

■ Terroir | Insolite

# Ce séduisant “or rouge”

► A Virton, Pascal Cherain et Véronique Merville ont créé la première safranière de Belgique.

► Avec un safran dont le succès est à l'aune de la qualité.

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 dans une entreprise de production de safran, "Safran gaumais", qui a séduit, en un an, nombre de professionnels de la restauration, y compris bien des étoilés et restaurateurs haut de gamme, mais aussi des producteurs de produits du terroir et des particuliers. En Belgique, bien sûr, mais aussi à l'étranger, en particulier au Luxembourg et en Allemagne.

"Ma compagne et moi (elle dans la location de voitures, lui indépendant dans le secteur du bâtiment, Ndlr) sommes épris du travail de la terre, du jardin, des produits de terroir, des plaisirs culinaires et 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 "Envoyé spécial" dont l'un des reportages était consacré à une Parisienne qui avait quitté la Ville Lu-

mière pour se lancer dans une plantation de safran, cette épice aussi fine que réputée et recherchée. "Nous avons été séduits. Cela correspondait tout à fait à nos désirs. Nous avons demandé à effectuer un stage là-bas. 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."

La magie avait opéré. Pascal Cherain et Véronique Merville plantent 3 000 bulbes sur les 2,5 ares d'une parcelle du jardin – exposée plein Sud, légèrement en pente et ancienne vigne, soit les conditions idéales – de leur petite maison familiale. La première safranière de Belgique est née! 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, tout de suite, séduisent leur clientèle. Voilà qui décide Pascal Cherain et Véronique Merville à franchir un nouveau pas en plantant 10 000 bulbes de plus 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". Car figurez-vous qu'il faut pas moins de 180 fleurs pour obtenir... 1 gramme de safran! Du coup, le prix est à proportion, à 30 euros le gramme. Balayés, le (vrai) caviar et les truffes. "Mais le safran se travaille à dose homéopathique, nuance de suite Pascal Cherain. Avec 1 gramme, vous avez de quoi utiliser pour 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.

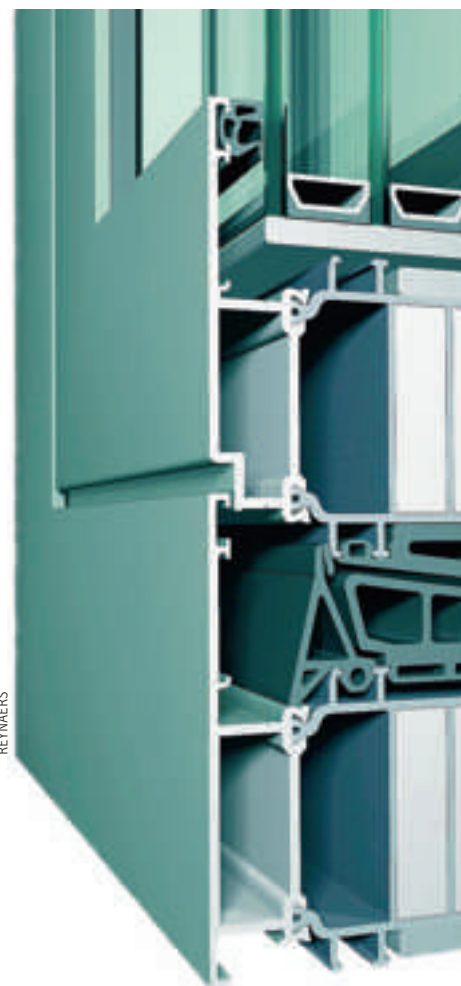
Aujourd'hui, le couple propose déjà six confitures, un sirop, du foie gras et des pralines. Et fourmille d'idées. Tout comme leurs multiples partenaires en produits du terroir et épicerie fine, qui voient dans ce safran gaumais non seulement de quoi mieux encore mettre leurs produits en valeur, mais aussi de quoi en imaginer de nouveaux. Enfin, Pascal Cherain 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, dédié au safran – pour s'y consacrer 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 CCILB. 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.

Marc Vandermeir

→ [www.safran-gaumais.be](http://www.safran-gaumais.be)

■ Construction

# Profilés



REYMAERS

Loisirs

## La neige a ravi les

Selon l'estimation définitive de l'Office du tourisme des Cantons de l'Est (OCTE), les pistes de ski ont été fréquentées durant les 39 jours de neige par 200 000 skieurs, 70% d'entre eux louant le matériel, ce qui représente un chiffre d'affaires estimé dépassant le million d'euros. L'Office du tourisme des Cantons de l'Est est très satisfait de cette fréquentation et de cette première saison touristique hivernale qui a permis la pratique de sports de glisse divers et variés dans des infrastructures dans l'est de la province de Liège. Les opérateurs se disent également très satisfaits de cette première ouverture grâce aux conditions météorologiques idéales pendant une bonne partie des vacances de Noël. Certaines



D.R.