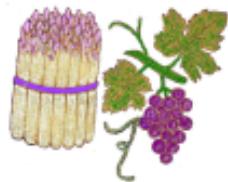


## CONFRÉRIE DE L'ASPERGE DU BLAYAIS ET DES VINS DE TUTIAC



### HISTOIRE DE LA CONFRÉRIE



L'histoire de la **Confrérie** débute en 1960, suite à l'obtention du 2ème prix au concours de la Foire Internationale de Berlin. Suite à cette victoire, Monsieur MARCEAU, le Maire de Braud-et-Saint-Louis, a l'idée de créer une **Confrérie** qui voit le jour le 22 mai 1973, sous la dénomination de "**Confrérie** des gentilshommes du Vitrezay et des **Hauts de Gironde**".

Bien plus tard lors de l'Assemblée Générale du 19 février 2009, de nouveaux statuts sont adoptés et la **Confrérie** prend une nouvelle dénomination :

**"Confrérie de l'Asperge du Blayais et des Vins de Tutiac"**.

L'article 1 des nouveaux statuts mentionne que les membres de la Confrérie doivent :

- Faire apprécier les produits du **Blayais** et des **Hauts de Gironde**, en particulier l'**Asperge** et le Vin
- Contribuer à la connaissance et à la valorisation des savoir-faire locaux notamment gastronomiques de la région des **Hauts de Gironde**.
- Être ambassadeurs de la culture de la **Haute Gironde**, son histoire, son patrimoine, ses traditions et ses authenticités culturelles.
- Être partenaires, acteurs et vecteurs des dynamiques de développement local qui s'inscrivent dans une politique de développement durable.
- Créer du lien social intergénération et socio-professionnel.

**Contact** : Association des Producteurs d'Asperges du Blayais (APAB) 10 Reaud 33 860 - REIGNAC

Tél. : 05 57 32 41 76

Mail : [danielle.chambaraud@asperges-blayais.com](mailto:danielle.chambaraud@asperges-blayais.com)

**Dossier préparé par l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine avec le concours de la confrérie de l'Asperge du Blayais et des Vins Tutiac. Remerciements à Danielle Chambaraud pour ses aimables soutien et concours.**

**Informations** : [gout.nouvelleaquitaine@gmail.com](mailto:gout.nouvelleaquitaine@gmail.com)

# L'ASPERGE

## SON HISTOIRE

Dans le **Blayais**, la culture de l'**asperge** est pratiquée depuis le XV<sup>ème</sup> siècle. La légende raconte que le Marquis de **Vauban**, qui construisit la **Citadelle de Blaye**, apporte ce légume à la cour de Louis XIV. En 1970, plus de la moitié de la production se concentre autour de Braud-et-Saint-Louis, "capitale" des **Asperges du Blayais**. A l'époque, la production s'écoulait sur les marchés de la région.

En 1973, une coopérative se forme et la dénomination "**Asperges du Blayais**" commence à se faire connaître. En 1985, l'**Asperge du Blayais** représente environ 15% des ventes d'**asperges**, contre environ 50% aujourd'hui.

C'est à cette même époque que naît la Confrérie de l'**Asperge** et des vins de Tutiac. La confrérie participe à la promotion de l'**Asperge du Blayais** accompagnée du vin blanc de Tutiac. Elle est aujourd'hui encore présente sur différentes manifestation locales, et participe à l'animation du territoire. La confrérie défend l'**Asperge du Blayais** en participant à des savoir-faire locaux et en créant un lien social inter-génération et inter catégorie socioprofessionnelle.

## L'ASPERGE DU BLAYAIS



### À la couleur :

Nacre pour couleur, les **Asperges du Blayais** sont facilement identifiables. Il en existe deux sortes : blanches et violettes. Les **asperges** blanches sont blanches de la pointe au turion. Les **asperges** violettes ont la pointe allant du rose au pourpre et le reste du turion est blanc, avec éventuellement une légère teinte rosée.

### À la forme :

L'**Asperge du Blayais** est une asperge de grande qualité. Vous la reconnaîtrez grâce à sa pointe serrée et son turion bien formé (ni creux, ni brisé...), et parfois légèrement courbé.

La taille des **Asperges du Blayais** va jusqu'à 220 mm, et leur diamètre minimal est de 120 mm.

- Pointes d'asperges : maximum 120 mm
- Asperges courtes : de 120 à 170 mm
- Asperges longues : minimum 170 mm

### Au goût :

De la pointe au talon tout est bon ! Les **Asperges du Blayais** sont connues pour avoir une pointe très fondante en bouche, une couche épidermique très fine, et un turion sans fibres. Délicate et savoureuse, l'**Asperge du Blayais** est un parfait équilibre entre douceur et amertume.

## RECONNAISSANCE



Les **Asperges du Blayais** produites en **Gironde (33)** et en **Charente-Maritime (17)** ont obtenu l'Identification Géographique Protégée.

Entre l'océan Atlantique et l'estuaire de la **Gironde**, le **Blayais**, riche de ses sols de sable noir et de son climat doux, offre les conditions optimales à une production d'**asperges** de qualité.

La finesse du sol retient la chaleur et favorise la croissance rapide des **asperges**, tandis que la douceur et l'humidité du climat en éliminent l'amertume naturelle. C'est la combinaison idéale pour un véritable gage de tendreté et de douceur dans vos assiettes !

## FÊTE DE L'ASPERGE



Chaque année le dernier week-end du mois d'avril est organisée la fête de l'asperge à Etauliers (33).

Possibilité à cette occasion de visiter les lieux de productions et de déguster l'asperge du Blayais sous différentes formes

Informations : <http://www.lafetedelasperge.com/>