



Confrérie de l'Asperge à Pontonx-sur-Adour

Adresse	79, Rue de Buglose - 40465 Pontonx-sur-l'Adour								
Sites	https://www.facebook.com/profile.php?id=100057357343349								
Courriel									
Date de création	17/10/2017	Nombre de Membres	13	F	6	H	7	Nombre d'Adoubés	
									
Grand Maître	Claude LASSALLE		06 89 12 18 31	@	classalle@live.fr				
Dignitaire	Bruno CARNEZ		06 86 00 46 69	@	bruno.carnez@wanadoo.fr				
Secrétaire				@					
Grande Argentière	Anne-Marie CASSIO		06 88 73 57 59	@	anne-marie.cassio@orange.fr				

Historique

La fête de l'aspege se tenait chaque année à Pontonx, le 1^{er} mai. Un groupe d'amis décide de créer la Confrérie de l'Asperge le 17 octobre 2017 et le tout premier Chapitre se tiendra le 1^{er} Mai en 2018. Claude Lassalle en devient officiellement le premier Grand Maître. La Confrérie de l'asperge s'est fixé comme objectif de défendre l'Asperge et la Gastronomie des Landes.

Pontonx, près de 3 000 habitants, est un village situé en bordure de l'Adour, au carrefour des vallons de la Chalosse et de la forêt des Landes. Chargé d'histoire : la Maison Mancamp, date de 1610 (l'architecture est parfaitement bien conservée).

Les Arènes Hispano-Landaises, de style néo-Mauresque, en forme de fer à cheval, construite en 1912.

Le lieu-dit Champ d'aviation proche de l'Adour : fut au début de l'aviation un des cinq premiers terrains aérodromes en France. Créé en 1912, il fonctionna jusqu'en 1916. Pour obtenir leur brevet de pilote, les aviateurs devaient effectuer sans incident le parcours Pau-Pontonx-Pau avec un atterrissage à Pontonx.

Produits et Traditions

Dans le grand département des Landes, la Confrérie fait tout pour promouvoir les spécialités de Culture et d'Histoire locale des Femmes et des Hommes et leur ADN d'attachement à la terre qui les a vus naître. La Course Landaise, les Echassiers et l'ensemble des produits : L'Asperge, le Bœuf de Chalosse, les Kiwis de l'Adour, les Vins de Tursan, l'Armagnac, le Poulet de Saint-Sever... Cela constitue tout simplement notre identité et nous y sommes très attachés.



Recettes de la Confrérie :

Très classique, faire cuire l'asperge, dans de l'eau légèrement salée, égoutter et servir avec une vinaigrette. Ceci étant, vous pouvez servir l'asperge *pour l'apéritif sous forme de tapas* : Prenez des asperges fines type balai, un petit bocal. Les couper à la dimension du bocal, bien le remplir en les serrant, verser un composé de moitié de vinaigre blanc alimentaire et moitié d'eau à hauteur du sommet des asperges. Ajouter une cuillère de sucre, fermer le bocal. Faire stériliser et quand l'eau arrive à ébullition, laisser 5 minutes encore et après refroidissement dans l'eau, garder dans un endroit frais (bac à légumes du frigo, cave...) Laver les asperges et déguster !

Vos Chapitres	En principe le 1 ^{er} Mai chaque année	Lieu	Pontonx-sur-l'Adour	
Vos Manifestations	Participation à la journée des Traditions à l'ouverture des fêtes de Dax	Lieu	Dax	
	Fête de la Confrérie	Lieu	Pontonx-sur-l'Adour	
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Claude LASSALLE		Date	01/04/2020

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations