

CONFRÉRIE DE L'ASPERGE DE PONTONX-SUR-ADOUR EN PAYS TARUSATE



Le village de Pontonx se situe en bordure de l'Adour, au carrefour des vallons de la Chalosse et de la grande forêt landaise. La commune de Pontonx fait partie de la communauté de communes du pays tarusate.

Depuis de nombreuses années, la fête départementale de l'asperge des Landes qui se tient le 1 mai de chaque année était organisée par l'association culturelle. Pour célébrer toute l'année et partout en France la célèbre asperge blanche « surnommée la perle des landes », un groupe a décidé de créer **la Confrérie de l'Asperge**.

La confrérie sera donc officiellement créée le 17 octobre 2017 et tiendra son Premier chapitre le 1 mai 2018.

Claude LASSALLE deviendra officiellement le Grand Maître de la Confrérie.

Les personnes à l'origine de la création de cette confrérie sont les membres signataires des premiers statuts.

Le but essentiel de la confrérie et de ses membres est d'être les Ambassadeurs de « la perle des Landes », de la défendre ainsi que sa gastronomie, dans tous les lieux où la confrérie se produira.

Dans le département des Landes, la confrérie fait tout pour promouvoir les spécificités des cultures et des histoires locales des femmes et des hommes et leur ADN d'attachement à la terre qui les a vus naître : le foie gras et le canard gras, le magret, le poulet de Saint Sever, le floc de Gascogne, les vins de Tursan, l'asperge, le bœuf de Chalosse, l'armagnac, et surtout la course landaise et les échassiers. Le Grand Maître est aussi intarissable sur l'histoire des résiniers ou gemmeurs.

La confrérie est membre de l'Ambassade des Confréries de Nouvelle Aquitaine dont le Président est Bruno CARNEZ, Dignitaire de la confrérie de l'asperge. Elle est partie prenante aux dossiers concernant d'une part l'inscription à l'inventaire du patrimoine culturel français et d'autre part pour l'obtention du label du Patrimoine Culturel et Immatériel de l'Unesco.

Contact : classalle@live.fr Téléphone : 06.89.12.18.31
Adresse 79 rue de Buglose 40465 Pontonx sur Adour

HABIT



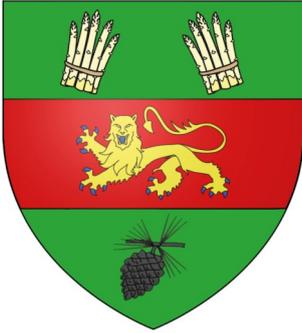
Les deux couleurs représentent les deux grandes variétés d'Asperge que l'on trouve dans les Landes : la verte et la blanche

L'habit se porte avec une chemise ou chemisette blanche avec le blason sur la poche de poitrine. Pour les Femmes Membres de la Confrérie, elles portent un béret crème pour l'hiver et un chapeau pour l'été. Pour les Hommes, béret béarnais noir.

Dossier préparé par l'Institut du Goût Nouvelle-Aquitaine avec le concours de la confrérie de l'asperge de Pontonx-sur-Adour en Pays Tarusate. Merci à Bruno Carnez et Claude Lassalle, pour leur aide précieuse

BLASON

Confrérie de l'asperge
Pontonz-sur-l'Adour Pays landais



Le blason de la confrérie s'est inspiré de celui des Landes de Gascogne qui est jaune sable avec 3 pignes, barré des lions d'Aquitaine.

Les landes de Gascogne sont la zone géographique de l'IGP asperge des Landes .

Depuis les pins ont poussé c'est ainsi que la confrérie a pris le vert des pins avec deux bottes d'asperges et une pigne car ce sont les résiniers qui, les premiers dans les années 1960, ont planté les asperges pour remplacer les revenus de la résine .

Ont été gardés les lions d'Aquitaine

LA FÊTE DE L'ASPERGE



La fête de l'asperge qui se tient donc, le 1er mai de chaque année est la manifestation organisée par AIP (Association Interculturelle Pontoise), où se retrouvent les gourmands.

La confrérie participe activement à cette fête et y invite ses confrères pour un défilé dans les rues de la ville. Le point focal de la confrérie suite à un défilé en ville : une gigantesque omelette aux asperges de 2000 œufs et 100 kilos d'asperges, cuites dans la graisse de canard, est confectionnée. Cette omelette est le point de clôture du chapitre de la confrérie.

La confrérie réalise des animations pédagogiques sur la culture du légume pour petits et grands. Cette partie éducative est une des bases de sa mission pour transmettre les us et coutumes du Pays landais.

LA RECETTE DE LA CONFRÉRIE



Prendre des asperges fraîches

Les éplucher

Les disposer dans un plat qui va au four, mettre un filet d'huile, assaisonner
Mettre au four feu moyen entre 30 à 40 mn suivant le four et bon appétit.

L'ASPERGE DES LANDES



L'Asperge des Sables des Landes est une asperge blanche, la seule qui bénéficie du label Indication géographique protégée, possédant une tige droite et cassante, surmontée d'un bourgeon aux écailles serrées. Elle est exclusivement cultivée sur la plaine sablonneuse des Landes de Gascogne.

L'asperge a trouvé un terrain très favorable dans les Landes grâce aux sols sableux qui composent une grande partie du département et notamment la partie qui longe la côte lan-



daise

C'est grâce à ces sols légers et qui se réchauffent rapidement que la récolte est précoce permettant d'être les premières sur les marchés dès le début mars et jusqu'aux tout derniers jours du mois de mai