

leur liens thématiques avec la fête et leur qualité de produits de la région qui seront présents pour ces deux journées de festivités, afin de goûter le meilleur du terroir et la reine de la fête : l'asperge du Blayais. L'occasion pour le Syndicat viticole des **Premières Côtes de Blaye**, partenaire de l'événement, de faire déguster ses précieux nectars, des vins qui s'accrochent particulièrement bien avec les différentes recettes à base d'asperges qui seront proposées à cette occasion par Christophe Girardot, le Chef unique et permanent de l'école de cuisine "Quai des Saveurs", quai des chartrons à Bordeaux, qui animera d'ailleurs un atelier du goût avec des démonstrations de recettes, des conseils d'épluchage et de cuissons, et pour ce faire deux espaces : "Arts de la Table" et "Le Village du Goût" !

#### **2007 : la fête écologique**

Pour cette édition, les organisateurs vont notamment améliorer le tri de déchets en coopération avec les exposants, envisager de nouveaux emballages recyclables et convier les visiteurs à se munir de leur propre contenant (sacs, panier, ...) pour remporter leurs achats. Le village Développement Durable sera encore présent ! Les 70 exposants présenteront exclusivement des stands gastronomiques. Il y aura de nouvelles animations, davantage de calèches, de nouvelles démonstrations de recettes, davantage de dégustation de vins...

#### **Le pass dégustation**

Le sésame est maintenant bien connu : 2 euros pour un verre de vin et des bouchées à base d'asperge. " Cette année, la promotion est double car le millésime 2006 des vins blancs des côtes de Blaye est exceptionnel : ce sont les meilleurs de Gironde ! " souligne avec enthousiasme Philippe Plisson, Conseiller général du canton de Blaye. Il y aura du spectacle aussi, avec des bénévoles et 50 agents de la Communauté de Communes qui pèleront les asperges. Philippe Plisson souligne : " C'est un événement fort qui crée la convivialité des villages et crée le lien social ".

#### **Un produit exigeant**

Alain Ardouin, Président de la coopérative de l'asperge

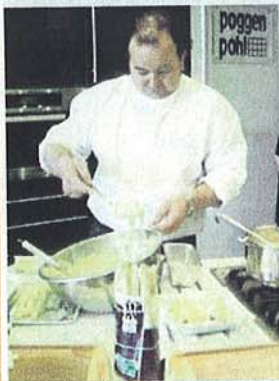


PHOTO BORDEAUX ACTU - STEPHAN FOLTIER

du Blayais créée en 1973 et qui compte aujourd'hui plus de 50 adhérents pour une production de 450 tonnes par an environ, nous explique : " Il y a 50 % de grossistes, 30 % de GMS, 20 % de détaillants, et nous souhaitons particulièrement développer les deux derniers canaux de distribution pour concurrencer les circuits locaux et régionaux. Ce sont quand même 25 à 30 personnes qui travaillent à temps plein à la coopérative en haute saison. En matière de service, nous nous sommes dotés récemment d'un éplucheur collectif par portion, qui permet d'éplucher 100 kg en 1 minute et de consommer de suite ". Et il ajoute : " Sa production exige un terroir spécial, et le ramassage n'est pas mécanisé. 95