Asperges vertes, oseille, yaourt de brebis et vinaigrette aux céréales, d'Olivier Nasti.
LUCAS MULLER/LUKAM

L'ASPERGE EN A PLEIN LES BOTTES

Qu'elle soit blanche, violette ou verte, crue, pochée ou rôtie, l'asperge est toujours le signe du retour du printemps. Cette année, elle n'est pas à la fête, pour cause de pandémie. Le soutien actif de chefs et le recours aux commerces de proximité pourraient limiter la casse

GASTRONOMIE

Première fête gustative annonçant le printemps, l'asperge voit cette année son rôle de joyeux émissaire perturbé par le choc de la pandémie et du confinement. Tout avait pourtant bien commencé. Douceur de la fin d'hiver aidant, la saison débutait avec presque un mois d'avance. Dès le début de février, les premiers turions, ces bourgeons souterrains grandis en tiges depuis le touffu système racinaire (la griffe) de la plante, perçaient les butées ou les champs. Blanches, si elles restent enterrées jusqu'à la cueillette, les asperges acquièrent une teinte violacée à l'approche de la lumière, avant de verdir sous l'action chlorophyllienne si on les laisse s'épanouir en plein air.

« Avant l'annonce d'Emmanuel Macron, le 16 mars, les producteurs landais vendaient de 40 à 50 tonnes par jour, rappelle David Ducourneau, producteur à Saint-Martin-d'Oney, dans les Landes, et président de l'Association de l'asperge des sables des Landes. *Deux jours après les mesures de confinement, nous n'en vendions plus que 10 tonnes. »*

Alors que les Français se ruent sur le riz et les pâtes, et que la grande distribution s'adapte à la crise en négligeant d'abord les produits de saison, les asparagiculteurs réduisent brutalement leur production les quinze derniers jours de mars. Avant que les blanches des Landes (plus de 70 producteurs sur 9 000 hectares, pour ce produit d'indication géographique protégée) reprennent un peu de couleurs. *« A la suite des propos du ministre de l'agriculture et de l'alimentation, Didier Guillaume, incitant à consommer en priorité des produits de saison français, les enseignes de la grande distribution ont recommencé à jouer le jeu »,* explique David Ducourneau, se félicitant du redressement du marché et des cours. Même si, avec environ 200 grammes d'asperges consommés par personne et par an, les Français sont encore très loin des 1,6 kg dévorés par les Allemands.

Instagram et main à la pâte

Si les grandes enseignes ont sous-lagé la production de masse, d'autres solutions ont dû être trouvées pour des artisans ayant choisi de développer une excellence destinée prioritairement à la niche des restaurants étoilés. Dans sa petite exploitation (8 hectares) des Malauques, près de Mazan, dans le Vaucluse, Sébastien Coudray fournit ainsi en asperges blanches d'exception une vingtaine de tables gastronomiques françaises, dont Pic, à Valence, le Ritz ou Loiseau Rive Gauche, à Paris, Christophe Bacquié au Castellet, mais aussi des établissements new-yorkais et chinois. Autant de clients qui ont dû fermer leurs portes. *« Nous avons vraiment cru devoir arrêter toute la production,* reconnaît l'asparagiculteur situé au pied du Mont-Ventoux. *D'abord parce que notre personnel qualifié saisonnier, venu du Maroc et de Tunisie, était bloqué au pays, puis par manque de clients. »*

Mêmes causes, même punition pour Sylvain Erhardt, star de l'asperge verte de Roques-Hautes, à Sénas, dans les Bouches-du-Rhône, dont les magnifiques calibres font s'extasier une galaxie d'étoilés. *« Nous avons perdu d'un coup 95 % de nos clients »*, constate le fournisseur d'Alain Passard, Pascal Barbot ou Jean-François Piège, qui consacre environ 6 hectares à ses asperges.

S'il prévoit de perdre environ 150 000 euros (soit près de 50 % de son chiffre d'affaires), Sébastien Coudray dit devoir son salut aux épiceries de village – *« cette crise a relancé le commerce de proximité »* –, aux livraisons à domicile et à la vente directe à la ferme. Sylvain Erhardt, lui, s'est d'abord réinventé en vendant à un réseau de connaisseurs ravis de pouvoir enfin cuisiner à la maison des produits jusque-là réservés aux chefs. *« Mais cette vente aux particuliers via Internet, Messenger ou Instagram est extrêmement chronophage*, déplore le producteur bio des Alpilles. *Entre pros, on se comprend, mais là, chacun est en demande de conseils personnalisés. »* Finalement, c'est en élargissant aussi sa diffusion à une demi-douzaine de Biocoop de sa région, qui vendent à la fois ses asperges et ses fraises, que le domaine de Roques-Hautes va *« limiter les dégâts »*.

Malgré les fermetures contraintes par les mesures sanitaires, les restaurateurs ont souvent participé au soutien de l'asparagiculture, en publiant, par exemple, des recettes sur leur page Facebook ou compte Instagram, voire en mettant la main à la pâte. *« Grâce à Clément Bazin, le chef de l'Ardoise, à Mazan, j'ai pu transformer 100 kg d'asperges invendues en velouté et les mettre en bocaux »*, rappelle ainsi Sébastien Coudray.

