

Au Maroc, le paradis a un goût de safran

Depuis cinq ans, la Bâloise Christine Ferrari cultive l'épice la plus chère du monde. Rencontre au pays de l'or rouge

PAR ÉDOUARD AMOIEL



Fragiles et délicats, ces petits filaments de safran sont récoltés au terme d'un travail long et minutieux. (DR)

► C'est l'histoire d'une Bâloise partie loin de chez elle pour réaliser son rêve. Tourner la page pour mieux vivre, tout lâcher pour survivre. Christine Ferrari est une entrepreneuse comblée: sa petite exploitation, Le Paradis du safran, aux portes de Marrakech, est son oasis de bonheur, son nirvana. Partons à la rencontre de cette femme énergique qui a tourné le dos à l'hôtellerie suisse pour cultiver l'or rouge au Maroc.

Bulbe résistant

Direction la plaine de l'Ourika à 30 km au sud de Marrakech, l'Atlas enneigé en toile de fond. Trois kilomètres de piste nous emmènent vers une exploitation agrémentée de grenadiers, manguiers, avocatiers, bananiers. Une trentaine de plantes médicinales et aromatiques et une centaine de rosiers embaument une parcelle du terrain. Au milieu de ces essences, une safranère de deux hectares où les fleurs de *Crocus sativus* fleurissent en novembre dans un festival de teintes violettes. Et pourtant, «quand je suis arrivée il y a presque cinq ans après un trek dans le désert, le terrain était un champ désertique. Je suis partie de rien, sans avoir aucune expérience ni du jardinage, ni de la culture du safran.»

Même si chez Christine Ferrari, l'épice la plus chère du monde fait

remonter des souvenirs qui viennent de l'enfance. «Je me rappelle le plat dominical préparé par ma mère, un risotto à la milanaise. C'est comme si le safran m'avait accompagnée toute ma vie.» Un retour aux sources pas franchement gagné d'avance. Une première mauvaise expérience ne suffit pas à la décourager. Elle repart de plus belle, retrouve ses manches et commence à planter 600000 plants sur son terrain. Après six ans d'exploitation, «les bulbes doivent être retirés, stockés durant une année pour laisser reposer la terre et refertiliser le sol». Heureusement, ceux-ci peuvent être réutilisés. Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme.

«Le safran appartient à la famille des crocus; mais seul le *Crocus sativus* linné donne du safran», précise-t-elle. «Il peut être planté partout car l'espèce est très robuste et tolère des températures de -15 à 50 degrés.» Lorsque les premières fleurs à six pétales éclosent, Christine Ferrari fait appel aux femmes berbères du village voisin, «six les premiers jours et jusqu'à 50 au plus fort de la récolte». Le travail est minutieux, long et physiquement intense car les fleurs doivent être cueillies une à une. «En novembre, la récolte ne dure que 3 à 4 semaines, le temps est donc précieux.»

Une fois la récolte terminée, les cueilleuses poursuivent leur travail assises autour d'une table, en détachant soigneusement les trois précieux filaments – ou stigmates – de la tige. Dès le lendemain, la cueillette reprend avec l'apparition de nouvelles fleurs. Les filaments sont par la suite séchés et perdent 4/5^e de leur poids. Pour 100 grammes de safran récolté, il ne restera que 20 grammes de safran sec. «Beaucoup de travail pour une si petite quantité, s'amuse Christine. Mais j'adore ça.»

Sensible à la lumière

Safran et cuisine entretiennent un rapport très fusionnel, à l'image du risotto à la milanaise, célèbre spécialité italienne. «Après avoir écrasé une bonne pincée de filaments dans un mortier en y ajoutant 1 à 2 cuillères d'eau, incorporez le liquide concentré de safran dans le riz mais seulement en fin de cuisson, quand toute l'eau est absorbée. En effet, à la chaleur, le safran perd tout son arôme et son goût.» Ce trésor dont la couleur et l'odeur rappellent l'Orient des *Mille et une Nuits* mérite son nom d'or rouge.

La qualité du safran, justement, le nerf d'une guerre discrète qui voit s'affronter les puristes et les usurpateurs. Trois points importants font toute la différence. Christine Ferrari livre ses recom-

mandations: «Contrôler tout d'abord que les extrémités des trois filaments sont en forme de larges ouvertures (un peu comme des trompettes). Savoir aussi que le safran doit toujours être protégé de la lumière. Éviter de l'acheter lorsqu'il est conservé dans des flacons en verre ou pire en plastique, même dans les épiceries fines. Enfin, vérifier que les filaments rouges ont été bien émondés, débarrassés de la tige et des étamines jaunes et blanches.» Aucun souci concernant son exploitation, le safran de Christine est classé de première qualité sous la norme ISO 3632 et certifié Bio Suisse.

