

LE



# AFRANIER

la safranière  
et le **Crocus Sativus**

*Bright color and delicate  
fragrance, the magic  
Crocus Sativus*



## CROCUS SATIVUS, D'OÙ VIENS-TU ?

*Crocus sativus, where do you come from ?*

Au commencement était le bulbe, petite boule chargée d'énergie et de réserves, enrobée par des pétales délicates semblables à des plumes d'oiseaux et qui donne à cette épice si rare et si recherchée qu'est le safran, un côté mystérieux.

Originaire de Crète, cultivé tout d'abord pour ses qualités médicinales mais aussi pour sa couleur et son parfum si raffiné, le safran est désormais essentiellement utilisé dans la gastronomie. Sur les terres Beaujolaises, le **Crocus Sativus** révèle la subtilité de ses saveurs au fil des terroirs.

*First was the bulb, light brown, round, full of energy, coated with delicate petals like bird feathers which give to this precious spice a mysterious aspect.*

*Coming from Crete, first grown for its medicinal qualities but also for its color and so sophisticated fragrance, saffron is now mainly used for gastronomy. In Beaujolais, the **Crocus Sativus** reveals its subtle flavours, changing along with the various « terroirs ».*



## Un safranier, une safranière et une safraneraie

Depuis 2015 Philippe Langue et sa compagne, Martha Lucia, sont tombés sous le charme envoûtant de cette coquette fleur violette qui donne naissance, avec ses trois stigmates orangés, à l'épice la plus chère au monde. Ancien infographiste et actuelle aide-soignante, le jeune couple décide de se lancer dans l'aventure et acquiert dans les Pierres Dorées, à Pouilly-le-Monial, une prairie vierge de tout traitement.

Sur une surface d'un hectare dont 2000 m<sup>2</sup> cultivés, Philippe « retourne la terre, enlève tous les cailloux, creuse avec pelles et pioches les tranchées tracées au cordeau afin d'offrir le meilleur terrain » à ses quelques 30.000 bulbes. Et depuis cette première plantation Philippe « entretient, sarcle et désherbe quatre à cinq fois par an, la culture du safran est exclusivement manuelle ! » Aucun arrosage n'est nécessaire, la pluie suffit à cette plante qui fleurit à l'automne et craint l'humidité. Lors de la plus belle récolte, ce n'est pas moins d'un kilo de pistils qui a été conditionné soit 250 000 fleurs ramassées en un mois. « Cette récolte récompense tout le travail et l'investissement déployés ! »

## *In love with saffron*

*Since 2015 Philippe Langue and Martha Lucia are in love with this pretty purple flower which gives birth, thanks to three orange pistils, to the most expensive spice in the world.*

*Former graphic designer and current care assistant, the young couple decides to start growing saffron and buys, in Pouilly-le-Monial in the Golden Stones' Beaujolais area, a meadow free from any chemical treatment.*

*On a one hectare surface where 2000 m<sup>2</sup> are cultivated, Philippe then «dugged, took out every pebble only using pick and shovel to draw perfect lines and give the best soil to the 30.000 first bulbs. » From then on, Philippe « looks after, takes care and weeds the plants four or five times a year. Saffron's culture is only manual ! » No need to water them though, rain is enough for saffron flowers which bloom in autumn and are very sensitive to moisture.*

*On their best harvest, they collected one kilo of pistils to be processed meaning 250 000 flowers collected in a month. « This harvest rewarded all the work and investment made ! »*

Mais cette année 2021 est une année spéciale pour Philippe et Martha Lucia puisqu'il leur faut procéder à la première rotation des bulbes. En effet, tous les cinq à six ans, les anciens bulbes sont retirés et triés, les plus forts sont replantés et les plus faibles installés en pépinière en attendant la prochaine rotation. De fait, le bulbe se multiplie au fil des années, le bulbe mère meurt tandis que les bulbilles épuisent la terre.

