

Virton / Pascal Cherain vient de planter 10.000 bulbes supplémentaires

La saveur du safran gaumais

Tout commence avec l'émission « Envoyé spécial » et un reportage sur la culture du safran en Alsace... Nous sommes au printemps 2009. C'est le coup de foudre pour le Gaumais Pascal Cherain... « *L'Alsace, finalement, a un climat fort semblable à celui du Sud de Belgique. Ça vaudrait le coup d'essayer...* » Aussitôt pensé, aussitôt tenté. Après une formation au pays des cigognes il plante, l'été dernier, 3000 bulbes de crocus dans son jardin. « *Pas n'importe lequel : la fleur à safran est le crocus sativus. Ce sont les trois fragiles pistils qui constituent le safran, une des épices les plus extraordinaires au monde* ».

Le miracle viendra à l'automne 2009 avec les premières floraisons. C'est que le crocus sati-

vus est un bulbe à végétation inversée. Il sort généralement ses fleurs au terme des nuits fraîches de l'automne.

Viennent ensuite la cueillette, l'émondage (extraction des pistils), le séchage... un véritable travail de bénédictin mais il porte ses fruits. Il restait à Pascal Cherain et à sa compagne Véronique Merville à valoriser les précieux filaments. De la cuisine familiale sortent bientôt une confiture de poire, une autre aux ananas ou à la mangue, une gelée de pomme, un confit d'oignon, une tapenade de poivrons... le tout aromatisé au safran. Sans compter un sirop qui fait un malheur avec les bulles apéritives, sur une glace, un poisson...

Sur les marchés de Gaume, sur le net et dans les épicerie fines

le succès est au rendez-vous. Qui plus est, les meilleures tables du coin s'y intéressent désormais.

D'autres produits ont vu ou verront bientôt le jour : un foie gras, une praline, une bière, un fromage, un miel... « *Le safran est une épice merveilleuse. Bien autre chose qu'un colorant pour la paella. Il est tellement puissant qu'il se dose au dixième de gramme. Qui plus est il a des vertus relaxantes et aphrodisiaques* ». En six mois, Pascal Cherain est devenu intarissable sur le sujet. Cet été il a planté 10.000 bulbes supplémentaires, avec l'espoir de très vite transformer une activité complémentaire en véritable temps plein. ■

ERIC BURGRAFF

www.safran-gaumais.be



LES 13.000 BULBES de Pascal Cherain se reposent sous la terre de Gaume. En s'éveillant cet automne, ils fourniront entre 150 et 200 grammes de safran. Mais un dixième de gramme suffit à parfumer tout un plat. © FRÉDÉRIC HUMBLET.