

L'ALSACE, TERRE D'ASPERGES

AVRIL 2021 - JOURNAL N°2

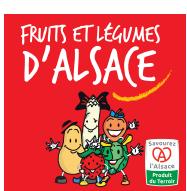
TERROIR
PURETÉ
FRAÎCHEUR



PLUS QUE
JAMAIS,
**MANGER
LOCAL A
DU SENS**



www.asperges.alsace



UN MUSÉE POUR L'ASPERGE

Inauguré en février 2020, le Musée de l'Asperge et des traditions locales de Hoerdt n'a guère eu le loisir d'accueillir de visiteurs, étant fermé en raison de la crise sanitaire. Et pourtant il regorge d'histoires et d'anecdotes. Ainsi peut-on y voir une griffe en coupe pour comprendre ce qui se passe sous terre pendant la pousse ou encore ce bocal unique qui date de 1896 et qui renferme des asperges présentées lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1900.

Le musée est actuellement toujours fermé. Mais c'est une destination à mettre d'ores et déjà sur vos tablettes.



MAISON DES ARTS ET DU PATRIMOINE
LA COURONNE HOERDT
12, rue de la Wantzenau - 67720 HOERDT

MUSÉE de L'ASPERGE et des traditions locales

Expositions temporaires
Actuelle : Le Carnaval
A venir : Vaisselle dédiée aux asperges

Horaires d'ouverture et visites :
Samedis, dimanches et jours fériés de 14h à 17h

Visites possibles, sur rendez-vous :
03 88 68 20 10
reservation@musee-asperge.fr

Visites guidées - Entrée libre

www.musee-asperge.fr



[f](https://www.facebook.com/MuseeAsperge) [t](https://www.twitter.com/MuseeAsperge) [i](https://www.instagram.com/MuseeAsperge) MuseeAsperge

Une histoire qui commence à Hoerdt

L'asperge a été introduite à Hoerdt par le Pasteur Louis Gustave HEYLER, arrivé dans le village en 1869. Il en avait découvert la culture à Philippeville, en Algérie où il exerçait son ministère. A son retour en Alsace, il compare la terre sablonneuse d'Afrique du Nord à celle de Hoerdt et décide d'y introduire ce légume.

Il parvient à convaincre les agriculteurs hoerdtos de se lancer dans cette production dès 1873 et fait de Hoerdt la capitale de l'asperge.

Plus d'un siècle et demi plus tard, la commune de Hoerdt vient d'ouvrir un musée consacré à son légume emblématique. Le Musée vous invite à venir découvrir la culture de l'asperge et ses spécificités de même que les diverses traditions locales à Hoerdt au travers des objets exposés, photos, films et autres animations.

Offres pour nos lecteurs



OFFRE SPÉCIALE MAI
POUR L'ACHAT D'UNE BOTTE D'UN KILO, RECEVEZ :
0,50€ DE REMISE
OU
1 ÉPLUCHAGE OFFERT

* Valable du 1^{er} au 31 mai 2021 exclusivement chez les producteurs participants (voir liste sur le site asperges.alsace). Bons non cumulables entre eux.



OFFRE SPÉCIALE JUIN
POUR L'ACHAT D'UNE BOTTE D'UN KILO, RECEVEZ :
1€ DE REMISE
POUR PROFITER DES DERNIÈRES ASPERGES

* Valable du 1^{er} au 30 juin 2021 exclusivement chez les producteurs participants (voir liste sur le site asperges.alsace). Bons non cumulables entre eux.



JOURNAL GRATUIT - N°2- Avril 2021

Association pour la Promotion de l'Asperge d'Alsace
Maison de l'Agriculture
2, rue de Rome - CS 30022 SCHILTIGHEIM - 67013 STRASBOURG cedex
Directeur de la publication : Jean-Charles JOST
Contact : Philippe SIGRIST - p.sigrist@alsace.chambagri.fr - 06 85 56 74 92
Rédaction et mise en page : Musiconair - www.musiconair.fr
Tiré à 280 000 exemplaires - Ne pas jeter sur la voie publique.
Crédits photos : Shutterstock



Pierre et Frédéric Becht
Vins, Crémants et
Eaux-de-Vie d'Alsace,
Lieu-dit Stierkopf,
Cuvée Asperges
26, faubourg des Vosges
67120 DORLISHEIM
Tél : 03.88.38.18.22
info@becht.fr
www.becht.fr

Nous vous accueillons :
du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h30,
le dimanche de 10h à 12h et de 16h à 18h

Edito

Un légume peut-il être synonyme d'espoir ? Après une année inédite, nous revoilà dans une réplique de Printemps constraint. Combien de temps cela va-t-il durer, nul ne le sait précisément. Faisant fi de tous les aléas sanitaires, l'asperge est de retour et avec elle les envies de repas festifs entre amis, en famille, de moments de convivialité partagés.

