

PROVINCE DE LUXEMBOURG

l'avenir
www.lavenir.net

Le safran à Virton, une idée en or rouge



Pascal et Véronique sillonnent la province pour faire connaître leur travail et surtout leurs excellents produits.

À Virton, Pascal Chérain et Véronique Merville ont planté des bulbes de safran. Aujourd'hui, ils mesurent l'étendue de leur succès.

● Interview : Mélody GOFFIN

Comment l'histoire du « safran gaumais » a-t-elle débuté ?

Tout a commencé suite à une émission télévisée en juin 2009 : une Parisienne racontait son déménagement dans le Limousin pour produire du safran.

Cela nous a plu à tous les deux, Véronique aimait le côté retour à la nature et j'appréciais la dimension commerciale. Nous avons voulu tenter le coup.

Nous avons d'abord réalisé un stage de plantation en Alsace en juillet. À notre retour, nous avons planté nos crocus, que nous avons pu récolter en octobre.

Grâce au soutien de la Wex et de la Province, Pascal et Véronique commencent à bien se promotionner à des Salons à l'étranger, notamment en Allemagne

Grâce à un reportage

Et fin 2009, nous avons passé beaucoup de temps en cuisine. L'idée première était de réaliser des nouveaux produits avec des artisans régionaux : du foie gras au safran avec le boucher Dropsy, de Saint-Léger, du chocolat avec Jean le chocolatier d'Habay-la-Neuve...

Nous ne faisons pas de publicité, mais nous avons proposé des cadeaux d'entreprises. Puis, nous avons démarché les artisans. C'est parti comme ça. Peu à peu, nous avons été invités sur les marchés (Fauvillers, Attert, etc.) et les invitations ont afflué. Cette année, nous étions présents tous les 15 jours au marché fermier de Han, à Avioth, à la foire de Torgny... et nous vendions dans des dizaines de boutiques de la région.

Vous fonctionnez aussi beaucoup par Internet ?

Les clients nous posaient beaucoup de questions. Donc nous avons créé des pages d'information sur la culture du safran. Nous avons proposé, notam-

ment pour les fêtes, des commandes en ligne. Et depuis quelques jours, nous publions des recettes.

Facebook est aussi un bon moyen de faire connaître nos produits et de prévenir de notre présence dans les différents marchés. Nous avons aussi organisé des portes ouvertes. Nous avons accueilli beaucoup de curieux, mais énormément d'incrédules (environ 40 personnes par jour). Pourtant, la culture de safran fonctionne, peut-être grâce à la terre ou au microclimat de Gaume. Les visiteurs ont pu découvrir la plantation, mais aussi nos différents produits.

Quels sont vos projets pour la suite ?

Notre agenda est bien chargé pour 2011. Nous développons, grâce à un commercial, beaucoup de contacts en Allemagne, en Belgique et au Luxembourg. Nous participerons à la foire Eurotoques à Luxembourg en janvier, notamment. Pour tout ça, nous bénéficions également d'aides de la Wex et du député provincial René Collin. C'est précieux pour les petites entreprises comme la nôtre.

Une future boutique

Le safran nous prend de plus en plus de temps : gérer la culture, la cuisine (avec une diversification des produits), mais aussi fournir nos différents clients. Dans un futur proche, nous aimerions ouvrir

une boutique à Virton qui proposerait des produits safranés, des produits du terroir et d'épicerie fine.

La neige ne vous a pas posé de problèmes ?

Nous plantons dans un champ de 2 ares derrière la maison, sur le flanc du Haut de la Vigne. La neige est, selon la tradition, le fumier du safran puisqu'avec le dégel, elle apporte progressivement l'eau nécessaire à la reproduction des bulbes.

C'est pratique ! ■

VITE DIT

Un travail précis et long

La culture du safran ne se résume pas à la plantation. Pascal et Véronique entretiennent toute l'année le terrain. Vient le temps de la cueillette et de l'émondage. Durant les mois d'octobre et de novembre, ils se lèvent un peu avant le soleil afin de récolter les fleurs écloses durant la nuit et d'en retirer les précieux stigmates. Ensuite, direction la cuisine pour y fabriquer « maison » leurs produits originaux.

Des idées variées

En plus d'inventer des nouvelles saveurs avec les artisans de la

région, les deux safraniers créent leurs propres produits : sirop de safran, confiture ananas ou mangue-safran, confiture poires ou pommes-safran, confiture poivron-safran, confit d'oignons aux raisins et safran, liqueur safranée, bière safranée, fromage au safran... Ils font tester ces goûts et ce plaisir d'essayer aux amis, aux rencontres. Verdict : c'est bon !

Pour trouver ces produits

Rendez-vous chez les artisans de la région ou sur les marchés et bientôt dans leur boutique.

► Pour toute information ou commande : 45, rue d'Arlon à Virton et www.safran-gaumais.be



Bertrix
900 heures sup
pour déneiger



Bastogne Une
antenne d'écoute
pour les amputés



Marche L'escroc
vendait des
parcelles de bois

**SPORTS
RÉGION** 17-20