

Huy-Waremme Société

WASSEIGES NOUVEAU PRODUITS ARTISANAUX

Rhum et safran, détonnant!

A la ferme Léonard, rhum safrané et poire au safran en test

À Au terme d'une deuxième récolte réussie, les fleurs de safran de Sabine et Eric Léonard s'offrent de nouveaux débouchés alimentaires. Le couple d'agriculteurs wasseigeois prépare la commercialisation de rhum safrané et de poire au safran. Les premières bouteilles devraient être disponibles dès le printemps.

Après la boucherie à la ferme, Sabine et Eric Léonard ont décidé de réorienter leur activité vers la culture de safran, un condiment aux mille vertus. En juillet 2009, une plantation d'essai a été effectuée dans les campagnes wasseigeoises. "Nous avons alors planté 1.200 bulbes", explique Eric Léonard. "Lors de la première récolte, l'automne suivant, nous avons pu conclure que cette culture peut s'acclimater à notre région." En juillet dernier, 20.000 bulbes ont été mis en terre. La floraison d'octobre a permis une deuxième récolte qui a généré la production de quelques dizaines de grammes de safran sec. "Une gramme de produit fini nécessite quelque 150 fleurs", précise le cultivateur wasseigeois. "Nous en extrayons les pistils que nous faisons sécher dans un four exclusivement réservé à cette opération." Les pistils de safran conditionnés en bocaux alimentaires, les bulbes à planter et le sirop de



Séance de tests à la ferme: on goûte, on prend des notes, on partage ses impressions. ■ DAP

safran constituent actuellement la gamme de produits disponibles. Dans quelques semaines, deux variétés de rhum safrané feront leur apparition sur le marché. "Le safran marié à cet alcool

"NOTRE RHUM AU SAFRAN SERA À LA PORTÉE DE TOUTES LES BOURSES".

constitue un produit très spécifique", poursuit Eric Léonard. "Outre la couleur, le safran bien dosé permet de mettre en

valeur les différentes saveurs présentes dans un produit. Ce lundi, nous décidons de quels rhums nous nous servirons pour fabriquer notre alcool. "Baptisé" Aphrodisiaque", en lien avec l'une

LE MALT AU SAFRAN, EN PRÉPARATION AVEC LE FEXHOIS ETIENNE BOUILLON

des vertus du condiment utilisé, le rhum safrané wasseigeois ne devrait pas être hors de prix. "Notre sirop est vendu à environ 15

euros la bouteille", ajoute Eric Léonard.

"Le prix du rhum ne sera pas excessif non plus, nous le voulons accessible à tous. Par ailleurs, nous fabriquerons une poire au safran. Les personnes qui ont pu déguster nos échantillons sont séduites. Nous travaillons aussi à la conception d'un malt safrané, avec le Fexhois Etienne Bouillon, producteur hesbignon de whisky. Dès que nous serons agréés comme transformateurs par les accises, nous commencerons la production, donc dans quelques semaines." «

DIDIER DE HOE