

Journée Culture et découverte de l'Asperge

Dans la continuité de nos visites culturelles et particularismes de notre région, nous étions 81 participants ce 6 mai en quête d'approfondir nos connaissances sur un légume très apprécié en cette saison.

Compte tenu du nombre de personnes inscrites nous avons composé 2 groupes qui, sous l'égide de nos amis hoerdtois Joëlle et Martin, ont alterné dans la journée : balade et musée.

A travers champs et ried hoerdtois, Joëlle, notre guide pour la balade, nous a expliqué tout le processus de la culture de l'asperge, en commençant par la culture à l'ancienne à savoir le champ est composé de différents monticules où poussent les asperges.

Démonstration « en direct live » nous est fait pour nous montrer comment on les récupère : à l'ancienne avec les doigts ou avec une gouje.

Dans un autre champ, la culture actuelle se fait avec une bâche lestée qui recouvre les buttes où vont pousser les asperges et ce à l'abri de la lumière pour qu'elles, compte tenu de l'absence de photosynthèse, restent parfaitement blanches ; cette bâche par ailleurs est noire pour assurer la chaleur dont a besoin l'asperge pour se développer, à noter qu'elles poussent entre 10 et 15 cm par jour. Pour récupérer les légumes, il faut retirer la bâche à la main ou utiliser une machine qui la soulève, l'agriculteur utilisera ensuite son outil pour les extraire. A la fin de la saison les bâches seront roulées à l'aide d'un tracteur.

Plus loin nous avons un champ où la végétation a déjà poussé, il s'agit là d'une plantation récente, en effet Joëlle nous explique qu'il faut un minimum de 3 ans pour que la plante commence à produire et la culture de l'asperge est longue : elle dure dix à quinze ans.

La récolte est entièrement manuelle, elle est quotidienne pour assurer un produit de qualité et nécessite une grande dextérité pour ne pas abimer les turions. Une fois récoltée, l'asperge est ensuite nettoyée à l'eau claire, triée, coupée et calibrée à 22cm

Hoerdtd a été la 1^{ère} commune à en cultiver, c'est le Pasteur Louis Heyler qui après son ministère à Philippeville en Algérie où il découvre la culture de l'asperge, il l'introduit, dans les années 1870, à Hoerdtd compte tenu de la qualité du sol qui s'y prête parfaitement. Il parvient à convaincre, non sans difficultés : du fait de l'immobilisation d'un champ pendant 3 ans sans autre production et qu'il n'y a qu'une seule saison dans l'année (de mi-avril à juin), des agriculteurs hoerdtois de se lancer dans cette culture et fait ainsi de Hoerdtd l'actuelle capitale de l'asperge blanche et la fierté du village et de ses villageois.

Au cours de notre promenade nous pouvons admirer les jardins et potagers dont celui de Joëlle, et notamment la « kütsch » probablement l'objet le plus emblématique utilisé à Hoerdtd ainsi que le buste installé en hommage au Pasteur Heyler sur la façade du presbytère protestant.

Au cours de cette balade nous avons pu constater la passion de Joëlle, son amour et son enthousiasme pour nous faire découvrir l'histoire et la culture de l'asperge à Hoerdtd.

Martin lui nous a emmené au Musée de l'Asperge et des traditions locales.

La projection d'un film en salle de conférence permet de suivre les travaux dans les champs ainsi que la vie du village dans les années 1960.

Au niveau du musée, la thématique repose sur la culture de l'asperge, point de départ d'autres thématiques, telles que les métiers anciens et les traditions locales avec les différents outils utilisés pour la culture de l'asperge : goujes, doigts en latex...

On découvre la salle consacrée au passé agricole du village de Hoerd. La polyculture a toujours été pratiquée pour utiliser au mieux les qualités des sols bien différents entre l'Est et l'Ouest du village. On observera notamment la coupe d'une butte avec la griffe et les premiers turions de l'asperge.

L'histoire de Hoerd est retracée sur une immense fresque chronologique qui occupe tout un mur. Dans le prolongement de la culture d'asperges, les arts de la table se sont développés avec différentes recettes de famille pour sa dégustation, elle est le plat phare qui attire de nombreux gourmets, venant souvent de loin, dans les restaurants locaux dont le plus célèbre d'entre eux « la Charrue »

On termine par l'exposition temporaire permettant de découvrir la richesse de l'histoire locale ainsi que les événements relatifs à la seconde guerre mondiale et aux 80 ans de la libération.

A l'heure du déjeuner nous avons pu déguster et apprécier cette excellente asperge blanche de Hoerd dans le restaurant l'Asparagus où sur les murs figurent des reproductions de cartes postales données par le papa de Joëlle.

L'ensemble des participants ont apprécié à l'unanimité cette sortie et remercient chaleureusement Joëlle et Martin pour cette magnifique journée passée en leur compagnie.

A noter que ce dimanche 11 mai aura lieu la traditionnelle fête annuelle des Asperges à Hoerd