

WASSEIGES

Le safran livre ses secrets aux chefs



De grands chefs sont venus découvrir la cueillette du safran belge dans les campagnes de Wasseiges.

Des chefs étoilés sont venus découvrir et cueillir le safran hesbignon. Et qui sait, demain, l'utiliser dans leurs recettes.

• **Cédric BLANCKAERT**

Pour Sabine et Éric Léonard, le mois d'octobre est synonyme de récolte. Avec parcimonie, ils entament la cueillette de ce qu'ils appellent l'or rouge du Cotchia. Plantés en juillet, les bulbes sont aujourd'hui devenus crocus et les fleurs affichent fièrement leurs pistils. «C'est comme un accouchement. On surveille, explique Sabine Léonard. La récolte dure de 4 à 6 semaines.» Une fois

cueillies, les fleurs doivent être traitées et transformées en 24 heures. C'est la condition pour obtenir ce qu'on appelle un millésime.

Lancée en 2009 avec 1 200 bulbes, la safraneraie en compte aujourd'hui plus de 100 000 répartis sur une dizaine de parcelles de 200 mètres de long. Pour cette cinquième année, les époux Léonard ont invité des personnalités et des grands noms de la gastronomie belge à parrainer un millier de bulbes et à découvrir le métier de safranier. Les chefs étoilés Arabelle Meirlaen (restaurant *Li Cwerneueu*) et son compagnon Pierre Thirifays (meilleur sommelier de Belgique), Laury Zioui (*L'Veuil des Sens*), Raphaël Adam (*L'Essentiel*), les maîtres chocolatiers Jean-Philippe Darcis et Marc Ducobu, (ambassadeurs du chocolat belge) et Étienne

Bouillon (*The Owl Distillery*) se sont entre autres prêtés au jeu. **34 € le gramme**

Au-delà de l'aspect médiatique, l'enjeu de la démarche était de convaincre ces spécialistes de la cuisine d'utiliser du safran belge. «À première vue, nous sommes plus chers que le safran d'Iran ou du Maroc, dit Éric Léonard. Nous sommes à 34 euros le gramme. Mais nous expliquons comment utiliser notre safran comme par exemple en l'infusant. Ce qui diminue le prix. Un laboratoire vient de prouver que nous sommes au-dessus de toutes les normes. On peut dire que c'est le meilleur safran du monde.» ■

l'avenir.net

Toutes les photos sur www.l'avenir.net/safran-wasseiges



• **Arabelle MEIRLAEN**

Cheffe étoilée

«J'ai croisé Sabine et Éric lors de différents salons. J'ai déjà fait plusieurs essais avec leur safran. Il est beaucoup plus fin que celui qui vient de l'étranger. L'aromate est plus doux. C'est parfait pour faire une infusion pour une sauce. Le produit est bien mis en valeur de cette manière. Il a vraiment une chouette finesse. Je l'utilise par exemple pour du poisson. J'ai aussi fait un essai pour des biscuits.»



• **Marc DUCOBU**

Ambassadeur du chocolat belge

«J'utilisais du safran iranien. J'ai décidé de changer. C'est dans une logique de donner priorité aux produits du terroir et belges. Et c'est quelque chose que l'on communique à nos clients. C'est du savoir-faire belge et cela permet aussi de comprendre le prix que l'on demande. J'utilise le safran dans 3 préparations : chocolat, praline et gâteau avec un riz au lait et compote de pommes.»



• **Rita COSI**

Chocolaterie du Haut Clocher (Fexhe)

«Cela fait un an que j'utilise les produits d'Éric et Sabine. On s'est rencontré lors d'un concours des entrepreneurs wallons de la province de Liège. J'ai été surprise de découvrir qu'il y avait du safran belge. J'ai commencé par une praline. C'est une ganache de chocolat blanc avec de l'alcool de poire, qui est infusée au safran. Vu le succès, j'en ai créé une seconde au chocolat noir et qui prend la forme d'un buste de femme.»



• **Pascale MERTENS de WILMARS**

L'Astelle des pâtes de fruits

«Cela fait à peine un an que je me suis lancée dans les pâtes de fruits. Je m'étais déjà renseignée et j'avais découvert qu'il existait un safran belge. Et comme je voulais proposer des pâtes de fruits qui sortent de l'ordinaire, j'ai contacté les époux Léonard. Je viens de créer trois goûts : framboise, poire et orange sanguine. Je les ai testés ce dimanche au village des saveurs de Hannut et ce fut très positif. Je pense qu'elles auront un grand succès.»