

Culture du safran en Aquitaine

05-01-2009



La culture du safran date du XVIème siècle en occident. Utilisé pour ses propriétés tinctoriales et médicinales, cet épice est aussi employé dans la cuisine pour ses vertus gustatives. Des producteurs exploitent à nouveau des safranières en Aquitaine.

Encens et aphrodisiaque au temps des romains, remèdes transmis au travers des générations, teinture pour colorer en jaune orangé les tissus ou les tuniques des moines Tibétains, son utilisation a été très variée.

Le safran provient d'une fleur, le crocus sativus, espèce la plus réputée de la famille des Iridacées atteignant une hauteur de 12 à 15 centimètres.

La fleur, émanant directement d'un bulbe et entourée de quelques feuilles filiformes, vire du violet au pourpre et comporte trois stigmates de couleur rouge vif qui sont toute la quintessence de la plante par ses pouvoirs aromatiques et colorant.

La culture bien développée en France jusqu'au XXème siècle renaît doucement aujourd'hui au travers de safranières exploitées par des agriculteurs.

A l'issue de multiples attentions portées à la culture, les premières fleurs apparaissent en Octobre pour une récolte faite à la main. Aussitôt après cette cueillette automnale, l'émondage est l'étape où le pistil, c'est à dire les 3 stigmates vont être séparés minutieusement de sa fleur, la corolle. Le séchage qui suit, va en fonction de critères de temps et de température produire un safran avec des notes aromatiques plus ou moins parfumé et épicé.

Le safran, épice surnommé or rouge, nécessite plus de 150 000 fleurs pour en produire un kilo. Quelques stigmates, et il y en a environ plus de 130 par gramme, suffisent pour agrémenter vos préparations culinaires et leur apporter cette saveur très subtile.

Le safran, épice millénaire, dans vos assiettes pour un grand plaisir gustatif ...

Le safran dans vos recettes : poissons, calamars et coquille saint-jacques, riz, sauce et assaisonnement, potage, et veloutés, paella, tajine, volailles, et viande, crèmes et glaces, riz au lait...



Le safran, dans le langage des fleurs, signifie le bonheur de jeunesse ...

Le Safran de Bordeaux

34 rue Maréchal Foch
33 440 Ambarès et Lagrave
Téléphone: 05 56 38 80 96
jean-noel.pelette@orange.fr

A une quinzaine de kilomètres de Bordeaux, Jean Noël Pelette vous accueille dans la safranière pour une visite guidée et explicative. (uniquement sur rendez-vous).

[En savoir plus sur le Safran de Bordeaux](#)



Votez pour cet article :



Fermer la fenêtre