Communiqué de presse
Une andouillette de 16,80 mètres : record battu
par l'emblématique charcuterie lyonnaise, Bobosse !

Paris, le 20 octobre 2023,

L'emblématique charcuterie Lyonnaise Bobosse, vient de réaliser un exploit culinaire en battant **le record du monde de la plus longue andouillette**. Mesurant **16,80 mètres** de long, cette saucisse géante équivaut à la dégustation de **110 andouillettes standard**. Cet événement à eu lieu ce matin, au siège historique de la charcuterie à Saint-Jean d'Ardières, sous le contrôle d'un huissier de justice.

Pierre Couturier, Président de la charcuterie Bobosse s'enthousiasme : "Chez Bobosse, l'excellence est notre tradition. Nous sommes ravis de marquer l'histoire de la charcuterie en produisant la plus longue andouillette du monde tout en ne se prenant pas trop au sérieux, comme l'était le fondateur de notre maison. C'est le fruit de notre engagement continu envers la qualité, le savoir-faire artisanal et le respect des traditions culinaires françaises. "

La réalisation de cette gigantesque andouillette beaujolaise a nécessité **des mois de préparation et de recherche**. Les bouchers-charcutiers Bobosse ont minutieusement sélectionné les **meilleurs ingrédients** en utilisant des **recettes transmises de génération en génération**. Les viandes utilisées, la panse de veau et la panse de porc, ont été marinées pendant 48 heures et la cuisson de l'Andouilette a duré 1 heure.

L'andouillette sera dégustée **samedi 21 octobre** lors de **l'événement culinaire** de la Saint-Bobosse au caveau des compagnons du beaujolais Lacenas. Cette journée spéciale est organisée en partenariat avec **Les Compagnons du Beaujolais** ainsi que **l'association des Amis de Bobosse**.

Bobosse a prévu une série d'activités alléchantes pour tous les amateurs de cochonaille.
Au programme :
- Conférence sur le thème de la charcuterie animée par Yves Rouèche, célèbre chroniqueur gastronomique.

- Présentation du film portant sur la fabrication de la fameuse andouillette de 11 mètres.

- Apéritif et dîner caritatifs afin de clore ce bel événement. Les fonds seront reversés aux restos du cœur ainsi qu'à l'association pupilles des sapeurs pompiers.

À propos
La Charcuterie Bobosse fondée en 1961 par René Besson, alias Bobosse, est implantée dans le Beaujolais. Elle est connue pour ses produits charcutiers devenus un véritable label de qualité. Reprise en 2021 par Pierre Couturier et Bruno Delattre, le cap reste le même: des produits artisanaux, réalisés avec des matières premières de qualité.
Aujourd'hui, les charcuteries sont vendues en ligne et expédiées dans toute la France. La maison possède également trois points de vente : aux Halles de Lyon Paul Bocuse, dans le 3ème arrondissement de Lyon, au marché couvert de Villefranche-sur-Saône, Villeneuve-les-Avignon, et à Saint-Jean-d'Ardières, dans le Beaujolais, terre natale de la charcuterie.