



PHOTO STEPHANE LARTIGUE

**ÉTAULIERS.** La Fête de l'asperge du Blayais offrira de nombreuses surprises ce week-end. Dont quelques recettes de cuisine par Christophe Girardot, le parrain

## L'asperge à toutes les sauces

Audrey Ludwig

**A** l'eau, la vapeur, en friture, en salade et même en dessert ? Avec Christophe Girardot (1), l'asperge se déguste en toute saveur. L'ancien collaborateur de Michel Guérard (3 étoiles) sera à Etauliers samedi et dimanche et présentera des recettes très originales (lire le programme ci-dessous). « L'asperge est un produit que j'aime cuisiner. J'ai les d'idées qui foisonnent sur ce produit-là ». Démonstrations.

### 1 En apéritif : tempura d'asperges

Préparer la pâte à beignets composée d'une farine traditionnelle et d'un peu d'eau froide pour qu'elle soit fluide. Bien la mélanger avec un fouet. Tailler en longueur les asperges et les envelopper dans la pâte à beignets, les placer dans la friteuse pendant 4 à 5 minutes (à 170°). Une fois qu'elles sont dorées, les poser sur un papier absorbant. Eponger et servir avec un vin blanc sec. « C'est sympa en apéritif. La tempura est un beignet très léger avec une pâte très fine. C'est moins gras que les beignets normaux. On peut également trouver une petite sauce pour les tremper, une sauce plutôt aigre douce » souligne Christophe Girardot.



Véronique Camus, présidente de l'Association des producteurs d'asperges du Blayais, avec le chef Christophe Girardot

PHOTO STEPHANE LARTIGUE

### 2 En entrée : l'asperge en salade

Emincer très finement les asperges très fraîches. Ajouter du sel de guérande, un trait d'huile de noisette et écorces d'agrumes (orange, pamplemousse mais avec une préférence pour la mandarine). Mélanger et déguster très vite.

### 3 En plat : Asperges ruiselées

Couper les asperges en petits morceaux puis les faire revenir à l'huile d'olive et au beurre. En garniture, elles passent très bien avec de l'agneau, de veau, de la viande blanche. Le petit truc :

« La mettre au four avec le rôti sur la fin de la cuisson ». Servir avec du vin rouge.

### 4 En dessert : mousse fondante d'asperges à la vanille, marbrée à la fraise

Pour les cuisiniers amateurs, la situation se corse mais le plat mérite qu'on tente l'aventure.

Eplucher délicatement les asperges en partant de la tête jusqu'au pied. Tailler les pointes sur une longueur de 5 cm. Faire bouillir 2 dl d'eau avec 100 g de sucre et faire confire sur un feu très doux les pointes d'asperges (30 minutes). Faire bouil-

lir le lait et cuire les queues d'asperge (30 m), égoutter et mixer avec le lait concentré pour obtenir une fine purée. Passer au tamis. Réunir dans un saladier les jaunes d'oeufs et le sucre (150 g) : à l'aide d'un batteur, fouetter pour obtenir un mélange mousseux.

### La question

**Pourquoi l'asperge du Blayais est-elle différente ?**

Véronique Camus, présidente de l'APAB (association des producteurs d'asperges du Blayais), et Alain Ardouin, responsable de la coopérative asperges.

« Le terroir. Nous avons une matière organique, le sable noir, que n'ont pas les autres régions. C'est un produit de l'estuaire. Car, historiquement, on était recouvert d'eau. D'ailleurs sur le Blayais, on ne cultive pas l'asperge partout. Nous sommes sur des petites parcelles où le ramassage se fait manuellement, de façon artisanale. Nous ne sommes pas dans une agriculture intensive et nous proposons un produit haut de gamme. »

Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide puis les faire fondre avec un peu d'eau sur feu doux. Ajouter au mélange jaunes-sucre en fouettant. Monter la crème liquide (avec des grains de vanille) en chantilly ferme. Réunir la purée d'asperge au lait, le jaune-sucre et la crème fouettée. Mettre le tout au réfrigérateur (4 heures). Tailler enfin les fraises en petits cubes, verser 100 g de sucre et quelques feuilles de menthe. Présenter la mousse dans un verre à pied en intercalant les fraises coupées et finir avec un coeur de menthe fraîche.

(1) Christophe Girardot est chef de cuisine au « Quai des saveurs » à Bordeaux, une école de cuisine qui propose des cours pour le grand public en mettant en valeur les produits régionaux

### Le programme

Pour la 8<sup>e</sup> édition de la fête de l'asperge, qui se déroulera samedi et dimanche à Etauliers, la Communauté des communes offre une manifestation de grande envergure ou plus de 50 exposants gastronomiques attendent le public.

**Des pass** « dégustation vin-asperge » seront vendus dès 10 heures sur le stand accueil-information.

**Samedi.** 16 heures : ouverture par Alain Rousset, président du Conseil régional d'Aquitaine.

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

18 h 30 : apéritif offert par le maire d'Etauliers et son conseil.

20 heures : repas plein-air.

**Théâtre.** Avant l'ouverture officielle, le théâtre de l'Escale offrira une pièce « Tout le monde sent le fuel » au sein du village de développement durable, tandis que des chants gabayes agrémenteront l'après-midi avec le théâtre en Gagaye.

**Dimanche.** Ouverture à 9 heures.

11 heures : intronisation de Philippe Madrelle, président du Conseil général, et Christophe Girardot, chef de « quais des saveurs » et parrain de la fête.

12 heures : apéro concert avec l'ensemble orchestral de Marçillac et le quintet de Bordeaux Blanc et Clairet.

**Omelette.** La dégustation et vente de l'omelette géante aux asperges se déroulera sur la place de la halle aux grains.

14 heures : répertoires de chants gabayes et à 15 h, 16 h et 17 h : mini-conférences sur l'asperge de la terre à l'assiette.

**Le village développement durable** recevra de nombreux partenaires comme le Conseil général, le Conseil régional, le conservatoire de l'estuaire et des associations d'insertion et de commerce équitable. Les points forts s'axeront sur l'amélioration du tri des déchets avec le concours du Smicval.