le mets : l'andouillette 1

**Nikola Obermann nous présente \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_un mets très raffiné, vous allez voir.**

Klaus\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_. Normal, il a marché toute la journée. Il a vu le Jardin des plantes, l’île Saint Louis, et\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_le Sacré Cœur. Et \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_demain il retourne en\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, il veut se régaler une dernière fois dans un bon restaurant français. Ça tombe bien, en\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_un, avec des nappes\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, des carafes d’eau sur les tables et une ardoise qui annonce la spécialité de la\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ : l’andouillette. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, se dit Klaus, je ne connais pas, je vais goûter ça.  
  
Klaus s’installe,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_une andouillette AAAAA - c’est\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_que c’est marqué sur la carte, et grignote un peu de baguette en attendant son plat, chose qu’il ne peut pas faire dans un restaurant allemand, car dans un restaurant allemand, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de pain sur les tables. Quand le patron revient avec l’andouillette - qui se trouve être une grosse saucisse\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, c’est d’abord l’odeur qui frappe Klaus. Une odeur très particulière, très forte, un peu comme une odeur de… Mais non,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_possible, se dit Klaus en balayant vite cette pensée dégoûtante.  
  
Le patron pose l’assiette, lui souhaite\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ et reste dans les parages, un sourire malicieux aux lèvres. Ce n’est pas la première fois qu'il observe un touriste\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_sa première andouillette, et à chaque fois ça lui égaie un peu son quotidien. Klaus, tiraillé entre appréhension et curiosité, prend son courage à deux\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_et la coupe en deux. La saucisse exhibe alors sa généreuse farce : des\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_morceaux roses de… de quoi au juste? Ahuri, Klaus demande au patron : "\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ?"  
  
"Eh bien, répond celui-ci, ce\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_des abats : de l’intestin de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_et de fines lamelles d’estomac de porc. Le tout a été scrupuleusement nettoyé, mais pas trop assaisonné, pour laisser place au goût authentique de la matière première". Justement, en parlant d’authentique, l’andouillette que Klaus s’apprête à manger a reçu le label AAAAA, décerné par une association qui veille à la qualité des andouillettes en France. AAAAA, ce n’est ni une exclamation de plaisir gourmand, ni un cri de dégoût, c’est le nom de l’Association Amicale d’Amateurs d’Andouillette Authentique, fondée à la fin des années.............par cinq chroniqueurs gastronomiques. C’était le rire un peu particulier de l’un d’entre eux, "Ah ah ah ah ah !", qui a inspiré ce nom.  
  
Il paraît que la France est, avec le Vietnam, le\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_pays à fabriquer cette spécialité culinaire dont l’odeur peut indisposer certains, y compris parmi les Français. En gros, on pourrait diviser les Français en deux groupes : ceux qui adorent l’andouillette et ceux qui préfèrent mourir de faim plutôt que d’en avaler une bouchée. À ce propos, le patron cite la fameuse phrase d’Edouard Herriot, l’ancien maire de Lyon : "La politique, c’est comme l’andouillette : ça doit sentir la\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, mais pas trop."  
  
Puis, le patron dit à Klaus : "Allez-y, elle va refroidir !" Courageux, Klaus prend alors sa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_et son \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, coupe un bon morceau d’andouillette, le met dans sa bouche, mâche lentement, avale, regarde le patron et ose : "\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_." Qui l'eut cru.