



Patrimoine culinaire ...

On l'aime. Ou on ne l'aime pas. L'andouillette n'est pas du genre à laisser une impression mi-chèvre mi-chou. Les avis sont toujours tranchés concernant cette spécialité charcutière millénaire gravée dans l'imaginaire populaire. Elle est ancrée dans l'histoire de Troyes depuis le Moyen Age dit-on. Indissociable de l'image de cette grande ville de foire où l'on a toujours su faire ripaille aux accents généreux du terroir. En tout cas, le fameux fumet de cette andouillette à nulle autre pareille ne laisse jamais personne indifférent. Une preuve ? En 1560, l'armée du roi perd ici bataille contre les hommes du Duc de Guise parce que ses soldats, visiblement gourmands, se sont attardés dans les maisons réputées des tripiers au lieu de guerroyer sous les remparts. Aujourd'hui, l'andouillette fait toujours autant parler d'elle et saliver les gourmets. Car ceux qui l'aiment raffolent de cette préparation à base d'estomac (1/3) et de gros intestin (2/3) de porc, qu'on laisse mijoter des heures durant dans un court-bouillon "maison" avant d'emprisonner ses saveurs dans sa robe naturelle, le boyau. Simplement dorée et zébrée sur le gril, elle est craquante autour et moelleuse à cœur. Cuisinée en sauce (au vin blanc de chablis, à la moutarde, aux échalotes...), elle est fondante et goûteuse. Un morceau d'anthologie.

La véritable
andouillette de Troyes
www.aube-saveurs.com

Dans l'Aube, une dizaine d'artisans charcutiers entretiennent la flamme de l'andouillette selon une recette immuable. Une préparation ancestrale conforme au « code des usages », affirme-t-on dans cette profession viscéralement attachée à ce fleuron du patrimoine gastronomique aubois et national. Sous la houlette de plusieurs fabricants, la véritable andouillette de Troyes est entrée dans l'ère industrielle sans qu'elle y laisse son âme. Au contraire. Avec eux, l'andouillette a gagné ses lettres de noblesse à travers toute la France, trônant sur les plus grandes tables hexagonales, tout en restant aussi au menu des bonnes brasseries et des petits bistrotts où l'on vient partager des instants de franche convivialité en famille ou entre amis. Avec l'andouillette, joyeusement accompagnée d'un gratin de pomme de terre ou d'une purée de pois cassés, l'assiette est toujours généreuse et l'ambiance festive. On ne s'étonnera donc pas que cette andouillette travaillée à l'ancienne dans un univers à la pointe du progrès, vise aujourd'hui la reconnaissance qui lui est due : l'Indication Géographique de Provenance (IGP), à l'image du jambon de Bayonne ou de la saucisse de Morteau ! Troyes lui en serait à jamais reconnaissante.

AAAAA

La véritable andouillette de Troyes possède son fan-club. L'Association Amicale d'Amateurs d'Andouillettes Authentiques, plus connue sous le sigle AAAAA (ou 5 A), est composée de chefs étoilés, de critiques gastronomiques reconnus et de bons vivants qui mettent chaque année les producteurs d'andouillettes sur le gril avant de leur décerner, ou non, ce label rigolard au départ, mais aujourd'hui très convoité. L'AAAAA fait en effet autorité dans l'univers du goût et c'est un véritable sésame pour ce pur produit du terroir.



« Chef d'œuvre ! »

« L'andouillette d'ici ? Un chef-d'œuvre de l'art charcutier français, avec cet équilibre savant entre goût de porc bien marqué et dosage d'épices (...) La recette est immuable : des chaudins (intestins) découpés en lanières dans le sens de la longueur, des oignons frais, du sel, du poivre. Le charcutier incorpore aux lanières de chaudins une lanière d'estomac et dresse

l'andouillette à la main (ce qui se dit "tirer à la ficelle") dans sa robe de boyaux naturels. Celle-ci cuit ensuite cinq heures dans un court-bouillon finement aromatisé aux légumes. »

Gilles Pudlowski, critique gastronomique (Dans Le Point, avril 2005).

