

Connaissez-vous...

# L'asperge



Avec le Printemps, revient comme chaque année, la brève saison des asperges (d'avril à mi-juin). Une asperge pèse entre 20 et 80 grammes. Elle peut être blanche, violette ou verte. La couleur de l'asperge ne dépend pas de la variété mais du mode de culture, et plus particulièrement de sa durée d'exposition au soleil avant la cueillette. Son goût amer peut être plus ou moins prononcé.

L'asperge est riche en potassium, en magnésium et en vitamines et relativement peu calorique.

Les asperges sont depuis longtemps utilisées comme légumes et plantes médicinales, en raison de leur saveur délicate et de leurs propriétés diurétiques.

Une fresque égyptienne datant de 3000 ans avant J.-C. la montre en offrande aux dieux.

Dans l'antiquité grecque, une légende explique que les asperges poussent à partir de cornes de béliers placées sous la terre.

Les Romains la cultivent dans des fosses et la mangent fraîche en saison de récolte et sèche en hiver.

Elle est révéérée comme *aphrodisiaque* dans *Les Mille et Une Nuits*. Elle est cultivée dès le XI<sup>e</sup> siècle à Byzance, mais l'Europe occidentale semble l'avoir oubliée pendant encore quelques siècles.

Elle réapparaît à la Renaissance. Produit de luxe, l'asperge est appréciée des rois et des princes.

Henri III en sert à ses mignons et Louis XIV l'exige sur sa table en toute saison : pour le satisfaire, Jean-Baptiste de La Quintinie, le responsable du potager royal de Versailles, met au point un système de culture sous abri et en «couche chaude», permettant une récolte toute l'année !

Vers 1750, les maraîchers d'Argenteuil se spécialisent dans la production de l'asperge et sélectionnent une nouvelle variété, dite 'Asperge d'Argenteuil'.

Cependant, jusqu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle, seuls les amateurs fortunés peuvent s'offrir ce légume raffiné et fort cher. L'asperge commence seulement à se démocratiser, lorsque les cultures se répandent. D'abord en région parisienne (autour d'Argenteuil, Bezons et Épinay), puis dans les années 1870, dans le Val de Loire.



Elle conquiert ensuite l'Aquitaine, la Provence et le Midi de la France, aujourd'hui autres grandes régions de production.

**Le saviez-vous** Pour augmenter la partie blanche et tendre de ce légume, le jardinier prend soin de butter les plants, en accumulant de la terre au pied de la tige. Les pousses s'allongent sans vraiment grossir et prennent une allure effilée. Certaines personnes par leur taille et leur minceur, se font traiter de «grande asperge» à cause de la ressemblance de leur silhouette avec ce légume.

«L'asperge est le poireau du riche» (Francis Blanche)

En effet, l'asperge appartient à la *famille des liliacées*, qui est aussi celle du poireau, de l'oignon et de l'ail.