Parce que l'espoir fait vivre, nous croyons très fort que la sortie du tunnel se fera à la lueur de l'asperge nouvelle. Celle qui s'enflamme sur notre gâteau d'anniversaire, 2021 marque en effet le trentième anniversaire de la création de L'Association pour la Promotion de l'Asperge d'Alsace. Celle qui arrive dans vos assiettes ces jours-ci.

Même si l'heure du retour à la vie normale n'a pas encore sonné, nous voulons croire qu'un après est possible et qu'il est pour bientôt. Pour vous faciliter l'attente, nous vous invitons à user et abuser de l'asperge d'Alsace. Par-delà ses multiples vertus, tant pour le corps que pour l'esprit, l'asperge d'Alsace est avant tout délicieusement gourmande et à nulle autre pareille. L'Alsace, terre d'asperges ! Cette année plus que jamais, en mangeant local, vous pourrez vérifier que l'affirmation est porteuse de sens et de goût.

Jean-Charles JOST
Président de l'Association pour la Promotion de l'Asperge d'Alsace



Sommaire

p. 4 à 7

30 ANS DE L'ASSOCIATION



... et des idées
recettes
sur le côté !

LES PRODUCTEURS D'ASPERGES D'ALSACE



p. 8 & 9



p. 10 & 11

ÉPICERIE GOURMANDE : LES NOUVEAUTÉS



GRAND JEU DES ASPERGES D'ALSACE

p. 12

1991-2021 : 30 ANS D'ENGAGEMENTS INDIVIDUELS ET COLLECTIFS AU SERVICE DE LA QUALITÉ

2021 marque le trentième anniversaire de la création de L'Association pour la Promotion de l'Asperge d'Alsace. Pratiques culturales raisonnées régulièrement contrôlées par des organismes indépendants et mise en place volontaire de normes de production contraignantes, depuis 30 ans tous les producteurs d'asperges membres de l'association s'imposent une démarche qualité exigeante.

Le résultat de cet engagement individuel et collectif, vous le retrouvez dans votre assiette. Un goût d'une grande douceur liée à un terroir de limons lœssiques uniques (en grande majorité), une pureté garantie : zéro résidu de pesticides sur 100% des contrôles effectués depuis 6 ans, l'asperge d'Alsace est décidément à nulle autre pareille. Choisir celles qui affichent fièrement le logo à l'Alsacienne est pour vous un gage de qualité et de sécurité. Produites près de chez vous, elles contribuent au maintien d'une agriculture à taille humaine, créatrice d'emplois de proximité et de richesses locales. Autant de valeurs essentielles par les temps qui courent.

30 ans de la vie d'une association ce sont autant d'étapes que nous vous proposons de parcourir en images.

Identité visuelle



1991



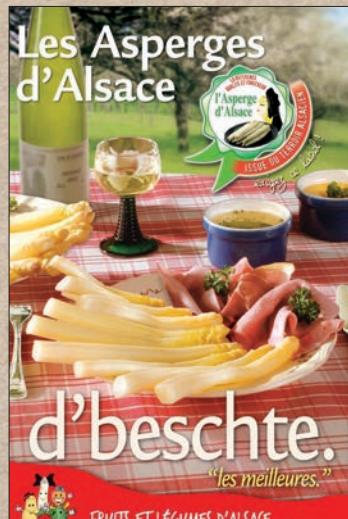
1999



2020

Variation sur une coiffe !

Communication



Du dénuement extrême à la mobilisation générale en passant par la gourmandise.

L'asperge est une fête



1992, le char des asperges parcourt les rues de Strasbourg



2014, Masterchef avant l'heure !



