

## L'asperge du Blayais, c'est le moment d'en profiter ! Les 28 et 29 avril 2018 à Etauliers (33)



Cultivée localement en Haute Gironde, l'asperge du Blayais production IGP, sera à l'honneur **les 28 et 29 avril prochains à Etauliers** pour la 19<sup>ème</sup> édition de la **Fête de l'asperge du Blayais**.

Organisée par la Communauté de communes de l'Estuaire, cette manifestation, destinée à l'origine à promouvoir un produit de terroir, est devenue **un rendez-vous festif et gastronomique incontournable** du printemps Girondin.

### Un grand marché gastronomique



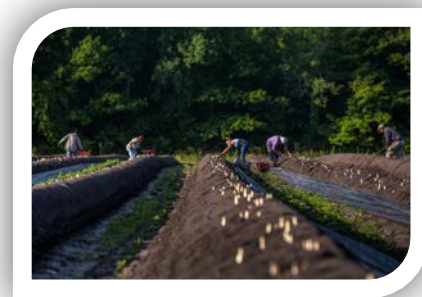
**7 tonnes d'asperges** s'y vendent chaque année. On y vient flâner, déjeuner ou dîner sur place, et faire son marché en profitant de la cinquantaine d'exposants de produits gastronomiques régionaux qui côtoient les producteurs d'asperges du Blayais, les viticulteurs ou les brasseurs artisanaux.

Une large offre de restauration permet de déguster l'asperge sous toutes ses formes, et de répondre à toutes les envies salées ou sucrées.

### 4 formules pour déguster l'asperge dans tous ses états

- Pass'découverte asperges et vins (7€)
- Pass'simplement asperges (5 €)
- Pass'plat du jour (11 €)
- Pass'omelette géante le dimanche midi (4 €)

Et pour ceux qui veulent tout savoir sur ce délicieux légume de saison, des visites d'aspergeraies sont programmées (sur inscription).



### Des recettes de chefs à découvrir en direct



Sous la houlette de Jean-Luc Molle (restaurant les Criquets à Blanquefort), **11 chefs rivaliseront de créativité** pour vous faire découvrir en direct leurs recettes, au cours de démonstrations et de battles.

#### Les démonstrations culinaires :

- **Yohan ALIAS**, restaurant La Maison du Fleuve, Bordeaux
- **Oxana RAMAT**, restaurant le Cromagnon, Bordeaux
- **Frédéric LAFON**, restaurant L'Oiseau Bleu, Bordeaux
- **Xavier TAFFART**, restaurant L'Aquarelle, Breuillet

#### Les battles :

- **Thomas BRASLERET**, restaurant La Cape, Cenon **VS** **Kendji WONGSODIKROMO**, restaurant La Table de Catusseau, Pomerol.
- **Benjamin BONNAY**, restaurant L'Atelier 115, Pessac **VS** **Yann DOUET**, chef à domicile, Saint Androny.
- **Florent ESTIVAL**, restaurant Les Criquets, Blanquefort **VS** **Anthony AYCAGUER**, restaurant Bliss, Mérignac.

#### Un atelier cuisine pour les enfants :

- **Guillaume VERDIER**, chef pâtissier du restaurant L'Oiseau Bleu à Bordeaux, proposera à un groupe d'enfants de préparer un dessert à base d'asperges ! (sur inscription)



### Deux jours de festivité !

La fête de l'asperge c'est aussi l'occasion de passer un agréable moment en famille ou entre amis.

Le dimanche midi, se préparera la traditionnelle **omelette géante aux asperges** : 4 000 œufs et 150 kg d'asperges, dans une poêle de 2 m de diamètre...

Des **concerts et bandas** accompagneront vos repas, des **spectacles de rues** égayeront les allées du marché et de **nombreuses animations pour les enfants** sont prévues.



### Les concerts gratuits

**Jérémie Malod'j**, Afro Groove, samedi 28 avril à 21h

**Alexis Evans trio**, Rythm'n blues, dimanche 29 avril à 12h

**Katcha**, Rock, pop, Groovy, dimanche 29 avril à 16h30.



Pour découvrir toute la programmation et préparer votre venue, rendez-vous sur :

[www.fetedelasperge.com](http://www.fetedelasperge.com)

**Accès gratuit- Tout public**

Samedi 28 avril : de 10h à 23h

Dimanche 29 avril : de 10h à 18h.

### Contact presse :

Service communication CCE

Sylvie SEGUIN,

[sylvie.seguin@cc-estuaire.fr](mailto:sylvie.seguin@cc-estuaire.fr)

05 57 42 61 99

06 46 59 55 70