

DEPUIS 1948 FRANCE

MAISON

# Laurance

PRIMEUR DÈS LA 1<sup>RE</sup> HEURE

## Produit pleine saison : Mois d'avril Ma Grande Asperge !!!!!



L'asperge était connue des grecs, des romains et les égyptiens déjà en offraient à leurs dieux. Elle pousse à l'état sauvage au flanc des montagnes et aujourd'hui encore on peut en trouver dans les collines de Provence de Corse et de Sardaigne.

Ce n'est que vers 1300 que l'on va commencer à parler de culture de l'asperge autour de Paris et dans la région d'Argenteuil et à la renaissance qu'elle obtiendra ce statut d'aristocrate des légumes comme on la nomme au Québec.

*L'asperge symbolise l'arrivée du printemps. Légère, pleine de vitamines et digeste, c'est le légume qu'il nous faut pour retrouver du tonus et la ligne.*

La production s'échelonne de mi-février à fin juin, et la commercialisation est maximale en mai.

Les différentes variétés:

**L'asperge blanche, L'asperge à pointe violette, L'asperge verte**



### Pour la petite histoire...

Produit de luxe, l'asperge était appréciée des rois et des princes. Henri III en servait à ses mignons, et Louis XIV l'exigeait sur sa table en toute saison : pour satisfaire son désir, La Quintinie, le responsable des jardins royaux, mit au point un système de culture sous abri et en «couche chaude», permettant une récolte pratiquement toute l'année !

