

Braud et Saint-Louis, le 6 avril 2017

L'asperge du Blayais, mise à l'honneur Les 29 et 30 avril 2017 à Etauliers (33)



Promouvoir un produit local de qualité, labellisé IGP



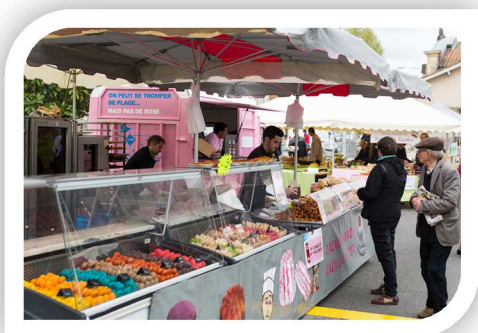
En organisant la **18^{ème} édition de la Fête de l'asperge du Blayais**, les **29 et 30 avril** prochains à Etauliers, la Communauté de communes de l'Estuaire s'investit, cette année encore, dans la promotion d'un fleuron local, qui a obtenu l'IGP « Asperge du Blayais » fin 2015.

« Un label comme celui-ci, c'est important, c'est une vraie reconnaissance pour les producteurs qui se sont inscrits dans cette démarche de valorisation de leurs produits. »

rappelle Philippe Plisson, le président de la CCE, qui a œuvré pendant de nombreuses années aux côtés des producteurs pour promouvoir et faire reconnaître ce produit traditionnel du territoire.

En 2017, ce sont désormais 17 producteurs, dont la SCV des Vignerons de Tufiac, qui produisent sous le label IGP, sur 156 ha.

Les papilles à la fête !



Grand marché gastronomique annuel, cette fête accueille, en plus des producteurs d'asperges locaux, une cinquantaine de stands de produits régionaux, sélectionnés pour leur qualité et leur authenticité.

Sans oublier les producteurs de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux, dont les vins s'harmonisent particulièrement bien avec l'asperge du même nom.

L'asperge, reine de la fête

3 pass pour déguster l'asperge dans tous ses états

- Pass'menu asperges (14 €)
- Pass'apéro asperges + 1 verre gravé + 3 dégustations de vin (7€)
- Pass'omelette géante le dimanche midi (4 €)



Un produit d'excellence prisé par les chefs : 10 recettes inédites à partager !



Depuis plusieurs années Jean-Luc Molle (chef du restaurant les criquets à Blanquefort) officie aux **animations culinaires**.

Cette année, 10 chefs régionaux rivaliseront de créativité pour mettre en scène et en direct, ce produit d'excellence à travers **4 démonstrations** (Marion MONNIER, Rémi BAYENS, Yann SERRA et Christophe TAKVORIAN) **et, nouveauté, 3 battles** (Laurent COSTES contre Florent ESTIVAL, Benjamin BONNAY contre Thomas BRASLERET, Kendji WOGSODIKROMO contre Christophe GIRARDOT) . Suspens, assuré !...

Un atelier pour les chefs en herbe (8 à 12 ans), proposera des associations insolites entre l'asperge et le sucré, le dimanche à 15h.



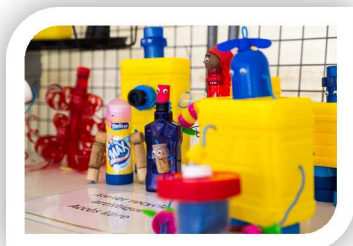
Tout ce que vous voulez savoir sur l'asperge

L'APAB (Association des producteurs d'asperges du Blayais) organise des **visites d'aspergeraies**, commentées par des producteurs, en pleine période de récolte. Départ en bus depuis Etauliers.

Deux jours de festivité complets !



La fête de l'asperge du Blayais c'est aussi l'occasion de passer un bon moment en famille ou entre amis. Pendant les deux jours, des animations de choix sont proposées aux enfants (mini-ferme, ateliers recyclage créatifs, maquillage-photo...) et pour que la fête soit totale, des **spectacles de rue** et **concerts gratuits** sont proposés aux visiteurs.



Les concerts

Snawt : un show disco funk'n'roll explosif (samedi 21h)

Granny Smith : duo de chanteurs pop-folk (dimanche 12h)

Arokana : entre comédie acoustique et chanson humoristique (dimanche 16h30)



Une fête éco- responsable



La Communauté de Communes de l'Estuaire organise cet événement éco-responsable avec la volonté de réduire le plus possible l'impact de cette manifestation sur l'environnement. A cette occasion, un travail tout particulier est mené pour sensibiliser les visiteurs aux éco-gestes : tri-sélectif, vaisselle compostable, toilettes sèches. Animations de valorisation des déchets, pour les grands et les petits, sur le village développement durable.

Tout le programme sur

www.lafetedelasperge.com

Accès gratuit- Tout public

Samedi 29 avril : de 11h à 23h

Dimanche 30 avril : de 10h à 18h.

La fête de l'asperge en chiffres

- Près de **10 000 visiteurs** en 2016
- **65 stands** dont **50 exposants** gastronomiques
- **43 partenaires**
- **7 tonnes d'asperges** vendues en 2016
- **17 producteurs** d'asperges **IGP**, sur **156 ha**
- **11 chefs régionaux** de renom
- **4 démonstrations** culinaires
- **3 battles** (duels) de chefs
- **1 atelier de cuisine pour enfants** (de 8 à 12 ans)
- **10 recettes** inédites
- **3 pass dégustation**, au choix
- **1 omelette géante** : **4 000 œufs** et **150 KG** d'asperges pour la préparer
- **5 activités** à destination des **enfants**
- **3 concerts gratuits**
- **3 spectacles** de rue et bandas

Contact presse :

Service communication CCE

Sonia OCHOA,

communication@lafetedelasperge.com

05 57 42 61 99