

Saveur | Quand l'asperge du Blayais fait la fête à Bordeaux...



Début avril, c'est la pleine saison des asperges ! Dans le Blayais, les cueilleurs de la perle blanche s'affairent. Entre 700 et 800 tonnes d'Asperges du Blayais sont commercialisées chaque année. Leur production s'étend sur près de 200 hectares. La soixantaine de producteurs se sont regroupés en association en 1995. Aujourd'hui, l'Association des Producteurs d'Asperges du Blayais (APAB) fédère à la fois les producteurs indépendants et les coopérateurs et est devenue ODG - Organisme de Défense et de Gestion - pour l'IGP Asperge du Blayais en 2015...

Fine, élancée, vêtue d'une élégante robe blanche, l'asperge du Blayais est à consommer sans modération en ce moment-même ! C'est avec une extrême délicatesse que les cueilleurs, à l'aide d'une cuillère, hôte de la terre la perle blanche. « Une dizaine d'entre eux s'attèle à la tâche quotidiennement », raconte l'équipe de l'Association des Producteurs d'Asperges du Blayais. Cette année, la belle blanche a décidé de pointer le bout de son nez deux semaines plus tôt que prévu. « Nous avons dû user d'ingéniosité pour la faire patienter, car nos clients connaissent bien son jour de sortie et si nous la proposons 15 jours avant, nos consommateurs ne seraient peut-être pas prêts à la déguster. » Une fois ramassée, la belle se fait laver, calibrer, trier, recouper, mettre en botte et poser sur un plateau en fonction de sa qualité. L'asperge se colorant très vite au soleil, dès sa sortie de terre, sa blancheur et sa fraîcheur doivent être protégées. Moins de trois heures après sa récolte, elle est conservée dans un environnement frais et humide (à une température de 5° C maximum et une hygrométrie supérieure à 80%). « Nous la vendons essentiellement aux restaurateurs, sur les marchés de producteurs et auprès des grandes surfaces. » Si en début de saison son calibre n'excède pas 16 mm, fin mai il atteint facilement 27 mm+.

Blandine, la crème de la crème

La Blayaise n'est pas filandreuse, « de la pointe au pied, elle se déguste entièrement ! » Du reste, les restaurateurs l'ont bien compris ! « Ces derniers n'ont rien à jeter et gardent les pieds ! » Ce produit possède « un soupçon de sucrosité et est exempt d'une quelconque amertume ». Ses caractéristiques sont dues au territoire sur lequel elle est cultivée, « le territoire du Blayais [qui] associe un climat doux et humide à une culture conduite dans des sols nourris à 75% de sable noir riches en humus ». Si 80 % de la production de Danielle Chambaraud, productrice basée à Reignac et présidente de l'Association des producteurs d'asperges du Blayais, sont en IGP « Asperges du Blayais », les 20 % restant possèdent l'appellation Blandine.

« Blandine, c'est le produit d'excellence ! », la marque de Danielle Chambaraud. D'une longueur de 22 cm, son diamètre

n'est jamais inférieur à 16 mm, avec du gros calibre pouvant aller jusqu'à 38 mm. La Belle Blanche est cultivée dans le respect de la tradition et des exigences environnementales d'aujourd'hui, « basées sur des règles très strictes garantissant sa qualité exceptionnelle et sa traçabilité ». Blandine est destinée aux restaurateurs et aux fins gourmets. Livrée fraîche dans son emballage, elle se retrouve sur les tables des étoilés aux quatre coins de la France. Aussi, afin de promouvoir davantage ce produit d'excellence Danielle Chambaraud a scellé un partenariat avec le Collège culinaire de France qui a été fondé par quinze chefs français, reconnus internationalement, et qui promeut la qualité de la restauration en France et dans le monde.



L'asperge en fête !

Sucrée, salée ou nature, l'asperge se dévore à toutes les sauces ! De la soupe à l'omelette en passant par le velouté et le risotto, l'asperge est un légume de saison qui se déguste aussi bien chaud que froid. Et justement vous pourrez la savourer dimanche 7 avril, car l'Association des Producteurs d'Asperges du Blayais associée à La Tupi?a organise à Bordeaux, la 2ème édition de « L'asperge du Blayais à table ». Une fête gastronomique ayant pour dessein de faire découvrir la production 2019 valorisée par le chef du restaurant. Cette fête située rue Porte de la Monnaie, privatisée pour l'occasion, accueillera un marché animé où le public pourra rencontrer les producteurs, leur acheter des asperges IGP, et les déguster sous forme de bouchées créées et cuisinées par La Tupi?a. Aux côtés de l'Asperge du Blayais, le public retrouvera également les vigneron de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux, les Vignerons de Tutiac, les Vignobles Bouillac. Vers 11h45 la Confrérie de « l'Asperges du Blayais et des vins de TUTIAC » intronisera Philippe Fort (Les Paysans de Rougeline). La fête gastronomique sera animée par le groupe de musique Buddy Jazz Band.



Sybille Rousseau

Crédit Photo : DR

Publié sur aqui.fr le 03/04/2019

[Url de cet article](#)