



Patrimoine
Culturel
Immatériel
en France



AMBASSADE DES CONFRÉRIES NOUVELLE AQUITAINE

Porteuse du Projet de la Reconnaissance des Confréries au Patrimoine Mondial, Culturel et Immatériel de l'UNESCO

FICHE D'IDENTIFICATION "UNESCO"


Indispensable pour l'inscription de votre Confrérie



Confrérie de la véritable andouille de Vire


Adresse	Rue Square la Besnardiere - 14500 Vire-Normandie							
Sites	http://www.confreriesnormandie.com/Sites/Vire/Site/Accueil.php		https://www.facebook.com/Confrérie-de-la-véritable-andouille-de-Vire-102494581433669/					
Courriel	confandovire@aol.com							
Date de création	27/10/1995	Nombre de Membres	14	F	8	H	6	Nombre d'Adoubés
Grand Maître	Roger GIGNON		06 62 59 27 34	@	annemarie.gaignon@sfr.fr; roganne89@orange.fr			
Président				@				
Secrétaire				@				
Trésorier				@				

Historique



Faire connaître et apprécier la véritable Andouille de Vire, la distinguer des imitations et promouvoir Vire et le Bocage.
La confrérie de la véritable andouille de Vire s'attelle chaque année à faire perdurer son concours annuel. Il a lieu un vendredi en février, en présence d'une trentaine de personnes. Des jurats plus nombreux grâce à la participation de volontaires venus de la Mayenne et de la région de Dreux. Un bon moyen pour conforter le travail des bénévoles qui devaient analyser douze échantillons apportés par les traditionnelles.
D'origine, sans doute, gauloise, son étymologie gallo-romaine signifie « gonflé, rebondi, ayant la forme d'un tonneau » (Dolium). L'andouille de Vire a été citée à maintes reprises par Rabelais (Pantagruel : La guerre des andouilles). La confrérie a pour but, non pas de défendre une corporation comme par le passé, mais de promouvoir les produits régionaux. Elle met donc en valeur la spécialité locale, tant en Normandie qu'au-delà des limites de l'ancien Duché. Un concours a été ouvert aux fabrications de la France entière. La formule consacrée : « **Je jure fidélité à la véritable andouille de Vire et d'honorer ma vie durant sa robe noire à toute heure et en tout lieu** » est obligée s'il on veut recevoir adoubement, médaille et diplôme.

Produits et Traditions



Née au pays du granit, là où les terres agricoles sont plutôt utilisées pour l'élevage et moins pour la culture, l'andouille de Vire a des origines difficiles à établir. De vieux textes, poèmes ou même chants populaires font référence à l'andouille. Impossible de savoir s'il s'agit bien de celle de Vire (Calvados). En revanche, plus proche de nous, ce qui est certain, c'est que Paul Danjou, alors charcutier à Vire, permet à la petite andouille artisanale de sortir des cuisines des fermes du Bocage pour arriver dans une boutique. Depuis, le produit n'a jamais cessé de ravir les gastronomes. Et l'andouille n'est plus fabriquée dans un seul atelier mais par 7 artisans ou entreprises basés à Vire-Normandie ou pas très loin. Car pour qu'une andouille porte bien le titre de Véritable andouille de Vire, il faut qu'elle voit le jour en pays virois. C'est d'ailleurs, la seule obligation car pour les matières premières, pas d'exigence sur le pays fournisseur. Il est produit 6 000 tonnes d'andouilles par an en France, et il ne serait, de toute façon, pas possible de se fournir uniquement dans le pays.
Chaude ou froide, les gastronomes n'ont jamais cessé de manger de l'andouille de Vire. Un produit qui a du caractère et qui a su ravir les papilles de nombreuses personnalités.

Vos Chapitres	Le 2 ^{ème} ou le 3 ^{ème} week-end d'avril	Lieu	Vire
Vos Manifestations	Marchés selon demandes	Lieu	8 chaque année
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Roger GIGNON		Date
			06/04/2021

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70
Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations