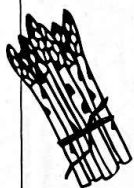


Le trésor de la garrigue

Auch wenn der Spargel längst Massenware wurde, umhüllt ihn immer noch ein königliches Image. Auch dank Louis XIV ...



Ce territoire est situé à cheval sur les départements des Pyrénées-Orientales et de l'Aude

● **MON PLUS GRAND JARDIN** est la garrigue. Elle s'étend jusqu'à l'horizon avec ses arômes séduisants. Tout au long de l'année, elle approvisionne mon village en légumes sauvages. Dès la mi-mars, l'asperge sauvage est prête à être récoltée, offrant de nouvelles pousses après chaque pluie.

Chez nous, tout le village semble le savoir. Dès que le soleil se lève derrière les calcaires du Fenouillèdes, tous les villageois sortent avec des sacs et des paniers pour cueillir les pointes fraîches et craquantes avec les doigts. Il faut glisser lentement le long de la tige et ne la couper qu'à l'endroit où elle se ramollit et se détache presque d'elle-même.

En me promenant le soir, après le travail, à travers le pays de thym et romarin, de mastic et de ciste, tout ce que je vois ce sont des tiges coupées... sans trace de ce légume de bonheur. Les cueilleurs du village ont bien travaillé. Comme ils n'arrachent pas les tiges, mais les plient en haut, les asperges peuvent repousser rapidement – jusqu'en mai. C'est alors que l'on peut trouver des asperges blanches sur les marchés locaux.

En France, 20258 tonnes d'asperges sont récoltées chaque année, principalement en Nouvelle-Aquitaine et en Occitanie, mais aussi dans la vallée de la Loire et en Alsace. Les asperges existent en trois couleurs : blanches, vertes et violettes, avec des variations de goût et de texture selon la couleur.

Légume noble et coûteux, l'asperge était

autrefois principalement consommée à la cour et dans la cuisine de la grande bourgeoisie. Le roi Louis XIV aurait déclaré : « Je n'ai jamais cessé d'admirer la délicatesse de l'asperge, qui demande tous les soins et toute l'attention qu'un jardinier peut lui donner. » Louis XIV était connu pour son goût pour le luxe et la bonne chère, et les asperges étaient l'un de ses légumes préférés.

Au cours de son histoire culinaire, ce légume a séduit les rois et les empereurs et enchanté les poètes. Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière (1758-1837), considéré comme le fondateur de la critique gastronomique, en rapporte les propriétés aphrodisiaques : « Ce légume ne convient qu'aux riches, car il est subtil et légèrement aphrodisiaque. »

Jadis, on savourait les asperges du bout des doigts, un plaisir à la fois simple et raffiné. Servies sur des assiettes en argent, nappées d'une sauce onctueuse, elles faisaient les délices des tables élégantes. Aujourd'hui encore, elles conservent leur charme et rappellent que le bonheur réside souvent dans les plaisirs les plus épurés... comme une cueillette aux premières lueurs du jour.



HILKE MAUNDER habite dans un village au pied des Pyrénées. Originaire de Hambourg, elle est journaliste, autrice et la créatrice du blog MeinFrankreich.com

la garrigue

- méditerranée
- Heidellandschaft

approvisionner qc en qc

- etw mit etw versorgen

récolter

- ernten

la pousse

- Trieb

la tige

- Stängel

se ramollir

- weich werden

arracher

- ausreißen

plier en haut

- oben abknicken

la bonne chère

- gutes Essen

du bout des doigts

- hier: mit den Fingern