

SAFRAN

DES MERVEILLES

Le safran se mérite. Quand on sait que pour obtenir un seul gramme d'épice il faut 150 fleurs, le cultiver tient du défi ! C'est celui qu'a relevé le comédien Bruno Slagmulder sur son terrain d'un hectare près de Condeau.

Séduit par une fleur...

Bruno n'aurait pu se contenter des plateaux de cinéma et de télévision qu'il arpente depuis plus de vingt ans. À lui qui se rêvait ornithologue ou gardien des eaux et forêts, il fallait la nature, l'espace, le silence. Tout ce qui lui offre le Perche depuis qu'il s'y est installé voici cinq ans et y lança, un an plus tard, son activité et sa marque de produits à base de safran. Entre *le crocus sativus* et lui, c'est une belle histoire. Elle a commencé le jour où, gastronome fin cuisinier, Bruno découvre la recette de la lotte safranée. Séduit par cette saveur, il s'informe aussitôt, rencontre d'autres safraniers et choisit de développer une activité autour de cette épice. « J'ai eu un coup de cœur pour ce produit. Sa culture exigeante et précieuse demande d'avoir le geste juste. »



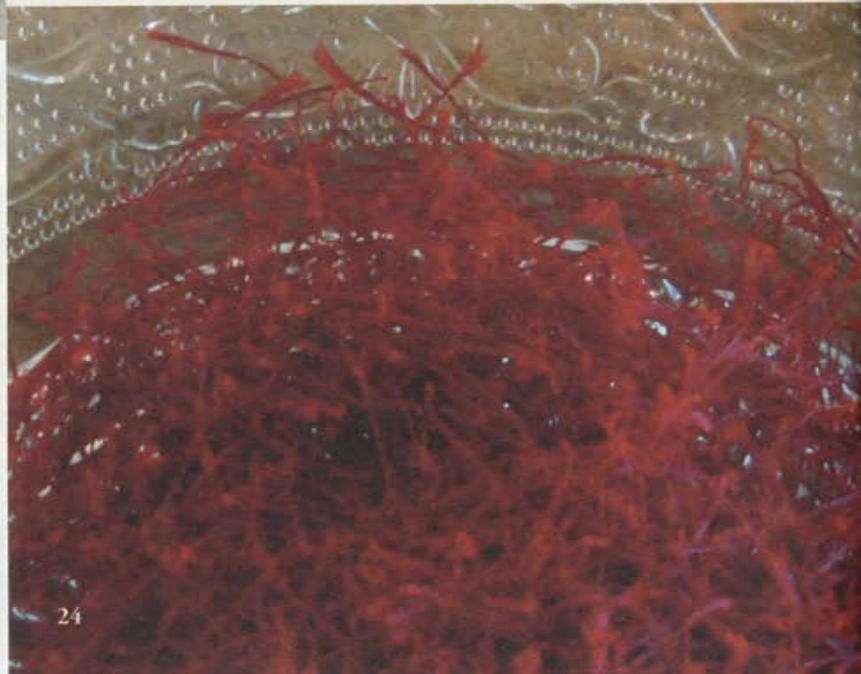


Profusion de bulbes !

Venu du Cachemire, cultivé depuis l'Antiquité, très répandu en France au 15^e siècle, le *crocus sativus* que l'on retrouve sur les enluminures et dont nombre de livres anciens louent les vertus, pousse dans toutes les terres bien drainées. Celle argilo-calcaire de Bruno pouvait lui convenir. Il acheta 400 premiers bulbes qu'il planta bien droits à 30 cms de profondeur sur des buttes séparées par des sillons. Les bulbes se multipliant, cela en fit 6000 à planter trois ans plus tard ! Car quand ils ont remonté et épuisé la terre, il faut les déplacer...

L'épice de la joie

C'est à l'automne qu'apparaissent les petites fleurs mauves et longilignes. La récolte s'étale sur six semaines environ et il faut agir vite. Aux premiers rayons du soleil, on cueille délicatement ces élégantes dont le pistil abrite trois stigmates rouge vif. Puis on les émonde, on pèse les filaments sur une balance de joaillier pour contrôler leur perte de poids avant de les torréfier au four à basse température. Un aspect légèrement satiné sera l'indice d'un bon degré de séchage. Le taux de picrocrocine, nom barbare pour goût exquis, donnera toute sa saveur au safran obtenu. Sur l'épice aux teintes chaudes qu'il révèle avec passion, Bruno est intarissable. « Le safran est à la gastronomie ce que la truffe est aux champignons, le diamant à la joaillerie, le caviar à la mer ! Il sublime, relève, harmonise. Dans un seul brin, on trouve 150 composés, c'est bon pour tout, douleurs, dépression, c'est l'épice de la joie ! »





Safran, source d'inspiration

Le safran, Bruno le cuisine au quotidien en potages, sauces, poissons, risottos, cheesecake et autres crèmes brûlées, mais il a aussi créé sa propre marque « Za'farân », nom persan signifiant « stigmates d'or ». À son catalogue, outre des écrins de safran brut, on trouve des perles d'algues au safran et vinaigre balsamique blanc, un coulis de safran au poivre de Pondichéry, des flocons de sel safrané couleur de soleil, un chutney à base de safran, émincé d'oignons et Sauternes... et il n'a pas l'intention de s'arrêter là ! Bruno travaille en biodynamie et plante ses bulbes en fonction du calendrier lunaire, sa cuisine est créative et moléculaire. « Je suis l'interprète de mon safran comme je le suis de mes rôles, je cherche sans fin à ce qu'il s'exprime le mieux possible. » L'épice d'or aux vertus millénaires le vaut bien !

*Les 10 et 11 décembre au Noël de Courboyer, les 17 et 18 décembre au Marché de Noël de Nogent-le-Rotrou.
zafaran.fr*