



POUR ACCOMPAGNER L'ANDOUILLETTE...

● Le R.P. Lelong, dans sa « Célébration de l'andouille », proteste contre l'assimilation de l'andouillette à une petite andouille. Il y voit légèreté.

Les plus renommées : Cambrai, Nancy, Troyes. Chaque fabricant a son secret.

A ces villes on peut ajouter Vouvray, Aubagne, Fleurie-en-Beaujolais, Jargeau, d'autres encore où l'andouillette, qu'elle soit de veau (comme à Cambrai) ou de porc, est renommée.

Pour cela, il faut qu'elle soit préparée « à l'ancienne », c'est-à-dire à la main, la tripe taillée en longueur et non hachée en menus morceaux. Elles sont dites « à la ficelle ». Le tour de main du charcutier (du chair-cuitier comme on écrivait au Moyen Age) intervient dans l'assaisonnement, notamment en herbes diverses.

Il existe une Association amicale des amateurs d'andouillettes authentiques, l'A.A.A.A.A., la plus fermée des confréries gastronomiques du monde puisqu'elle ne comprend que cinq membres. Ses diplômes sont très recherchés des restaurateurs et charcutiers.

L'andouillette doit se servir grillée. On la pique de quelques coups de couteau permettant ainsi à la graisse de s'écouler. Cuite, croustillante de peau, elle doit rester onctueuse à l'intérieur mais en quelque sorte dégraissée.

C'est pourquoi il est sot de la servir avec des frites, par exemple, qui sont, elles aussi, grasses.

L'A.A.A.A.A. s'est penchée sur l'accompagnement idéal de l'andouillette (en dehors de la classique et pour cela banale purée de pommes de terre).

Voici ses propositions :

Purées diverses : céleri, haricots verts, haricots secs (rouges notamment), pois cassés, raves, topinambours, crosnes du Japon, fenouil, etc.

Cressonnette : purée de cresson dans laquelle on ajoute un peu de cresson cru finement haché. On peut de même ajouter une branche crue de céleri, hachée à la purée de céleri.

Herbes : salade cuite, épinards en branches, laitue braisée, chou.

Crudités : carottes râpées, raifort râpé, chou cru émincé, chou rouge cru émincé.

Oignons frits.

Mais l'éventail est large et il reste encore à essayer la polenta, les croquettes de maïs, les fèves fraîches (en purée ou non), la ratatouille niçoise chaude ou froide ou encore la piperade.

Vous-mêmes, amis lecteurs, aurez peut-être des idées heu- reuses.

Dernier en date des lauréats du diplôme de l'A.A.A.A.A., le restaurant du boulevard Arago, « Les Marronniers », a servi l'andouillette avec une salade de tomates et de haricots verts très moutardée. C'était excellent. Car la moutarde est, elle, indispensable. N'est-ce pas Rabelais qui l'avait surnommée « baume et restaurant d'andouille » ?