

VIRTON

Un couple du sud-Luxembourg s'essaie à l'entreprise via une production très précieuse et très recherchée... Le safran... séduisant «or rouge»!

Pascal Cherain et Véronique Merville, au fin fond de la province de Luxembourg, ont créé la première (mais déjà peut-être plus unique!) safranière de Belgique. Avec un safran dont le succès est à l'aune de la qualité, ils visent aujourd'hui une reconnaissance.

tation de... safran, une épice aussi fine que réputée et... recherchée. *«Nous avons été séduits. Il faut dire que ça correspondait tout à fait à nos désirs. Nous voulions faire un stage, mais c'était complet! Nous avons alors trouvé, en Alsace, à Saint-Hippolyte, un planteur de safran qui nous a accueillis pour un stage. On a été accrochés et nous sommes retournés là-bas lors de la récolte. L'exploitant, lui, nous a montré ses produits dérivés et tout le potentiel qu'offre le safran.»*

Une aventure entrepreneuriale étonnante qui tient quasi du rêve éveillé!

La magie a donc opéré. Pascal Cherain et Véronique Merville plantent immédiatement trois mille bulbes sur les 2,5 ares d'une parcelle du jardin exposé plein sud, légèrement en pente (et ancienne vigne), soit les conditions idéales, de la petite maison familiale qu'ils occupent. La première safranière de Belgique est née! Et, dès la première récolte (les fleurs se récoltent d'octobre à mi-novembre), le couple fait tester deux confitures et un sirop par quelques chefs bien connus de la région et des producteurs artisanaux. Encore une fois, la magie opère. Les chefs en demandent pour leur cuisine, les artisans pour relever leurs produits, pralines et foie gras, en proposant des paniers cadeau qui, dans la foulée, séduisent une clientèle nouvelle. Voilà qui décide Pascal Cherain et Véronique Merville à franchir un nouveau pas, en plantant dix mille bulbes supplémentaires de cette fleur, une variété unique de crocus à la couleur violette. *«Tout se fait à la main, depuis le sillon jusqu'à la récolte et le retrait, très délicat, des trois stigmates de chaque fleur, qui exigent en outre un séchage très particulier.»* Ainsi naît «l'or rouge», comme on le nomme souvent tant il est rare. Car figurez-vous que pas moins de 180 fleurs sont nécessaires pour

obtenir... 1 gramme de safran! Il ne vous étonnera donc pas d'apprendre que le prix de vente est à l'avenant, soit quelque 30 euros... le gramme! Balayés, le (vrai) caviar et les truffes. *«Mais le safran se travaille à dose homéopathique»*, nuance Pascal Cherain. *«Avec 1 gramme, vous avez de quoi utiliser pour au moins 60 à 70 assiettes.»* Sans oublier que ce safran n'est pas coupé avec d'autres produits, comme c'est presque toujours le cas de celui disponible en commerce.

Et des perspectives qui se font jour...

Aujourd'hui, le couple propose déjà six confitures, un sirop, du foie gras et des pralines. Et fourmille encore d'idées... Tout comme leurs multiples partenaires en produits du terroir et épicerie fine, qui voient dans ce safran gaumais non seulement de quoi mieux encore mettre leurs produits en valeur, mais tout autant de quoi en imaginer de nouveaux. Enfin, Pascal et Véronique caressent maintenant l'idée d'ouvrir une boutique à Virton. Et, surtout, que l'un au moins quitte le statut d'activité complémentaire - on devine donc que le temps que leur laisse leur travail actuel est tout entier, et sept jours sur sept, consacré au safran - pour s'y adonner au moins mi-temps, dans l'optique d'une croissance contrôlée. Pascal Cherain, lui, se félicite de l'efficacité des conseils et aides obtenus aussi bien à la Province, qu'à l'Awex ou encore à la Chambre, ce qui lui a entre autres permis de faire passer les frontières à sa réputation, avec une présence à Expogast, à Luxembourg, avec son concours culinaire mondial, puis prochainement à Cologne et à Horecatel. Et pourquoi pas? ■

Plus d'infos : Le Safran gaumais Rue d'Arlon, 45 à Virton 0473 52 59 10 ou www.safran-gaumais.be

Heureux. Heureux et surpris. Heureux parce qu'ils ont pu s'adonner à leur plaisir dans une voie originale et qui colle à leur passion. Surpris, parce qu'ils ne s'attendaient pas à une réussite aussi rapide. Ils, ce sont Pascal Cherain et sa compagne Véronique Merville qui, à Virton, se sont lancés un peu par hasard dans une entreprise de production de safran. Un «Safran gaumais», qui a déjà séduit, en un an à peine, nombre de professionnels de la restauration - y compris bien des étoilés et haut de gamme, mais encore des producteurs de produits du terroir et des particuliers. En Belgique, bien sûr, mais aussi à l'étranger, en particulier au Grand-Duché de Luxembourg et en Allemagne.

Une aventure qui naît presque du hasard...

«Ma compagne et moi-même (elle, dans la location de voitures, et lui indépendant dans le secteur du bâtiment, ndlr) sommes épris du travail de la terre, du jardin, des produits de terroir, des plaisirs culinaires. Du coup, nous nous cherchions une voie pour nous adonner à cette passion en créant une nouvelle activité», explique Pascal Cherain. Le coup de pouce est venu, en mai 2009, d'une émission de télévision sur France 2, «Envoyé spécial», dont l'un des reportages était consacré à une parisienne qui avait quitté la Ville-Lumière pour se lancer dans une plan-

