

HORS SÉRIE • NOVEMBRE 2011

em@il gourmand

*L'or rouge  
du Vaucluse*

# L'or rouge du Vaucluse

**Florissante au XVII<sup>e</sup> siècle, moribonde au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, la culture du safran renaît dans le Vaucluse, grâce à quelques producteurs passionnés.**



**CROCUS.** L'origine du *crocus sativus*, cette fleur que l'on nomme safran (de l'arabe zahafaran, venant du mot asfar, jaune), qui naît la nuit et s'épanouit à la rosée du petit jour, remonte certainement à plus de 4 000 ans, mais on ignore son vrai berceau d'origine. Sa culture se développe en Grèce antique, où ses fleurs mauves servaient à confectionner des couronnes aux dieux et ses stigmates à teindre les étoffes ou aromatiser le vin, atteint le Cachemire, puis le Moyen-Orient. Au VIII<sup>e</sup> siècle, les Arabes introduisent cette plante délicate en Afrique du Nord, en Espagne et les Croisés, qui découvrent son parfum enivrant en Asie Mineure, rapportent des bulbes sur le sol français, où sa production sera très importante durant plus de 500 ans, dans l'Albigeois, le Gâtinais, en Provence. Dans le Comtat Venaissin, l'embellie se situe au XIV<sup>e</sup> siècle avec l'arrivée des Papes. On dénombre, 3 siècles plus tard, plus de 160 safraniers à Carpentras, avant un déclin, puis une disparition totale de la production au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, due à des hivers rigoureux, aux dégâts provoqués par les campagnols, à l'exode rural, au coût de la main d'œuvre, à l'apparition de la garance, de colorants chimiques.

Le safran est aujourd'hui cultivé dans une quinzaine de pays de tous les continents, avec 4 leaders, L'Iran, l'Espagne, l'Inde (Cachemire) et la Grèce. Le XX<sup>e</sup> siècle voit poindre le renouveau de cette culture en France, à petite échelle.

Dans le Vaucluse, au pied du mont Ventoux, quelques safraniers contribuent à la renaissance de la culture de cette précieuse épice, dont le principal du travail s'effectue en automne, après la période d'estivation et du repos végétatif des bulbes. Après l'apparition de fines feuilles vertes verticales, puis de bourgeons, le *crocus sativus* développe, courant octobre, grâce aux pluies, ses fleurs lilas pastel à mauve foncé et strié, qui renferment les fameux stigmates cramoisis. Alors commence la longue et pénible récolte des fleurs qui s'épanouissent en abondance à une vitesse incroyable. Suivent l'émondage, tâche fastidieuse qui consiste à prélever, manuellement et délicatement, les trois stigmates qui donneront le safran et le séchage, opération primordiale pour la qualité, au cours de laquelle les filaments perdent les quatre cinquièmes de leur poids.



## LES SAFRANIÈRES D'ARAUSIO

Aux Safranières d'Arausio, aux portes de la cité des princes d'Orange, la cueillette du safran a débuté vers le 18 octobre et se poursuivra sur une période de 3 à 4 semaines. L'exploitation de Valérie Marcoup-Ricard a vu le jour en août 2008, suite à reportage sur la culture du safran diffusé dans l'émission télévisée «Des racines et des ailes». *«Après ce coup de foudre, j'ai commencé par planter 20 bulbes, puis suivi une formation chez Denis Savanne à Bedoin»* précise cette passionnée de botanique. Aujourd'hui, 14 000 bulbes sont plantés et 400 g ont été produits en 2010. Une production, destinée essentiellement aux particuliers, qui sera mise en vente à partir du 1<sup>er</sup> décembre.

### • LES SAFRANIÈRES D'ARAUSIO

Chemin de Ramas  
 Quartier Chaponnet  
 84100 Orange  
 Tél. **(0)6 20 52 80 23**  
<http://www.safran-orange.com>  
[contact@safran-orange.com](mailto:contact@safran-orange.com)





## **SAFRAN DES PAPES**

À Bedoin, les 1 000 m<sup>2</sup> de safranières de l'exploitation de Denis Savanne, plantés à 400 mètres d'altitude au pied du mont Ventoux dans un site naturel exceptionnel au sein de la réserve de biosphère de l'Unesco, ont la particularité de s'étendre en terrasses, aux côtés de la plus ancienne chapelle romane, début du XI<sup>e</sup> siècle, véritable bijou de l'art roman méridional. Dans ce cadre bucolique du domaine agricole familial de la Madelène, Denis Savanne, de formation d'ingénieur de l'école nationale supérieure d'horticulture, récolte sur 1 mois, dont 10 jours intenses, 10 000 à 15 000 fleurs par jour et vend sa production, 500 à 600 g, en vente directe aux particuliers, au domaine ou par correspondance.

### • **SAFRAN DES PAPES**

Denis Savanne  
Domaine de la Madelène  
Route de Malaucène  
84410 Bedoin  
Tél. **(0)6 81 30 84 13**  
<http://www.safrandespapes.com>  
[provenance@safrandespapes.com](mailto:provenance@safrandespapes.com)





## L'AUBE SAFRAN

Le mas, dessiné par François, l'architecte, et aménagé par Marie, la décoratrice, avec une vue remarquable sur les Dentelles de Montmirail, maison et table d'hôtes ouverte en 2002 à l'extérieur du village du Barroux, célèbre par son château de style Renaissance, sert d'écrin au safran qu'ils cultivent sur près de 2 hectares. Avec les 60 000 bulbes achetés dans la Mancha, la région espagnole qui produit l'un des meilleurs safran au monde, le couple Pillet cultive les *crocus sativus*, en restanque, sur des petites parcelles de 200 à 300 m<sup>2</sup> exposées sud-est. Et comme Marie, passionnée de cuisine depuis toujours, voue un amour démesuré pour le safran, elle vous reçoit à sa table d'hôtes, une fois par semaine sur réservation, pour vous faire découvrir de subtiles et goûteuses associations safranées et organise, tout au long de l'année, des ateliers cuisine, où vous pourrez apprendre l'art et la manière d'utiliser cet épice dans de nombreuses recettes. Une boutique vous permet de vous approvisionner en safran en filaments, en produits dérivés et condiments safranés.

### • L'AUBE SAFRAN

450, chemin du Patifiage

84330 Le Barroux

Tél. (0)4 90 62 66 91 - (0)6 12 17 96 94

<http://www.aube-safran.com>

<http://www.safran-du-ventoux-en-provence.com>

[aube-safran@orange.fr](mailto:aube-safran@orange.fr)



Textes Gérard et Michelle Bernar

Photographies Gérard Bernar, X, Valérie Gillet et ADT Vaucluse

Remerciements à Valérie Biset et Daniela Damiani • ADT Vaucluse tourisme • <http://www.provenceguide.com>