

Les recettes de cuisine française traditionnelles par Cooking2000 (<http://www.cooking2000.fr>) - Made in France



[Recettes par ingrédients](#)

Rechercher

["J'ai perdu 35 Kilos"](#) En 2 mois, gratuitement. La graisse a fondu. WOW! [Mes-Regimes.fr](#)

[Jambon "Pata Negra"](#) Vente de Jambons Ibériques en ligne Qualité et prix excellents. www.jambongourmet.com

[Jambon San Daniele AOP](#) Découvrez notre sélection de jambon AOP directement chez vous. www.saporedifriuli.it

Annonces Google

Partager

[Partager](#) |



Trouvez-nous sur Facebook

On aime beaucoup quand...

FOLLOW ME ON [Twitter](#)

C'est la saison ou bientôt...

[Vos courses livrées à domicile \(livraison gratuite\)](#)

[Recettes de brochettes](#)



[Recettes de Mirabelle](#)

[Recettes par ingrédients](#)

- Tomate - Concombre -
- Asperge - Avocat -
- Entrées froides - Tartes -
- Tartares - Brochettes -
- Glaces - Fraises de France -
- Melon - Clafoutis -
- Mirabelles de Lorraine -

Sortir, déguster, boire...

Belle adresse de restaurant : [A La Bonne Franquette Montmartre, Paris 18ème](#)

[Ateliers Bio-Nutrition](#)
à Paris - le 15 septembre 2010

Version imprimable

[Accueil](#) > [Dossiers](#)

On aime bien...



NOUVEAU

NOUVEAU

[Recettes du jour août 2010 en images](#)

Recevez gratuitement la recette du jour

NOUVEAU

Offrez des fleurs

[Le Bouquet Gourmand](#)

Retrouvez-nous dès maintenant sur Facebook et/ou sur Twitter

L'andouillette Dromard de Saint-Pourçain

Petite histoire de l'andouillette



C'est le fin du fin en matière de charcuterie disent les experts. C'est même une des meilleures de France affirment fièrement les Bourbonnais.

Nature ou à la moutarde de Charroux, l'**andouillette Dromard fabriquée à Saint-Pourçain** (Saint-Pourçain sur Sioule, Allier) fait partie du patrimoine culinaire départemental et national. Des lettres de noblesse acquise grâce à sa fabrication 100% artisanale.

À 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.

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 placée en vitrine afin de régaler les clients.

Maître Gérard 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 tripiers, 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 Select 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.

En savoir plus...

Consultez notre [article sur l'andouillette](#).



[Découvrez tous les bouquets](#)

Notre sélection...

de [livres](#), de [films](#),
de [fleuristes](#), de [voyaquistes](#)



[Les Charcuteries maison de Bruno Ballureau](#)



Votre menu avec nos recettes...

[Recettes par ingrédient](#) **NOUVEAU**

[Vos courses à domicile](#) avec :
[Auchandirect](#), [Carrefour](#), [Houra](#),
[Monoprix](#), [Telemarket](#)

[Cocktails / Vins](#)
[Foire aux vins 2010](#) **NOUVEAU**

[Entrées \(froides / chaudes\)](#)
[Tartes / tartelettes](#)

Tartares

[Oeufs / Farces / Sauces](#)

[Soupes \(froides / chaudes\)](#)

Salades

Brochettes

[Poissons, Fruits de mer](#)

[Viandes](#)

[Volailles](#)

[Plat principal](#)

[Pâtes](#)

[Légumes](#)

[Fromages](#)

[Desserts](#)

[Glaces](#)

[Cuisines du monde](#)

[Gastronomie](#)

Équipez votre cuisine

[Cadeau : le T-Shirt Cooking2000](#)

[Aussi sur Cooking2000...](#)

Nos Dossiers
Info Produits
Plan du Site
Santé et Alimentation
Sorties gourmandes

[Vos courses livrées à domicile \(voir tous les sites\)](#)

Notre actualité en images

[Mirabelles de Lorraine \(08/2010\)](#)

[Haricot Tarbais AOP](#)

[Huile d'Olive d'Aix-en-Provence](#)

[Huile d'Olive des Baux-de-Provence](#)



NOUVEAU



**(08/2010)
NOUVEAU**



**AOP
(08/2010)
NOUVEAU**



**AOP
(07/2010)
NOUVEAU**

Cooking2000 communique avec vous
L'été, mangez des fruits et des légumes, c'est la saison...



La Boutique Electroménager

[Accueil](#)
[Gastronomie](#)

[Nos Dossiers](#)
[Vins](#)

[Recette du Jour](#)
[Info Santé](#)

[Info Produits](#)
[Nos liens favoris](#)

[Sorties gourmandes](#)
[Les livres](#)

[Envoyer cette page](#) / [Page précédente](#) / [Suggestions ou critiques...](#) / [Aider Cooking2000 ?](#)

Vous consultez la page **L'andouillette Dromard de Saint-Pourçain**.
On peut retrouver cette page à l'adresse :

<http://www.cooking2000.com/fr/dossier/andouillette-dromard-saint-pourcain.htm>

Dernière mise à jour de cette page : 18-aou-2010

© 2000-2010 Cooking2000 - Tous droits réservés

URL : <http://www.cooking2000.fr>

[hit parade](#)

© 2000-2010 Cooking2000