

«L'asperge définit le mieux la saisonnalité: son arrivée marque la fin de l'hiver, le début du printemps, en même temps qu'un adieu à la truffe noire et un bonjour à la morille»



Le roi de l'asperge, c'est lui. Depuis son Domaine de Roques-Hautes à Sénas, Sylvain Erhardt fait la pluie et le beau temps dans le monde très prisé des pointes vertes. Les plus grands chefs étoilés de l'Hexagone lui font les yeux doux pour obtenir quelques bottes de ce trésor printanier. Tête-à-tête avec un gentleman-farmer au charme discret et dont l'accent chantant rappelle la Provence de Pagnol.

En ce début de printemps, l'exploitation de Sylvain Erhardt, située entre Salon-de-Provence et Cavaillon, tourne à plein régime. Ramassage, nettoyage, calibrage et (furtif) stockage. La récolte est réalisée par des travailleurs aux mains d'or. «Ils sont mes anges gardiens. Nous formons une belle famille et nous poursuivons inlassablement notre travail d'orfèvre avec passion. Sans eux, mon histoire n'existerait pas.» Les commandes pleuvent et le carnet de livraisons ne désemplit pas. Le temps presse car la récolte s'échelonne sur seulement trois mois et demi pour une production de 30 à 40 tonnes selon les années.

Petit-fils de paysan, Sylvain Erhardt s'imaginait derrière des fourneaux plutôt qu'au volant d'un tracteur. Un été passé aux côtés de son grand-père va modifier le cours de sa vie. «J'avais 12 ans et tout a changé. Outre l'héritage familial et l'obligation éventuelle de reprendre le domaine, l'idée de devenir paysan s'est spontanément imposée.» Une décision de devenir agriculteur qui se heurte parfois à l'incompréhension de certains membres du clan. «Ils étaient incapables d'apprécier la noblesse de ce métier au même titre que celle d'un docteur ou d'un avocat. Mais je ne suis jamais revenu en arrière.»

Après son service militaire, Sylvain Erhardt s'investit dans l'ex-

ploitation familiale en travaillant sur cinq hectares de terre. Il arrache deux parcelles d'arbres sur lesquelles il construit des abris et démarre l'aventure avec la culture des melons, de salades et de quelques fruits. «La situation devenait financièrement compliquée. Les banquiers sont toujours réticents quand on manque d'argent.» Les chiffres sont décevants. Le jeune agriculteur perd la niaque. Enfin pas complètement. Il se souvient de son apprentissage et soudain l'asperge apparaît comme une évidence. La première récolte a lieu en avril 2010.

«L'asperge est le légume qui définit le mieux la saisonnalité: son arrivée marque la fin de l'hiver, le début du printemps, en même temps qu'un adieu à la truffe noire et un bonjour à la morille. Encore faut-il la comprendre.» L'asperge est une grande fragile qui réclame de la technique et du savoir-faire.

Grandes asperges

SYLVAIN ERHARDT

Les grands chefs s'arrachent ses pointes vertes. Rencontre avec un gentleman-farmer au charme discret et dont l'accent chantant rappelle la Provence de Pagnol

ÉDOUARD AMOIEL
@EAmoiel

PROFIL

1969 Naissance à Salon-de-Provence.

1995 Reprise du domaine familial.

2009 Plantation de la première aspergeraie.

2017 Fournit plus de 80 maisons étoilées

A des années-lumière du monde de la haute gastronomie, le producteur sait que les tendances culinaires actuelles font la part belle aux plats épurés. «On opère un retour aux sources du produit, ce qui laisse loin derrière la cuisine moléculaire. Le but n'est pas de faire de l'espuma avec mes asperges mais de mettre en avant un fabuleux légume et son identité. Il faut le respecter jusqu'au bout. Et qui mieux que les meilleurs cuisiniers pour le sublimer?»

