



WASSEIGES ART &amp; ARTISANAT

# Leur safran exposé à Paris

Eric et Sabine Léonard seront avec Anis Dargaa au salon de l'emballage de luxe en France

**Pour améliorer son image, la safranière de Cotchia, à Wasseiges, s'associe à l'artiste liégeois Anis Dargaa, avec lequel elle crée une collection inédite. Celle-ci sera exposée du 20 au 22 novembre aux "Places d'Or", la biennale du design et de l'emballage de luxe, dans un prestigieux hôtel de la rue de Rivoli, à Paris.**

À l'heure où débute la récolte des fleurs de crocus, les Wasseigeois Eric et Sabine Léonard ne manquent pas d'idées pour valoriser les produits issus de leur culture de safran. Depuis peu, ils sont associés à l'artiste surréaliste Anis Dargaa, un peintre et sculpteur d'Aywaille qui expose et vend ses œuvres aux quatre coins du monde. Comme les propriétaires de la safranière d'Ambresin, dont la production est essentiellement destinée à l'exportation. La rencontre initiale entre l'artiste liégeois et les artisans hesbi-gnons remonte à quelques mois, au château de Merode, dans la

commune allemande frontalière de Langerwehe.

"Anis Dargaa y exposait ses toiles et sculptures, nous y présentions nos produits", se souvient Eric Léonard. "Nous nous sommes rapidement rendu compte qu'il ne s'agissait pas de n'importe qui. Dans le monde artistique, Anis est appelé à devenir l'un des fu-

**"DARGAA, L'UN DES PLUS GRANDS SURREALISTES DE NOTRE TEMPS"**

turs plus grands surréalistes contemporains. Nous avons échangé quelques mots, nous avons sympathisé, et nous l'avons invité à Ambresin. Il nous a ensuite invités à sa table, dans un château des Pays-Bas où il expose ses œuvres." L'idée d'une collaboration s'est rapidement concrétisée. Et le safran de Cotchia est désormais associé à l'image de "l'éléphantasme", une toile remarquable

d'Anis Dargaa. Au premier regard, la peinture dévoile une tête d'éléphant armée de ses défenses. De plus près, elle révèle également le corps d'une femme dont le dos et les bras se fondent dans l'oreille de l'éléphant, tandis que les pieds joints disparaissent dans la trompe du pachyderme. "Le rouge évoque la couleur du pistil de la fleur de crocus et du safran", fait remarquer Eric Léonard.

"Les défenses jaunes, de la couleur de notre liqueur safranée, illustrent la force de goût qu'apporte l'épice aux préparations culinaires.

L'œuvre dans son ensemble marie la puissance du safran et la sensualité féminine, aussi des caractéristiques de notre rhum safrané que nous baptisons désormais éléphantasme..."

Une collection de produits safranés, en coffrets de luxe et à l'effigie de l'œuvre d'Anis Dargaa, sera présentée ce mois-ci au salon de l'emballage de luxe de Paris. «

DIDIER DE HOE

## ENTRETIEN:

### Anis Dargaa

PEINTRE ET SCULPTEUR SURREALISTE LIÉGEOIS, 40 ANS

## "Une belle rencontre"

Didier De Hoe  
JOURNALISTE INDÉPENDANT

**Pourquoi associer votre œuvre aux produits fabriqués par Eric et Sabine Léonard?**

Nous nous sommes croisés, un peu par hasard et à plusieurs reprises, et nous nous sommes liés d'amitié. L'utilisation de mon "éléphantasme" sur les étiquettes d'un spiritueux artisanal au safran me plaît beaucoup. Cela redonnera une nouvelle vie à mon œuvre. On dit que le safran est l'or des épices, je n'associe donc pas ma création à n'importe quel produit. Lorsque j'ai visité la plantation des Léonard à Wasseiges et que j'y ai découvert la structure de formation qu'ils ont mise en place, j'ai été très positivement surpris. Eric et Sabine sont des gens ambitieux.

J'aime m'entourer de personnes ambitieuses car, avec elles, c'est une grande énergie à partager. Quant au produit qu'ils fabriquent, ce rhum blanc safrané, cela a été un coup de cœur. En partageant mon art et leur artisanat, nous nous offrons une visibilité mutuelle et davantage de visibilité.

**Qu'est devenue l'œuvre originale?**

Il s'agit d'une peinture sur toile réalisée il y a trois ans. Elle a fait le tour de diverses expositions, de New York à Chelsea, en passant par plusieurs pays européens. L'an dernier, cette œuvre a obtenu le prix de la Ville de Cannes lors de son salon international de l'art. Je n'en possède aujourd'hui plus que les droits intellectuels car la peinture a été vendue à un homme d'affaires belge, pour un montant de



**Anis Dargaa.** ■ D.D.H.  
35.000 euros.

**Promotionnez-vous d'autres produits?**

Une grande maison de champagne m'a sollicité pour illustrer ses étiquettes. Je travaille à ce projet, mais ce n'est pas aussi motivant qu'avec les Léonard avec lesquels est née une intéressante réciprocité. «



À gauche, Sabine et Eric Léonard avec le tableau d'Anis Dargaa. En haut, les bouteilles avec cet œuvre sur l'étiquette. Un savoureux mélange entre art et artisanat. En bas, le coffret luxe pour le salon. ■ D.D.H.

## Des journées trop froides pour la floraison

■ Dans la safranière de Cotchia, les fleurs de crocus peinent à sortir le bout du nez. "La floraison a pris une dizaine de jours de retard", expliquent Eric et Sabine Léonard. "Nous avons seulement commencé la récolte le 15 octobre. Nous sommes totalement tributaires de la météo car c'est elle qui décide de tout. Les gelées de la semaine dernière nous ont apporté un peu de stress. Les bulbes ont alors subi un choc thermique qui a temporairement interrompu la floraison. Maintenant, c'est plus ou moins reparti, mais il fait encore trop froid en journée pour obtenir de bons rende-

ments. L'idéal, c'est une basse température nocturne et un mercure qui monte au-delà des dix degrés en journée." Au niveau des bulbes destinés à d'autres cultures de safran, la saison d'été a été plutôt bonne à Ambresin. "Nous en avons vendu quelque 33.000, dont la plupart sont partis à l'exportation au Maroc, en Algérie, en Tunisie, au Portugal, en Corse, en Roumanie et au Québec notamment", précisent Eric et Sabine Léonard. "À présent, il nous reste encore 104.000 bulbes et bulbilles dans le sol de notre pépinière", conclut-il. ■ D.D.H.

## Boutique

### LA CHARTE

Cet été, Eric et Sabine Léonard ont formé quinze porteurs de projets qui comptent se lancer dans la culture de safran. Avec l'aide juridique de Meuse-Condroz-Hesbaye (MCH), ils préparent une charte de bonnes pratiques destinée au secteur. Dès le 1<sup>er</sup> décembre, la safranière de Cotchia ouvrira les portes de sa boutique au public: de 14 à 18 heures en semaine, et de 10 à 18 heures le week-end. Quelques articles: paniers "cadeaux" dès 14 €, coffrets "découvertes" (7 produits) à 29 €, coffrets "salés" (3 produits) à 15 €, coffrets "sucrés" (3 produits) à 16 €... Infos sur [www.safrandecotchia.com](http://www.safrandecotchia.com) ou au 0496/545.441.