



Écrit par Isabelle PAUTY-LAGEYRE

Mercredi, 11 Février 2009 16:51



### Ambarès. Un couple de bordelais relance la culture du safran en Aquitaine.



Plus léger qu'une plume mais aussi cher qu'un diamant, le safran était cultivé en Gironde et en Charente jusqu'au XVIIIe siècle. Très apprécié pour ses propriétés tinctoriales et médicinales, il poussait

particulièrement bien sur ces terres de vigne, qui ont juste ce qu'il faut de petits cailloux, de sable et d'argile pour que la fleur pousse dans de bonnes conditions. Car cet épice provient d'une très belle espèce violette, le *crocus sativus*, dont les gènes sont préservés au conservatoire safranero du Quercy. C'est là que la pépinière a su préserver l'espèce après une épidémie de « Violet », une maladie qui a ravagé la plupart des plantations françaises. D'où sa quasi-disparition.

Depuis quelques années, pourtant, le safran français séduit à nouveau. De jeunes cultivateurs se lancent dans sa production à l'image d'un couple de bordelais qui a chopé le virus en 2006. « J'étais déjà dans la fleur, commente Jean-Noël Pelette. C'est une rencontre avec un chercheur de l'INRA du Quercy qui m'a décidé. Le *crocus sativus* n'est pas très compliqué à cultiver. Il demande peu de surface d'exploitation car sa culture est particulièrement serrée: 50 bulbes au M2. » Un détail important quand on sait que le désherbage se fait à la main, voire à la pince à épiler!!!

Si le safran pousse quasiment partout, il demande toutefois beaucoup d'attention... Et de main d'oeuvre. Les bulbes sont plantés généralement de la mi-juin à la mi-août et ne fleurissent qu'au mois d'octobre. D'où un entretien au millimètre pour éviter que les mauvaises herbes n'étouffent les racines. Mais quelle récompense au moment de la floraison. « Avant même que les premières fleurs n'éclosent, on sait que la récolte est proche, raconte le producteur. Car la terre embaume le safran. » Pendant quinze jours, le ramassage est intense : les fleurs poussent quasiment toutes au même moment. Le jour à peine levé, Jean-Noël Pelette et son épouse regagnent la parcelle et cueillent avec précaution les jolies fleurs d'un bleu violacé. La récolte terminée, les plantes sont étalées sur un linge pour éviter toute fermentation puis vient la phase délicate de l'émondage qui consiste à écarter les pétales et couper les trois stigmates, qui une fois séchés, donneront le précieux or rouge. « Comme nous voulons un safran de grande qualité, nous coupons les stigmates juste à l'extrémité, pour qu'il n'y ait plus du tout de jaune ni de blanc, confie Mme Pelette. Cette partie ne représente qu'un tiers du pistil mais c'est elle qui renferme tous les arômes ».

Puis le séchage se fait à l'air libre (uniquement pour les pays chauds) au four ou au déshydrateur. « On pèse les étamines pour voir le pourcentage d'hygrométrie et on laisse chauffer, environ 30 mn à 50°C, précise Jean-Noël Pelette ». Une dernière étape particulièrement importante pour la qualité du safran car c'est elle qui déterminera si la récolte sera plus ou moins épicée. Une fois terminé, les filaments sont répartis dans des bocaux hermétiques où ils devront rester un mois au repos avant d'être dégustés. « Comme pour le café après torréfaction, cette phase est indispensable car elle permet au safran de dégager tous

ses aromates, rappelle la productrice.» L'or rouge peut ensuite être consommé sans modération puisqu'il n'a que des vertus : d'après les dernières études scientifiques, il éliminerait de l'organisme les résidus de métaux lourds, serait un très bon anti-dépresseur et aiderait à lutter contre le cancer. Donc, plus aucune raison de sans priver. Mais au fait, le safran, ça se cuisine comment? « Le safran s'utilise aussi bien pour des recettes sucrées que salées, explique Mme Pelette. Il suffit juste de le réhydrater (le plonger dans l'eau au minimum une demi-heure jusqu'à quatre heures) avant de le cuisiner. Ensuite, place à l'imagination: quelques brins dans du thé, dans de la confiture, des pâtes de fruits, de la paella, de la blanquette ou du poisson... et nos papilles s'éveillent, comme par magie.



Une fois cueillies, les fleurs sont émondées puis séchées.

©Jean-Noël Pelette

Le safran de Bordeaux

33440 Ambarès et Lagrave

Tél: 05 56 38 80 96 /06 99 25 20 48

Messagerie: [jean-noel.pelette@orange.fr](mailto:jean-noel.pelette@orange.fr) [jean-noel.pelette@orange.fr](mailto:jean-noel.pelette@orange.fr)

Possibilité de visite sur rendez-vous et vente en direct de safran ainsi que sur le site.

[www.safrandebordeaux.fr](http://www.safrandebordeaux.fr)





©Jean-Noël Pelette