*But 2021 is a very specific year for Philippe and Martha Lucia since it means their first bulbs rotation. Actually, every five or six years, former bulbs are taken away and then sorted. The strongest ones are planted back in the meadow whereas the weakest ones go to the nursery where they grow until the next rotation.*



**Entretenir, sarcler et désherber quatre à cinq fois par an, la culture du safran est exclusivement manuelle !**

*Look after, take care and weed the plants four or five times a year. Saffron's culture is only manual !*



## Une affaire de femmes

Martha est née dans les montagnes de Colombie mais vit en France depuis l'âge de 9 ans. Passionnée depuis de longues années par les plantes et les fleurs, elle bouture et fait pousser, tel Tistou les Pouces Verts dans le roman éponyme de Maurice Druon, tout ce qu'on lui offre. Pour ses amis et malades dont elle a la charge, elle est « la Hada de las Plantas » (la fée des fleurs). Mais le *Crocus Sativus* occupe une place particulière dans son cœur : « c'est une plante magique qui demande de la patience et beaucoup de connaissances.

Lors de la récolte, la fleur si délicate s'abîme très vite surtout s'il pleut. S'il n'y a pas de soleil, elle demeure fermée et ne révèle ses pistils qu'aux premiers rayons. Les abeilles, qui participent à la biodiversité, se régalent de son pollen jusqu'à ne plus pouvoir décoller tellement elles en sont gorgées ! » Son livre de chevet s'intitule « La Bible du Safranier » du Docteur Christian Michel Lachaud, évidemment !

Lorsque la maman de Philippe rejoint l'aventure un peu plus tard, elle participe à l'émondage et prend en charge le séchage et le conditionnement des pistils

de safran. Pendant la saison qui peut durer jusqu'à un mois, les fleurs sont cueillies chaque jour puis immédiatement émondées et séchées. Martha Lucia nous raconte l'envoûtement qu'a sur elle cette épice : « on admire, on récolte, on respire, on s'endort avec le safran, on est comme les abeilles qui viennent butiner et qui s'endorment dans la fleur, soûles de tant de parfum et de volupté ! » Pendant la récolte, la famille, les amis viennent partager cette aventure : « il faut une heure et demie à deux heures pour émonder une cagette remplie de fleurs. »

Le séchage constitue une étape déterminante et nécessite un déshydrateur professionnel : « 80 % du poids disparaît au séchage ! » Cet appareil permet l'optimisation des parfums, la conservation des qualités gustatives dans le respect des règles d'hygiène puisqu'il s'agit d'un aliment destiné à être ingéré.

## *A ladies business*

*Martha Lucia was born in Columbia, in the mountains but has been living in France since she was 9. Fascinated for years by plants and flowers, she grows and plants all the plants she receives. For her friends, for the people she cares of, she is « la Hada de las Plantas » (the flowers' fairy). But *Crocus Sativus* means so much more to her : « this is a magic plant which requires patience and many knowledges.*

*When harvesting, the flower is so delicate and can spoil very quickly especially if it is raining. If the sun is missing, it remains closed and only opens when the sun rises. » Her favourite book on her bedtable is obviously « La Bible du Safranier » written by Doctor Christian Michel Lachaud !*

*Now Philippe's mother has joined the team. She is in charge of pruning works as well as pistils drying and packaging. During the season which can maximum last one month, flowers are collected every day then immediately pruned and dried. Martha Lucia then feels like spelled by this spice « we admire it, we collect it , we breath its fragrance all day and then at night we sleep with saffron, we are like bees which come to collect nectar and then sleep inside the flower, drunk with so much fragrance and delight ! »*

*During the harvest, family and friends join the team to share this adventure : « one hour and a half to two hours are required to prune a box full of flowers. »*

*Drying is then decisive and requires professional equipment « 80 % of the weight vanishes when drying ! » This dessicator allows the fragrance optimization and tasting qualities preservations respecting sanitary rules for food.*

## A partager avec joie, sans compter, absolument !

Commercialisé tout d'abord auprès de particuliers sur les marchés de producteurs locaux, Martha Lucia propose désormais son safran à des restaurants : Le Bistrônôme à Villefranche sur Saône, l'Auberge de la Place à Jarnioux, l'Auberge du Paradis à Saint-Amour, l'Auberge de Clochemerle à Vaux, la Table du Donjon à Oingt, le restaurant du Château de Pizay à Pizay, la Robe Rouge et le Morgon à Villié-Morgon... L'Épicerie des Coquelicots à Civrieux-d'Azergues et Lyon ou encore en direct du producteur, voici tous les relais à votre disposition.

