

>> **ASPERGE DU BLAYAIS.** La récolte de la dame blanche a déjà démarré il y a un mois en Haute Gironde alors qu'Etauliers s'apprête à la célébrer pour la huitième fois ce week-end des samedi 28 et dimanche 29 avril. Plus de 12 000 visiteurs sont attendus autour du Chef cuisinier Christophe Girardot, parrain gourmand de la manifestation

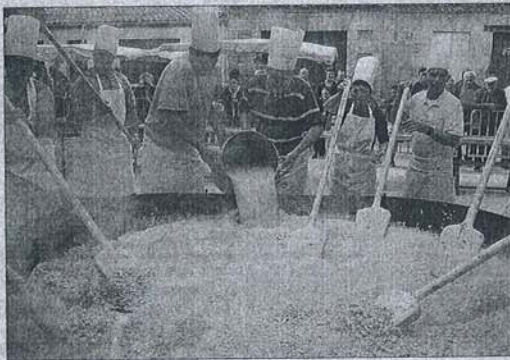
L'asperge fêtée à l'unanimité

Stéphane Hilarion

Pour la huitième année consécutive, Etauliers sera une nouvelle fois la capitale de l'Asperge du Blayais ce week-end. Deux jours (samedi 28 et dimanche 29 avril) pendant lesquels la dame blanche sera évidemment mise à l'honneur avec bon nombre de producteurs locaux. Avec 12 000 visiteurs accueillis en 2006, l'évènement espère faire encore mieux cette année, histoire d'affirmer son statut de manifestation-phare en Haute Gironde, sa réputation ayant désormais dépassé le cadre du département.

Dégustez-la!

Organisée par la Communauté de Communes de l'Estuaire, cette 8e Fête de l'Asperge du Blayais mettra encore une fois sur un programme festif (voir bloc ci-dessous), alliant la gastronomie régionale avec des animations musicales. Toujours en collaboration avec le Syndicat Viticole des Côtes de Blaye et la Cave des Hauts de Gironde, des pass-dégustation à 2 euros seront à nouveau proposés cette année, permettant ainsi au visiteur de déguster vin et asperges. Le pass est fixé à 6 euros le dimanche et comprend également une part de l'omelette géante. Parmi les temps forts, on signalera forcément la soirée du samedi avec repas en plein air (ou dans la salle des fêtes en cas d'intempéries), une formule qui chaque année fait le plein autour des 50 exposants de produits régionaux, qui déclineront toute une palette de gourmandises de l'entrée au dessert. Le dimanche, l'élaboration de l'omelette géante par de nom-



On se réglera autour de l'omelette géante le dimanche

breux bénévoles (associations d'Etauliers, agents de la CCE) constituera l'un des moments importants de la fête, tout comme les intronisations de la Confrérie des Gentilshommes du Vitrezay et des Hauts de Gironde, qui enfilera la cape violette aux impérants du jour. A savoir Philippe Madrelle, président du Conseil Général, et Christophe Girardot, Chef cuisinier au Quai des Saveurs à Bordeaux et parrain de la manifestation (voir encadré ci-contre). Sur les deux jours, de nombreux restaurateurs blayais et bordelais se succéderont au village du goût pour décliner de nombreuses recettes. Christophe Girardot assurant également des cours d'épluchage et de cuisson de la fameuse dame blanche. Dans un objectif pédagogique, l'Association de Producteurs d'Asperges du Blayais (APAB) proposera également aux visiteurs un cycle de mini-conférences afin de mieux comprendre l'asperge, sa récolte, sa commercialisation ou sa conservation.

Enfin, la manifestation labellisée «développement durable» présentera quelques stands d'associations et intervenants sur les thématiques de l'environnement, et les exposants devront d'ailleurs utiliser des sacs recyclables imposés par l'organisation. «Tous les ingrédients sont réunis pour que cette édition soit réussie» se félicite le président de la CCE Philippe Plisson, qui planche sur une fréquentation record de 15 000 visiteurs cette année.

Une récolte précoce

La Fête de l'Asperge du Blayais, un évènement décisif pour les producteurs locaux, à l'heure où la pleine saison de la dame blanche bat son plein. «La récolte a démarré assez tôt début mars, avec un peu de froid au début, mais là nous sommes dans un très bon mois avec une récolte plus positive que l'an passé» explique Véronique Camus, présidente de l'Association de Producteurs d'Asperges du Blayais (APAB). «C'est une année intéressante car l'arrivée sur le marché a été précoce, même si la concurrence est



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

difficile en grande distribution avec les asperges d'Espagne ou du Maroc» poursuit l'exploitante de Marcillac.

C'est aussi le plein boom à la coopérative d'Etauliers, créée en 1973, et qui rassemble chaque année 450 tonnes d'asperges, représentant la moitié des producteurs locaux. 25 à 30 saisonniers s'emploient à trier puis expédier les légumes frais vers les quatre coins de la France, à savoir 50 % vers les grossistes (Paris, Nantes, Rouen) et 30 % de la production pour la grande distribution. Séduire le consommateur, un véritable enjeu pour ce légume «dont la consommation a chuté de 50 % en 15 ans en France, avec désormais seulement 300 g d'asperges consommés par an et par habitant» explique Jean-Claude Descazeaux, du Comité Régional des Fruits et Légumes du Sud-Ouest. D'où l'enjeu de cette fête annuelle d'Etauliers, qui vise à rendre à la dame blanche du Blayais, sa véritable place dans nos assiettes. Le challenge en vaut la peine, il suffit souvent d'une pointe d'imagination. ■

>> 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!

