

Transcriptions

Récolte du safran (1'34")

Mots clés : Art et culture / Nature

Voix off

On ne les attendait pas si tôt, mais la belle météo en a décidé autrement. Depuis quelques jours, sortent de terre, en Corrèze, ces fleurs éphémères – à peine écloses, elles se fanent – on n'a donc que 48 heures pour les ramasser. On pourrait les confondre avec des colchiques, ce sont en fait des *crocus sativus*, espèce rare dont les pistils vont donner le safran.

Sylviane Vérité, cultivatrice de safran

On ne garde que cette partie qui est le pistil, qui est composé de trois stigmates et qui est retenu à l'intérieur de la tige par cette petite tige blanche. On va venir avec une petite paire de ciseaux couper juste à la base, là, le pistil de façon à ce que les trois stigmates restent encore regroupés et qu'on ait un pistil parfait.

Voix off

Le pistil doit ensuite être séché, perdant quatre cinquièmes de son poids avant d'être commercialisé. Il faut ainsi 200 fleurs pour obtenir un gramme d'or rouge. On comprend donc que même à 37 000 euros le kilo, la culture du safran reste un travail de passionnés et qu'en Corrèze, ceux qui tentent l'aventure se comptent sur les doigts d'une seule main.

Sylviane Vérité, cultivatrice de safran

Cueillir la fleur, sa senteur, sa beauté, moi, je suis en ravissement quand je cueille cette fleur, ça me comble.

Voix off

Le safran de Corrèze se vend ensuite entier, prêt à être infusé ou dans des produits travaillés. Utilisée comme liant, colorant et exhausteur de goût, sa saveur subtile met en valeur les autres ingrédients.

Sylviane Vérité, cultivatrice de safran

C'est un produit de luxe, mais en même temps, on en utilise si peu que c'est un luxe qu'on peut encore s'offrir.

Voix off

Mais avant de déguster, il faut laisser la safranière travailler. La récolte des fleurs de crocus ne fait que commencer, elle ne se terminera en Corrèze qu'à la mi-novembre.