

LOIRE [LAURÉATS DES TROPHÉES DE LA GASTRONOMIE 1/6]

Le safran de Marie Charbonnier pimente les tables étoilées

L'or rouge est l'épice la plus laborieuse à récolter au monde. À La Gimond, Marie Charbonnier en produit 500 grammes par an... Et c'est déjà énorme.

Mais qu'est-ce qui a bien pu donner envie à Marie Charbonnier de cultiver du safran dans les monts du Lyonnais ? « Un reportage à la télé », répond la jeune femme qui travaillait alors dans l'industrie du luxe. « Le safran, pour moi, c'était un produit rare, quelque chose de précieux, un produit destiné aux meilleures cuisines du monde, que l'on retrouve sur les tables les plus prestigieuses », poursuit-elle... D'ailleurs, affirme Marie Charbonnier, « le safran vaut à quelque chose près, le même prix que l'or. Et ce n'est pas un hasard si on l'appelle l'or rouge. »

**Plus cher que la truffe.
Plus cher que le caviar...**

De l'or rouge cultivé dans les monts du Lyonnais : il fallait oser... Des pépites que Marie Charbonnier cultive sur l'exploitation familiale où, jadis, rumaient des vaches et qu'elle vend 34 euros le gramme. Rapporté au kilo, cela fait 34 000 euros ! Plus cher que la truffe. Plus cher que le caviar... Mais Marie Charbonnier a vite fait de couper court aux clichés ! « Oui, le safran c'est cher, mais avec 1 gramme à

34 euros, vous pouvez préparer un plat pour 60 convives », se défend-elle. Car un gramme de safran, ce sont 150 pistils de cette fleur extrêmement délicate qui ont été minutieusement prélevés, séchés et conservés. Et s'il faut deux à trois pistils par convive pour agrémenter un plat, « cela revient à moins de 50 centimes par assiette », affirme-t-elle. Un luxe qui reste abordable, d'autant que l'on n'utilise pas le safran tous les jours pour cuisiner...

Sur les plus grandes tables

À La Gimond, Marie Charbonnier cultive son safran depuis une petite dizaine d'années, sur une parcelle de 1500 à 2000 m². Une fleur qu'elle ramasse chaque matin à l'aube, au fil de la floraison, dès la fin de l'été et dont les pistils, une fois prélevés, sont conservés précieusement avant d'être vendus sur place, aux gastronomes avertis, mais aussi aux meilleures tables de la région.

Marie Charbonnier n'hésite pas à citer en référence des maisons prestigieuses comme Troisgras à Roanne, Châteaubleu à Chazelles-sur-Lyon ou l'Aromatic à Saint-Étienne qui sont, en quelque sorte, ses ambassadeurs.

Le safran : une épice que l'on s'arrache à La Gimond. Ici Marie Charbonnier en produit en moyenne 500 grammes par an. Vous avez bien lu : cinq cents grammes ! Un chiffre qui peut paraître



■ Marie Charbonnier cultive son safran depuis une petite dizaine d'années. Photo Claude ESSERTEL

ridiculement bas mais qui représente tout de même 2 % de la production française. Deux pour cent de la production française de safran produite à La Gimond : voilà qui mériterait bien un joli panneau à l'entrée de la commune pour mettre en valeur cet or rou-

ge si prisé par tous les chefs étoilés de la planète.

Frédéric Paillas

frederic.paillas@leprogres.fr

RETROUVEZ dans votre journal de mardi le portrait de Frédéric Stalport, restaurateur au Coteau.



■ Marie Charbonnier a déjà été récompensée pour son travail. Photo d'archives Celik ERKUL

Du safran dans les meringues et même dans la bière...

Le safran est réputé pour ses propriétés colorantes et aromatiques. À La Gimond, Marie Charbonnier le conseille pour cuisiner les Saint-Jacques, le risotto, la paella, les crèmes brûlées et les glaces... Sur son site Internet⁽¹⁾, Marie Charbonnier donne des conseils pour une bonne utilisation du safran en cuisine. Autour de son infusion par exemple... « L'infusion permet au safran de déployer harmonieusement sa couleur et sa saveur, explique-t-elle. Si possible, faire infuser le safran la veille dans de la crème, du lait, du bouillon, de l'eau, du vin, du thé... Et réserver au réfrigérateur. Mais si vous êtes pressés, le safran peut se contenter d'une infusion d'une trentaine de minutes dans ces mêmes liquides chauffés, sans toutefois les porter à ébullition. »

Pour développer sa production, Marie



■ Photo Claude ESSERTEL

Charbonnier travaille aussi avec la boulangerie Eymard, à Chevières, pour la fabrication des sablés et meringues au safran et avec Les Roches précieuses, à Viricelles, pour la bière au safran.

1 www.marie-les-epices.com