1994, en direct sur la défunte RTA



2020, la grande solitude d'une conférence de presse confinée

FAMILLE LOEWERT
Patrick LOEWERT
Créateur de la confiture d'asperge d'Alsace

Disponible sur le site : <https://www.latablealsaciennne.fr>

Confiture Extra
Asperge d'Alsace
à Table Alsaciennne Patrick LOEWERT

RIBEAUVILLE
21, Grand Rue
68150 RIBEAUVILLE

KAYSERSBERG
70, rue du Général de Gaulle
68240 KAYSERSBERG
03 89 47 15 39

RIQUEWIHR
55, rue du Général de Gaulle
68340 RIQUEWIHR

Recette

Asperges blanches d'Alsace, velouté d'asperges parfumé au haddock fumé, œufs de poissons



INGREDIENTS
pour 4 personnes (entrée)

- 12 asperges blanches d'Alsace
- 1/2 citron vert
- 1 feuille de laurier

Velouté :

- 50g de haddock fumé
- 1/2 litre d'eau
- 100ml de crème fraîche fluide
- Sel/poivre
- Épluchures et parures d'asperges

Croûtons :

- 2 tranches de pain de mie (de préférence de votre boulanger)
- 50g de beurre
- 50g œuf de poisson de votre choix (hareng, saumon, truite, caviar)

Décoration :

- 1 asperge verte
- 1 branche de vert de fenouil
- Zeste d'un demi citron vert
- Huile d'olive

1. **Velouté :** faire suer les oignons, sans coloration, rajouter les épluchures d'asperges et les parures. Mouiller avec l'eau et cuire pendant 25 minutes à feu doux puis infuser le haddock pendant 10 minutes hors du feu. Mixer et passer au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement puis crêmer.
2. Cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée avec un jus de $\frac{1}{2}$ citron et une feuille de laurier, entre 12 à 17 minutes suivant la taille.
3. **Croûtons :** réaliser des petits cubes de pain de mie et les faire colorer dans une poêle avec le beurre mousseux, puis directement débarrasser sur un papier absorbant une fois la coloration obtenue.
4. **Décoration :** réaliser de fines rondelles d'asperges vertes crues et ajouter des petites pousses de vert de fenouil, des zestes de citron vert et quelques gouttes d'huile d'olive.

UNE RECETTE DE
Jean-Paul ACKER, chef de cuisine
de *La Cheneaudière****** & Spa



L'asperge un légume éminemment politique



1992 - Catherine TRAUTMANN (Maire de Strasbourg)



1999 - Adrien ZELLER (Président de la Région Alsace)



2002 - Fabienne KELLER et Robert GROSSMANN (Tandem à la mairie de Strasbourg) et Yves BUR (Député)



2017 - Roland RIESS (Maire de Strasbourg)



2019 - Brigitte KLINKERT (Prés. 68), Frédéric BIERRY (Prés. 67) et Vincent THIEBAUT (Député Haguenau)

SI PROCHE, SI PURE
L'eau minérale idéale,
au cœur des Vosges du Nord

Partenaire des

www.eauceltic.com

Savourez l'Alsace
Produit du Terroir

ASPERGES D'ALSACE
FRAISCHER L'ASPERGE

Une asperge à 200 francs

Charles EPHRUSSI est un riche collectionneur d'art qui fréquente les ateliers de DEGAS, MANET, MONET, RENOIR... et leur achète régulièrement des toiles. En 1880, il commande à MANET un tableau représentant une botte d'asperges.

EPHRUSSI est si content du tableau qu'au lieu de verser les 800 francs convenus, il envoie 1 000 francs à l'artiste. Ce dernier, en remerciement, lui adresse un second tableau, représentant une seule asperge. MANET lui aurait dit que pour ce prix là, il devait manquer une asperge dans la botte.



