

Vire et sa région

Située au cœur de la Normandie, Vire est une ville harmonieuse et dynamique. Donjon, Porte-horloge, Eglises, Ancien Hotel-Dieu ont su se mettre en valeur au sein de la ville moderne

Environné par les vestiges de l'ancien château-fort (ruines du donjon du XII^e et XVI^e siècles) stimulé par son marché, chaque virois se sent fier de son environnement. En verdissant la ville, en aménageant des espaces pour flaner, en créant des animations, Vire devient une ville où se promener est un moment agréable de la vie quotidienne. La ville de Vire a une longue tradition industrielle. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, elle utilisait l'énergie naturelle de la rivière du même nom : moulins, pelletiers, tanneurs, papeteries, textile, drapiers étaient à l'époque des industries florissantes.

L'agro-alimentaire s'est développé dès le début du XX^e siècle. Le granit virois a servi à édifier de nombreux monuments : pont Alexandre III, l'Arc de Triomphe, l'Opéra Bastille...

Aujourd'hui, le tissu économique Virois se caractérise à la fois par la présence de grandes entreprises (une douzaine ont plus de 100 salariés) et par l'existence de nombreuses PME. L'activité industrielle de Vire s'articule autour de 3 domaines : l'agro-alimentaire, la construction électrique et automobile, le travail des métaux.

La culture fait partie de la capacité d'attraction et de diffusion d'une ville. La rénovation du Cinéma-Théâtre avec l'accueil d'un Centre dramatique national est un événement d'une exceptionnelle importance.

Avec les beaux jours les VIREVOLTES (festival de théâtre de rues) reviennent et font vivre Vire au rythme des spectacles.

Aménagé depuis 1972 dans l'Hotel-Dieu (XIII^e siècle) le Musée consacré aux arts et traditions populaires du Bocage Virois, expose en permanence des collections de mobilier, coiffes et costumes normands.

Recette et Tradition

La véritable andouille de Vire est une charcuterie composée d'une partie de l'appareil digestif du porc comprenant : l'estomac, l'intestin grêle et le gros intestin.

Après un nettoyage minutieux, les boyaux sont découpés en lanières de 1 à 2 cm de large, égouttés en chambre froide avant d'être frictionnés avec un mélange de sel (pour 4 andouilles 1,2 kg de sel 1 cuillère de poivre gris 2 g de salpêtre) et mis à macérer en chambre froide à 7° pendant 8 à 10 jours ; ensuite les boyaux sont assemblés puis liés à une extrémité et recouverts d'une robe (partie du gros intestin à cet usage) et enfin liées aux deux extrémités.

A ce stade les andouilles pèsent 1,5 à 2 kg et mesurent 50 cm. Les andouilles sont mises en cheminée où un feu composé de bois de hêtre les fume pendant 21 jours environ à une température de 15 à 25°. Les andouilles sont alors mises à dessaler 48 heures par trempage dans plusieurs eaux et cuites à l'eau (avec éventuellement des aromates (foin, laurier, thym, clou de girofle) en autocuiseur à 95° durant 5 à 8 heures.

A la sortie, les andouilles sont mises à refroidir sur des grilles et prennent alors la teinte noire définitive. Elles pèsent alors 500 à 600 g et mesurent 25 cm pour un diamètre de 5 à 6 cm. Composition : lipides 18 à 25 % HDP (humidité produit dégraissé) 70 à 75 %.

Les véritables andouilles de Vire sont entièrement faites à la main de la même façon qu'il y a 2 siècles.

Confrérie de la Véritable Andouille de Vire

**Ancienne Gare Routière - Vire
14500 VIRE NORMANDIE**

Grand Maître : Roger GAINON

Tél. **02 31 67 80 35**
confandouivre@aol.com



Confrérie de la Véritable Andouille de Vire



*Si t'étais v'nu
t'aurais mangé d'andouille,
comme t'es pas v'nu
elle est restée pendue*

La Confrérie

Datant du moyen âge, une Confrérie est un ensemble de personnes qui représente une corporation et s'engage à défendre et porter assistance à ses membres et à leur famille en cas d'accident ou s'ils sont dans l'incapacité d'exercer leur profession.

De nos jours, nous représentons une région et un produit que nous nous engageons à promouvoir lors de nos nombreux déplacements tant en France qu'à l'Étranger.

Notre Confrérie a été créée en Octobre 1995. Très médiatisée par les presses locales et nationales elle est connue et très appréciée dans beaucoup de régions.

Notre tenue noire jaune et rouge représente la couleur de notre andouille et les couleurs de la Normandie.

Notre médaille en étain de Villedieu présente la Porte Horloge monument phare de notre ville

Concours de la meilleure andouille

La confrérie organise un concours de la meilleure andouille chaque année en Mars.

Si vous souhaitez faire partie des jurats, vous pouvez vous inscrire et nous vous convoquerons.

L'intronisation

L'intronisation dans notre Confrérie est un acte volontaire, ou de reconnaissance décerné par la Confrérie à des personnes qui ont œuvré au développement de la ville, de l'andouille ou pour leurs compétences gastronomiques.

Par son engagement, le nouvel intronisé se doit de défendre la Véritable Andouille de Vire la faire connaître et goûter autour de lui. Il devient par son action Ambassadeur du produit.

Si vous souhaitez entrer au sein de notre Confrérie, n'hésitez pas à nous interroger. Notre avenir passe par la valeur de nos intronisés, et ce bien au-delà des frontières de notre belle Normandie



Quelques personnalités intronisées

- Michel DRUCKER
- Richard VIRENQUE
- Madame de FONTENAY
- Professeur CHORON

Chapitre

Tous les ans, début Avril notre Confrérie organise une grande manifestation appelée CHAPITRE.

Nous invitons d'autres Confréries venues de la France entière voire de Belgique. Au cours de cette cérémonie pour procédons à des intronisations de membres de Confréries amies et nous leur organisons un banquet gastronomique.

Le lendemain, nous proposons pour ceux qui le désire une sortie faisant découvrir notre Normandie.

Notre prochain Chapitre aura lieu le

7 AVRIL 2024

à la salle du Vaudeville à Vire