



L'AVIS D'UN GRAND CHEF COQ DE TINLOT

## "Le safran rappelle les vins de Bourgogne"



Christophe Pauly (à gauche), le chef-coq du "Coq aux Champs", impatient de le goûter... ■ DAP

Nous avons demandé à Christophe Pauly, chef coq du restaurant "Le coq aux Champs", de Soheit-Tinlot (1 étoile au Michelin et 17/20 au Gault et Millau) ce que le safran pouvait apporter à la cuisine. "Plutôt qu'une épice, je parlerai d'un condiment car le safran est ultra-puissant. J'en utilise dans la réduction de bouillabaisse, mais attention: trop de safran masque le goût des aliments et une amertume se dégage. Il faut vraiment y aller molo. Pour un litre liquide, 4 ou 5 brins suffisent amplement. C'est le genre de produit à utiliser de façon mi-

croscopique. Le safran apporte un côté toasté au plat. J'y retrouve le goût de certains grands vins de Bourgogne. Je n'utilise jamais de safran en poudre! Je m'en méfie car elle est souvent coupée à 80 % de curcuma! On peut aussi en utiliser pour les desserts, marié à l'orange et au chocolat. Associé à la vanille, c'est pas mal non plus. Dans les années 70-80, le homard aux crèmes safranées était très à la mode en cuisine française".

Christophe Pauly s'approvisionne en France, il achète du "Soleil de Carpentras", qui revient à 20.000 € le kilo. Le safran pro-

duit à Wasseiges sera vendu plus cher (34.000 €) mais M. Pauly se dit prêt à tester les premières récoltes. "Car je cherche toujours à travailler avec les produits de la région. Mes légumes par exemple sont produits à Couthuin. C'est très bien que des gens se lancent là-dedans en Belgique". L'agricultrice Sabine Léonard, qui est aussi traiteur, précise que le safran est un exhausteur de goût et un antioxydant (permet aux fruits de ne pas changer de couleur). "Paella, sabailon, confiture, poisson... s'en accommodent très bien", dit-elle. ■ F. DE H.

ENTRETIEN:

Sébastien Pirotte

WANZOIS, CONSEILLER AU SERVICE AGRICOLE (WAREMME)

## "Au départ, on a cru à une blague"

Par Françoise De Halleux  
JOURNALISTE

Eric et Sabine Léonard disent avoir été soutenus par le service agricole de la province de Liège, basé à Waremme, où vous travaillez. Comment les avez-vous aidés?

Ils nous ont contactés afin de les aider à être reconnus comme Centre régional de référence et d'expérimentation du safran, par la Région wallonne. On a rempli tous les documents avec eux. Le fonctionnaire technique venu les voir est emballé par leur projet. Ils ont l'accord de principe du ministre Lutgen.

Ça veut dire quoi un centre de référence? C'est la première fois que le safran sera cultivé de façon aussi importante en Belgique. On est en expérimentation, ils devront partager leur expérience avec d'autres agriculteurs. De notre côté, on va tenir une comptabilité de gestion, voir si les frais de main-d'œuvre sont justifiés, voir si le produit se vend bien... On sera là pour les conseiller.

Ils vont avoir des subsides? Ils vont toucher près de 6.000 € de subsides la première année.



Sébastien Pirotte, conseiller en gestion agricole. ■ F. DE H.

Ils devront s'équiper: balances de précision, four..., mais aussi bancs, ordinateurs, combinaisons blanches pour les stagiaires...

Au tout début, vous en avez pensé quoi? Quand ils en ont parlé la toute première fois, je croyais qu'ils disaient ça pour rire. Puis, on a très vite senti qu'on avait en face de nous des gens sensés, qui avaient bien réfléchi leur projet et qui ont déjà des acheteurs potentiels. Et aujourd'hui, vous en pensez quoi? Quand on voit le safran sur le marché, de piètre qualité, je me dis qu'il y a un beau coup à jouer. Il faut voir maintenant comment ils vont maîtriser les techniques. Le séchage sera une opération délicate.

## Contre la gueule de bois et aphrodisiaque

► Pour teindre les tissus: le safran est aussi utilisé pour teindre les vêtements. Celui produit à Wasseiges ne servira qu'à l'alimentation.

> Vertus aphrodisiaques: on prête au safran (en thé, en infusion) des vertus aphrodisiaques.

> Effets euphorisants: boire du safran en infusion rend heureux, paraît-il. À l'ancienne époque, dans les pays du Moyen-Orient, on mettait un plat de safran au milieu de la table, lors des grandes réunions de famille. Son parfum détendait l'atmosphère et on évitait les tensions entre clans. "Lorsqu'une abeille butine la fleur, nous dit Eric Léonard, on peut la prendre en main, elle n'attaque plus car elle est un peu dans le gaz".

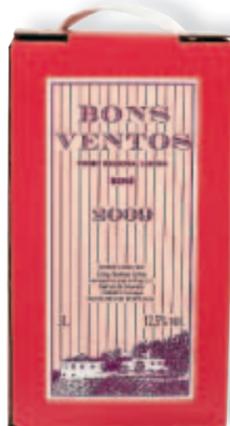
> 3.000 ans avant Jésus-Christ: le safran, appelé aussi "or rouge", a été utilisé par les Égyptiens comme moyen de paiement.

> Le safran, l'épice le plus flaté au monde. Méfiez-vous du safran en poudre. On y trouve de la brique pillée! Vu son prix de vente, la tentation est grande.

> Pour soigner: il paraît que le safran est bon pour résorber les culottes de cheval. Il est aussi utilisé par les Berbères (mélangé au miel) pour soulager les maux de dents chez les bébés.

> Contre la gueule de bois: le lendemain de la veille, une bonne infusion de safran et hop, c'est reparti! Paraît-il. (F. DE H.)

# Les tellement plus de Delhaize



Bons Ventos 2009  
Vin rosé  
Bag-in-box 3 L

€9<sup>99</sup>

€849\*



Melon charentais  
Origine: France

€149  
la pièce

LE PRIX LE PLUS BAS  
SEULEMENT CHEZ DELHAIZE!



Brochettes de porc  
nature aux poivrons

€940  
/kg

Economisez du temps en nous laissant faire  
les courses à votre place.



7/7  
24/24

Plus d'infos sur [www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)



Filet de saumon atlantique  
écossais sans peau

valable du jeudi 05/08  
au samedi 07/08/2010 inclus

€20<sup>95</sup>/kg €16<sup>95</sup>/kg



Pain carré  
intégral  
800 g

€185 €149

La plupart des offres sont également valables dans les AD Delhaize, Proxy Delhaize et City Delhaize participants. Delhaize applique les nouvelles tolérances orthographiques. Offres valables sauf erreurs d'impression. \* non cumulable avec les 10% de réduction à l'achat de 18 L.



Tellement plus pour votre argent.

[www.delhaize.be](http://www.delhaize.be)  
Valable du 05/08 au 11/08/2010