



ASPERGE GRIFFÉE

L'asperge de Ruffey-lès-Echirey, blanche à tête violette, s'installe dès mi-avril sur les marchés de la Côte-d'Or. Ne passez pas à côté, sa saison est courte – jusqu'en juin –, sa saveur typée, et ses talents, innombrables.



Yannick Paris,
maraîcher

Côté maraîcher

Dans la famille des liliacées (oignon, ail, jacinthe, narcisse), l'asperge est de celles qui annoncent le mieux le printemps. Et celle de Ruffey-lès-Echirey, un village situé à 6 kilomètres de Dijon, a le don de mettre les Bourguignons en émoi depuis une quarantaine d'années. Une bonne tenue, une tête qui s'ouvre peu, la variété « hâtive d'Argenteuil » (Argenteuil, commune d'Ile-de-France marquée par la culture de l'asperge dès le XIX^e siècle) s'épanouit pleinement dans les sols argileux et fertiles de Ruffey-lès-Echirey. Qui dit sol argileux dit coupe courte (la lame du couteau s'enfonce moins dans un sol argileux et caillouteux que dans un sol sableux), et donc une asperge courte et de qualité (plus on arrive vers le pied, plus on trouve de fibres). Chefs et amateurs s'accordent à dire que le terroir a donné à l'asperge de Ruffey des qualités gustatives uniques, une amertume assez prononcée et une chair exquise.

Le maraîcher Yannick Paris, installé depuis dix ans avec son père, ne peut pas être plus concis dans ses instructions : il faut la consommer la plus fraîche possible ! Chez lui, l'asperge de Ruffey est tout juste coupée qu'elle figure déjà sur son étal au marché de Dijon. En fait, plus on attend, plus l'asperge perd en eau et devient fibreuse. Donc, une fois achetée, elle doit être consommée dans les heures qui suivent, et au plus tard dans les trois jours. Quelques mots sur sa production ? Les griffes – ou rhizomes, sortes de tiges qui constituent la réserve de la plante – sont plantées à 30 centimètres de la surface du sol. Il faut attendre la troisième année pour la première récolte, modeste et modérée, et la quatrième année pour le plein rendement de l'aspergeraie. Les asperges sont cueillies à l'aide d'un long couteau fin. Le temps d'arriver au marché et elles s'offrent à vous, fragiles, juteuses et pleines de goût.

Halles de Dijon (Côte-d'Or), marché le mardi, le vendredi et le samedi (5-6 € le kilo d'asperges).



3 ustensiles

Cuire, ficeler, éplucher...

Rien de tel qu'une belle cocotte haute et son panier pour pouvoir faire cuire les asperges verticalement.
Cuit-asperges Kitchen Bazaar, 29,90 €. www.kitchenbazaar.com



DR

Avec ces liens en silicone, en deux secondes votre botte d'asperges est liée. En plus, ils passent au lave-vaisselle.
Lacets de cuisson La Cantinière, 9,50 € les quatre liens de 41 cm www.lacantiniere.com



Pour une prise en main sans défaut et pour suivre la courbe de vos asperges dans leurs moindres aspérités, voici l'outil dispensable.
Épluche-asperges Kitchen Bazaar, 7,90 €. www.kitchenbazaar.com



3 sauces

Vinaigrette à l'orientale

PRÊT EN 10 MIN - POUR 4 PERSONNES

• 2 c. à soupe de vinaigre balsamique • 2 c. à soupe de jus de citron • 8 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe graines de cumin • 6 brins de menthe • 6 brins de coriandre • 1 pointe de couteau de harissa • Sel.

- Faites revenir les graines de cumin à sec 1 min dans une poêle antiadhésive bien chaude. Broyez-les au mixeur.
- Dans un bol, mélangez le vinaigre, le jus de citron et 1 pincée de sel. Versez l'huile en fouettant à la fourchette. Ajoutez les graines de cumin, les feuilles de menthe et de coriandre ciselées. Rehaussez de harissa.

Chantilly au raifort et à l'aneth

PRÊT EN 10 MIN - POUR 4 PERSONNES

• 25 cl de crème liquide entière • 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès • 1 c. à café de raifort râpé • 6 brins d'aneth • Sel • Poivre blanc.

- Fouettez la crème liquide très froide avec le vinaigre de Xérès et 1 pincée de sel, jusqu'à ce qu'elle soit légère et mousseuse.
- Incorporez le raifort râpé et l'aneth ciselé. Rehaussez de poivre blanc moulu. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir (pas plus de 1 heure).

Crème de moutarde

PRÊT EN 3 MIN - POUR 4 PERSONNES

• 20 cl de crème fraîche épaisse • 3 c. à soupe de moutarde forte.

- Dans un bol, mélangez la crème et la moutarde. C'est prêt! Cette sauce est aussi délicieuse avec les artichauts.



David Zuddas,
chef du
restaurant
DZ'Envies

Côté cuisinier

Peut-on rêver meilleur emplacement que celui-ci ? Pile face aux halles de Dijon, le nouveau restaurant de David Zuddas, DZ'Envies (« des envies »), annonce la couleur : une cuisine du marché inspirée, dans un lieu « qui ne se prend pas la tête ». Depuis qu'il a quitté L'Auberge de la Charme, son restaurant étoilé de Prenoys, le chef défie les lois du temps, de l'énergie et de la créativité. Il mène en parallèle une activité de consultant et de traiteur et sort mi-avril un livre de recettes originales mêlant inspirations du Maroc et d'Italie : *La Nouvelle nouvelle cuisine* (Hachette pratique, 14,90 €).

L'asperge de Ruffey, le chef la connaît depuis son arrivée en Côte-d'Or. Ce qu'il aime chez celle de Yannick Paris, c'est qu'elle sort juste de

terre, présente différents calibres, « et puis, elle a du goût, de l'amertume et du caractère ! ». Les plus petites, David Zuddas les ajoute à une cocotte de légumes primeurs qu'il assaisonne d'huile de courge et d'herbes fraîches (hysope, cerfeuil ou origan). Il fait cuire tous ces légumes à l'étouffée et les sert avec un poisson simplement grillé au four. Il peut aussi ajouter quelques pointes d'asperges dans un navarin de morilles qu'il accommode d'un œuf « parfait » (cuit à 63,7°C) et d'un condiment au kumquat et à la réglisse. Il fait rôtir les plus grosses avec une longe de veau et un jus d'agrumes. Comme il peut aussi privilégier une cuisson à la vapeur suivie d'un bain d'eau glacée qui arrête la cuisson – pour un côté croquant – et permet de fixer les couleurs. Une vinaigrette suffit alors, préparée avec un vinaigre de Xérès qu'il fait réduire et une huile de noisette ou de navette – une plante herbacée proche du colza – de l'Huilerie beaujolaise de Jean-Marc Montegottero.

DZ'Envies, 12, rue Odebert, Dijon (Côte-d'Or).
Tél. : 03 80 50 09 26.

Formules du marché : 15 € et 20 € (déjeuner),
menus : 28 € et 35 € (soir). www.dzenvies.com
Huilerie beaujolaise, 29, rue des Écharmeaux,
Beaujeu (Rhône). Tél. : 04 74 69 28 06.