Touchés de plein fouet par la crise, les cuisiniers n'en restent pas moins de fervents ambassadeurs des bottes de blanches, violettes ou vertes. *« Chaque année, nous guettons leur arrivée »*, confirme Olivier Nasti, chef deux macarons de l'hôtel-restaurant du Chambard, à Kaysersberg, pittoresque village d'un Haut-Rhin martyrisé par le coronavirus. *« C'est le signe des premiers rayons de soleil, d'une nature et d'une créativité culinaire qui redémarrent. »* Ce Meilleur ouvrier de France (millésime 2007) vante la polyvalence d'un légume qui peut être consommé cru, étuvé, poché, rôti, frit, en jus, au barbecue ou à la plancha ; froid, chaud ou tiède ; compagnon idéal de l'œuf, des champignons et de tant d'autres ingrédients.

LES ASPERGES DE SYLVAIN ERHARDT ONT INSPIRÉ LA TARTE-FINANCIER D'EMMANUEL RENAUT ET LES ASPERGES CUITES DANS UNE CROÛTE DE RIZ BASMATI, QUE JEAN-FRANÇOIS PIÈGE ACCOMPAGNE D'UN RAGOÛT DE TRUFFES

Il insiste sur l'importance de la fraîcheur, reconnaissable à la fermeté cassante de la tige, à sa pointe resserrée, à l'humidité qui perle au moment de l'épluchage. Petit secret pour ceux qui n'ont pas la chance de posséder un cuiseur à asperges permettant de les cuire verticalement : *« Mettre les asperges blanches dans de l'eau bouillante salée (10 grammes de sel par litre), les laisser 4 minutes à petite ébullition, puis éteindre le feu et couvrir jusqu'au moment où les pointes penchent vers le fond de la casserole, signe d'une cuisson parfaite. »*

Le 20 avril, ce grand cuisinier du gibier a redémarré une activité de repas livrés à domicile ou à emporter devant le restaurant transformé en drive-in. Parmi les plats du jour proposés (500 commandes enregistrées lors des trois premiers jours) : des asperges blanches d'Alsace de Clarisse Sibler, productrice au village voisin de Sigolsheim, accompagnées de deux types de jambon, d'une mayonnaise et d'une vinaigrette aux herbes montée à l'œuf mollet.

Avant de, peut-être, mettre au menu un des classiques de son restaurant : les asperges vertes de chez Ferreint, à Mallemort, dans les Bouches-du-Rhône, revigorées d'une purée d'oseille, d'un yaourt de brebis et d'une vinaigrette à l'huile de noisette, graines de lin, de tournesol et sésame dorées.

« Enrubannées de rhubarbe »

Comme ses consœurs et confrères, Anne-Sophie Pic essaie d'imaginer le jour d'après. La seule femme trois étoiles de France y réfléchit dans sa maison de Valence, située à deux pas de son hôtel-restaurant, où elle a la chance d'aérer son confinement en cultivant 60 m² de potager et jardin de plantes aromatiques. A la réouverture de la maison Pic (et des autres restaurants qu'elle dirige à Paris, Lausanne, Londres et Singapour), peu de chances que les asperges soient encore de saison. Un crève-cœur pour cette passionnée de légumes, dont le père, André Pic, as discret de la génération « nouvelle cuisine », avait créé de fameuses asperges vertes au caviar, sauce hollandaise.

En héritière ultra-créative, la Valentinoise a travaillé la douce amertume des asperges blanches de Sébastien Coudray avec un sabayon café-curry, ou des crèmes glacées à la réglisse ou à la verveine. Ces dernières années, elle avait aussi trouvé une nouvelle manière d'appréhender la finesse soyeuse des asperges vertes de Sylvain Erhardt, en les précuisant à froid dans du sel aromatisé. *« L'asperge s'imprègne par osmose des arômes du sel de Guérande parfumé à l'anis vert, à la menthe, à la camomille...,* explique la dame de Pic. *Cela lui donne aussi une texture unique, à la fois légèrement croquante et pleine de jutosité, quand je la cuis à la plancha après l'avoir bien rincée »*, avant de parfois la déglacer à la bière et de l'envelopper d'un beurre aromatisé.

Impatient de reprendre ses échanges avec Anne-Sophie Pic et tous les chefs qui subliment ses variétés Grolim et Thielim poussées dans les alluvions de la Durance, Sylvain Erhardt se remémore quelques-uns des plats que ses asperges ont inspirés : la tarte-financier d'Emmanuel Renaut ; les asperges cuites dans une croûte de riz basmati, que Jean-François Piège accompagne d'un ragoût de truffes ; celles mariées à une pâte de citron et tuile au parmesan par David Toutain...

« Un de mes plus grands souvenirs est le menu "asperges" en douze services qu'Alain Passart m'avait préparé à l'Arpège, s'émeut encore le chouchou des chefs. *Des asperges enrubannées de rhubarbe à la tarte tatin, tout était éblouissant. »* Pièce maîtresse de ce repas, la fameuse botte d'asperges cuite délicatement à la verticale, constamment arrosée, pendant plus d'une heure, de beurre demi-sel, pour déguster des talons croustillants, des tiges moelleuses et des pointes juste croquantes. Un plat qu'on aurait difficilement la patience de préparer à la maison. Sauf, peut-être, en temps de confinement. ■

STÉPHANE DAVET