

## Saint Ciers et son canton

>> **ETAULIERS.** Soleil et chaleur étaient au rendez-vous de la 8<sup>e</sup> édition de la Fête de l'asperge, le week-end dernier

### La reine asperge!

Jean-Paul Henrionnet

Même si le record d'affluence n'a pas été battu, la Fête de l'asperge aura, cette année encore, attiré beaucoup de monde à Etauliers le week-end dernier. Quand viendra l'heure du bilan de cette 8<sup>e</sup> édition, les producteurs d'asperges et autres exposants souligneront malgré tout une baisse sensible de leur chiffre d'affaires par rapport à l'an dernier. Changement de dates (dernier week-end d'avril et non plus les 30 avril et 1<sup>er</sup> mai), week-end prolongé, année d'élections ou autres causes, chacun y allait de son explication.

De nombreux élus locaux et régionaux étaient aux côtés du président de la Région Aquitaine, Alain Rousset, venu inaugurer cette manifestation samedi après-midi. Bernard Madrelle, député de la circonscription, Philippe Plisson, président de la CCE, et Bernard Artigue, président de la Chambre d'Agriculture, ont chacun fait un vibrant plaidoyer pour l'asperge du Blayais, souhaitant que ce produit local obtienne rapidement son IGP. Alain Rousset soulignera pour sa part la complicité qui existe entre la Région et le monde des agriculteurs et viticulteurs. « Ce qui me frappe dans ce Blayais, c'est cette



Il y avait foule à cette Fête de l'asperge!

coopération entre la profession et les responsables publics. Il y a une créativité sur ce territoire » dira-t-il, avant de souhaiter que l'asperge soit une source de revenu complémentaire notamment pour de nombreux viticulteurs.

La Fête de l'asperge, c'est aussi son rituel avec les intronisations et la cuisson de l'omelette géante. Philippe Madrelle, président du Conseil Général, et Christophe Girardot, chef de Quai des Saveurs à Bordeaux, ont été intronisés dans la confrérie des Gentilshommes et Gentilles dames du Vitrezay par Francette Dutel, Grand maître de l'ordre, en présence de onze confrères venues de Bidart (64) et de Fargues sur Ourbise (47) pour les plus lointaines.

Outre les exposants gastronomiques, le village développement durable et le village du goût ont attiré la curiosité des visiteurs. Les secrets de fabrication de la tuile de Gironde, le commerce équitable, les cultures bio mais aussi l'imagination, les astuces et autres secrets du chef de cuisine Christophe Girardot et de ses confrères venus présenter onze recettes à base d'asperges ont beaucoup intéressé le public. Pour compléter le côté festif de cette manifestation, Acousteel Gang, l'Ensemble Orchestral de Marçillac, le Quintet de Bordeaux Blanc et Clair et Percumania ont, par leurs prestations, ravi le public présent. Rendez-vous est déjà donné pour la 9<sup>e</sup> édition. ■



4 000 œufs ont été cassés pour l'omelette géante



Succès des démonstrations de recettes



Intronisation de Philippe Madrelle et Christophe Girardot