



L'asperge par delà les frontières

Spargel über die Grenzen

**Confrérie de l'Asperge
de Village-Neuf**



 Office de tourisme
du Pays de Saint-Louis
Région des Trois Pays
saintlouis-tourisme.fr

*« Nul n'est admis à la confrérie de l'Asperge
s'il n'est jovial, friand d'asperges, amateur de bons vins,
galant homme ou, pour les dames,
admiratrices de la gent masculine. »*

C'est là, l'article premier du règlement de la confrérie de l'asperge de Village-Neuf, fondée en 1985. Tout un programme ! Il résume la philosophie des fondateurs de cette confrérie : des élus locaux, des producteurs d'asperges et des restaurateurs.

La Confrérie est devenue un formidable outil de promotion pour l'économie locale et particulièrement la gastronomie. Cependant, il faut savoir que la plantation d'asperges dans la région remonte à la nuit des temps puisque des plats décorés d'asperges ont été mis à jour dans la cité romaine d'Augusta Raurica (Augst).

Ce merveilleux légume fut très certainement rapporté d'Orient par les légions de César. Les terres sablonneuses et légères, alluvions du Rhin, sont parfaites pour cette production. Pour devenir membre de la confrérie de l'Asperge, il faut être présenté au Grand conseil, par un parrain irréfutable. Lors de l'annuel grand chapitre, le candidat se soumettra aux redoutables épreuves d'admission, en cas de réussite et à l'unanimité du Grand conseil, il se verra élevé au rang d'apprenti aspergier et sera autorisé à porter l'asperge de bronze.

Après cinq années, si l'apprenti a vécu selon les règles de la confrérie et la loi de Saint-Fiacre, notre patron, il pourra prétendre au rang d'aspergier. Pour cela, il devra différencier la noble asperge de Village-Neuf de celle barbare. Si réussite il y a, il se verra remettre l'asperge d'argent.

Et maintenant, cher lecteur, si vous vous sentez âme d'un futur aspergier, si vous aimez l'asperge, la bonne chère, les vins d'Alsace et la belle humeur, vous êtes digne d'être des nôtres et en droit de poser votre candidature. Chaque printemps, vous pourrez assister à notre grand chapitre et par Saint-Fiacre et en son honneur, nous promettons de faire votre bonheur !

Du restaurant gastronomique à la Winstub, nos chefs proposent ce noble légume printanier qu'est l'asperge sur leurs cartes et participent à la tradition maraîchère de notre région des trois frontières.

*Par Saint-Fiacre, patron des maraîchers
et de la « sublime asperge », dégustons délicatement
ce légume roi lorsque vient le printemps,
jusqu'à la veille de la Saint-Jean.*

Nous contacter : www.confrerie-asperge.fr

L'asperge gourmande

1. **Restaurant Auberge Saint-Laurent** ☀
☎ 03.89.81.52.81 - Sierentz ✉ contact@auberge-saintlaurent.fr
2. **Winstub À Côté**
☎ 09.83.37.16.80 - Sierentz ✉ contact@auberge-saintlaurent.fr
3. **Restaurant Le Gaulois**
☎ 03.89.70.71.84 - Bartenheim ✉ restaurantlegaulois68@gmail.com
4. **Restaurant Le Colombier**
☎ 03.89.68.30.66 - Bartenheim-la-Chaussée ✉ restaurant.lecolombier@orange.fr
5. **Restaurant Autour de la Table**
☎ 09.81.11.40.17 - Huningue ✉ contact@restaurant-autourdelatable.fr
6. **Restaurant La Diligence**
☎ 03.89.69.38.14 - Saint-Louis ✉ morand.f@wanadoo.fr
7. **Restaurant Au Lion d'Or « Chez Théo »**
☎ 03.89.68.21.97 - Rosenau ✉ baumlin@auliondor-rosenau.com
8. **Brasserie du 5^{ème} Aéroport Bâle / Mulhouse**
☎ 03.89.90.32.11 - Saint-Louis ✉ rose-marie.vuillemenot@areas.com
9. **Restaurant Le Clos des Sens**
☎ 03.89.83.40.11 - Schlierbach ✉ leclodessens68@gmail.com
10. **Restaurant Schaeferhof**
☎ 03.89.48.36.24 - Kembs ✉ schaeferhof@orange.fr
11. **Restaurant Au Cheval Blanc**
☎ 03.89.69.79.15 - Village-Neuf ✉ cheval.blanc@freesbee.fr
12. **Restaurant Au Tilleul**
☎ 03.89.70.12.62 - Saint-Louis ✉ contact@restaurant-tilleul.com
13. **Restaurant Le Cosy**
☎ 03.89.08.67.34 - Attenschwiller ✉ lecosy.resto@gmail.com
14. **Hôtel et brasserie Jenny**
☎ 03.89.68.50.09 - Hagenthal-le-Bas ✉ reception@hotel-jenny.fr