Recette

Salade d'asperges alla primavera



INGREDIENTS pour 4 personnes (entrée)

- 1 botte d'asperges blanches d'Alsace
- 100g de petits pois écossés
- 100g de haricots mange-tout
- 1 oignon nouveau
- 4 gros œufs bio
- 1 c. à c. de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à s. de jus de citron
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- Fines herbes (persil, ciboulette...)
- Quelques feuilles de roquette (et/ou de capucine)
- Sel, poivre

1. Bien éplucher les asperges et les cuire dans de l'eau bouillante salée 12 à 18 minutes selon leur taille. Les sortir avec un écumoire et laisser tiédir.
2. Cuire les œufs dans l'eau bouillante salée 7 minutes. Les sortir et les refroidir dans de l'eau glacée. Les écaler.
3. Plonger les mange-tout et les petits pois dans l'eau bouillante salée 5 minutes. Les sortir et les refroidir dans de l'eau glacée.
4. Ciseler l'oignon nouveau et les fines herbes.
5. Dans un bol, fouetter la moutarde, le jus de citron et l'huile d'olive. Assaisonner en sel et poivre.
6. Disposer les asperges dans 4 assiettes. Napper de sauce. Y partager les petits pois, les mange-tout et l'oignon nouveau. Poser un œuf sur le dessus. Parsemer d'herbes ciselées et de feuilles de roquette. Servir avec des toasts de pain.



Le Pinot Blanc ou le Muscat d'Alsace,
avec les asperges blanches de notre région : quel succès !

Cave du
ROI DAGOBERT

67310 TRAENHEIM
www.cave-dagobert.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.



UNE RECETTE DE



LES PRODUCTEURS

Bas-rhinois

COOP. DES FRUITS ET

LÉGUMES D'ALSACE

HOERDT - LAMPERTHEIM

2 rue de la Coopérative
67720 HOERDT

Tél. 03 88 51 31 36

Fax 03 88 69 26 22

Lundi au vendredi : 8h - 12h et
14h - 17h / Samedi : 8h - 11h30

FERME JOST

Président de l'Association

3 rue Basse

67170 BILWISHEIM

Tél. 03 90 64 68 03

AU JARDIN DES QUATRE SAISONS

Cueillette d'Eckwersheim

Route d'Olwisheim

67550 ECKWERSHEIM

Tél. 06 48 13 61 99

www.ajardindes4saisons.fr

DEIBER Marc

83 rue de Nieul

67770 DALHUNDEN

Tél. 03 88 86 96 34

FERME DOLLINGER

39 rue de la République

67720 HOERDT

Tél. 03 88 51 79 20

Fax 03 88 51 36 11

Ouvert tous les jours.

www.ferme-dollinger.com

FERME BEYHURST- BOEHLER

141, rue Principale

67150 HINDISHEIM

Tél. 06 86 59 06 17

ou 09 51 14 60 77

TLJ de 9h-12h15 / 13h30-19h

Sauf dimanche 9h-12h15

www.vin-boehler.fr

FERME HALTER

1 rue de Finckwiller

67310 WASSELONNE

Port. 06 82 25 19 31

TLJ : 9h-19h sauf dim : 9h-12h.

www.ferme-halter.com

FERME DE LA PLUME

D'OR SNC KUNTZ

168 rue d'Altorf

67120 DACHSTEIN

Tél. 03 88 47 85 30

Fax 03 88 47 83 95

Mardi au vendredi : 7h30-12h et

13h-18h30 / Samedi : 7h30-12h et

13h-17h / Jours fériés : 7h30-12h

www.fermedelaplumedor.fr

FERME RIEFFEL

61-63 rue du Gal de Gaulle

67640 FEGERSHEIM

Tél. 03 88 64 06 49

ou 03 88 64 00 99

Du lundi au samedi

9h30 - 12h15 / 15h30 - 19h00

Dimanche et jours fériés

9h30 - 12h15

www.fermerieffel.wordpress.com

SCEA HARTMANN FRUITS ET LÉGUMES

2 rue des Fraises

67170 BERSTHEIM

Tél. 03 88 51 61 26

Port. 06 75 03 14 66

Du lundi au samedi : 8h-19h

Dimanche : 8h-12h

Chalet entrée village : TLJ 8h-19h

EARL FRIESS

31A rue Principale

67270 ROHR

Tél. 03 88 70 57 40

Fax 03 88 70 50 85

HECKMANN Pierrette

Lieu-dit Mayersbreit

67120 DUPPIGHÉIM

Tél. 03 88 49 10 53

Port. 06 83 02 93 15

TLJ : 9h-19h

EARL FERME WAECHTER

24 rue de Kirrwiller

67330 OBERMODERN

Tel. 03 88 09 56 04

Port. 06 15 88 37 19

Du lundi au vendredi :

