

Sortie découverte du Safran de Lorraine

à Domgermain (54)

Dimanche 27 octobre 2013

Philippe Frappart, safranier, nous attendait le dimanche 27 octobre 2013 vers 9H pour une découverte de sa culture. L'ASCE 54 bénéficiait d'une visite particulière pour 10 adultes, 2 enfants de + 7 ans et 2 enfants de -6 ans. Malheureusement 2 personnes manquaient.

C'est sous un ciel gris et pluvieux que nous nous sommes rendus sur la safranière où la cueillette de l'or rouge avait déjà commencé. Vêtu d'un protège-pluie, le cueilleur ramassait à la main, un à un ces jolis crocus violets, sous les yeux bienveillants de l'âne de la maison.

Le propriétaire nous a donc expliqué comment il en était arrivé là. C'est avec passion et un peu de folie qu'il s'est lancé dans cette aventure. Les bulbes venant du Maroc, la partie n'était pas gagnée ! Finalement les bulbes se sont bien acclimatés à notre région et à notre terre calcaire (anciens terrains de vignes). Les bulbes se multiplient d'année en année. Pour un bulbe planté on obtient environ 5 bulbes au bout de 3 ans.

La culture du crocus sativus n'est pas de tout repos. Désherbage, paillage, cueillette, émondage, séchage, ... le tout à la main ! C'est aussi ce qui rend le prix de ce produit si élevé.

La floraison est automnale, entre fin septembre et mi-novembre pendant 4 à 6 semaines. Elle sort de terre, au petit matin protégée par une gaine blanche (le cierge) et entourée de feuilles, déchire la gaine puis s'épanouit à l'ensoleillement et meurt en 48 h ! Il faut donc trouver de la main d'œuvre rapidement.

A savoir qu'il faut 150 à 200 fleurs pour obtenir 1 g de safran sec, soit 150 000 fleurs pour obtenir 1 kg !

Les stigmates du Safran de Lorraine se retrouvent dans les assiettes des restaurants de meilleures tables de Lorraine et de Paris.

Nous nous rendons ensuite dans la yourte, construite il y a peu. Nous sommes à l'abri pour découvrir un petit reportage vidéo. Suivi d'une dégustation de bons produits, tout à base de safran : kir ou limonade, fromage blanc au sirop, tarte aux pommes et tarte aux poires, financiers ananas.

Ici pas de safran en poudre. Les stigmates dévoilent leurs arômes floraux divinement bien.

Avec une petite pincée de stigmates qu'on laisse infuser dans un peu d'eau tiède, on peut réaliser une délicieuse paella !

Merci à Philippe Frappart pour cette visite intéressante.

Merci aux ascètes d'être venu découvrir ce trésor de Lorraine.