

Plaisirs Cuisine

ASPERGES EN POINTE

LÉGUMES Les longues tiges arrivent dans l'assiette avec le printemps. Longtemps considérées comme des garnitures, elles se cuisinent désormais à toutes les sauces

Le printemps a l'art de s'annoncer. Il missionne toujours de beaux messagers : dans le ciel, les hirondelles, et dans l'assiette, les asperges. En cuisine, ces longues tiges à pointe arrivent comme les bonnes nouvelles, sonnant le glas du long hiver et de ses emblématiques racines. Chaque année, les cuisiniers les attendent comme le retour des filles prodiges. Dès les premières lueurs de février, ils composent, impatients, le numéro du domaine des Roques-Hautes (Bouches-du-Rhône) de Sylvain Erhardt.

Un œil rivé sur le thermomètre, l'autre sur les premières pointes sortant de terre, le maraîcher des Alpilles récolte le fruit de son travail passionné : plus de 100 chefs étoilés ne jurent que par ses asperges vertes : « parfaites », « des Rolls », « de l'art », etc. Les éloges pleuvent pour décrire ces impeccables tiges et ces délicats bourgeons, cultivées de façon artisanale avec une telle tendresse que sa femme est jalouse. « Ce sont mes filles, image-t-il. Je les surveille à chaque instant. Pour leur prouver mon amour, je les ai baptisées par calibre : les plus grosses sont les reines, puis viennent les marquises, les duchesses, les comtesses et les princesses. » L'asperge est bien un aliment « noble ».

À Noël pour Louis XIV

Cette élégante se pare de vert ou de blanc, parfois de violet. Pluriannuelle, elle s'épanouit dans des sols limoneux-sablonneux. Capricieuse, elle ne daigne sortir de terre que lorsque la température redevient supportable, de mi-mars à début juin. « Le goût de l'asperge, c'est un climat, un sol et un homme, explique Sylvain Erhardt. Les miennes ne sont pas amères, mais presque sucrées, avec très peu de fibres. Elles se plaisent dans ce sol profond et drainant, une alluvion de la Durance. » En haut des collines provençales, les promeneurs chanceux peuvent parfois en cueillir des sauvages. Mais on trouve des cultures partout, dans la Marne, le Poitou, les Landes, le Languedoc et même à Argenteuil (Val-d'Oise).



BRU/PHOTOCUISINE

Cette « aristocrate des légumes », son surnom québécois, avait déjà séduit les Romains, qui inventèrent sa culture, les Égyptiens, qui lui trouvèrent des vertus aphrodisiaques et les Grecs, qui l'utilisaient comme plante médicinale. L'un de ses plus fervents adorateurs fut Louis XIV, qui les convoquait à sa table pour Noël,

obligeant son jardinier à déverser des tombereaux de fumier pour réchauffer les sols et provoquer leur apparition hors saison ! « Rien ne ressemble à l'asperge, à tous les niveaux, visuel, gustatif et olfactif, s'enthousiasme Alain Passard, le chef triplé étoilé de l'Arpège (Paris). C'est une source folle d'inspiration : la verte, herba-

cée, exubérante et provocatrice et la blanche, lactée, presque effacée. »

Ces précieuses pousses n'ont pas toujours été traitées aussi royalement. Longtemps considérées comme des garnitures, elles ont été blanchies, voire bouillies par des cuisiniers peu sensibles à leur charme. « On nous a appris à les cuire dans l'eau mais je l'inter-

dis catégoriquement dans ma cuisine, cela les rend amères, affirme Pierre Rigother, à la Scène Théâtrale (Paris). Mieux vaut les faire suer dans un sautoir, avec de l'huile d'olive, du sel et du thym. »

Réhabilitées par des maraîchers enamorés, elles commencent à peine à dévoiler leur potentiel. « Tout est encore à faire avec les asperges, estime encore Alain Passard. Je dialogue avec elles, qui semblent dire "Faites autre chose avec nous !" Elles méritent de meilleurs assaisonnements et cuissons. » Elles se laissent cuisiner à toutes les sauces : en entrée, en plat, à la vapeur, rôtie, avec une vinaigrette ou des accords luxueux : la nature leur offre des croisements de saison éphémères, avec les dernières truffes de l'hiver ou les premières morilles.