9h-12h30 et 14h30-18h30

Samedi : 9h - 12h30

et 14h30 - 16h30

www.ferme-waechter.fr

EARL KRIEGER

Jean-Claude

9 rue Principale

67270 KIENHEIM

Tél. 03 88 69 65 05

136, route de Weitbruch

67500 HAGUENAU

Tél. 03 88 73 99 36

LES VERGERS

MARGAUX

FERME BOEHLER

4 rue de Molsheim

67120 IRMSTETT

Port. 06 35 50 47 71

TLJ : 9h - 19h

FERME LUX

19 rue Principale

67370 PFETTISHEIM

Tél. 03 88 69 69 10

FERME DIEMER Thibaut

13 rue de Hangenbieten

67120 KOLBSHEIM

Port. 06 85 15 60 62

www.fermediemer.fr

SCEA "LES BONNES ASPERGES DU RHIN"

FAMILLE SIGRIST

8 rue de Bischwiller

67410 DRUSENHEIM

Tél. 03 88 53 32 27

FAMILLE BINDER

2 rue de la Ferme

67770 SESSENHEIM

Tél. 03 88 86 98 10

EARL LES 3 RIVIÈRES

WEISSBECK Thierry

19 rue Principale

67470 TRIMBACH

Tél. 03 88 94 75 16

EARL MATHIS

9 rue de Geudertheim

67720 HOERDT

Port. 06 08 31 94 29

Tél./Fax 03 88 68 11 20

Du lundi au samedi :

9h-12h / 13h -18h30

Dimanche et jours fériés :

9h-12h

LA NOUVELLE DOUANE

1a rue du Vieux Marché

aux Poissons

67000 STRASBOURG

www.lanouvelledouane.com

FERME HOLTZMANN

40 rue des Vignes

67170 WINGERSHEIM

Tél. 03 88 51 48 41

EARL CARBIENER Daniel

33 rue de la Laiterie

67490 PRINTZHEIM

Tél. 03 88 70 71 32

FERME OHLMANN

76, rue principale

67590 OHLUNGEN

Tél. 03 88 72 65 07

FERME MAURER Pierre

LANGE GEWANN (RD 392)

Route entre Dorlisheim et Altorf

67120 DORLISHEIM

Tél. 03 88 38 42 86

earlmaurerpierre@wanadoo.fr

Lundi au jeudi : 9h-19h / Vend :

