

[Accueil](#) » L'ANDOUILLETTE DE SAINT-POURCAIN

## L'ANDOUILLETTE DE SAINT-POURCAIN



Reconnue par ses pères (5A), vantée par Jean Luc Petitrenaud et Jean-Pierre Coffe, l'andouillette Dromard de Saint-Pourçain est un authentique produit bourbonnais. Originale mais surtout artisanale, elle s'est hissée sur toutes les tables de France et de Navarre. Récit d'une épopée gastronomique.

C'est le fin du fin en matière de charcuterie disent les experts. C'est même une des meilleure de France affirment fièrement les Bourbonnais. Nature ou à la moutarde de Charroux, l'andouillette Dromard fabriquée à Saint-Pourçain fait partie du patrimoine culinaire départemental et national. Des lettres de noblesse acquise grâce à sa fabrication 100 % artisanale.

A l'heure où la plupart des produits alimentaires sont élaborés en milieu industriel, l'andouillette Dromard fait de la résistance ! Dans une boutique dénommée « *Les Mamitons du Roi de l'Andouillette* » située au cœur de la cité de Bacchus, Marc Seive et Patrice Giraud, les gérants, fabriquent cette pièce de charcuterie avec le plus grand soin.

*Une fabrication bien gardée*

Leur secret de fabrication ? Ils ne le dévoileront pas. En revanche, ils confessent que pour obtenir une bonne andouillette, il faut d'abord, un porc de bonne qualité ! Et c'est à partir du boyau acheté brut que va naître la fameuse charcuterie. Un boyau qui est nettoyé, lavé, dégraissé à la main, puis échaudé et taillé en lanières ; à la suite de quoi on l'asselle aussi les chaudières

Leur secret de fabrication ? Ils ne le dévoileront pas. En revanche, ils confessent que pour obtenir une bonne andouillette, il faut d'abord, un porc de bonne qualité ! Et c'est à partir du boyau acheté brut que va naître la fameuse charcuterie. Un boyau qui est nettoyé, lavé, dégraissé à la main, puis échaudé et taillé en lanières ; à la suite de quoi on l'appelle aussi les chaudins.

L'assaisonnement quant à lui est réalisé à base de poivre, sel, muscade, oignons, mais aussi avec de la moutarde. Après une nuit de macération, les chaudins sont introduits à l'intérieur du boyau à l'aide d'une ficelle.

D'où l'expression « andouillettes tirées à la ficelle ». Ficelle qui noue chaque extrémité du produit qui est cuit et qui peut ensuite être placé en vitrine afin de régaler les clients.

*Du temps de Maître Dromard*

Il en est ainsi depuis plus de trente ans. D'ailleurs, les actuels gérants rendent toujours à « César ce qui appartient à César ». Ils n'oublient pas de rappeler que le succès de l'andouillette revient à la famille Dromard. Notamment à Gérard Dromard qui a permis cette consécration. Issue d'une famille de tripier, il débute en 1961 dans la profession. Mais ce n'est que vers 1978 qu'il met au point les fameuses andouillettes.

*Entrée dans le club très fermé des 5A !*

En janvier 1995, il obtient le célèbre diplôme des 5A. En effet, l'association amicale des amateurs d'andouillette authentique, regroupant des professionnels des métiers de bouche et de l'univers de la table, critiques et chroniqueurs gastronomiques lui remettent cette récompense. Dépourvue de tout but lucratif, cette amicale a voulu honorer une charcuterie traditionnelle et authentique.

L'AAAAA a été fondée de façon informelle, avant 1970, sous l'impulsion de cinq chroniqueurs gastronomes amateurs de bonne charcuterie. La dénomination AAAAA, viendrait d'un éclat de rire de Clos-Jouve ponctuant les réunions : « Ah ! ah ! ah ! ah ! ah ! ». L'association délivre son diplôme aux producteurs qui produisent avec régularité des andouillettes de grande qualité. Il est décerné selon des critères essentiellement gustatifs, avec sérieux et dans le respect de statuts déposés, mais dans une ambiance généralement joviale. Le diplôme orné de petits cochons, un rien facétieux, est toujours semblable à celui que conçut le dessinateur Henri Monier, collaborateur du *Canard enchaîné*.

*Une andouillette médiatique !*

A l'estime des clients et des « 5A », il faut ajouter aussi la reconnaissance des médias. Tour à tour, Jean-Luc Petitrenaud et Jean-Pierre Coffe sont venus à Saint-Pourçain.

Ils se sont intéressés aux andouillettes du Roi Gérard et la recommandent à travers leurs recettes. *Le Petit Futé* vante lui aussi les mérites de ce produit saint-pourcinois. Cette magnifique histoire ne s'arrêtera pas.