



On se réglera autour de l'omelette géante le dimanche



Véronique Camus, Christophe Girardot, Philippe Plisson et Lydia Bellan-Héraud à l'unisson pour la réussite de la 8e Fête de l'Asperge du Blayais

>> Le programme de la 8e Fête de l'Asperge

Samedi 28 avril

10h vente du Pass'Dégustation vin-asperge sur le stand accueil-information.

De 14h à 18h30 «Tout le monde sent le fuel» par le Théâtre de l'Escale au sein du village développement durable.

15h Répertoire de chants gabayes, par le Théâtre en Gabaye sur la scène centrale.

16h Ouverture officielle par Alain Rousset, président de la Région Aquitaine, en présence de Bernard Madrelle, député-maire de Blaye, Bernard Artigue, président de la Chambre d'Agriculture de Gironde.

16h à 17h Mini-conférences «L'asperge: de la terre à l'assiette».

18h30 Apéritif offert par la ville d'Etauliers.

20h Repas plein air de produits du terroir accompagné de Quintet de Nœuds.

Dimanche 29 avril

9h Ouverture de la deuxième

me journée et vente du Pass'Dégustation vin-asperge sur le stand accueil-information.

11h Intronisation par la Confrérie des Gentilshommes du Vitrezay et des Hauts de Gironde de Philippe Madrelle, président du Conseil Général de la Gironde, et Christophe Girardot, chef de Quai des Saveurs et parrain de la fête.

12h Apéro-concert avec l'Ensemble Orchestral de Marcillac et le Quintet de Bordeaux Blanc et Clairret. Bon appétit avec l'omelette géante aux asperges. Vente sur le stand accueil-information et sur la place de l'omelette géante.

14h Répertoire de chants gabayes, par le Théâtre en Gabaye, sur la scène centrale.

15h, 16h, 17h Mini conférences «L'asperge: de la terre à l'assiette».

Renseignements
au 05 57 32 88 83
ou www.cc-estuaire.fr

>> Christophe Girardot: l'asperge comme un chef!



Après une expérience de trois ans chez le triple étoilé Michel Guérard et avoir connu aussi pendant dix ans sa propre maison traiteur à Eysines, Christophe Girardot est désormais le chef de Quai des Saveurs, structure bordelaise qui propose depuis octobre 2006 des cours de cuisine aux particuliers. La présentation de cette 8e Fête de l'Asperge s'est déroulée dans son atelier où le Chef, parrain de la manifestation, a ainsi décliné plusieurs façons de cuisiner la fameuse dame blanche. Une fois épluchée, l'asperge peut se cuire dans de l'eau bouillante salée, à la vapeur, mais aussi rissolée avec un mélange beurre-huile d'olive. Tranchée fine dans sa longueur, elle se déguste aussi enrobée d'une pâte à tempura (eau et farine) puis passée à la friture pendant cinq minutes pour des «frites» d'asperges étonnantes. Christophe Girardot milite aussi pour une consommation crue de l'asperge, finement tranchée dans sa longueur et accompagnée d'un mélange sel de Guérande, huile de noix et zestes d'agrumes. Il réalisera certaines de ses trouvailles ce week-end à Etauliers, comme une alliance surprise: asperges et... fraises !