8h30-19h / Sam. : 8h30-18h30

Dim. et jours fériés : 9h-12h30

et 14h-18h30

www.lafermemaurer.com

FERME DU CHÂTEAU DE DACHSTEIN

Chemin de la Ferme du

Château

67120 DACHSTEIN

Tél. 03 88 38 42 86

EARL FERME NONNENMACHER

14 route de Hochfelden

67370 WOELLENHEIM

Tél. 03 88 69 90 77

Fax 03 88 69 97 05

www.gaveur-kochersberg.fr

FERME RIEDINGER

60 rue de la République

67720 HOERDT

Tél. 03 88 68 14 75

Fax 03 88 51 74 42

www.ferme-riedinger.com

FERME MEHN

4 route de Lampertheim

67370 PFULGRIESHEIM

Tél. 03 88 20 26 41

TLJ : 9h-18h

FERME JENNER

22 rue de Mundolsheim

67450 LAMPERTHEIM

Tél : 03 88 20 15 59

TLJ : 10h-12h et 13h-19h

EXPLOITATION HIRSCH

99 rue de Geudertheim

67720 HOERDT

Port. : 06 69 35 75 23

EARL DU RIESBACH

Asperges Les collines de

Brumath

1 route de Brumath

67170 HOCHSTETT

Tél./Fax 03 88 51 55 73

GAEC SCHARRENBERGER

Route de Gunstett

67250 SURBOURG

Tél. 03 88 80 52 17

Mardi au vendredi : 8h-12h et

14h-18h30 / Sam. : 8h-13h

www.facebook.com/GaecScharrenberger

EARL DE LA SCHMALAU MULLER

7 rue du Nord

67860 RHINAU

Tél. 03 88 74 61 35

EARL ROTH André

18 rue du Gal de Gaulle

67205 OBERHAUSBERGEN

Tél. 03 88 56 06 06

L'ÎLOT DE LA MEINAU

36 rue de la Fédération

67100 STRASBOURG

Tél. 03 88 55 62 79

www.lilotdelameinau.fr

LES JARDINS D'ALTAÏR

Route de Schirrhain

67240 OBERHOFFEN

SUR MODER

Tél. 03 88 07 68 82

Du lundi au vendredi : 8h-12h

www.lesjardinsdalair.fr

ASPERGES SCHOTT

Jean-Pierre

3 rue de l'Herbe

67370 BERSTETT

Tél. 03 88 69 56 88

Lundi au samedi : 10h-12h et

13h30-18h - Dimanche : 9h-12h

FERME GEISSLER



Haut-rhinois

FERME BOETSCH-WOLF

FERME BOETSCH
20 chemin de Galfingue
68720 ILLFURTH
Tél. 03 89 89 21 47

FERME WOLF
6 rue de Spechbach
68720 ILLFURTH
Tél. 03 89 25 47 98
www.fraises-asperges.fr

EARL HAENNI

7 route de Merxheim
68190 RAEDERSHEIM
Tél. 03 89 48 11 94
Lundi au samedi : 9h-12h et
13h30-18h30 - Dim : 9h-12h
www.asperge-haenni.fr

SIBLER Clarisse

28 route des Vins
68240 SIGOLSHEIM
Tél. 03 89 47 12 17
TLJ : 9h30 - 12h / 14h-19h
Dim. et jours fériés : 9h30-12h
www.lafermeclarisse.alsace

JEHL Thomas

10 chemin
du Château d'Eau
68970 GUEMAR
Tél. 03 89 71 81 54
Fax 03 89 86 48 98

EARL Adrien WALTER

4 rue des Champs
68740
RUMERSHEIM-LE-HAUT
Tél. 03 89 26 14 93

FERME MERIUS

7, rue des écoles
68180 HORBOURG-WIHR
Tél. 06 45 48 00 07
Distributeur automatique
7j/7 -24h/24

EARL ISNER

Route des Cerisiers
68250 ROUFFACH
Tél. 03 89 49 61 28
Du lundi au samedi : 8h- 19h
Dimanche : 8h-12h

EARL LES DÉLICES

D'ALSACE
MULLER Christian
64 Grand Rue
68320 JEBSHEIM
Tél. 03 89 71 66 73
10h - 13h

EARL FRICK Bertrand

Rue des Champs
68250 GUNDOLSHEIM
Tél. 03 89 78 50 46
Port. 06 07 05 54 91
Lundi au samedi : 9h - 18h30
Dimanche : 9h-12h
www.asperges-frick.fr

CUEILLETTE DE PARADISOV рЕГ

SCHITTLY Luc
Route de Heimsbrunn
68520 BURNHAUPT-LE-BAS
Tél. 03 89 48 96 14
www.cueilletteparadisvogel.fr

Plus que jamais,
manger local a du sens



Foie gras et
asperges d'Alsace :
associez les plaisirs !

GÄNZELIESEL

Association des producteurs foie gras d'Alsace
Maison de l'Agriculture - 2, rue de Rome - 67300 SCHILTIGHEIM
Tél. 03 88 19 17 67

www.alsacefoiegras.fr

HVE - Haute Valeur Environnementale, c'est quoi ?

C'est le niveau le plus élevé de certification environnementale des exploitations agricoles. Elle est attribuée à des exploitations agricoles selon des exigences de résultats en termes d'actions en faveur de la biodiversité et de limitation de l'utilisation d'intrants.



Trouvez un producteur près de chez vous sur www.asperges.alsace

Les horaires d'ouvertures sont susceptibles d'évolution.

Nous vous invitons à les vérifier auprès de votre producteur avant de vous déplacer.

