

« Il y a mille et une façons de cuisiner l'asperge » : en Blayais, la Fête de l'asperge a attiré une foule de gourmets



Selfie « grimace » des P'tits Chefs avec Élodie Pichard et Jean-Luc Molle. © Crédit photo : Philippe Rucelle

Par Philippe Rucelle

Publié le 28/04/2024 à 18h41.

Mis à jour le 28/04/2024 à 19h10.

Si la pluie du samedi a freiné l'enthousiasme des visiteurs, le soleil radieux du dimanche a garni les allées de la Fête de l'asperge du Blayais

Samedi 27 et dimanche 28 avril, Étauliers accueillait la 23^e édition de la Fête de l'asperge du Blayais. Et malgré un temps mitigé, une nouvelle fois, les gourmets sont venus de loin pour faire provision de ce légume à nul autre pareil.

Des acheteurs qui, comme Josette et Marie-Claude venues d'Izon et Vayres, ou ce couple de Limoges, sont bien contents du service proposé par les « Asparagus » qui, brouette en main, chargent les cageots et accompagnent les clients jusqu'à leurs véhicules. « Au final c'est un beau week-end, le soleil de dimanche a fait du bien aux ventes », confie la présidente de l'association des producteurs d'asperges du Blayais (Apab), Danielle Chambraud.

De fait, les étals ont été dévalisés. Plus de fraises, plus de magrets ni d'entrecôtes au stand du comité des fêtes d'Étauliers, 520 « pass omelette » vendus, un bon retour des producteurs de bière locales, du très local rhum « Arrangés Gabaye », du traiteur officiel pour les « pass menu » et « pass apéro ». Satisfaction générale donc, du côté des exposants sélectionnés pour la qualité de leurs produits qui mettaient en valeur la gastronomie.



*Les asperges changent de main chez Danielle Chambaraud
Philippe Rucelle*

« En salé comme en dessert »

Beau succès aussi pour les démonstrations culinaires animées par le chef Jean-Luc Molle qui fêtait là ses dix ans de coopération avec le Fête de l'asperge du Blayais : « Il y a mille et

une façons de cuisiner l'asperge, en salé comme en dessert », souligne-t-il.

Toujours aussi festive et conviviale, la fête s'est réveillée samedi en fin de journée, une fois le soleil revenu, avec la prestation de rock alternatif très tonique du groupe Valentine, auquel a succédé Echoo, un groupe de reprises qui enchaîne les grands classiques et les derniers hits à un rythme soutenu avec la belle voix de Laetitia NoEmy. Concerts aussi tout au long du week-end avec Manguidem Taftaf, Valentine et Julien, Joao, ou encore la bonne prestation des jeunes musiciens du Centre d'enseignement artistique de l'estuaire (CEAE).



*Et on lève les bras avec Valentine
Philippe Rucelle*

Très pêchues aussi, les déambulations de la Banda Lous Gabayous et de Minimum fanfare, qui ont su mettre l'ambiance. À La Maison Baffort, la fabrique culturelle Queskonfabrik proposait des lectures musicales, des contes pour enfants, des expositions et la découverte de la Micro Folie de l'Estuaire.

4 000 œufs, 150 kg d'asperges

Les enfants ont pu se faire maquiller et immortaliser la chose par une photo, découvrir les animaux de la mini-ferme Califourchon, faire un tour de calèche. Moment incontournable de la journée du dimanche, l'omelette géante aux 4 000 œufs, 150 kg d'asperges, le tout cuit sur des sicots de vigne dans une poêle de trois mètres de diamètre... Nombre de portables ont immortalisé la scène !



*L'omelette géante reçoit ses 4 000 œufs
tout juste cassés.
Philippe Rucelle*

Au village des transitions, l'association Happy Vers a « beaucoup expliqué », EDF fait 200 visites virtuelles du Centre nucléaire de production d'électricité, Terres d'Oiseaux a reçu la visite

« incognito » du président du Conseil régional Alain Rousset, et la solidarité a été mise à l'honneur. « Une belle édition » résumant la présidente de la Communauté de communes de l'Estuaire (CCE) Lydia Héraud et le maire d'Etauliers Louis Cavaleiro qui mettent en avant « le travail réalisé pour que cet évènement existe et l'implication des équipes de la CCE ».

Philippe Rucelle