

Le noble safran cultivé et cuisiné en sud Goëlo

Saint-Quay-Portrieux — Ils sont cinq et occupent leurs loisirs à cultiver du safran, avec l'exigence que cette épice implique. Les élèves du lycée professionnel, sollicités, élaborent des recettes.

L'initiative

Ils sont cinq passionnés. Ils ont les yeux qui pétillent quand ils parlent de leur Safran 150. Ce crocus sativus a cristallisé leur envie de tutoyer le meilleur, de redonner au safran ses lettres de noblesse, de transmettre.

Au départ, Nathalie Bot Jaffray, avec son mari Olivier, ont un champ qui jouxte leur maison, à la ville Durand (Étables). 3 000 m² d'où l'on voit la mer, une parcelle baignée de soleil et caressée par l'air marin. Une idée germe : « Pourquoi ne pas essayer d'y cultiver du safran ? »

Ils sollicitent leurs amis voisins pour relever ce défi. Tous ont des métiers, mais l'aventure leur plaît. Avec Yannick Le Marrec, Annie Noël, Mehdi Benomar, ils vont donc consacrer leurs loisirs à produire ensemble. Les objectifs sont clairs : « Même si on avait tout à apprendre, on voulait produire un safran haut de gamme. »

Les lycéens mis à contribution

Après des essais prometteurs, c'est une véritable passion qui les porte. Unis et complémentaires, comme les cinq doigts de la main, ils se documentent, s'activent, s'acharnent. Et quand ils nous font humer leur bocal de safran, ces minces filaments d'un rouge parfait exhalent ce parfum subtil et unique, résultat de leurs efforts et du « respect qu'ils portent au produit et à la terre ».

En 2015, ils créent les Safraniers



Dimanche 5 février, parmi les petits toupets de ces crocus sativus, les safraniers de la baie présentent un bocal du prestigieux safran.

de la Baie, société dédiée à la production d'un safran de qualité. Leur épice s'appelle Safran 150 : 150 parce que c'est le nom de la couleur safran (qui est jaune, une fois cuisiné) sur le nuancier Universal Pantone ; 1 c'est pour première qualité ; 5 comme eux, et 0, pour zéro produit chimique, zéro mécanisation. Car de la plantation des bulbes à la

cueillette de la fleur, à l'émondage des stigmates, la transformation, les emballages, tout est respectueux de l'environnement.

Les safraniers, cohérents dans leur démarche, ont proposé un partenariat avec le proche lycée hôtelier La Closerie, dans le but que les jeunes découvrent cette épice, et soumettent des recettes, car « le plus

délicat c'est de bien doser en cuisine ».

Ils ont poussé jusqu'au bout la démarche, invitant les lycéens, à l'automne, à venir le temps d'une journée récolter les fleurs, puis les émonder. « Ils ont compris toute la passion qu'on mettait dans ce travail. La transmission, c'est aussi du partage. »

Les lycéens sont aux fourneaux



Concours en cuisine et en binômes pour trois réalisations avec viande, avec poisson et un dessert.

Ambiance Top chef dans les cuisines du lycée professionnel hôtelier La Closerie. Ici se déroule un challenge lancé par leurs professeurs Hervé Laurent et Philippe Déron. Une vingtaine de lycéens (en cuisine et pâtisserie) doivent, par binôme, élaborer, en temps limité, des recettes qui subliment le safran dans des mets sucrés ou salés.

Efficaces dans leurs gestes, leur plaisir de créer semble démultiplié par la pression du temps limité. Quelle chance, du safran en cuisine !

« C'est un produit d'excellence », précise Hervé Laurent ! Le fil rouge du safran s'est tissé, avec ce projet

entre les Safraniers de la Baie et les professeurs. Ces élèves motivés, par leur travail à la safranière, ont aussi bénéficié d'une conférence des safraniers sur l'histoire du safran. Puis, avec leurs professeurs, ils ont élaboré des fiches techniques d'utilisation de l'épice, qui viendront enrichir le site des Safraniers.

Le jury était composé des safraniers et d'un chef restaurateur. Le proviseur Olivier le Magouarou et les professeurs ont félicité les élèves pour « leur réalisation et leur travail d'échange avec tous ». « C'est remarquable, un vrai moment de bonheur », concluait Hervé Laurent.

Annie Noël : « J'ai tout de suite dit oui »

« Je suis la seule, retraitée du groupe. J'habite le hameau depuis 40 ans. Je me suis demandée pourquoi ils sont venus me chercher. Mais des jeunes qui venaient vers moi j'ai trouvé cela super. J'ai dit oui tout de suite. »

Je participe à l'émondage et comme j'ai plus de temps, je surveille le séchage par cuisson, une étape cruciale, longue et précise. Et, je fais aussi la maturation. »



Nathalie Bot-Jaffray : « Tout est fait en local »

« Tout est cohérent, tout est fait en local ; on tisse la toile, ici, sur place, entre la culture, les emballages, puis, les distributions auprès des particuliers et des épiceries fines, auprès des chefs cuisiniers. »

Et nous avons tissé le lien pédagogique avec le lycée de Saint-Quay.