Recette

Asperges blanches et œufs mimosa aux deux mayonnaises d'Alsace

INGREDIENTS pour 4 personnes

- 20 asperges blanches d'Alsace
- 4 œufs
- 50g de Mayonnaise d'Alsace Nature Alélor
- 50g de Mayonnaise à l'Ail des Ours Alélor
- 30g de câpres surfines Alélor
- 1 jus de citron
- 4 brins de persil
- 2 brins de cerfeuil
- 2 brins d'aneth
- 2 brins de ciboulette
- Poivre noir
- Fleur de sel
- Paprika moulu
- Huile d'olive



1. Cuire les asperges à la vapeur.
2. Faire durcir les œufs 10 mn dans de l'eau bouillante, les mettre dans l'eau froide pour arrêter la cuisson, puis les écaler.
3. Prendre deux œufs durs, séparer blancs et jaunes puis les écraser à travers un tamis fin. Dans un bol, mélanger les blancs avec de la Mayonnaise à l'Ail des Ours Alélor et réserver.
4. Couper les deux œufs restants en deux, retirer le jaune délicatement sans endommager le blanc. Dans un bol, écraser les deux jaunes à la fourchette et ajouter deux cuillères à soupe de Mayonnaise d'Alsace Alélor. Garnir le mélange dans les blancs évidés, agrémenter d'une pointe de paprika et d'une feuille de persil.
5. Assaisonner les asperges avec l'huile d'olive, la fleur de sel et le poivre noir.
6. Répartir les asperges dans les assiettes, les parsemer de brisures de blancs d'œuf à la Mayonnaise à l'Ail des Ours, puis des jaunes. Ajouter les câpres et le mélange d'herbes. Disposer les œufs mimosa à la Mayonnaise d'Alsace sur le côté. Finir le dressage avec des fleurs de sel, du poivre et quelques gouttes de jus de citron.

UNE RECETTE DE



Préparation des asperges

Si vous hésitez encore à vous lancer, il n'y a pas plus simple !

Si votre asperge n'est pas épluchée à l'achat, il suffit d'un coup d'économie, comme une carotte.

- Pour la cuisson, 4 écoles :
- 12 minutes à la verticale (le must)
 - 7 minutes à la casserole
 - 15 à 20 minutes à la vapeur
 - 12 minutes à la poêle (avec des asperges fines, en légume d'accompagnement)

Ça y est, c'est près !

ALÉLOR Depuis 1873

NOUVEAU

Les mayonnaises comme à la maison & Mayonnaise Nature d'Alsace & Mayonnaise à l'Ail des Ours

à la moutarde d'Alsace et aux œufs de poules élevées en plein air

Fabriquées en Alsace à Mietesheim (67580) - www.alelor.fr - L'Artisan de tous vos accords

UNE MAYONNAISE ALSACIENNE DÉDIÉE À L'ASPERGE

Une mayonnaise dédiée à l'asperge pour célébrer les 30 ans de l'Association des Producteurs d'Asperge d'Alsace, l'idée a germé dans les services de recherche et développement d'ALÉLOR voilà près d'un an.

Le résultat vient d'arriver sur le marché. Moutarde d'Alsace, œufs de poules élevées en plein air, une texture ferme et onctueuse et un goût finement équilibré, avec de légères notes vinaigrées, la Mayonnaise spéciale asperges d'ALÉLOR est le fruit d'un savoir-faire d'excellence souligné par le label « *Entreprise du Patrimoine Vivant* » obtenu par l'entreprise en 2020.

Elle est disponible en vente directe dans les fermes auprès des producteurs membres de l'association en série limitée.



NOUVEAU : UNE TOUCHE GOURMANDE POUR VOS ASSAISONNEMENTS POUR ASPERGES



Implantée à Mittelhausen depuis 55 ans, la maison GEORGES COLIN vient de créer deux assaisonnements pour asperges en série limitée pour le lancement de la saison :

- **Mélange Gourmet** : noix, échalote, herbes. Les herbes aromatiques apportent de la fraîcheur aux notes gourmandes des brisures de noix et des petits morceaux d'échalote.
- **Mélange Printanier** : échalote, raifort, ail des ours. La fraîcheur de l'ail des ours est rehaussée par l'intensité du raifort.

Ils viennent s'ajouter à un grand classique de la maison, **La Persillade de France** : ail, persil, échalote, oignon, le tout en origine France garantie.

Vous pourrez trouver ces mélanges sur le site de vente en ligne www.georgescolin.com ou dans la toute nouvelle boutique de la marque installée 5 rue Gutenberg à Strasbourg. Un véritable paradis pour les amateurs d'épices.

