

# L'asperge, légume phare du printemps

**ASPERGE** - Blanche, violette ou verte, l'asperge est un délice de printemps à ne pas manquer! Du 16 au 22 mai, les asperges repensées seront ainsi au cœur des propositions faites par les restaurateurs inscrits au Label Fait Maison. De quoi saliver par avance!

L'asperge, on le sait, se déguste habituellement simplement, avec un panaché de vinaigrettes, ou se cuisine en gratin, en velouté, etc... Longtemps considérée comme un produit de luxe, elle est aujourd'hui beaucoup plus abordable et permet aussi aux cuisiniers de la sublimer autrement. D'où cette opération lancée par le Label Fait Maison, sortir du traditionnel «asperges/jambon cru» en proposant un plat original, novateur, 100% maison! A l'image de celui préparé par Yohann Gsponer, chef du restaurant labellisé «Tout un Monde...», à Grandvaux, en prélude aux découvertes que les gastronomes pourront faire dans de nombreux restaurants participants du 16 au 22 mai. ■

PhK/CR

Liste des restaurants participants dès le 9 mai sur: [labelfaitmaison.ch](http://labelfaitmaison.ch)



GASTROVAUD

Avec le soutien de

Les Artisans  
de l'accueil et du goût

Fondation - Financement - Formations



**Pavé d'omble rôti**, chasselas de Lavaux et asperges vertes, lard colonnata et condiments pamplemousse.

Recette pour 4 personnes, 15 min de préparation, 20 min de cuisson

#### Ingrédients

- 600g d'omble (4x filets)
- 400g d'asperges (environ 5x pp)
- 40g de lard colonnata (2x tranches pp)
- 1 pamplemousse
- 2 tomates
- 2 échalottes
- Quelques brins de persil
- 40g de beurre
- 4 verres de chasselas
- 4dl de crème
- Huile d'olive, sel, poivre

#### Préparation

Ciseler les échalotes. Faire suer la moitié dans 10g de beurre. Ajouter le vin blanc et faire réduire de moitié. Crémier et faire réduire de moitié. Monter au beurre (30g). Réserver. Peler le pamplemousse et couper en brunoises. Couper les tomates en pétales et couper en brunoises. Ajouter le restant d'échalote ciselée et crue. Hacher le persil et ajouter.

Assaisonner le tout (huiles d'olives, sel et poivre), bien mélanger et réserver. Couper les pieds des asperges. Les blanchir 5 min dans de l'eau bouillante et salée. Rafraîchir à l'eau froide. Réserver. Rôtir les pavés d'omble sur peau dans un poêle avec de l'huile bien chaude, assaisonner. Retirer la peau. Poser sur une plaque les filets avec deux tranches de lard par portion. Passer au four 3 min à 180°C. Réchauffer les asperges au four. Dresser 5 pièces pp sur assiettes. Assaisonner et ajouter quelques gouttes d'huiles d'olive. Poser le filet de poisson, napper avec le beurre blanc au chasselas réchauffé. Ajouter les condiments de pamplemousse / tomates. Quelques feuilles de persil pour la décoration.



L'équipe du resto au complet... sans le chef Yohann Gsponer. SIEBER

## «Notre philosophie: travailler les produits sur place»

**RENCONTRE** - Comment la recette que nous vous proposons ci-contre est-elle née? La réponse de Céline Gsponer, gérante du restaurant Tout un Monde à Grandvaux.

La saison dicte les plats et celui avec les asperges est un incontournable ! Nous avons souhaité revisiter ce légume en le proposant avec un poisson et choisi un omble avec une chair très délicate. Pour contrebalancer la couleur saumonée et donner de l'acidité au plat, du pamplemousse a été ajouté à la tomate et le cépage roi du Lavaux est à l'honneur dans la sauce ...

**Pourquoi estimez-vous important de proposer des plats de saison à vos clients?**

C'est essentiel! Nous travaillons avec les produits que la nature nous offre et en grande partie avec des produits proches de chez nous.

**Conseilleriez-vous à vos collègues restaurateurs d'adhérer au Label Fait Maison et pour quelles raisons?**

Bien entendu! Notre philosophie de départ a toujours été de travailler les produits sur place. Le 100% de nos propositions est cuisiné avec des produits bruts, même nos glaces sont faites ici. Nous avons à cœur de rester attractifs pour notre clientèle et de respecter la nature. Notre carte des vins est même 100% Lavaux! ■