblière-les-Bains. Goûteurs jurés M. Polet, directeur du Crédit Agricole, Bains. M. Michel Brion, Nancy. Mme Claude Selter, Maxéville. Mme Geneviève Selter, Nancy. M. François Mallof, Chappont. M. Michel Peltier, Saint-Dié. M. Dominique Mallof, Pagnon, gérant de société, Pagnon. M. Jacques Barriault, directeur de banque, Saint-Dié. M. Jacques Serrier, agent général d'assurances, Remiremont. M. Jean Neitler, garage Renault, Bains-les-Bains. M. Roger Loner, Le Val-d'Ajol. M. Guy Laurent, charcutier, Le Val-d'Ajol. M. Daniel Glacé, pharmacien, Saint-Étienne-Rémiremont. M. Albert Bruncher, Epinal, prix littéraire de l'Andouille 1974. »

Le miam-miam des confrères

Voici le menu du banquet proposé aux confrères

- La douce andouille du Val dans sa papillote et sa persillade à la Parmentier.
La mousseline de saumon à la New-Burg
Le carré d'agneau farci aux rognons de veau en feuilleté
Quelques figolette verts au beurre de nos prairies.
La douceur de nos chaux avec son gratinée des cimes
La fraîcheur des lles en Belle-Vue
Petits fours
Café liqueurs Kirsch du Val d'Ajol

VINS :

blanc fumé de Pouilly-sur-Loire, côtes de nuits villages 1976, champagne.