LES PETITES DERNIÈRES :

L'ORIGINAL
50 CL ET 100 CL

BIO !

LA
VINAIGRETTE

HUMMM...
POUR VOS
SALADES
ET CRUDITÉS !

AVEC DU
MELFOR BIO
ÉVIDEMMENT !



MELFOR

Vinaigres et Condiments d'Alsace depuis 1922 !



L'idée fait son chemin depuis quelques années.

L'intérêt est double : le plaisir immédiat d'un plat prêt à cuire et une conservation plus longue (jusqu'à 8 jours) par rapport à une asperge épluchée à la ferme. Sachant que la matière première reste toujours de l'asperge de première qualité.



GEORGES COLIN

ÉPICES . PLANTES AROMATIQUES . CONDIMENTS

Vente en ligne > georgescolin.com

Offre valable sur ces 3 produits jusqu'au 31 mai :

La Persillade de France

Le mélange Printanier

Le mélange Gourmet

La touche aromatique pour twister les sauces d'accompagnement de vos asperges



5 rue Gutenberg 67000 Strasbourg



Feuilletés d'asperges
comme des sacristains
aux graines de pavot

INGREDIENTS
pour 4 personnes

- 12 asperges blanches d'Alsace
- 250 g de fromage blanc nature
- 250 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à s. de lait
- 1 c. à s. de PAVOT BLEU MARIANE Georges Colin
- 2 c. à c. de MÉLANGE GOURMET Georges Colin
- 2 c. à c. de MÉLANGE PRINTANIER Georges Colin
- 1 c. à c. de SEL ÉPICÉ #JARDIN Georges Colin
- 1 c. à c. de gros sel
- Facultatif : 1 c. à c. de BAIES ROSES Georges Colin



1. Bien éplucher les asperges et les cuire dans de l'eau bouillante salée 12 à 18 minutes selon leur taille.
2. Partager le fromage blanc en 2 bols. Ajouter le mélange GOURMET dans l'un et le mélange PRINTANIER dans l'autre. Saler selon votre goût et laisser reposer minimum 10 minutes au réfrigérateur.
3. Sortir les asperges avec une écumoire, les égoutter sur une grille, puis les sécher sur un papier absorbant.
4. Dans un petit bol, fouetter le jaune d'œuf avec 1 c. à s. de lait et une pincée de sel. Badigeonner cette dorure sur la pâte feuilletée. Parsemer de graines de pavot et de sel épice #JARDIN. Découper des lanières de pâte feuilletée de 1 cm de large.
5. Entourer chaque asperge d'une lanière de pâte feuilletée et les disposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment.
6. Facultatif : vous pouvez parsemer les asperges de quelques baies roses concassées.
7. Enfourner 10 minutes à 200°C.
8. Servir les feuilletés chauds avec les sauces.

UNE RECETTE DE



GEORGES COLIN





**ASPERGES
D'ALSACE**

FRAÎCHEUR & SAVEUR



Photo : © Jérôme Mandjele

La Cheneaudière***** & Spa

**GAGNEZ
DES SÉJOURS DE RÊVE !**
et de nombreux autres cadeaux* sur
www.asperges.alsace



RELAX &
CHATEAU

**1 SÉJOUR « 5 ÉTOILES »
À LA CHENEAUDIÈRE***** & SPA**

(1 nuit en Top-Suite, dîner gastronomique avec boissons, petit-déjeuner, accès au « Nature-Spa », séances de bain vapeur, panier cadeau)

* Règlement complet, liste des dotations et dates du jeu sur www.asperges.alsace.



1 SÉJOUR DE RÊVE

pour 4 personnes (1 nuit hôtel 4 étoiles, 1 jour à Europa-Park et 1 jour à Rulantica)



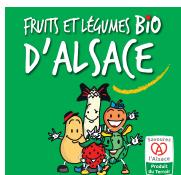
**CARTES-CADEAUX
CUISINE APTITUDE**



Europa Park

FAITES CONFIANCE À NOS PARTENAIRES !

Nous remercions l'ensemble des partenaires qui soutiennent les producteurs d'asperges d'Alsace depuis de nombreuses années.



© Alsace Bio et Terre