



La galaxie du vintage ne cesse de grandir. Les chaland ont pu le constater au Salon du Vintage à Bordeaux.
FABIEN COTTEREAU / SO

te, le disque vinyle aussi est toujours là mais les clients ont évolué. Le brocanteur Fred qui tient le stand Superlovedisc, place Jean-Moulin à Bordeaux, l'a remarqué : « Les années 1980 et 1990 reviennent en force mais les jeunes n'ont pas de chapelle, ils écoutent du France Gall et du Prince. Et comme ils ont accès à tout, ils achètent ce qu'ils connaissent. »

Rayon textile, « c'est le retour des petits tops popularisés par les Spice Girls, Paris Hilton, Britney Spears... Il y a aussi le côté grunge décadent à la Pete Doherty pour les hommes. Mais ce sont surtout les années 1980 qui sont à la mode, les jeunes ont vu les clips sur Internet », constate Loriane Uhalde, vendeuse à la friperie Canaille Vintage, rue des Bahutiers à Bordeaux. « Aujourd'hui, chacun cherche sa place en définissant son identité avec des archétypes visuels. »

« **Malampe, elle n'est pas vintage!** » Particularité du vintage : il est recherché. En cela, ce modèle commercial des objets ressurgis du passé se distingue de celui de la récupération

écologique. Ce 25 avril, la longue rue Judaïque, à Bordeaux, accueillait l'immense Marché de bric et de broc, le grand vide-greniers annuel des riverains. Sur les étalages, du vintage de toutes... les époques et énormément de babioles ou d'objets pratiques à ne plus savoir quoi en faire.

Un peu plus loin, la place des Quinconces accueillait ce même jour la traditionnelle Foire de printemps avec brocanteurs et antiquaires. Interrogé sur le vintage, l'un d'eux s'esclaffe : « Je n'en pense que du mal. » Une de ses consœurs est plus loquace : « J'emploie rarement ce mot : ma lampe là, elle n'est pas vintage, elle est des années 1950 ! Le vintage, c'est pour les benêts. »

Historiquement, vintage désigne du vin qui a vieilli. Le terme s'applique désormais à tout objet qui est vieux. D'où cette question qui taraude Jean, le flâneur du Salon du vintage : « Avec la dématérialisation qui s'est imposée grâce au numérique, les années 2020 deviendront-elles vintage ? » Rendez-vous dans vingt ans pour le savoir.

DE BONNES AFFAIRES À RÉALISER CE DIMANCHE

Ce dernier dimanche d'avril, le Salon du vintage se tient à Darwin avec 100 exposants sur 3 000 m², au 87, quai des Queyries, de 10 heures à 18 h 30 (7 euros l'entrée). Sur les trottoirs de la rue Judaïque, de l'Avenue de la République et sur la place Dutertre se déroule, gratuitement, se déroule le Marché de bric et de broc (vide-greniers des habitants) organisé par l'Association des commerçants de la barrière Judaïque. Et place des Quinconces, la Brocante de printemps a débuté ; elle se terminera le 10 mai (entrée gratuite).

ÉTAULIERS

L'asperge se réinvente sous les yeux du public

Dans le Nord-Gironde, la Fête de l'asperge célèbre ses 25 ans ce samedi 25 et dimanche 26 avril. Au-delà du marché gastronomique, l'événement propose de nombreuses animations dont des démonstrations de cuisine qui connaissent un vif succès

À Étauliers, dans le Nord-Gironde, la Fête de l'asperge célèbre ce week-end sa 25^e édition avec un mot d'ordre clair : surprendre les papilles. Si le marché gastronomique et les animations attirent toujours les foules, les démonstrations culinaires connaissent, d'année en année, un succès qui ne se dément pas. Et pour ouvrir le bal samedi matin, la cheffe franco-marocaine Amal Lhajri a donné le ton avec une création audacieuse et pleine de fraîcheur. Sur scène, face à un public attentif installé comme au spectacle, la cheffe bordelaise a proposé une assiette aussi esthétique qu'inattendue : « asperges blanches, pesto basilic et pistache, crème de burrata au sésame et fraises ». Une association

« **Le meilleur moyen de faire vendre des asperges, c'est de donner envie de les cuisiner** »

sucrée-salée qui a immédiatement interpellé les gourmets. « L'idée, c'était de twister l'asperge », explique-t-elle. Un défi assumé pour revisiter ce légume de saison souvent cantonné à des recettes classiques.

Notes orientales

Car ici, la cuisine devient un terrain d'exploration. Loin de la traditionnelle vinaigrette, l'asperge se pare de notes orientales, de douceur et de gourmandise. « Je voulais casser son côté parfois amer ou un peu fade, la rendre plus glamour », confie la cheffe, qui n'hésite pas à convoquer fraises, miel ou pistache pour adoucir et enrichir les saveurs. Une démarche qui séduit, y compris les plus réticents : « Le but, c'est de faire aimer un produit autrement », résume-t-elle.

Cette créativité s'inscrit pleinement dans l'esprit de la Fête de l'asperge. Depuis près de vingt ans, les démonstrations culinaires permettent au public de découvrir une multi-

tude de façons de cuisiner ce produit emblématique du Blayais. « Les gens viennent aussi pour ça, c'est devenu un vrai rendez-vous », souligne Jean-Luc Molle, le chef ambassadeur de l'événement. Pour ce dernier, la clé du succès repose autant sur la qualité des chefs invités que sur leur liberté de création : « On a toujours fait venir des chefs de qualité, parfois étoilés, et chacun arrive avec sa propre vision. Sincèrement, je n'ai jamais vu deux fois la même recette depuis que je suis là. »

Des recettes imprimées

Au fil des années, ces démonstra-

tions ont su évoluer avec leur public. Recettes imprimées, diffusion en ligne, interactions avec les spectateurs... tout est pensé pour prolonger l'expérience. « Les gens veulent repartir avec des idées concrètes. On leur montre, on leur explique, et derrière ils peuvent refaire chez eux », insiste Jean-Luc Molle. Un levier essentiel pour valoriser la production locale : « Le meilleur moyen de faire vendre des asperges, c'est de donner envie de les cuisiner. »

Dimanche, cinq nouvelles démonstrations viendront prolonger cette dynamique, confirmant le succès d'un rendez-vous devenu incontournable. Dans ce village de Haute-Gironde, où 10 000 visiteurs sont attendus sur le week-end, la gastronomie fait bien plus que rassembler : elle raconte un territoire, valorise ses producteurs et prouve, une fois encore, que même les produits les plus simples peuvent se réinventer à l'infini.

Linda Douifi



Ce samedi 25 avril, la cheffe bordelaise Amal Lajhri a inauguré les démonstrations culinaires aux côtés de Jean-Luc Molle, chef ambassadeur de l'événement L. D.