

Sophie Grauvogel, la reine de l'asperge de la place Guillaume

Vers 1910, Sophie Grauvogel, une remuante marchande de légumes originaire de Sarrebruck introduit l'asperge de Mayence au marché du « Knuedler »¹. Son stand bien identifiable grâce à sa marquise aux rayures rouges et blanches est installé « en face du grand mur des Letellier ». La marchandise lui est fournie en exclusivité par le « fournisseur de la cour » Michael Veit. Les affaires de Sophie - qui se propose même de livrer à domicile contre une simple demande par carte postale - tournent bien. Bientôt elle ouvrira une « cave à légumes », rue de l'Arsenal. La reconversion de la protagoniste qui a travaillé précédemment comme repasseuse semble étonnante. Il s'agit cependant d'un cas de figure assez fréquent en migration. Les nouveaux venus occupent souvent des créneaux permettant de réussir en laissant de côté les activités pour lesquelles il ne disposent pas du « capital social »² dont bénéficient les « autochtones ».

Avant d'aboutir sur les tables de la bonne bourgeoisie de la capitale, l'asperge a accompli un parcours historique fait de mille et une migrations.

Les asperges sont connues à l'état sauvage en Egypte, il y a 4000 ans et consommées dans la Grèce antique. Plutôt pour leur vertus pharmaceutiques (diurétiques) cependant que gastronomiques. C'est probablement les Romains, dont l'Empire fait le pont entre l'Europe, l'Asie et l'Afrique qui inaugurent la culture de l'asperge et diffusent sa production au Nord.

Dans les siècles suivants l'asperge disparaît de l'Europe occidentale pour n'y revenir que suite aux croisades.. En France elle gagne la table des rois à la fin du 16e siècle. Comme pour bien d'autres denrées, sa percée est mise en parallèle avec l'arrivée de la princesse florentine Marie de Médicis à la cour parisienne.

L'asperge que l'on consomme à l'époque est de couleur verte. Il semblerait que la technique du blanchiment de l'asperge ait été développée en Flandre et en Hollande au cours du 18e siècle. On y avait pris l'habitude de couvrir les plants d'asperges qui pointaient la tête, de petits couvercles en terre cuite. Ultérieurement cette pratique a été remplacée par le buttage³

La spécialisation de certaines régions dans la culture de l'asperge blanche, en France par exemple le pays d'Argenteuil ou le Val de Loire, permet une certaine démocratisation de la consommation de l'asperge au cours du 18e siècle. Des tables royales le légume passe à celles de la bourgeoisie aisée.

Au Luxembourg, la plus ancienne mention que nous avons pu répertorier est inscrite dans les comptes de l'abbaye d'Orval pour les années 1790. Le cellérier (intendant) du monastère y évoque la culture de l'asperge⁴.

Il semblerait que ce soit l'asperge en conserve qui ait d'abord gagné au cours des années 1890 les faveurs du marché luxembourgeois. Les asperges conservées, proposées par divers magasins de « denrées coloniales » pour les fêtes de fin d'années, proviennent essentiellement de la région de Braunschweig en Allemagne. On y a en effet mis au point un procédé de conservation des asperges dans des boîtes métalliques dès les années 1860⁵.

La consommation de l'asperge fraîche reste confidentielle. Alors que les sociétés horticoles diffusent les savoirs et savoir-faire liés à la culture de l'asperge dès les années 1870, vantent la plus-value que les producteurs pourraient tirer de cette culture et priment les rares productions, peu de jardiniers semblent enclins à s'intéresser à ce légume. Si bien que la « Bürger-und Beamtenzeitung » signale dans son édition du 10 avril 1894 comme une curiosité l'apparition des premières asperges dans le jardin de l'industriel Conrot à la Pulvermühle⁶.

Comme bien souvent ce sont les migrations qui viennent changer la donne. Des milliers de jeunes Luxembourgeoises apprennent l'art d'apprêter et de consommer les asperges dans les familles bourgeoises à Paris ou à Bruxelles où elles entrent en service⁷.



Archives du CDMH, Fonds Roxane Kostigoff
Marché au « Knuedler » vers 1900

Le florissant commerce de Madame Grauvogel pâtit des restrictions de la 1^e Guerre mondiale.

Dans l'entre-deux guerres l'asperge en conserve fait son retour et celle-ci est encore bien présente sur les buffets de fêtes au Luxembourg dans les années 1950 et 60.

Au cours des années 1990 les Luxembourgeois découvrent l'asperge verte lors de leurs séjours touristiques au Sud de l'Europe. Celle-ci n'avait en fait jamais disparue des tables méridionales.

Aujourd'hui ce légume tend à être présent dans les supermarchés toute l'année. En effet, alors que les ventes de Sophie Grauvogel sont de proximité et saisonnières – elle prend bien soin d'annoncer ses dernières livraisons par voie de presse – l'offre est aujourd'hui globalisée et annuelle. On trouve notamment sur les étals à Noël des asperges vertes d'Amérique latine dont la consommation défie toute approche durable. Seuls les multiples « festivals de l'asperge » organisés au printemps par les restaurants tentent à rappeler l'ancienne exclusivité saisonnière de l'asperge.



Plat à asperges crée par Villeroy et Boch

Depuis peu une production locale tend à se mettre en place, à l'image des « Hënsdrefer Spargelen », nous invitant à redécouvrir le goût de la dégustation des asperges en saison⁸.

Antoinette Reuter

¹ Les informations générales sur l'histoire de l'asperge sont tirées des fonds documentaires de la bibliothèque du Centre de Documentation sur les Migrations humaines. Celle-ci quoique spécialisée est ouverte à la consultation du public sur rendez-vous. Veuillez vous référer à notre sélection bibliographique www.cdmh.lu à la référence JAM, lectures. Toutes les références à Sophie Grauvogel peuvent être vérifiées sur le site www.eluxemburgensia.lu de la Bibliothèque nationale du Luxembourg.

² Sophie est originaire du quartier de St.Johann. On trouvera sa généalogie complète établie grâce au concours de Rob Deltgen, de Luxracines www.luxracines.lu sur le site www.cdmh.lu à la référence JAM - Biographies et généalogies.

³ Action d'amasser la terre sous forme de butte au pied des plantes.

⁴ Archives générales du Royaume, Bruxelles, Inventaire des archives de l'abbaye Notre-Dame d'Orval (1173-1796) BE-A0521_702525_708020_FRE.

⁵ König, Wolfgang, *Geschichte der Konsumgesellschaft*. (VSWG Beihefte 154), Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 2000.

⁶ Voir à la date sous www.eluxemburgensia.lu

⁷ Le fonds d'archives du CDMH comporte divers carnets de recettes de bonnes luxembourgeoises qui peuvent être consultés sur place.

⁸ Voir la réponse du ministre de l'agriculture Fernand Etgen la question parlementaire (2925) du député Andre Bauler du 18 avril 2017 sur <https://agriculture.public.lu> Nous vous convions à découvrir une recette originale d'inspiration italienne qui peut être réalisée en saison à partir d'ingrédients locaux, voir la page facebook du CDMH.