

LUNDI 21 FEVRIER
LE VAL D'AJOL
Foire aux Andouilles



La célèbre place aux Andouilles et le Grand Dépendeur M. Gaillaire

L'andouille à toutes les sauces

C'est au XVI^{ème} siècle (déjà) que l'andouille a vu consacrer ses multiples vertus, cette andouille que Gustave Flaubert, en 1827, mettait en bonne place dans le célèbre repas de noces de Mme Bovary.

C'était sous le hangar de la charcuterie que la table était dressée. Il y avait là quatre aloyaux, six fritassés de poulets, du veau à la casserole, trois gigots et, au milieu, un joli cochon de lait rôti, flanqué de quatre andouilles à l'oselle.

Celles-ci, venant probablement de Viret, étaient alors arrosées de cidre doux ou de calvados, selon les goûts.

Fumée, elle constitue un excellent hors-d'œuvre, crue, elle doit être cuite avant d'être accommodée comme les andouilles.

L'andouille, comme l'andouillette, est un mets nourrissant, (elles doivent, cependant être achetées très fraîches), car les quantités de graisse qu'elles comportent sont en général assez élevées.

Surtout... grillées.
— Les andouilles étant généralement préparées à cru, doivent être cuites d'abord à l'eau légèrement salée, pendant

un temps qui est déterminé par leur grosseur. Elles sont ensuite traitées par la grillade. Leur garniture la plus usuelle est une purée de pommes de terre.

Mais saurait-on jamais assez chanter le délicat parfum de l'andouille grillant, lors d'une « barbecue-party ». D'une main experte et attentionnée, on la badigeonne d'huile avant de la piquer légèrement à la fourchette, afin d'éviter qu'elle n'éclate en cours de cuisson. Et, ainsi que le préconisent Valentine de Bruguas et Daisy Mayer.

— Aromatiser la saveur du mets en jetant sur les braises, selon le cas, des brindilles de fenouil, du thym, du romarin, des herbes d'orange ou de citron.

Sur lit de choucroute...

Gloire donc à l'andouille, qu'elle soit à la compote de pomme ou à la sauce moutarde et au jus de citron, à la lyonnaise (saïndoux, vinaigre, oignons hâchés, persil) ou au vin blanc (comme les andouillettes de Troyes). Michel Barberousse les propose à la strasbourgeoise.

L'andouille et le vin de Pouilly : Noces de cristal

Il y a quinze ans de cela. La filleule de Blanc-Fumé épousait Maître Gandoys du Val d'AJol.

Ce jour-là, deux familles nobles entre toutes se sont rapprochées. Depuis, elles vivent en bonne harmonie et fêtent cette année leurs noces de cristal.

Chaque année les baillis de Pouilly, reconnaissables à leur grande tunique laune et noire de cérémonie, sont présents au chapitre ajolais.

Leur confrérie est née en 1946 et il est à peine besoin de dire que le merveilleux héritage qu'ils illustrent et défendent, est beaucoup plus ancien.

Au VII^{ème} siècle, le vignoble de Pouilly était propriété épiscopale, et il peut y avoir de la sainteté à dévoter la vigne puisque l'évêque de ce temps-là fut porté sur les autels.

Au siècle de Louis XIV, au siècle des lumières, le pouilly exalta parallèlement les esprits fidèles à la monarchie que

les fêtes gagnées aux idées philosophiques. Hélas, il y avait dans chaque camp des buveurs d'eau impenitents, d'où les malheurs qui s'ensuivirent.

Le devis des baillis le proclame :
— Eau nous divise
— Vin nous unit.

Parfois, de nos jours, les seules disputes qui puissent naître entre amateurs, portent sur les vertus respectives du chasselas et du blanc-Jamé. Le sujet est trop grave pour être abordé autrement que le verre en main.

Au sujet des baillis, signalons que leur grand conseil, placé sous l'autorité du grand bailli, comprend trois dignitaires aux charges variées : maîtres des rites, des cérémonies, du palais, des agapes, des chais, des grimoires, etc.

Le chapitre de cette belle phalange oenologique a lieu chaque année à Pouilly, en Nivernais.

Un millième diacre à la grand-messe de l'Andouille au Val d'AJol



Un bon plat d'andouille pour les nouveaux intronisés.

on fait l'andouille...

le taste-andouilles doit être un fin gourmet et aimer l'esprit et la bonne humeur.

La confrérie tient son chapitre solennel le 3^{ème} lundi de février, elle participe à des manifestations de prestige gastronomique où elle tient des chapitres exceptionnels.

Elle a inauguré la place aux Andouilles, le tout arrosé d'un vin clair... un petit coup d'andouille... un petit coup de vin... Topez... là, l'affaire était levée. L'ambiance chauffait et les retours à la ferme étaient le plus souvent tardifs.