La falsification? «Une pratique plus que courante, reprend la safranère. Il y a tellement d'argent en jeu! 90% du marché

international du safran est corrompu par la contrefaçon. J'ai trouvé dans certains bocalaux des cheveux, des plumes de poule, du bois râpé, du plastique coloré et même des filaments de viande séchée.» Pratiques affolantes d'individus sans scrupule. Comment éviter le piège? Deux tests ultimes: «Plonger dans un verre d'eau des filaments de vrai safran; c'est seulement après quelques heures que l'eau se teinte d'un jaune intense tandis que les filaments flottent à la surface. Répéter l'expérience avec du faux safran, l'eau sera trouble, immédiatement colorée entre le jaune, le rouge ou le rose avec les filaments au fond du verre.»

Le vrai du faux

L'autre moyen de vérification est plus rapide: lors d'un achat, la Bâloise conseille de poser deux à trois filaments dans la main et de les frotter fortement avec les doigts mouillés. «Avec du vrai safran, la paume va immédiatement se colorer en jaune; si tel n'est pas le cas, le vendeur, pris sur le fait, ne sera pas content.» Tiré de l'arabe «sfar» qui désigne la couleur jaune, le mot safran prend ici toute sa signification. Fragiles et délicats, ces petits filaments font tourner la tête des gastronomes du monde entier. Et si on se laissait étourdir? ■



A déguster

Le Paradis du safran,
Christine Ferrari, BP 8530
Bab El Khemis, Marrakech,
Maroc. Tél. +212 6 28 79 69 79.
www.paradis-du-safran.com

A consulter

Le blog culinaire d'Edouard
Amoiel, www.crazy-4-food.com

Le livre de cuisine qui fait saliver les geeks

Un bouquin adapte une centaine de recettes culinaires de «World of Warcraft», le jeu en ligne aux 10 millions d'adeptes

PAR EMMANUEL GRANDJEAN @ManuGrandj

► *World of Warcraft* (WoW), c'est ce jeu en ligne où vous incarnez un héros pris dans les turpitudes du royaume d'Azeroth. Déchiré entre les factions de la Horde et celles de l'Alliance, vous avancez dans la partie en accomplissant des successions de quêtes. Sans être indispensables à votre personnage, des connaissances en cuisine sont un avantage: elles permettent de reprendre des forces sans perdre des heures à chasser le Murloc dans les marais de Kalimdor.

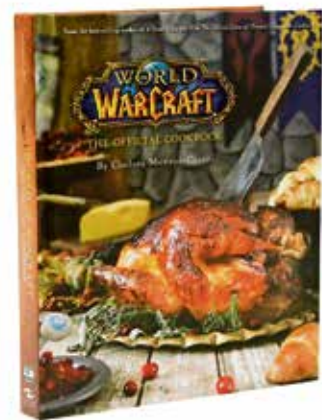
Kébab d'araignée

Fan d'*heroic fantasy* et déjà auteur d'un livre de recettes inspirées de la saga *Game of Thrones*, l'Américaine Chelsea Monroe-Cassel a réuni dans un bouquin des plats adaptés de WoW. On dit bien adaptés, la gastronomie du jeu restant

en cela folklorique. A la table de *Warcraft*, on trouve du talbuk caramélisé à la poêle, des kébabs d'araignée et du rôti de raptor. Mais aussi des plats tout à fait crédibles dans la vraie vie, comme les écrevisses épicées ou les côtes de sanglier à la bière. Le chili du souffle du dragon est donc facilement réalisable pour autant qu'il soit bien relevé. Le plat

de griffes de rylak, par contre, réclame davantage de jugeote culinaire. Chelsea Monroe-Cassel propose donc une simulation pâtissière de cette préparation à base de pattes de lézard volant.

Drôle, original et complètement geek, le bouquin présente une centaine de recettes sur des doubles pages reprenant le look graphique médiéval du jeu. Mais aussi quelques breuvages célèbres servis dans les tavernes d'Azeroth, comme le vin de Junglevigne ou le lait de poule du Voile d'hiver. Seul bémol, le livre sorti en octobre n'est pour l'heure disponible qu'en version anglaise. ■



PUBLICITÉ

Le Palais Oriental

Restaurant (Saveurs d'Iran, Liban, Maroc) • Salle de banquet
Veranda • Galerie d'Art • Caviar d'Iran • 1820 Montreux
Tél. 021 963 12 71 • www.palaisoriental.ch • Fermé le lundi