

GUIDE RESTAURANT PARIS

EDITORIAL

QUI SOMMES NOUS ?

LIENS WEB

PLAI

Restaurants à Paris

TOUS LES RESTAURANTS
RECHERCHER UN RESTAURANT
GROUPES / ANNIVERSAIRES

Rubriques Gourmandes

A LA UNE CETTE SEMAINE...
QUOI DE NEUF À PARIS ?
SHOPPING GOURMAND
VIN CHAMPAGNE & CIE
LA BIBLIOTHÈQUE
BOUTIQUES GOURMANDES
BARS & CLUBBING À PARIS
VOYAGES & ESCAPADES

Articles les plus lus

Histoire de...
L'Escargot Montorgueil
Blue Elephant
Il Vino
Ledoyen
Le Bar à Huîtres Bastille
Glou
La Perle Blanche : au top des huîtres
Citrus Etoile
Tapas et petites bouchées

Tags Gourmands...

restaurant paris

Resto histoire de Paris

Restaurants Champagne
Vins Gastronomie voyages
livres de cuisine bar
tourisme voyages Fêtes
Mères Oui Chef de cyril
Lignac Réveillons Saint-
Valentin Shopping
chercher un restaurant

A la une cette semaine... ▶ **Shopping Gourmand** ▶ L'andouillette de Saint-Pourcain

L'andouillette de Saint-Pourcain



Reconnue par ses pères (5A), vantée par les plus grands gastronomes et les meilleurs cuisiniers, l'andouillette de Saint-Pourcain est un authentique produit bourbonnais. Cette charcuterie artisanale, elle s'est hissée sur toutes les tables de France. C'est le récit d'une épopée gastronomique.

C'est le fin du fin en matière de charcuterie disent les meilleurs de France affirment fièrement les Bourbonnais.

Nature ou à la moutarde de Charroux, l'andouillette Dromard fabriquée à Saint-Pourcain est un patrimoine culinaire départemental et national. Des lettres de noblesse acquises grâce à une fabrication artisanale.

À l'heure où la plupart des produits alimentaires sont élaborés en milieu industriel, l'andouillette de Saint-Pourcain résiste ! Dans une boutique dénommée « Les Marmitons du Roi de l'Andouillette » de la cité de Bacchus, Marc Seive et Patrice Giraud, les gérants, fabriquent cette pièce de charcuterie avec 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 et qui peut ensuite être placée 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 hommage à César. Ils n'oublient pas de rappeler que le succès de l'andouillette de Saint-Pourcain appartient à Gérard Dromard qui a permis cette consécration. Issue d'une famille de charcutiers dans la profession. Mais ce n'est que vers 1978 qu'il met au point les fameuses andouillettes de Saint-Pourcain.

Entrée dans le club très fermé des 5A !

En janvier 1995, il obtient le célèbre diplôme des 5A. En effet, l'association amicale des 5A, authentique, regroupant des professionnels des métiers de bouche et de l'univers de la gastronomie, chroniqueurs gastronomiques lui remettent cette récompense. Dépourvue de tout but, elle veut honorer une charcuterie traditionnelle et authentique.

Qu'est-ce que l'AAAAA