Christophe Bacqué, chef doublement étoilé à l'Hôtel du Castellet, est le premier à lui avoir fait confiance. «Il a parlé de moi autour de lui. Je ne l'oublierai jamais.» D'autres grandes toques lui emboîtent le pas et la liste des fans s'allonge. Paul Bocuse lui téléphone pour le féliciter. «Quand vous avez le cuisinier du siècle au bout du fil, tout s'arrête.» Alain Passard le reçoit dans son restaurant parisien triplement étoilé, L'Arpège, et lui prépare un dîner composé de douze plats autour de son légume. «La botte d'asperges cuite à la verticale pendant une heure, au beurre dans un sautoir, restera un moment inoubliable.»

L'asperge, Sylvain Erhardt sait mieux que personne à quel point il faut prendre soin d'elle. Quand on la met à nu, elle révèle bien des secrets. «Ne surtout pas la cuire trop longtemps. C'est un scandale quand la pointe part en marmelade», prévient-il. Cuite à la vapeur, avec un filet d'huile d'olive de la vallée des Baux-de-Provence, une pincée sel et quelques tours de moulin à poivre... le paradis semble, du coup, si proche et si gracieux. ■

Domaine de Roques-Hautes, chemin de Roques-Hautes, 13560 Sénas, www.aspergesroqueshautes.fr

Sylvain Erhardt fait ses expériences, sans se presser. Les résultats sont encourageants, malgré l'exigence de l'environnement. «L'asperge aime les sols limoneux et sableux qui contiennent peu d'argile et la préservent ainsi de l'asphyxie racinaire.»

En produisant une asperge peu filandreuse, au goût légèrement sucré et pauvre en amertume, il sait qu'il est en passe de remporter son pari. «Il fallait que je me démarque par la qualité et non par la quantité. C'est ma plus belle carte de visite.» A petite échelle, l'agriculteur se concentre exclusivement sur l'asperge verte, «beaucoup plus complexe et intéressante que la blanche», estime le cultivateur. Mais qui dit produit d'exception dit aussi acheteurs d'exception. C'est ainsi que Sylvain Erhardt a eu la bonne idée de démarcher les plus grands chefs étoilés de France. Le culot s'avérera payant.

Un jour, une idée

La gastro végétarienne en majesté à Genève



SÉBASTIEN LADERMANN
@SLadermann

Pas moins de 11 restaurants de luxe genevois relèvent un défi inédit. Proposer à leur clientèle des menus sans viande ni poisson, mais hautement gourmands. Douce utopie? De grands chefs, tel Alain Passard à Paris, ont au contraire démontré avec brio que cette conception a priori restrictive du plaisir de la table permettait l'exploration de nouvelles voies à la richesse largement insoupçonnée.

Pas besoin d'être un fervent défenseur de la cause animale pour tenter l'expérience, la démarche n'est pas militante comme l'explique Pamela Redaelli, organisatrice de l'événement. «Il ne s'agit pas de prôner le végétarisme, mais

simplement de démontrer que se passer occasionnellement de viande et de poisson est possible sans se priver, ni se rabattre sur des plats sans saveur ni couleur.»

Une manière aussi pour les établissements participants de tester un marché en constante progression. Sans parler du *challenge* passionnant que cette semaine représente pour leurs chefs, plus habitués à composer des plats autour d'ingrédients dits nobles que de légumes cantonnés de coutume dans un rôle de faire-valoir.

Au menu, gaspacho de melon et framboise, sorbet au fromage blanc et fleurs de saison (Living-Room, Hôtel de la Paix), *tortello de ricotta de bufflone* et bourrache (Il Vero, Kempinski), ravioles végétales de petits pois et mousserons, oignons nouveaux et sarrasin (Le Loti,

La Réserve), asperges vertes de Cabannes et morilles au vin jaune (Le Jardin, Richemond) ou encore une tartelette d'artichaut à l'avocat et jeunes légumes de saison (Windows, Hôtel d'Angleterre).

Une belle initiative qui, selon les organisateurs, est une première mondiale. L'occasion en tous les cas de démontrer que la cuisine, véritable reflet des sensibilités de notre société, cherche en permanence à répondre aux attentes de l'époque. Santé, respect de l'environnement et des animaux, et gourmandise; une équation en forme de quadrature du cercle qui ne demande qu'à être résolue. ■

Veggie week, du lu 5 au di 11 juin à Genève, www.veggieweek.ch