

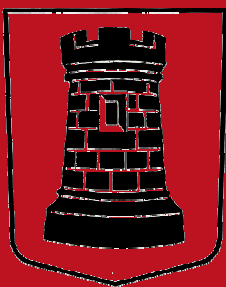
L'Asperge

Saillon



L'asperge a traversé le temps. Les Grecs, du temps de Sophocle, vantaient déjà ses vertus. Elle a inspiré et fait tourner bien des têtes, celle de François 1er jusqu'à celle du Roi Soleil, qui en réclamait même en hiver! Volupté gourmande, phallique, elle devient interdite de séjour au XIXe siècle dans les pensionnats de jeunes filles par les religieuses qui la soupçonnent d'exciter l'imagination et les sens de ces demoiselles !

- A Saillon, on cultive ce légume avec patience et enthousiasme. La poignée de producteurs passionnés en fournissent environ 20 tonnes, ce qui représente la moitié de la production cantonale et 1/5 de la production suisse. Saillon mérite donc largement son titre de « Cité de l'asperge ».
- Les terres sablonneuses de la plaine du Rhône lui conviennent particulièrement bien. Qui n'a pas dégusté ce légume des rois accompagné d'un verre de vin blanc valaisan a passé à côté d'un des plaisirs de la gastronomie !
- Sa saveur particulière, sa pointe d'amertume, sa richesse en vitamine et ses qualités diurétiques en font un légume apprécié quand on sent la nécessité d'éliminer les toxines accumulées au cours de l'hiver.
- Durant la saison, tous les restaurants de Saillon proposent des asperges sur leurs cartes et les producteurs se feront un plaisir de vous accueillir pour vous présenter leurs produits.



CONTACTS ET RENSEIGNEMENTS

Téléphone :
041(0)277442947

Internet :
www.saillon.ch