

EN IMAGES

La fête de l'asperge fait le plein pour ses 25 ans

Retour en images sur la 25^e édition de la fête de l'asperge, à Étualiers.

Asperges, omelette, concert et chefs en action. Pour sa 25^e édition, la fête de l'Asperge a une fois encore séduit ses visiteurs par un programme chargé et des activités pour tous. D'après une estimation des organisateurs, quelque 10 000 personnes ont investi la place des Halles d'Étualiers les 25 et 26 avril pour célébrer l'asperge du Blayais. « C'est plus de monde que l'année dernière », sourit Arnaud Piat, au service Communication & Événementiel de la Communauté de communes de l'Estuaire (CCE). Malgré un temps couvert, principalement le samedi, « les visites se sont enchaînées ». L'affluence ne s'est pas démentie sur l'ensemble du week-end. Des zones de restauration aux espaces d'animation, les tables mises à disposition ont affiché complet en continu. Selon les organisateurs, les démonstrations gastronomiques animées par plusieurs chefs ont rencontré un vif succès, tout comme les concerts programmés sur les deux scènes, qui ont plusieurs fois atteint leur capacité maximale. Fidèle à la tradition, l'omelette géante a une nouvelle fois captivé les visiteurs. La recette demeure inchangée avec un mélange de 150 kg d'asperges et 4000 œufs préparés sur un brasier imposant. La cuisson, réalisée dans une poêle de 300 kg, s'est déroulée sous l'œil attentif de nombreux curieux dimanche, dès le début de matinée.

Devant l'une des scènes de l'autre côté de la place, Loïc Loiselet et ses amis font une halte à l'une des longues tables en bois, pickles d'asperges et ailllets à la main. De Saint-Ciers, ils viennent tous les ans « pour profiter de l'ambiance et pour les asperges ». Un produit phare qu'il reconnaît « ne pas acheter sans la fête, même en magasin ». À ses côtés,



10000 personnes ont fait le déplacement à Étualiers pour profiter de la fête de l'Asperge.

© Photo AD

Daniel Sudra constate l'évolution de l'événement, devenu « énorme » comparé à il y a cinq ans.

« Les exposants s'y retrouvent »

Au total, plus de 47 exposants se réunissent sur le marché, de stands de producteurs - asperges, fraises -, à ceux de plats préparés en tout genre et buvettes. « Ils vivent tous à des temps différents, ils s'y retrouvent » au fil de la manifestation, analyse la CCE.

« Les visiteurs viennent pour l'asperge blanche du Blayais, c'est la reine », explique Danielle Chamberaud, présidente de l'Association des producteurs d'asperge du Blayais. Exposante depuis 25 ans, elle constate une fois encore la curiosité et l'intérêt des clients pour la production, dans toutes ses étapes. « Souvent ça leur permet de comprendre les prix et ils deviennent les

ambassadeurs de l'asperge. »

« Les dégustations payent », remarque Laurent Estève, vendeur pour le week-end sous l'enseigne de l'exploitation de son beau-frère. Au fil des années, les produits évoluent, pour attirer une nouvelle clientèle. Depuis 2025, son stand propose notamment des pickles d'asperge, qui remportent un grand succès chez les plus jeunes.

Une dynamique de découverte favorisée par la nouvelle organisation de l'événement. Cette année, la configuration du site a changé, après des travaux dans le centre d'Étualiers. L'occasion de « mélanger les espaces et les producteurs » et rendre curieux les habitués, affirme la CCE. La fête de l'asperge a d'ailleurs été mise à l'honneur par le journal télévisé de 13h sur TF1, le 28 avril.

Amandine Dargenton



Le Village nature et sa mini-ferme Califourchon.

© Photo AD



Des chefs se sont alternés pour sept démonstrations culinaires.

© Photo AD



Aux côtés des asperges, les soupes, tartinades et pickles attirent l'œil des visiteurs.

Photo AD



L'omelette géante, une tradition qui pèse 300 kg.

© Photo AD