

🔒 Réservé aux abonnés

À Étauliers, l'asperge se réinvente sous les yeux du public

🕒 Lecture 2 mins

Accueil • Gironde • Libourne



📸 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 © Crédit photo : L. D.

Par Linda Douifi

25 avril 2026 • Mis à jour le 25/04/2026 à 17h20.



Écouter



Voir sur la carte



Réagir



Partager

Dans le Nord-Gironde, la Fête de l'asperge célèbre ses 25 ans ces 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

▲ SAINT JEAN DE CÔTE

À Étauliers, dans le Nord-Gironde, la Fête de l'asperge célèbre ce week-end sa 25e 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.



📷 La cheffe Amal Lhajri a cuisiné des asperges blanches, pesto basilic et pistache, crème de burrata au sésame et fraises L. D.

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 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 multitude 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 démonstrations 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. »



📷 Estrade, micro-casque, projection sur écran... Les spectateurs n'en perdent pas une miette
L. D.

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.