Les biscornues de Roques-Hautes

Nobles mais pas snob, les asperges parlent à toutes les toques. « Chez moi, c'était une entrée, se souvient le Tourangeau Bruno Doucet, de la Régalaide (Paris). Mes grands-parents cultivaient des blanches, qu'on disposait dans des bocaux, pour en manger toute l'année. C'était un plat de fête. » Aujourd'hui, il cuisine lui aussi celles de Sylvain Erhardt, à la minute avec une vinaigrette aux herbes fraîches, ou rôties au comté. Christophe Bacqué, deux étoiles au Castellet (Var), leur concocte un beurre de roquette. Gregory Marchand, chez Frenchie (Paris), a jeté son dévolu sur « les biscornues de Roques-Hautes », les asperges courbées d'Erhardt, qu'il marie avec une mousse de parmesan, un jaune d'œuf fumé, un crumble d'orge et des noisettes du Piémont.

Pour sublimer ces dames, mieux vaut être délicat. « Il faut une main artistique et une sensibilité car elles sont fragiles », poursuit Alain Passard. Le maestro a inventé une cuisson rien que pour elle : à la verticale [lire sa recette ci-dessous]. « C'est de l'art, selon Sylvain Erhardt. Leur texture est incroyable. » Fondantes, voire caramélisées au talon, croquantes à la pointe, elles cuisent debout, en botte, arrosées de beurre clarifié. « Les cuisiniers ont tendance à avoir la main trop présente, je travaille à effacer le geste, explique le chef. J'ai voulu traiter les asperges comme au marché : en botte. Avec un œuf mollet, l'acidité de l'oseille et des petits pois, c'est fabuleux. » Le printemps dans une assiette. ●

CHARLOTTE LANGRAND @Chalangrand



VINCENT LELOUP/VERGENCE POUR LE JDD

LA RECETTE DE ALAIN PASSARD

LES ASPERGES À LA VERTICALE, ŒUF MOLLET ET FONDUE D'OSEILLE

Ingredients (pour 4 personnes)

1 botte d'asperges vertes ou blanches de gros calibre (Ø 1,5 cm), 6 par personne ; 3 copeaux de beurre salé de 50 g ; 4 œufs ; fleur de sel ; 1 botte de cerfeuil ; 1 botte d'oseille.

Il s'agit de cuire les asperges à la verticale en botte dans un sautoir, en les arrosant de beurre salé chaud et de faire monter la chaleur dans le fût de l'asperge. Cela permet d'obtenir un dégradé de cuisson : le bourgeon sera cru-chaud,

le cœur, croquant et le talon, confit. L'élément clé est le sautoir, qui doit être assez grand (diamètre de 20 cm au moins et bords hauts de 12-15 cm) pour laisser un couloir de chaleur autour de la botte. Au marché, la fraîcheur des asperges se vérifie en s'assurant que leur talon est dépourvu de craquelures et le bourgeon, immaculé et sans impacts.

À l'économiste, débarrasser les asperges de leur peau et les toiletter à l'eau claire. Recréez la botte en les enveloppant dans une large ceinture de papier sulfurisé doublé. Le diamètre de la botte garantit sa stabilité : pas moins de 13 cm. Laisser la tête hors du papier, nouer avec de la ficelle.

Déposer deux copeaux de beurre salé et la botte à la verticale dans le sautoir. Laisser cuire 90 minutes à feu très doux en arrosant régulièrement à la cuillère avec le beurre chaud. Toiletter les feuilles d'oseille à l'eau, les essorer et ôter leur cosse. Les faire fondre dans une casserole avec un copeau de beurre salé.

Libérer ensuite les asperges en coupant la ficelle, les servir avec un œuf mollet (6 minutes), de la fleur de sel, ce petit beurre de cuisson noisetté et la fondue d'oseille. Parsemer de cerfeuil fraîchement ciselé.

L'Arpège : 84 rue de Varenne, Paris (75007). Rens. : 01 47 05 09 06 et alain-passard.com