

BRINDAS Une conférence sur le safran bien suivie par les amateurs

Dimanche après-midi la salle de spectacle du Musée-Théâtre Guignol a fait le plein pour une rencontre avec le safran, épice mystérieuse de légende.

Organisé par l'OTVL (Office de Tourisme des Vallons du Lyonnais), ce rendez-vous animé par Daniele et Gilbert Marignier, créateurs de la safranière des Monts du Lyonnais à Pollionnay, a permis de découvrir la très longue histoire de « La Fleur Magique ». Connue depuis la plus haute antiquité, utilisée entre autre par Cléopâtre, cette plante a conquis le monde par ses vertus culinaires, médicinales et tinctoriales. Sa culture s'est perdue en France au XIX^e siècle mais reprend grâce à des passionnés comme Danièle et Gilbert Marignier. Ils se sont lancés dans l'aventure en 2009 en plantant 15 000 bulbes sur 600 m² de terrain pour arriver aujourd'hui à exploiter environ 4 000 m² accueillant 45 000 plants dont les fleurs s'épanouis-



■ Confiture et sirop sont également confectionnés avec du safran par Daniele et Gilbert Marignier. Photo Alain Fabre

sent en septembre/octobre. La culture s'avère difficile, la fleur est fragile, la mécanisation quasiment inexistante et la récolte peu prolifique. En 2011, une bonne année, 640 grammes ont été recueillis à Pollionnay. Ce faible rendement explique le coût du véritable safran (attention aux contrefaçons), de l'ordre de 30 euros le gramme. Mais

avec moins d'un gramme on peut faire beaucoup comme l'ont expliqué les deux safraniers qui ont conquis le nombreux public, tant par leur connaissance et leur investissement enthousiaste dans l'aventure du safran que par leur gentillesse et leur disponibilité. ■

Contact : www.safrandesmonts-dulyonnais.com