La foire aux andouilles est ancestrale. Depuis les temps les plus anciens on vient de très loin, le 3^{ème} lundi de février à la foire. Autrefois, il s'agissait d'un immense marché aux bestiaux. Dès le petit matin on se rendait à la foire, la bestiole en bandoulière dans laquelle on avait mis précieusement les andouilles fumées au-dessus de l'étré et qu'il fallait manger avant le Carême. On traitait les affaires en mangeant l'andouille avec le pain de campagne, le tout arrosé d'un vin clair... un petit coup d'andouille... un petit coup de vin... Topez... là, l'affaire était levée. L'ambiance chauffait et les retours à la ferme étaient le plus souvent tardifs.

Les temps ont changé... la foire est devenue un vaste marché forain... mais la tradition demeure, chaque 3^{ème} lundi de février on vient manger l'andouille, produit de charcuterie fumé, qui se mange chaude ou froide, en entrée ou avec la choucroute et la potée.

L'andouille est faite de pur porc (viande et chaudières aromatisées), elle est embossée dans les boyaux, tout comme ses grands frères, le gandoys et le bouc-culot embossés dans les extrémités de l'intestin.

Ainsi, sous son apparence humoristique et plaisante, la confrérie est une ambassadrice de la gastronomie de la cité du Val-d'Ajol, de son esprit hospitalier.

Les confréries invitées

- Les Baillis de Pouilly-sur-Loire.
- La Confrérie de Saint-Vincent des Vignerons de Tannay et des Chanoines de Tannay.
- Les Gaubrezueux Gousteurs de Têtes de veau de Rambervillers.
- La Confrérie de la Truite et de la Glace Plombières.
- La Potée Portoise de Saint-Nicolas de Port.
- Les Compagnons de Bastichu de Montbéliard.
- Les Taste-Quiches de Mircourt.
- Les taste-Cremouilles de Vittel.
- Les Taste-Vin du Schout de Metz.
- La Durale et Tate épineuse Sénéchaleries des Gousteurs de Grosvillers.
- La Confrérie des Maquillers de namur.
- La Confrérie des Vins du Perron (Belgique).
- La Confrérie des Cochons de la Selle.
- La Confrérie des Buvards d'Eau de Contrexville.
- La Confrérie des Vins de la Meuse.
- La Confrérie Chamoise de Saint-Vincent de Champlitte.
- Le Consulat de la Mirabelle de Bayon.
- La Confrérie de Bacchus et Icare.
- La Confrérie des Chevaliers Caravaniers.
- La Confrérie de la Chaine des Hôlisseurs.
- La Confrérie du Taste-Framboise de Saulxures-sur-Moselle.
- La Confrérie de la Quiche Prépotoise.
- La Confrérie de Gastronomie Normande : La Tripière d'Or de Caen.
- La Confrérie des Beignets Râpés de Golbaw.



A bon dépendeur, salut !

LE PRIX LITTÉRAIRE A 15 ANS

Depuis sa fondation en 1958, le Prix Littéraire a été attribué à :
1958 : M. Pierre Siephart, instituteur.
1960 : Partagé entre M. Claude Murat, journaliste à Colmar et le colonel Martin, membre de l'Association des poètes vosgiens, à Epinal.
1970 : M. A. Maffei, membre de l'Association des poètes vosgiens, à Thion-Les-Vosges.
1971 : M. Georges Pierquin, romancier écrivain au Vallier.
1972 : M. Guy Buffet, parolier et interprète du Quartet de Lyon.
1973 : M. Louis Jeandel, instituteur à Saint-Loup-sur-Semouse.
1974 : M. Gérard Jacques, instituteur retraité au Val d'AJol.
1975 : M. Chénal, de Nancy.
1976 : M. Jean Caland, d'Epinal.
1977 : Mme Rose Pruniaux-Munier, de Maron, près de Nancy, et M. Michel Leclerc, du Val d'AJol.
1978 : M. Albert Bruncher, retraité SNCV d'Epinal.
1979 : Mme Madeline Lutière, de Bondy.
1980 : M. Marcel Cordier, de Nancy.
1981 : M. Pierre Pettincolas, professeur honoraire à Epinal.
1982 : M. Roger Ménin, écrivain à Viller-lès-Nancy.



Dix mètres d'andouilles : cadeau de « La Liberté de l'Est »

Yves Marsaut, chef du service promotion de notre journal, avait tenu à ne pas faire seul l'andouille. C'est pourquoi il a offert après tirage au sort dans les autocollants « La Liberté de l'Est », déposés à la voiture-podium, dix mètres de la savoureuse

charcuterie à un Messin, M. Scheck. De quoi savourer des effluves d'air des Vosges durant un bon bout de temps dans la lointaine Moselle, qui là-bas a eu le temps d'oublier ses sources vosgiennes.