

DU SAFRAN MADE IN NORMANDIE !

A quelques kilomètres de Rémalard, c'est dans le Perche Ornais que vit le comédien Bruno Slagmulder. Ici il retrouve le calme, entre deux tournages et surtout il cultive le Safran sa deuxième (ou première !) passion !

Rencontre avec un homme étonnant :



Si on vous parle de safran vous pensez tout de suite épice, mais pas forcément Perche. Et pourtant c'est bien là, à Condeau, que Bruno a posé ses valises bien décidé à cultiver "L'or rouge" comme on l'appelle souvent et vous allez comprendre rapidement pourquoi !

Le rendez-vous a été fixé depuis quelques jours seulement, car ici c'est la nature qui décide.

Epicurien, bon vivant, Bruno est aussi

méticuleux et sa nouvelle passion il l'a mûrement réfléchi, étudiée... Son lopin de terre il le bichonne depuis des mois et des mois pour planter un à un les bulbes de crocus sativus, le seul à produire la fameuse épice tellement recherchée et appréciée par les plus grands chefs !..

Au coin de la cheminée, devant une tasse de thé au safran, bien-sûr, Bruno est obligé de nous faire patienter, le soleil n'est pas encore assez haut dans le ciel percheron. La ravissante fleur bleue n'a pas fini d'éclorre...

En découvrant le livre de Christophe Aubert (cf.14-15) Bruno nous confie qu'il aurait aimé être ornithologue. "La nature a toujours été une des mes sources d'inspiration... Je voulais me rapprocher de la terre..." Bruno est intarissable sur le safran et peut vous expliquer dans le menu détail ce que vous réserve une cueillette. C'est à la main que sont ramassées, une à une les fleurs, tant recherchées. On obtient le safran par déshydratation des trois stigmates rouges du crocus. Ce sont ces 3 stigmates qui sont



utilisés en cuisine comme assaisonnement ou comme agent colorant. Le safran, poétiquement appelé "Or Rouge", est l'épice la plus chère au monde.

Il faut des centaines de fleurs pour obtenir quelques grammes de safran frais qui doit ensuite être séché pour encore perdre quelques grammes !

Attention, il y a safran et safran pour obtenir le plus pur, il faut être rigoureux dans la coupe des stigmates. Pas trop haut pour ne pas les séparer, pas trop bas pour ne pas mettre une partie non désirable qui ajoutera peut-être quelques grammes à la production mais surtout fera perdre de la pureté au produit. Et Bruno y tient, il fait analyser régulièrement sa cueillette qui est irréprochable, mais au prix de nombreuses heures de travail minutieux.

Bruno a transformé sa cuisine en "laboratoire"... Ici, il met au point des recettes, effectue des essais. Fait appel à des professionnels...

Les échantillons arrivent, vinaigre, confitures, sirops... au safran, tout y passe.

Fin décembre, Bruno espère bien que sa production lui permettra de commencer à commercialiser ses produits.

info@zafaran.fr

Des visites de la "safraneraie"...

Dès la saison 2016 Bruno va proposer des visites de sa "safraneraie". Comptez entre 1h30 et 2h.

La saison de la cueillette s'échelonne sur 4 à 6 semaines à partir de fin septembre.

Environ 150 000 fleurs sont nécessaires pour obtenir 1kg de Safran épice ! Imaginez un peu le travail !

Autour d'un thé, safrané, Bruno vous dévoilera peut-être certains secrets... et vous pourrez assister, privilégié, à la cueillette.

Vous approfondirez vos connaissances sur l'histoire, la culture et l'utilisation du safran en visitant la "safraneraie" et en participant aux différentes étapes de la culture du *Crocus Sativus*.



Passionné des produits du terroirs, amoureux de la bonne cuisine ou simplement curieux de découvrir l'épice la plus chère au monde, venez découvrir l'univers merveilleux, mystérieux et envoûtant qu'est le Safran.

info@zafaran.fr

