

Idées de recettes

Annonces Google

- [Recette Tomates](#)
- [Recette Cuisine](#)
- [Recette Rapide](#)
- [Recette Mousse](#)
- [Recettes Du Chef](#)

- > Rencontres
- > Produits
- > Bonnes tables
- > Livres
- > Astuces

Concours mensuel

A gagner :
une thalasso
pour 2 et
des fromages

[Annonces Google](#) [Recette Thon](#) [Cuisine Chef](#) [Grand Chef](#) [Tian Recette](#) [Flan Recette](#)

L'ANDOUILLETTE DE SAINT-POURCAIN

Publié le 13/09/2010 - Auteur : [Marie-Rose Dominguès](#)

[L'article](#) [Commentaires](#) [Diaporama](#)



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 meilleurs 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 Marmitons 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.



RECHERCHEZ

AVEC CHEF DAMIEN
ET CHEF CHRISTOPHE

Exemples : [boeuf bourguignon](#), [chocolat](#), [cuisine facile](#), [Michel Guérard...](#)

RECHERCHER



[Cherchez une recette pour les ingrédients dans votre frigo](#)

NEWSLETTER 750 GRAMMES



Recevez les news de 750 grammes

OK

750 grammes sur **facebook**

Idées de recettes

Annonces Google

- [Prix Rouges](#)
- [Vin Prix](#)
- [Vin Rosé](#)
- [Guide Des Vin](#)
- [Cave à Vin](#)
- > Rencontres
- > Produits
- > Bonnes tables
- > Livres
- > Astuces

Concours mensuel

Concours de
recettes
PUR BREBIS



[Annonces Google](#) [Domaine](#) [Vin Search](#) [Stage Vin](#) [Bourgoigne](#) [Carte Du Vin](#)

L'ANDOUILLETTE DE SAINT-POURCAIN : SA FABRICATION

Publié le 13/09/2010 - Auteur : [Marie-Rose Dominguez](#)

[L'article](#) [Commentaires](#) [Diaporama](#)



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'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 tripiier, il débute en 1961 dans la profession. Mais ce n'est que vers 1978 qu'il met au point les fameuses andouillettes.



Exemples : [boeuf bourguignon](#), [chocolat](#), [cuisine facile](#), [Michel Guérard...](#)

RECHERCHER



[Cherchez une recette pour les ingrédients dans votre frigo](#)

NEWSLETTER 750 GRAMMES



Recevez les news de 750 grammes

OK

750 grammes sur

facebook

 J'aime



Il en est ainsi depuis plus de trente ans. D'ailleurs, les actuels gerants 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.

Concours en cours



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.

Abécédaire...

... des recettes

- [AB / CD / EF / GH](#)
- [IJ / KL / MN / OP](#)
- [QR / ST / UV](#)
- [WXYZ](#)

Index des dossiers

- [AB / CD / EF / GH](#)
- [IJ / KL / MN / OP](#)
- [QR / ST / UV](#)
- [WXYZ](#)

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 dients 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-pourçainois. Cette magnifique histoire ne s'arrêtera pas.

[< PAGE PRÉCÉDENTE](#)

[SOMMAIRE ARTICLES](#)

[recette produits tripiers](#)

Dossiers alternatifs :
[Recette andouillette de Saint-Pourçain](#), [recette andouillette](#), [recette produits tripiers](#), [recettes de cuisine d'Auvergne](#)

[Annonces Google](#) [Vin Lookup](#) [Garde Vin](#) [Vente Tavel](#) [Vin Report](#) [Vin Number](#)

[COMMENTAIRES](#)



[DEPOSER UNE RECETTE](#)



[DEPOSER UN ARTICLE](#)



MEMBRES ACTIFS



[kwatuv](#)



[emmfre](#)



[stlemo](#)



EN DIRECT DES FORUMS

Le 21-09-2010 à 18:25 dans [Recettes...](#) : [sangria](#)

Le 21-09-2010 à 17:59 dans [Recettes...](#) : [sangria](#)

Le 21-09-2010 à 13:54 dans [Recettes...](#) : [Boeuf Bourguignon](#)

Le 21-09-2010 à 08:17 dans [Recettes...](#) : [Boeuf Bourguignon](#)



LES BILLETS BLOGUEURS

[Plus de sujets...](#)