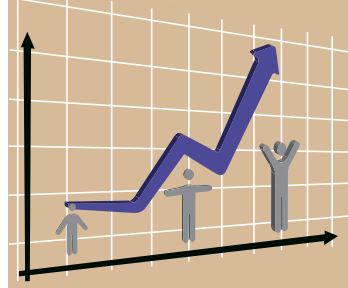


VIRTON ORIGINAL

Le safran gaumais: une première en Belgique

Deux indépendants, une idée et une envie passionnée, un temps plus que plein...

La soif d'entreprendre



Ils ne s'ennuyaient pas le moins du monde mais ils ont suivi leur fibre indépendante et leur envie d'exception. A Virton, Pascal Cherain et sa compagne Véronique Merville, lui indépendant dans le bâtiment, elle dans la location de voitures, ont relevé le défi fou, qui fonctionne depuis un an. Derrière la maison, un jardin de 2,5 ares – un ancien verger et, naguère, au Moyen Age, un terrain à vignes – produit le safran gaumais! Il y a un an, Pascal et Véronique plantaient les premiers bulbes. 3.000 bulbes. "On va planter 10.000 bulbes d'ici quelques jours", annonce Pascal Cherain, qui a été satisfait de la première récolte, permise par le micro-climat gaumais.

C'est le fruit d'un long travail. La fleur – une variété unique de crocus, de couleur violette – produit trois stigmates, rouges. Qui, récoltés avec d'innombrables précautions puis judicieusement séchés, donneront une poudre rouge plus chère que la poudre d'or (selon les cotations, le sa-

fran vaut entre 30 et 35.000 euros le kilo!) Cela dit, il faut entre 150.000 et 200.000 fleurs pour produire un kilo de safran consommable. L'or rouge – qui devient couleur jaune or lorsqu'il est infusé – se mérite donc par sa rareté et son usage parcimonieux, qui se mesure au dixième, voire au centième de gramme. Véronique et Pascal ne s'attendent pas à être couverts d'or, bien qu'ils aient osé la première safranière de Belgique. Le rendement attendra. On est à l'investissement. En temps, c'est énorme. "On y passe les soirées, tous les week-ends, en plus de notre travail normal. On essaie des recettes, cherche des partenaires, on va sur les marchés, on

LE SAFRAN VAUT LA BAGATELLE DE 30 A 35.000 EUROS LE KILO

fait de la vente directe via notre site..." Et puis il a fallu solidement investir, en site internet, en impression d'étiquettes, en bulbes de qualité, en recherches, et bien sûr dans une cuisine aux normes AFSCA. Installée en plus de la cuisine familiale, dans la petite maison de la rue d'Arlon, dont le jardin pentu sert de safranière. Mais quel plaisir et quelle passion aussi! L'entreprise, à échelle microscopique ou macroéconomique, ne peut décidément rien sans ces moteurs-là... «

ALAIN DUCAT



Véronique Merville et Pascal Cherain font tourner, en plus de leurs activités indépendantes, la première safranière de Belgique. ■ A.D.

ENTRETIEN:

Pascal Cherain
PRODUCTEUR DE SAFRAN

"Le micro-climat fonctionne bien"

Alain Ducat
JOURNALISTE

Comment se lance-t-on dans une telle aventure? Avec Véronique, on voulait se faire plaisir, à côté de nos métiers, avec une activité indépendante, originale, qui aille avec nos passions, le travail de la terre, la cuisine... On a vu un reportage à Envoyé Spécial. Le safran nous a séduits. Puis on s'est renseigné. On a trouvé une exploitation en Alsace. On y a suivi un stage, pour la plantation, puis la récolte. Ensuite, on s'y est mis.

Et cela fonctionne? Le micro-climat sur Virton aide bien. La terre aussi. Il faut une composition drainante, une inclinaison, une exposition. Comme en Alsace, dont la Gaume se rapproche assez. Nous avons défriché le jardin, un ancien verger, qui a paraît-il connu des vignes

au Moyen Age. Et on a planté 3.000 bulbes et 2009. Ce sera 10.000 cet été. On espère une belle récolte, entre mi-octobre et mi-novembre.

Les qualités de votre produit? On trouve de tout dans le commerce, en matière de safran. Nous, c'est du vrai de vrai, artisanal, uniquement le safran frais de l'année. On cueille les stigmates dont on guette l'apparition, à la rosée du matin... C'est un travail, manuel, de patience... La qualité a un prix, celui de l'or rouge, à 35 euros le gramme. On travaille beaucoup, avec le safran, en plus de nos heures "normales". Mais on a beaucoup de satisfactions, notamment le fait d'aller à la rencontre des gens.

Quelles recommandations aux utilisateurs? Sur notre stand, on déguste un peu de tout. Mais je vous recommande nos gau-



"On voulait se faire plaisir". ■ A.D.

fres chaudes safranées... Pour apprécier, il faut goûter. Et essayer des applications, comme on le fait chez nous. «

PRODUITS

Confitures, foie gras, chocolat...

Le safran gaumais a déjà beaucoup de déclinaisons. L'épice se retrouve dans quelques bonnes cuisines, à la Grappe d'Or, au Peiffeschhof, à la Régade, à la Table de Bleid... Formidable exhausteur de goût, qui va aussi bien au sucré qu'au salé, le safran peut faire merveille dans moult préparations! Et cela va bien plus loin que le riz safrané de la paëlla, bien plus loin encore quand le safran est de qualité

artisanale et de premier choix, rien à voir avec les mélanges plus ou moins édulcorés que l'on trouve le plus souvent dans la grande consommation... Avantage? Il en faut peu: 0,1 gramme de vrai safran, cela peut parfumer cinq à six assiettes... A l'heure actuelle le safran gaumais se décline en sirop (parfait pour créer un apéritif de type kir, ou en cuisine), en différentes confitures safranées (ananas, mangue, poire, gelée de pomme), en un splendide confit d'oignons aux raisins et safran, en une confiture de poivrons au safran (magique avec une grillade!)... Et puis les spécialités se créent, avec des partenaires séduits par les qualités gustatives du safran, qui met les autres ingrédients en valeur. Daniel Lessire, savant fou de la Millevertus à

Toernich, planche sur une bière au juste dosage. Jean le Chocolatier a créé des pralines – ganache et caramel mou safrané – Roland Dropsy a amplifié son foie gras en produisant un truffé au cœur de confitures d'ananas au safran... Des merveilles! On les trouve via le site, dans sept boutiques artisanales de terroir et épicerie fines (Arlon, Saint-Léger, Habay, Anlier, Libramont, Bertrix et Sibret) et dans les marchés et manifestations où se rendent directement les safraniers de Gaume. A Ansart, à Warnach.

À ne pas rater aussi dans les jours à venir, lors de la nuit des soldes à Virton ou au marché artisanal de Torgny le 18 juillet... «

A.D.

À NOTER www.safran-gaumais.be



L'or rouge est issu des stigmates d'une variété de crocus. ■ A.D.



Les différents produits. ■ A.D.