

La Reine a fondu pour ses asperges

Jean-Yves les a servies récemment lors d'une visite royale

La reine Paola a goûté les asperges vertes de la ferme des Grands Prés mardi à Gembloux lors du 40e anniversaire de l'Union des Agricultrices wallonnes. Depuis, Jean-Yves et Bernadette Vancompernelle ont été contactés par le Palais royal. Une reconnaissance inattendue et très gratifiante pour ces agriculteurs.

"Le Palais s'est renseigné pour savoir d'où venaient les asperges. Ensuite, ils nous ont appelés pour demander des renseignements", dit Jean-Yves.

Quand il a repris l'exploitation de ses parents il y a une dizaine d'années, il a réorienté une partie de ses cultures vers le maraîchage. "J'aime le contact direct avec la terre. Je ne voulais pas passer toutes mes journées sur mon tracteur." précise Jean-Yves.

La culture de l'asperge verte, est encore rare en Wallonie. "Les asperges blanches sont cultivées sur du sable, à l'abri de la lumière, essentiellement en Flandre. Les vertes sont identiques mais plantées dans du limon, en plein air. Elles ont plus de matières sèches et donc un goût plus prononcé que les blanches.", explique Jean-Yves.

Cette culture était un pari risqué. "Les asperges poussent sur des griffes, des amas de racines. Il faut laisser les racines se développer dans le sol pendant 3 ans et attendre la 4e année avant d'obtenir une véritable récolte. Chaque griffe produit ensuite pendant



L'asperge, coupée à la main au raz du sol, pousse en 3 ou 4 jours.

■ THIERRY PORTIER

10 ans. L'achat des griffes représente un investissement de 2.500 € pour 25 ares. On n'était pas sûr d'avoir un marché pour ce type de produit. Ce n'était pas gagné d'avance.", dit Jean-Yves. Il a entamé à la fin du mois d'avril sa troisième récolte. "C'est ma première grosse récolte. Chaque matin, on travaille à trois pendant 2 heures pour les récolter à la main. On récolte 80 à 100 boîtes de 500 gr par jour de fin avril à la mi-juin. En fin de saison, on laisse les drageons se développer, jusqu'à 2 mètres de haut, afin de régénérer la plante.", explique Jean-Yves.

Il enrichit son champ uniquement avec du fumier et bannit

les produits phyto-sanitaires chimiques. Il vend directement aux particuliers. "J'ai choisi de cultiver des produits où je peux apporter une plus value. La vente directe permet de récolter les produits à maturité. Ils ont plus de goût, tout en gardant un prix raisonnable (3,75€ la boîte de 500 gr en début de saison, 3,50 € ensuite)", dit Jean-Yves.

Ce dernier aime le contact avec les consommateurs: "J'aime discuter avec eux, leur expliquer comment on cultive nos produits. Quand les clients reviennent et nous disent qu'ils apprécient, c'est une satisfaction pour nous".

E.M.A.

Les asperges vertes ne s'épluchent pas

L'avantage des asperges vertes, c'est qu'on est dispensé de la corvée d'épluchage. Il suffit de couper 1,5 cm à la queue et de les rincer à l'eau avant de les cuire.

On les cuit dans l'eau bouillante salée, 10 minutes, si possible droites avec la tête hors de l'eau. On peut aussi les cuire couchées, 12 minutes dans un cuit-vapeur.

On peut les servir comme les blanches: à la flamande avec un œuf dur écrasé, du persil haché et du beurre de ferme fondu, roulés dans une tranche de saumon fumé avec une sauce mousseline, ou avec des œufs durs et des dés de mozzarella.

Mais, les asperges vertes peuvent aussi être rôties dans un peu d'huile d'olive avec quelques grains de sel de Guérande (idéal avec un poisson blanc). On peut aussi les intégrer à un risotto. On rôtit les queues d'asperges avec le riz, on couvre de bouillon au vin blanc et on cuit 10 minutes. On ajoute le



LIBERCHIES > ON MANGE SES LÉGUMES AU PALAIS > P. 6

La reine Paola se régale avec des asperges carolos

■ THIERRY PORTIER



La reine Paola a un jour goûté les asperges de Jean-Yves et n'en veut plus d'autres depuis. Coup de pub royal pour ce petit agriculteur à l'ancienne...