

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 Hoerdtd 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
LA COURONNE
HOERDT
Maison
des Arts
et du Patrimoine
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**

www.musee-asperge.fr

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



   [MuseeAsperge](https://www.instagram.com/MuseeAsperge)

Une histoire qui commence à Hoerdtd

L'asperge a été introduite à Hoerdtd 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 Hoerdtd et décide d'y introduire ce légume.

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

Plus d'un siècle et demi plus tard, la commune de Hoerdtd 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 Hoerdtd 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 contraint. 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



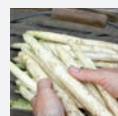
Sommaire

p. **4 à 7**

30 ANS DE L'ASSOCIATION



LES PRODUCTEURS D'ASPERGES D'ALSACE



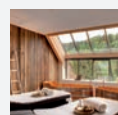
p. **8 & 9**

p. **10 & 11**

ÉPICERIE GOURMANDE : LES NOUVEAUTÉS



GRAND JEU DES ASPERGES D'ALSACE



p. **12**

... et des idées
recettes
sur le côté !

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 culturelles 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 loessiques 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



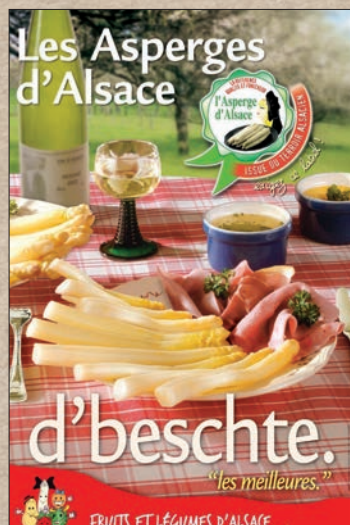
1999



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.latablealsacienne.fr>

RIBEAUVILLÉ
21, Grand Rue
68150 RIBEAUVILLÉ

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 crémier.
2. Cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée avec un jus de 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 moussieux, 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 coeur des Vosges du Nord




Partenaire des



www.eauceltic.com

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 une 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.aujardindes4saisons.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 WASELONNE
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 DUPPIGHEIM
Tél. 03 88 49 10 53
Port. 06 83 02 93 15
TLJ : 9h-19h

EARL FERME WAECHTER

24 rue de Kirrwiller
67330 OBERMODERN
Tél. 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 SESSSENHEIM
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.lafermemaureur.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 Lamperttheim
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'ALTÄIR

Route de Schirrheim
67240 OBERHOFFEN
SUR MODER
Tél. 03 88 07 68 82
Du lundi au vendredi : 8h-12h
www.lesjardinsdaltair.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

31 rue du Cheval Noir
67720 HOERDT
Port. 06 23 18 50 81
Port. 06 70 04 56 99
TLJ : 8h-12h30 et 13h30-19h

BIO MAURER

115, Grand Rue
67120 DORLISHEIM

RAPPEL

L'accès aux points de vente d'asperges est autorisé dans le cadre des contraintes sanitaires actuellement en place.

> Jusqu'à 10 km : sans attestation mais avec un justificatif de domicile.

> Entre 10 et 30 km : cochez la case « achat... » sur votre attestation.

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

PARADISVOGEL

SCHITTLY Luc

Route de Heimsbrunn

68520 BURNHAUPT-LE-BAS

Tél. 03 89 48 96 14

www.cueilletteparadisvogel.fr



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.

Plus que jamais,
manger local a du sens



Gänzeliesel
Les Producteurs - Éleveurs
Alsaciens de Foies Gras

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.



UNE RECETTE DE

ALÉLOR
Depuis 1873

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'économe, 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 !

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



Vinaigres et Condiments d'Alsace depuis 1922 !

ASPERGES ÉPLUCHÉES EN BARQUETTE



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.

Recette

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 épicé #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



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



La Cheneaudière***** & Spa

GAGNEZ

DES SÉJOURS DE RÊVE !

et de nombreux autres cadeaux* sur

www.asperges.alsace



FAITES CONFIANCE À NOS PARTENAIRES !

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

