

WASSEIGES - SAFRANIÈRE DE COTCHIA

Des chefs étoilés parrainent la première production

⊙ Pour les exploitants de la safranière de Cotchia, c'est la pleine saison de la récolte des fleurs de crocus sativus, dont les pistils sont ensuite extraits pour être transformés en safran. Ces dimanche et lundi, Sabine et Eric Léonard ont accueilli des professionnels des métiers de bouche afin de leur permettre de découvrir cette profession très particulière.

De plus, ce lundi, plusieurs chefs étoilés et autres utilisateurs de safran ont été mis à l'honneur après avoir accepté de parrainer la première production de l'année. Parmi eux se sont retrouvés à la ferme d'Ambresin la Marchinoise Arabelle Meirlaen et le fabricant de whisky hesbignon Etienne Bouillon. L'artiste Anis Dargaa, les maîtres chocolatiers Jean-Philippe Darcis et Marc Ducobu, ainsi que les chefs Laury Zioui (L'éveil des Sens), Raphaël Adam (L'Essentiel) et Samuel Blanc (Le Séllys) ont également été de la partie.

« Ils ont chacun parrainé une planche de mille bulbes de crocus sativus », explique Eric Léonard, copropriétaire de la safranière

wasseigeoise. « De ces bulbes sont sorties les premières fleurs de l'année. C'est le safran issu de celles-là que nous leur fournissons. La première récolte annuelle permet de produire un safran beaucoup plus aromatisé. »

En rendant visite aux Léonard, les professionnels ont pu découvrir l'ensemble du parcours de production. « Nous les avons amenés dans la campagne où ils ont eux-mêmes cueilli les fleurs », poursuit le cultivateur. « Puis ils ont émondé les pistils qu'ils ont ensuite fait sécher pour obtenir le safran. Ils savent désormais comment cela se passe puisqu'ils ont pu le vivre. »

Ce mardi, Éric et Sabine Léonard ont repris le chemin de la campagne pour la cueillette. « Nous en sommes au rythme de plus de 7.000 fleurs par jour », explique encore le producteur. « Une personne cueille en moyenne mille fleurs par heure. Et il faut quatre heures pour émonder mille fleurs. En sachant que 150 fleurs sont nécessaires pour produire un gramme de safran... » ■

DIDIER DE HOE



Les grands chefs soutiennent le safran.

■ D.DH.