

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

11 octobre 2010

Amand Terroir obtient, pour la seconde fois, le célèbre Diplôme «5A» !



Copyright Studio Rougereau

La société Amand Terroir, spécialisée dans la fabrication d'andouilles et d'andouillettes traditionnelles, est heureuse d'annoncer l'obtention, pour la seconde fois consécutive, du Diplôme 5A, remis par la célèbre Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique (AAAAA).

Le 7 octobre dernier, les membres de l'association se sont en effet réunis, en toute discrétion, au CEPROC, à Paris, afin de déguster, dans une ambiance amicale, les différentes andouillettes fournies par les meilleurs charcutiers de France.

L'association AAAAA est composée de membres-jurés (restaurateurs, charcutiers, mais aussi critiques et chroniqueurs gastronomiques), qui se réunissent deux fois par an, pour juger, de façon très subjective, la qualité d'une andouillette. En effet, Amand Terroir et les autres fabricants ont été évalués selon les critères suivants : aspect, goût, odeur, texture et authenticité. Les produits sélectionnés doivent, bien entendu, respecter le Code de la Charcuterie : embossage à la main ou à la machine sous boyau naturel, matière première à base de porc, qualité constante et andouillette tirée à la corde etc.

Cette belle distinction représente à la fois, un signe de reconnaissance, mais également un argument de vente additionnel, dont pourra bénéficier, jusqu'en 2011, l'entreprise Amand Terroir, basée à Vire, en Normandie.

## Pour la petite histoire ...

L'association AAAAA a été créée, il y a 20 ans de façon informelle, par cinq amis chroniqueurs gastronomiques, qui se réunissaient, pour apprécier un bon repas dans l'un de leur bistro préféré. Pour la petite anecdote, l'origine du nom AAAAA proviendrait des éclats de rire (Ah! Ah! Ah! Ah! Ah!) d'Henry Clos-Jouve, lors de ces réunions amicales.



## Origine et fabrication de l'andouillette

L'andouillette est un produit typiquement français, dont l'origine remonte à 1560. Les andouillettes, fabriquées à cette époque, étaient composées de chair de veau hachée avec du lard, mélangée avec des jaunes d'œufs. On pouvait également retrouver la même préparation avec du poisson ou du bœuf. Ce n'est que vers 1830, que l'andouillette devint celle que l'on connaît aujourd'hui. Selon la tradition, l'andouillette se prépare depuis toujours à la main, avec des matières de première qualité, à base de porc.



**Contact presse** : Laurence Maignan - [laurence.maignan@bureaudepresseagro.com](mailto:laurence.maignan@bureaudepresseagro.com)  
Elodie Revert-Nicolas - [elodie@bureaudepresseagro.com](mailto:elodie@bureaudepresseagro.com)  
12, rue Victor-Hugo - 35 000 Rennes  
Tél. 02 99 36 24 07 - Fax. 02 99 36 98 72

*N'hésitez pas à vous rendre sur notre site, vous y retrouverez tous les communiqués : [www.bureaudepresseagro.com](http://www.bureaudepresseagro.com)*