

# Les asperges vertes au top

Souvent considérées comme le parent pauvre des célèbres asperges blanches, les «vertes» valent largement d'être dégustées et (re)découvertes. Fraîchement cueillies, elles confèrent une saveur unique aux salades, aux potages et à tout un florilège de plats cuisinés. Jean-Yves Vancompernelle, cultivateur, nous révèle leurs atouts.

TEXTE VEERLE DE POOTER • PHOTOS DIANE HENDRIKX



Asperges vertes au beurre  
citron-anchois et saumon fumé.



**A** peine avons-nous posé le pied à la Ferme des Grands Prés à Liberchies et nous voilà accueillis, à bras ouverts, par Jean-Yves Vancampemolle (42 ans). Cet agriculteur enthousiaste a grandi au sein d'une famille de fermiers: ses parents et ses beaux-parents étaient cultivateurs. Voici dix ans, Jean-Yves et son épouse Bernadette se sont mis à cultiver des fraises avant de se lancer dans l'asperge verte, en 2008.

### Finesse et ravissement

Jean-Yves est diplômé d'agronomie et cultive, outre une série de produits destinés à la grande distribution (pommes de terre, céréales, betteraves), des légumes bio (fenouil, brocoli et persil), pour des raisons pratiques et financières. Il faut dire que la demande en fruits et légumes biologiques ne cesse de croître. Jean-Yves fait aussi pousser des fraises, ainsi que des asperges vertes avec l'appui du Centre technique horticole de Gembloux.

À la ferme, le partage des tâches est défini: Jean-Yves s'occupe de la production, Bernadette de la vente et de l'administration. C'est aussi à Bernadette que l'on doit les délicieuses confitures de fraises vendues au comptoir. Quant à Jean-Yves, s'il a jeté son dévolu sur les asperges vertes, c'est pour leur goût et leur finesse. Ce légume séduit inmanquablement ceux qui sont prêts à déboursier un peu plus à l'achat. Et puis, la saison des asperges coïncide avec celle des fraises. Parmi ses clients, Jean-Yves compte des habitants de la région et des restaurateurs locaux. L'année passée, la réputation des asperges vertes de Jean-Yves a couru jusqu'aux oreilles de la reine Paola qui a aussitôt commandé quelques bottes. Et Jean-Yves de nous montrer fièrement la coupure de presse qui en témoigne. >

**R** Gratin d'asperges vertes aux brocolis, pignons de pin et raisins secs.





**R** Asperges vertes grillées aux tomates cerises, chorizo, amandes et manchego.

## > L'asperge de A à Z

Tandis que notre photographe se faufile parmi les plants pour mitrailler le précieux légume vert, Jean-Yves nous raconte l'histoire de l'asperge verte. Les asperges – vertes et blanches – proviennent en fait d'un seul et même plant mais les vertes croissent à découvert, ce qui leur vaut cette jolie couleur. Après la plantation, il faut patienter deux ans pour récolter les premiers légumes. Ensuite, on procède à une récolte par an. Les jeunes plants sont tout d'abord cultivés sous serre – les trois premières années. Il faudra attendre cinq à six ans pour voir apparaître les premières asperges en plein champ. La saison est courte: du 25 avril au 25 juin. A la fin de cette période, Jean-Yves laisse monter les asperges jusqu'à 2m de haut, afin qu'elles séchent, se ratatinent et forment alors un compost pour les nouveaux plants.

Lors de la pose des plants d'asperges, on crée des «couloirs» en éliminant les mauvaises herbes ou en traitant avec des herbicides. C'est la seule étape au cours de laquelle peuvent intervenir des produits chimiques. De temps à autre – et seulement si nécessaire – on pulvérise de la biopyréthrine (un insecticide naturel) pour tuer les indésirables: le criocère de l'asperge (une sorte de coléoptère) cause pas mal de dégâts notamment. Les légumes de Jean-Yves sont donc quasi biologiques et cela se goûte. Pour l'illustrer, l'agriculteur coupe quelques tiges que nous grignotons sur le pouce. Effectivement, les asperges vertes peuvent se manger crues: elles sont tendres, savoureuses, légèrement sucrées avec un arrière-goût d'herbe fraîche très présent.

## Club culinaire

Pour participer à un club culinaire sur les asperges, rendez-vous p. 137.



## Croissance à vue d'œil

Les asperges se contentent de peu d'eau, car leurs racines plongent à 1,20m dans le sol sablonneux et riche. Si le temps est très sec, on les arrose une fois par semaine, généreusement. Il faut compter 10 litres au m<sup>2</sup>. Les asperges qui poussent sur un sol trop dur (trop sec) risquent d'être tardives: pour percer la croûte terrestre, elles doivent fournir plus d'efforts, d'où cet aspect tortueux. En été, quand les températures dépassent 25° C en journée et 15° C la nuit, les légumes poussent de 5 à 10cm par jour. Quasi à l'œil nu!

La récolte est une tâche ardue. Les tiges se coupent à la main, au plus près du sol: la règle veut que l'on coupe une asperge lorsqu'elle atteint environ 20cm de haut. A l'origine, Jean-Yves a commencé avec 8000 plants. Aujourd'hui, chacun produit une à deux asperges par semaine, soit une récolte totale de 3000kg (ou 6000 bottes) par saison. Elles sont vendues à la ferme exclusivement. ●

## Infos

- La Ferme des Grands Prés  
Bernadette & Jean-Yves Vancompennolle-Vromman  
rue Neuve 46, 6238 Liberchies  
071 84 01 45  
jean-yves.vancompennolle@skynet.be
- Vente d'asperges vertes du lundi au vendredi de 15 h à 19 h, le mercredi et le samedi de 14 h à 19 h.