

POLLIGNAY

# Le safran des monts du Lyonnais à découvrir ce dimanche

**Épice.** Des visites sont organisées, au moment de la floraison, à la safranière de Danièle et Gilbert Marignier. La prochaine animation est prévue ce dimanche et, devant le succès rencontré, une autre est programmée le 26 octobre.

Le safran commence sa floraison et c'est le moment qu'ont choisi Danièle et Gilbert Marignier, propriétaires de la safranière des monts du Lyonnais, pour ouvrir les portes de leur exploitation. Dimanche dernier, un groupe d'une trentaine de personnes n'a pas hésité à braver les averses pour découvrir une culture originale et assez méconnue.



Photo Manuela Gouache

## Épice d'exception

Il faut de 150 à 200 fleurs d'une variété de crocus nommé « crocus sativus » pour obtenir 1 g de safran sec, soit 5 g de pistils frais. Le safran est une épice d'exception par son goût, sa couleur et sa valeur.

Devant le succès, une visite supplémentaire a été rajoutée, le dimanche 26 octobre, en plus de celle de ce dimanche 12 octobre. Le rendez-vous est fixé devant la salle des fêtes du village pour se rendre à pied dans les champs et profiter de la visite et des explications. Au retour, des dégustations sont proposées à la ferme.

## Depuis l'Antiquité

« Le safran est obtenu à partir d'une variété de crocus, le crocus sativus, explique Danièle Marignier. Son utilisation remonte à l'Antiquité. En plus du goût, on lui confère des vertus médicinales et culinaires. » Les visiteurs apprennent également que le pistil coupé, puis séché, donnera le safran pur après avoir perdu 80 % de son poids. « Je ne connaissais pas, c'est une visite passionnante, entend-on parmi les visiteurs, certains venus de communes éloignées. Ils sont encore plus enthousiastes au moment de la dégustation. Thé au safran, confitures, sirop... un régal pour les papilles. Ils

découvrir des recettes à base de safran qu'ils pourront cuisiner chez eux.

C'est en 2009 que Danièle et Gilbert Marignier ont décidé de se consacrer à cette exploitation sur leur terrain de 4 000 m<sup>2</sup> répartis sur deux parcelles. Une décision « coup de cœur ».

« 15 000 bulbes ont été mis en terre à l'été 2009, 15 000 autres en 2010 et enfin 25 000 bulbes ont été plantés en 2011 », rappellent-ils. Une culture qui a commencé doucement, mais qui confirme son succès d'année en année. Cette année, il manque un peu d'eau, ajoute Danièle Marignier, mais les jeunes pousses ne demandent qu'à sortir et si le froid ne vient pas les surprendre, ce sera une bonne récolte. » ■

Pratique

### Portes ouvertes

Dimanche 12 octobre et 26 octobre à 9 h 30. Renseignements : office de tourisme des Vallons du Lyonnais. Gratuit. Réservation obligatoire au 04 78 57 57 47 ou office.tourisme@cctlv.fr



■ Danièle Marignier propose de déguster du thé au safran et des crêpes à la confiture de safran. Photo Manuela Gouache



« Difficile de s'ennuyer au cours d'une visite si intéressante »

Richard Fernandez Simandres

J'ai eu l'information de cette visite par l'office du tourisme d'Yzeron et je ne suis vraiment pas déçu ! Les propriétaires de cette safranière sont passionnés par leur travail et offrent des explications tellement intéressantes qu'ils nous communiquent leur enthousiasme. Je n'avais jamais vu de culture de safran auparavant et j'ai appris beaucoup de choses sur l'historique, la technique, les recettes. C'est vraiment complet et je conseillerais