## To share with pleasure, with no limit, absolutely !

First directly sold to customers on local markets, Martha LUCIA now proposes her saffron to restaurants : Le Bistrônôme in Villefranche sur Saône, l'Auberge de la Place in Jarnioux, l'Auberge du Paradis in Saint-Amour, l'Auberge de Clochemerle in Vaux, la Table du Donjon in Oingt, the restaurant at Château de Pizay in Pizay, la Robe Rouge and le Morgon in Villié-Morgon...

L'Épicerie des Coquelicots in Civrieux-d'Azergues and Lyon are two other places where to buy this saffron, not to forget the possibility to buy directly from home.



**On est comme les abeilles  
qui viennent butiner  
et qui s'endorment  
dans la fleur...**

*We are like bees which  
come to collect nectar  
and then sleep inside  
the flower...*

Proposer des recettes salées et sucrées avec la dose correspondante de la précieuse épice, des produits à base de safran, trouver de nouveaux fournisseurs pour des conditionnements adaptés à la quantité souhaitée, voici quelques-unes des idées qui mijotent dans la tête de Martha Lucia. Information non négligeable, le cours du safran français fluctue entre 30 et 35 euros le gramme, soit 200 à 250 fleurs cueillies et émondées à la main !

Enfin, des journalistes curieux de cette petite fleur si précieuse viennent à la rencontre de la safranière « Atout Lyon doit rédiger un article sur la safraneraie ces jours prochains » se réjouit Martha Lucia toujours heureuse de partager sa passion et de faire connaître ce crocus qui pousse tout près de nous.

Another project is to write recipes with the exact dose of saffron sold with the recipe. Martha Lucia also thinks about selling products with saffron inside. She is also looking to find new suppliers for different packagings. Did you know that one gram of this French spice costs between 30 and 35 euros meaning 200 to 250 hand collected and pruned flowers !

Sometimes, curious journalists come to visit this very precious flower « Atout Lyon magazine is to write an article soon. » adds Martha Lucia always pleased to share her passion.

La maison est rouge et comme ses propriétaires rayonne et réchauffe cette fraîche matinée de novembre 2021. Le dernier Crocus Sativus en fleur, amoureusement conservé par notre safranière attentionnée, m'offre ses dernières couleurs bien à l'abri dans le jardin. Je repars comblée d'effluves délicates et parfumées provenant de la récente récolte d'octobre tout juste séchée. J'ai même vu, dans le congélateur de la cuisine, une fleur de Crocus Sativus que Martha Lucia conserve en souvenir, promesse d'une prochaine récolte en attendant l'automne prochain !

Envoûtante rencontre, dépaysante interview, merci Martha Lucia !

*The house is red and like its owners it shines and heats this cool morning in November 2021. The last Crocus Sativus flower is waiting for me under some leaves and offers its bright color, carefully protected in the garden. I feel like the bee Martha Lucia mentioned, full of fragrances from the latest harvest recently dried. Guess what happened when Martha Lucia opened her freezer : a frozen Crocus Sativus was there, a beautiful purple flower harvested in October and to be kept until the next season, like a promise !*

*Captivating meeting, fascinating interview, thank you Martha Lucia !*



## Et aujourd'hui...

Le safran des Pierres Dorées se déguste à la table de grands chefs : chez Georges Blanc où il donne un éclat particuliers aux étoiles acquises par des chefs hors pairs. « La cuisine, c'est un art qui requiert exigence et perfection, comme le safran ! »

Mais également chez Jérémy Galvan dans son restaurant étoilé de la rue du Bœuf à Lyon. « Le safran m'a appris à aller vers les autres, à partager les nombreuses qualités de cette épice, il m'a permis de prendre confiance en moi ! ».

Le safran comme thérapie, magique !

## Today...

« Le safran des Pierres Dorées » can also be found at : Georges Blanc, in his starred restaurant in Vonnas. « Cooking is an art requesting high standards and perfection, just like to grow saffron ! »

Jérémy Galvan, chef in his starred restaurant in rue du Bœuf in Lyon also uses this saffron. « Saffron has helped me to meet people, to share this spice qualities, to feel more confident ! » Saffron like a therapy, it's magic !