

ÉTAULIERS

La Fête de l'Asperge célèbre ses 25 ans en sept chiffres

Étauliers accueille la 25^e édition de la Fête de l'asperge du Blayais, les 25 et 26 avril. Marché gourmand, omelette géante, concerts et animations rythmeront un week-end festif, repensé après le réaménagement du centre-bourg.

Les samedi 25 et dimanche 26 avril prochains, Étauliers devient le cœur battant de la gastronomie locale. Pour son quart de siècle, l'événement phare de la Haute-Gironde ne se contente pas de fêter un anniversaire. La configuration du site change cette année car la municipalité a entièrement rénové le centre-bourg, notamment la place des Halles et la rue de l'Eglise. Le réaménagement a contraint la communauté de communes de l'Estuaire (CCE) à remodeler la fête pour l'adapter à ce nouveau décor, tout en conservant les traditions qui attirent chaque année entre 8 000 et 10 000 visiteurs.

550. Le succès de « l'or blanc »
La production annuelle de l'asperge du Blayais culmine désormais à 550 tonnes. Cette croissance spectaculaire depuis l'obtention de l'IGP en 2015 s'explique par un savoir-faire rigoureux. Le cahier des charges impose un sol composé à 80 % de sable et une fraîcheur absolue: il s'écoule moins de deux heures entre la récolte et l'arrivée en station de conditionnement. « L'asperge du



La CCE présente le programme de la 25^e édition de la fête de l'asperge, aux côtés de chefs qui participeront à l'animation et proposeront leurs créations aux visiteurs.

© Photo AD

Blayais reste la meilleure asperge du monde. Donc voilà, à partir de là tout va bien », résume Jean-Pierre Bouillac, producteur.

4 000. Le défi de l'omelette géante

Dimanche midi, l'attention se tournera vers la nouvelle place de l'Omelette, située sur le boulevard. Au total, les bénévoles casseront 4 000 œufs pour remplir l'imposante poêle de 300 kg. Les producteurs fournissent 150 kg

d'asperges fraîches, épluchées dès le vendredi par les associations locales (Tennis de table, comité de jumelage, Fils d'Argent). Une recette pour nourrir jusqu'à 600 personnes, à raison d'une part chacun.

116 500. Un investissement pour le territoire

L'organisation représente un investissement prévisionnel de 116 500 € pour la CCE. À cela s'ajoutent les 70 000 € de charges salariales mobilisant 65 agents tout le week-end. La collectivité bénéficie du soutien de 37 partenaires privés et 18 partenaires publics, garantissant la gratuité totale des animations pour le public.

47. Un village de saveurs repensé

Lieu indissociable de la fête de l'asperge, le Village gastronomique regroupe cette année 47 exposants.

Seront présents sept producteurs d'asperges, onze vignerons et une diversité de produits artisanaux. Nouveauté de cette édition: l'entrée des démonstrations culinaires se fait désormais par une porte latérale de la salle des fêtes, s'ouvrant directement sur le marché. Le chef ambassadeur Jean-Luc Molle y accueillera les chefs Jessie Cabot et Clément Angelot pour des recettes en direct et des ateliers pour enfants.

9. La musique en liberté sur deux scènes

Le public profitera de neuf concerts gratuits. La reconfiguration du bourg permet d'utiliser les Jardins Baffort, un nouvel espace public qui accueille pour l'occasion une scène couverte et des food-trucks. Et place des Halles, une ambiance musicale continue est garantie. Le

samedi soir, le collectif Queskonfabrik organisera un concert nocturne sous les étoiles pour prolonger la fête.

1. Un bus pour l'immersion totale

Le succès ne se dément pas pour les visites gratuites d'aspergeraies. Un bus unique, mis à disposition par la mairie de Reignac, assure la liaison entre le centre d'Étauliers et les exploitations. Durant une heure, Jean-Pierre Bouillac fait découvrir en direct les méthodes de récolte et le conditionnement en atelier.

0. L'ambition d'une fête écoresponsable

Les organisateurs affichent un objectif clair: zéro bouteille d'eau en plastique à la vente. Des fontaines à eau gratuites seront installées un peu partout. En plus de la vaisselle compostable, tous les biodéchets (épluchures, coquilles d'œufs) sont récupérés par la ferme locale Happy'Vers pour être transformés en compost. Pour aider les visiteurs, les « Asparagus », des jeunes volontaires, sont présents pour transporter les achats à l'aide de broquettes.

Les nouveautés du plan

Le Village Nature se déplace cette année rue du Pont Gambetta. On y retrouve la mini-ferme Calfourchon, des balades à vélo Natura 2000 dans les marais et le « Vélo Smoothie » animé par les jeunes de la Chrys'Ado. La Confrérie de l'Asperge reprend également ses quartiers avec deux intronisations officielles le dimanche à 11h, juste avant les discours officiels.

Amandine Dargentton

Pratique

Les 25 avril (10h-00h) et 26 avril (10h-18h). Programme: www.lafetedelasperge.com

Le conseil: « Amène ta gourde et tes couverts » pour réduire les déchets.

