

## BASTOGNE

# Les abats, « pas pour les chochottes »



En attendant les tripes et les émincés de pieds de veau, l'amicale ardennaise des amateurs d'andouilles... a trinqué à sa naissance.



Sous des dehors de gentil pâté aux betteraves se cache une bombe gastronomique: un savarin de foie blond de volaille et moelle, avec crêtes et gésiers de coq.

Ils aiment l'andouille, la moelle, les gésiers et les pieds de veau. Ils viennent de créer une amicale pour réunir ceux qui aiment ces produits.

## ● Leslie BOSENDORF

Une belle brochette de « tripés ». Voilà un surnom qui devrait plaire aux membres de la toute nouvelle amicale ardennaise des amateurs d'andouilles, andouillettes, abats et autres aliments alternatifs ou anciens, en abrégé AAAAAAAAAA, qui ont célébré

son baptême jeudi dernier à Bastogne.

L'association philosophico-gastronomique compte déjà une soixantaine de membres et s'est donné la mission de promouvoir les abats et aliments alternatifs de toutes sortes auprès du grand public.

L'AAAAAAAAA a pour but de réunir les amateurs, membres ou non de l'association, lors de repas gastronomiques constitués de ces ingrédients, pour tenter de démontrer que, bien préparés, ces morceaux sont savoureux à souhait. Le groupe a aussi pour objectif de rassembler des recettes familiales alternatives et de les publier sur son site, actuellement en construction.

Arnaud, Grégory et Serge Ber-

« Tout le monde n'aime pas les abats. Ce n'est pas un cercle fermé, mais dans les faits, les nareux n'aiment pas les abats. C'est pour les vrais, pas pour les chochottes. »

Albert Heintz

tholet, du wagon Léo, font partie du groupe et mettront tous les mois à l'honneur un menu dédié à ces joyusetés culinaires.

## Andouille, crête de coq...

Le menu de cette soirée d'inauguration : mille-feuilles de fricassee d'andouille, savarin de foie blond de volaille et moelle, crêtes et gésiers de coq et tripes et émincés de pied-de-veau à la mode de Caen. Le tout accompagné de la sélection de vins de Pascal Carré et Aristide Spies, deux sommelliers qu'on ne doit plus présenter. Déjà tout un programme.

« Ce n'est pas tout le monde qui aime les abats. Ce n'est pas un cercle fermé, mais dans les faits, les nareux n'aiment pas les abats. C'est pour les vrais, pas pour les chochottes », explique Albert Heintz, membre de l'association. Le but de l'amicale, c'est de se réunir entre amis pour manger des choses inhabituelles et sympas. Pourquoi manger du steak aux asperges ? Certaines personnes cherchent des menus à base d'abats. Et à ceux qui disent que les abats c'est mauvais, je réponds que le coca, les hamburgers et le ketchup, ça me dégoûte, ça me revulse. Je ne sais pas en avaler. »

Et ce n'est semble-t-il qu'un début : pis de vache, pied de porc, verge et testicules de taureau.

panse de brebis farcie, rats musqués, tous ces « ingrédients » ont été évoqués durant la soirée d'inauguration.

## Bastogne, bientôt capitale des abats ?

Reste le souci de l'approvisionnement.

Comme le soulignent les membres de l'association, il est souvent nécessaire de courir jusqu'à Rungis pour espérer obtenir de quoi préparer ces mets « alternatifs ».

« Nous espérons que chaque restaurateur de Bastogne finira par proposer des abats. Je vois bien Bastogne devenir la capitale gastronomique des abats, comme Lyon en France, dixit Albert Heintz. »

Pour faire partie de l'association, il suffit de le dire, même peut-être seulement d'y penser : « L'amicale, ce sont les amis des amis des amis », souligne Albert Heintz, des sympathisants. Il n'y a pas de cotisation, ni d'obligation. C'est seulement un état de fait. »

La prochaine « réunion » est programmée le 17 juin, au Léo. Réservation obligatoire. Plus d'infos via la newsletter du Léo. ■

► amicaleamateursaaaaaaaaa@gmail.com  
ou par courrier: Marvie, 117, 6 600 Bastogne.