



Cultivez votre safran

*Si vous appréciez cette épice, prenez cette invitation au sérieux !
Un coin de jardin suffit ; la culture du crocus en question s'avère d'une simplicité biblique et le tout
combine plaisir des papilles, des yeux et du porte-monnaie !
Voici comment faire...*

Un épice rare et très chère

Principalement produit en Iran, le safran provient de la partie aérienne séchée du pistil d'un crocus : *crocus sativus*.

Son prix varie selon la qualité et le conditionnement, mais vous pouvez compter de Fr. 10.- à 25.- le gramme...

Enfin, il est toujours possible de se faire abuser (si ça ne sent rien, passez votre chemin), alors qu'en faisant vous-même votre propre récolte...

Crocus sativus

Appartenant à la famille des Iridacées, le crocus à safran est un petit bulbe d'automne, haut d'une quinzaine de centimètres, et qui produit vers le mois d'octobre de jolies fleurs d'une belle couleur violette.

Vous pouvez l'acheter dès le mois d'août en pépinière, jardinerie ou par correspondance. Aujourd'hui, largement diffusé, il est généralement conditionné en sachet de 12 à 25 bulbes.

Conditions de culture

Ce crocus a besoin d'un sol bien drainé. Une terre sablonneuse ou argilo-calcaire pas trop humide seront parfaites. Si votre sol est trop lourd, allégez-le avec du sable ou de la tourbe. Faites une entaille d'une dizaine de centimètres dans le sol, et installez les bulbes au fond, bien à plat, tous les 10 cm environ. N'arrosez pas spécialement ; la plante est en dormance jusqu'à l'automne, qui déclenchera la végétation. Tablez sur une floraison vers la fin du mois d'octobre si vous avez mis en terre courant août.

La récolte

Chaque bulbe donne au moins une fleur. Comptez sur la division spontanée des bulbes d'une année à l'autre.

Il faut néanmoins compter environ 150 fleurs pour produire un gramme de safran... Ce qui est loin d'être négligeable ! Les petites boîtes vendues dans le commerce contiennent en moyenne 0,4 à 0,5 grammes, et on compte généralement 0,03 grammes pour relever un plat. Le jeu en vaut donc la chandelle !

Il est recommandé de laisser reposer le safran dans un petit bocal hermétique environ un mois avant consommation.

Sur un balcon

Il est tout à fait possible de garnir une jardinière avec ces petits bulbes ; la floraison sera parfaite, mais la récolte sera à proportion. Après-tout, quelques assiettes parfumées, ce n'est déjà pas si mal !