

Le safran : mettez de l'or rouge dans votre assiette

Drôme. Sylvie Jacobberger, a créé une safranière à Epinouze. Un métier dur qui devient ravissement quand le crocus éclôt.

« **Q**uand je serai grande, je veux être fermière » disait Sylvie Jacobberger. A 48 ans, cette employée dans la téléphonie a presque réalisé son rêve en créant une safranière « Le Val d'Or », il y a trois ans. « Je suis passionnée de plantes, j'ai lu des articles sur le crocus sativus, j'ai vu qu'on pouvait le cultiver dans la Drôme où la terre et le climat conviennent. J'ai acheté une parcelle agricole de 3 000 m² et 20 000 bulbes » dit celle qui a entraîné son mari, dépanneur en moteurs agricoles, dans cette aventure. Le métier est dur mais quel ravissement une fois la récolte venue ! Il faut passer du temps à la préparation du sol, à la plantation et au désherbage, des tâches manuelles à accomplir en été, au moment où les températures sont les plus chaudes. Le crocus sativus fleurit en



■ Sylvie Jacobberger présente une partie de sa récolte. Photo DR

automne et c'est un enchantement. Les pétales mauves ouvrent leurs corolles et offrent leur trésor : le pistil rouge sang qui deviendra après séchage le safran tant

convoité. Commence alors une course contre la montre : la fleur ne vit pas plus de 48 heures. Elle doit être cueillie rapidement, manuellement, dès sa nais-

sance et avant son épanouissement afin de conserver tout son arôme. Vient ensuite l'émondage, une opération qui consiste à séparer le pistil de la fleur. « C'est long et pas passionnant, reconnaît Sylvie. Il faut faire vite : on fait appel à la famille et aux amis ».

Après séchage, le safran est conservé dans un pot hermétique pendant un bon mois, durée nécessaire pour qu'il puisse exprimer tout son arôme. 150 à 180 fleurs sont nécessaires pour obtenir 1 g de safran sec.

Sylvie travaille toujours dans son entreprise lyonnaise. Elle prend ses congés au moment de la récolte. Elle aime accueillir des groupes sur son exploitation, participer à des salons pour échanger autour du safran, confectionner des produits (gelée de thé, chutneys, sirops...). Elle projette d'arrêter de travailler en 2013 pour se consacrer entièrement à sa safranière. Ses gains ne pourront jamais remplacer son salaire actuel mais la vie au grand air n'a pas de prix ! ■

Isabelle Brione

Un produit cher

Le prix d'un kilo de safran est élevé : 30 000 € le kilo. Mais, il ne faut pas parler en kilos car on l'utilise au milligramme avec 1 à 4 pistils de safran par portion.

Le produit

1 à 2 suffisent pour un plat sucré et 3 à 4 pour un plat salé. 1 dose (0,1 g de safran) compte 15 à 18 pistils qui permettent la réalisation de 10 assiettes.

Coût : 0,1 g : 5 €

La production française : 30 kg

La production française s'élève à... 30 kg. Au XVIII^e siècle, on produisait 50 tonnes, mais cette culture a disparu après deux hivers rigoureux dans les années 1880.

« Le safran français est le meilleur du monde, assure Sylvie Jacobberger car il est séché à température basse (30/50°) pendant une période courte (20 à 30 minutes) ce qui lui permet de garder ses arômes ».

« Le Safran du Val-d'Or », Impasse Nouvelle à Epinouze (Drôme). Tél. 04 75 31 21 08 www.epice-automne.com



ÉDITION
« Tu mitonnes ! »... l'hiver
Quel point commun y a-t-il entre la tarte fine de boudin aux

herbes, les gougères, le gratin de haricots blancs au chorizo ou les rillettes de hareng ? Ces recettes sont issues de « Tu mitonnes ! l'hiver » concocté par Jacky Durand, journaliste à Libération. Chacune d'entre elles vient conclure les savoureux récits contés chaque semaine par le chroniqueur gourmand, et qui sont autant de tranches de vie, de grands moments d'amitié, de matinées passées sur un comptoir à refaire le monde, ou d'expéditions dans d'inoubliables bistrotts de campagne. Succulent ! Camets Nord. Editions Montpamasse. 9 euros.

Zoom sur... les vertus du safran

On connaît les vertus tinctoriales du safran, moins ses bienfaits thérapeutiques. « Sa richesse en vitamine B2 et pro vitamine A en fait un antioxydant naturel pour lutter contre le vieillissement des cellules. C'est aussi un antidépresseur puissant : des études ont comparé son efficacité à celle de la fluoxétine, mieux connue sous le nom de Prozac » rapporte Sylvie Jacobberger. Cette épice est aussi de plus en plus présente dans nos cuisines : elle parfume avec subtilité viandes et poissons,

légumes, riz et pâtes et rehausse la saveur des desserts. C'est aussi un exhausteur de goût : il apparaît, tout en douceur, en fin de bouche, sans jamais dominer. A savoir : « L'Auberge de la Valloire » propose sur réservation un menu à 20 € autour du safran. En ce moment : flan de champignon au beurre blanc et pistil de safran, dos de cabillaud au char-donnay safrané et gâteau de potiron, poire au sirop safrané. 205 route gare à Epinouze. Tél. 04 75 31 72 98



Photo I. B.

La recette de Sylvie Jacobberger

Coquilles saint-jacques au safran

Préparation pour 4 personnes. Cuisson : 5 minutes

Ingrédients : 16 coquilles saint-jacques

½ cuillère à soupe d'huile d'olive

4 cuillères à soupe de crème

fraîche

Sel, poivre du moulin

10 pistils de safran (30 stigmates) à faire infuser dans la crème.

Réalisation : faire revenir de chaque côté les saint-jacques dans une à deux cuillères d'huile d'olive. Réserver.

Faire chauffer ¾ cuillères à soupe de crème fraîche, salez, poivrez, puis ajoutez le safran sans faire bouillir. Servir aussitôt en ajoutant la crème dessus.

Conseil de Sylvie Jacobberger : toujours faire infuser le safran avant de le cuisiner (dans un peu d'eau tiède, de vin blanc, de lait, de crème...)

En bref Les dîners de « L'Oxalys » A Val-Thorens, Magali et Jean Sulpice organisent, à leur restaurant « L'Oxalys », des dîners pour découvrir les secrets des accords mets-vins. Le 14 décembre avec Brice Omont (domaine des Ardoisières à Freterive) et Christophe Roumier (domaine Georges Roumier à Chambolle-Musigny) ; le 24 janvier avec Louis Magnin (domaine Magnin à Arbin), Jean-Claude Gérin (domaine Gérin à Ampuis) et Bernard Moreau (domaine Bernard Moreau et fils à Chassagne-Montrachet) et le 14 avril avec Adrien Berlioz (domaine du Cellier des Cray à Chignin) et Frédéric Palacios (domaine du mas de mon Père à Arzens). Tél. 04 79 40 00 71. www.restaurant-loxalys.fr