Cette aventure nous a appris à explorer des champs qu'on ne connaissait pas. On avance et on apprend. »



Mehdi Benomar : « On calcule tout »

« On a été agréablement surpris des retours des professionnels sur la qualité de notre safran. Mais ici, tout est extrêmement précis, on calcule tout. Tout est compté à l'unité. »

Il faut ouvrir 250 000 fleurs et délicatement récupérer les pistils pour produire un kilo d'épices. On ne garde que la partie la plus rouge de chaque pistil. Notre force c'est que nous sommes 5 et on se répartit les tâches. »



Yannick Marrec : « Le souci de la qualité »

« J'aime cette aventure menée dans le partage et l'exigence. Les échanges sont fructueux. Le souci de la qualité est partout, y compris l'attention portée au conditionnement qui permet à l'épice d'être à l'abri de l'air et de la lumière, qui préserve intégralement les qualités aromatiques et gustatives du safran. »

Pour que plus de gens puissent le découvrir, nous proposons 4 formats, de 0,5 g, 1 g, 5 g et 10 g. »



Olivier Bot : « Des conditions optimales »

« Cette terre argilo-calcaire présente des conditions optimales avec une légère pente pour le drainage des bulbes auquel un excès d'eau pourrait nuire. »

Nous avons fait des butées pour optimiser cette culture. J'aime le fait que les lycéens de la Closerie aient un vrai bagage professionnel sur cette épice qu'ils ont découverte ici, et pour laquelle ils travaillent à créer des recettes. »



Passez une annonce dans Ouest-France

Pour faire paraître gratuitement une annonce de manifestation, de réunion ou de permanence ou tout autre rendez-vous, dans le journal *Ouest-France*, connectez-vous sur www.infocale.fr, saisissez votre information ainsi que la date à laquelle vous souhaitez la voir paraître dans le journal.

À l'agenda de vos communes 2/2

Annoncez gratuitement vos événements sur : www.infocale.fr

Plouha

La Plouhatine de randonnée pédestre



Randonnée. A Saint-Quay-Portrieux : départ à 13 h 30 du parking derrière l'Hermine et à 14 h du parking de la Duchesse-Anne à Saint-Quay-Portrieux. Pour les personnes intéressées par la randonnée ou la marche aquatique, possibilité de faire 2 essais, encadrés par une équipe diplômée et affiliée à la FFRP.

Vendredi 10 février. Contact et réservation : 02 96 22 56 82, 02 96 22 47 67, laplouhatine.rando@free.fr, <http://laplouhatine.asso.fr>

La Plouhatine de randonnée pédestre



Marche aquatique. Arriver 15 mn à l'avance. Pour toute personne intéressée par la randonnée et la marche aquatique, possibilité de faire 2 essais, encadrés par une équipe diplômée et affiliée à la Fédération française de randonnée pédestre.

Lundi 13 février, 11 h, plage du Palus, dans l'eau. Contact et réservation : 02 96 22 56 82, 02 96 22 47 67, laplouhatine.rando@free.fr, <http://laplouhatine.asso.fr>

Saint-Quay-Portrieux

Conseil municipal

Débat d'orientation budgétaire, subventions 2017 aux associations et questions diverses.

Vendredi 10 février, 18 h 30, mairie, 52, boulevard Foch.

Saint-Quay-Portrieux

Avec leurs crayons, les enfants représentent les pompiers



Après la remise des récompenses aux enfants, les pompiers ont fait découvrir leurs locaux aux parents et aux « futurs pompiers » qui rêvent déjà de faire ce métier quand ils seront grands.

Dans le calendrier des pompiers de fin d'année, il était proposé aux enfants de participer au premier concours de dessin organisé par l'amicale des pompiers. Trente-cinq d'entre eux ont répondu en envoyant de magnifiques dessins sur le thème « dessine nous les pompiers selon toi ». « Et parmi ces magnifiques dessins hauts en couleurs il a fallu faire un choix très difficile », souligne Arnaud Lelièvre, président de l'amicale.

« Les enfants avaient jusqu'à fin janvier pour nous faire parvenir leur chef-d'œuvre et certains d'entre eux nous les ont même envoyés de

l'est et du nord de la France. » Trois tranches d'âge concouraient : les moins de 5 ans (13 dessins envoyés), les 6-10 ans (19) et les 11-15 ans (4) avec un gagnant par tranche « et des lots de consolation pour tous les participants ».

La remise des lots a eu lieu samedi en fin d'après midi. Venus en famille, les enfants (et leurs parents) en ont profité pour visiter la caserne, fait des photos assis dans les camions, essayé les casques et posé plein de questions. Bref un ravissement pour les petits garçons et les petites filles qui rêvent tous d'être pompier un jour.

Plourhan

Trail Glazig : un succès malgré le mauvais temps



Les jeunes sportifs lors du Kinder trail sont peut-être les champions de demain.

La 15^e édition du Trail Glazif, organisée le week-end dernier, a remporté un vrai succès auprès des participants. Rien à redire quant à l'organisation et les bénévoles ont eu fort à faire avec les conditions météo très difficiles.

Le Kinder trail de samedi après-midi (distance de 600 m, 1 200 m et 2 000 m) a permis aux enfants de dépasser leurs limites et de courir sur un circuit spécialement concocté à leur intention. Les plus grands, quant à eux, ont participé au Noz trail des 9 et 18 km : une course de nuit qui fait de plus en plus d'adeptes au fil des ans.

Dimanche matin, malgré la pluie et la tempête, les participants du 1^{er} trail de 54 km ne se sont pas découragés. Ils ont bravé le mauvais temps et le 1^{er} d'entre eux, le Britannique Andy Symonds, a fait un temps de 4 h 3'36", suivi de Vincent Rouxel, plourhannais, en 4 h 10'33". Emmanuelle Glady, 1^{re} féminine, termine en 5 h 40'17".

La course s'est déroulée dans des conditions extrêmes mais le public était présent tout au long du parcours. Au total entre les marches et les courses ce sont plus de 3 000 participants qui ont concouru durant tout le week-end.