

GIRONDE

WEEK-END

ÉTAULIERS. Cultivée depuis l'antiquité, l'asperge est apparue en Haute-Gironde dès les premiers défrichements et la mise en culture du sol gaulois. Le Blayais lui fait sa fête ce week-end

Des histoires d'asperge

Dans le cadre de la fête de l'asperge, Annette Barrero présente un petit documentaire sur la Reine blanche. « Cousine éloignée du poireau et de l'oignon, l'asperge fait également partie de la famille des liliacées. Elle a un parcours historique aussi ancien que celui du poireau puisqu'elle est consommée depuis plus de 2 000 ans. Son origine est diverse puisqu'on la trouvait dans des pays de l'est de la Méditerranée, mais des traces de variétés sauvages ont été retrouvées en Afrique et des archéologues croient qu'elle aurait été également cultivée en Égypte » explique Annette Barrero, native d'Étauliers et qui présentera dans le cadre de la fête de l'asperge, aujourd'hui et demain, un petit documentaire photo dans le hall de la mairie.

Son exposition retrace les origines de la culture de l'asperge. « Depuis l'âge de 5 ans je ramasse ce légume et je le connais bien, je voulais retrouver ses origines. Mais également trouver les outils d'autrefois comme la tuile de Gironde utilisée pour le calibrage de la botte et prêtée gracieusement par Robert Chapron de Saint-Aubin. L'asperge peut aussi et je le présenterai ce week-end servir d'ornement; j'ai



Christophe Girardot (à gauche), chef de cuisine au Quai des saveurs à Bordeaux (école de cuisine) et parrain de la fête sera intronisé dimanche. A ses côtés, Véronique Camus, présidente de l'association des producteurs d'asperges du Blayais

PHOTO STÉPHANE LARTIGUE

préparé de nombreuses compositions florales à cet effet. Les peintres comme Edouard Manet l'on bien utilisé comme nature morte » ajoute Annette Barrero.

Pour Louis XIV. En Haute Gironde, on la cultive dès le XVII^e siècle, et dans les années 60 plus de 300 producteurs d'asperges vendaient leur récolte au marché de Braud.

Le mot asperge était utilisé, dans l'Antiquité, pour définir toutes les tiges vertes et élancées

comme celles des asperges, donc les laitues et les choux qu'on laissait monter. Les anciens se régalaient d'asperges sauvages « *Asparagus officinalis* » que les romains décidèrent de cultiver. Si les grecs et les égyptiens la consommaient plutôt nature, savourant ainsi la finesse du légume, les romains, eux, la cuisinaient relevée d'épices et de garum qui masquaient son goût.

À partir du XVI^e siècle, l'asperge fut servie dans les cours roya-

les et princières d'Europe. Au XVII^e siècle, elle est cultivée en France pour Louis XIV qui, dit-on, en raffolait.

À cette époque, elle était, selon les chroniques du temps, de la grosseur d'une plume de cygne. La production de l'asperge se limitait alors aux besoins de la noblesse et c'est seulement au XVIII^e siècle que l'asperge fit son apparition sur le marché populaire ainsi que dans de nombreux ouvrages culinaires.

: F. T.

Le programme

Ce samedi et dimanche à Étauliers, plus de 50 exposants gastronomiques attendent le public.

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

Recettes. Des démonstrations seront proposées les deux jours.

Samedi. 16 h : ouverture par Alain Rousset, président du Conseil régional d'Aquitaine. 16h-17h : conférence : « l'asperge de la terre à l'assiette ».

Théâtre. Avant l'ouverture officielle, le théâtre de l'Escalé offrira une pièce « Tout le monde sent le fuel », tandis que des chants gabayes agrémenteuront l'après-midi avec le théâtre en Gagaye.

Dimanche. Ouverture à 9 h. 11 h : intronisation de Ph. Madrelle, président du Conseil général et Ch. Girardot, chef de « quais des saveurs » et parrain de la fête.

Omelette. 12 h : apéro concert avec l'ensemble orchestral de Marçillac et le quintet de Bordeaux Blanc et Clairet. La dégustation et vente de l'omelette géante aux asperges se déroulera sur la place de la halle aux grains. A 14 h : répertoires de chants gabayes et à 15h, 16h et 17h : mini-conférences sur l'asperge de la terre à l'assiette.