

## La troisième édition d'Asperges en Fête vient de s'achever .. Bilan !

La troisième édition d'« Asperges en fête », qui prenait cette année une dimension toute départementale, vient de s'achever.

Pendant dix jours, 30 restaurateurs dans leurs 33 tables, ont mis en avant, plus que jamais, ce légume de printemps qui fait la singularité en Nouvelle Aquitaine de la gastronomie landaise.

23 producteurs ont accueilli le public à la ferme ou dans les deux coopératives pour de la vente directe d'asperges blanches ou vertes, en IGP, bio ou label rouge.

L'opération, selon la tradition, a été lancée dans la préfecture des Landes, lors du marché Saint-Roch du samedi, avec un marché aux asperges et aux nectars landais, ainsi que des démonstrations et dégustations par les chefs montois qui connurent un grand succès qui n'a pas manqué de se confirmer sur toute la durée de la manifestation.

### # 33 TABLES PARTICIPANTES

Dissiminées aux quatre coins des Landes, les tables participantes, qui incarnaient différents styles de restauration de la table étoilée au bistrot de village, avaient en commun de privilégier le fait maison et les produits de saison en circuit court.

Une vingtaine d'entre elles proposaient un menu, entièrement consacré à l'asperge, jusqu'au dessert même (pour 26 d'entre elles !).

Les autres faisaient plusieurs propositions dans le cadre de leur carte ou de leur menu-dégustation. La formule du menu, au grand étonnement des cuisiniers, fait le succès de l'opération, confirmant pour cette troisième édition l'enthousiasme des gastronomes pour profiter de l'asperge en primeur. Nombreux ont été les restaurants à afficher « complet » dans une conjoncture souvent sévère.

### # UNE IMAGINATION DÉBORDANTE

Les cuisiniers landais ont rivalisé d'imagination. Ce sont pas moins de 105 propositions différentes qui ont constitué le millésime 2025, de l'entrée au plat, ou en accompagnement, et même en dessert.

Toutes les cuissons : rôties, sautées, confites, gratinées, braisées, snackées, grillées, mijotées, en basse température ou « au naturel », etc. Toutes les textures : al dente, croquantes, fondantes, en coulis ou mousseline, etc. Toutes les préparations : en fricassée, en velouté, en bouillon, en gaspacho, en tartare, en pickles, en mouillettes, en risotto, en tourte, en raviole, en croquettes, farcies, etc.

Mais aussi en glace, sorbet, crème brûlée ou pain-perdu .. !

### # UNE FORMIDABLE ALLIANCE

La particularité de l'opération est d'associer les cuisiniers et les aspigiculteurs qui leur assurent un produit exceptionnel, de première fraîcheur qui fait la singularité gastronomique des Landes.

Née à Mont-de-Marsan, à l'initiative des hôteliers-restaurateurs montois, l'opération a acquis une dimension départementale avec le concours de l'agence Landes Attractivité. Le Conseil départemental, la Chambre de Commerce et Ici Gascogne, partenaires de la première heure, ont été rejoint cette année par la Chambre d'Agriculture.

Enfin, le soutien des médias a permis le retentissement de l'événement sur tout le département. Qu'ils en soient tous remerciés.

Cette belle alliance de toutes les forces vives landaises autour de ce produit exceptionnel permet d'augurer que plus d'essor pour l'avenir !

### ASPERGES EN FÊTE 2025

- 10 jours d'événements
- 30 restaurateurs participants
- 33 tables multipliant les propositions autour de l'asperge
- 23 producteurs locaux et coopératives pour des asperges en circuit court
- des offres week-end associant séjours, gastronomie et expériences variées.
- un blog avec des adresses, des recettes, des conseils culinaires.