

L'asperge

Asparagus officinalis, pointes d'amour

De la famille des Asparagaceae. Elle est connue et cultivée depuis l'antiquité sur le bassin méditerranéen, en France depuis 1400. C'est une plante vivace grâce à son rhizome dont on peut prélever les parties appelées griffes que l'on doit repiquer profondément dans une terre sableuse et riche en fumure à la racine.

Dès le printemps on voit apparaître les bourgeons souterrains de la plante ou turions qui deviennent rapidement des tiges (asperges) blanches si elles sont à l'abri de la lumière, vertes si elles voient le jour.

Tout le monde connaît les qualités culinaires de l'Asperge, elle peut être à toutes les sauces, en potage, en tourte, en légume sauté, en crème....

Elle a des vertus diurétiques et lors de son apparition dans les potagers elle a été considérée comme aphrodisiaque à cause de son apparence.

On peut faire un Hip Hip Hip, puisque ce sont les moines de Saint Amé, seigneurs de Merville qui l'ont introduite. Elle fait partie de l'inventaire du Monastère rédigé en 1469.

Grâce au travail des jardiniers et à la sélection, elle est devenue de plus en plus grosse et elle a été cultivée partout en France.

