

Le safran de la vallée de l'Aujon

Arc-Chateauvillain



No photo



Infos pratiques

Categorie : Producteurs locaux

Description

Le Safran, dit "l'Or rouge", cette épice rare qui colore nos assiettes et sublime nos plats, se récolte à l'automne en ramassant cette précieuse fleur bleue, le "Crocus Sativus". C'est à Arc-en-Barrois que Brigitte et Guy CAMUS a planté ses bulbes sur une surface de 1600m². Mis en place en 2009, les 30 000 bulbes de "crocus sativus" fleurissent à nouveau cette année. Cette fameuse fleur bleue fraîchement éclos se cueille à la main. Chaque pistil avec ses trois stigmates est extrait délicatement de chaque fleur avant d'être séché sur tamis, il s'agit de l'émondage. A raison d'environ 450 pistils extraits par heure et par personne, entre quatre et cinq heures seront nécessaires pour cette délicate étape qui requiert de nombreuses mains. Pour 1g de safran, il faudra entre 150 et 200 fleurs, soit 150 000 fleurs minimum pour un kilo, ce qui explique le prix élevé de cette épice. Précieusement déposés sur des tamis, après plusieurs heures de séchage à température dégressive (étape décisive où la qualité de l'épice se joue) les pistils orangés rejoindront les bocal bien au sec avant d'être commercialisés deux mois plus tard. Mr CAMUS a fait le choix de garder le safran filament (et non en poudre) pour vous assurer toute son authenticité et son arôme si délicat. Il vient par ailleurs d'obtenir en 2016, une MÉDAILLE D'OR au Concours Général Agricole de Paris. Pouvant se conserver entre trois et cinq ans, les délicats arômes du safran ne demanderont alors plus qu'à se répandre dans vos palais lors de dégustation de mets sucrés ou salés... 3 formats de conditionnement sont proposés à la vente : - un tube de 0.3 gr à 10 € (environ 55 pistils) - un pot de 0.5 gr à 15 € (environ 80 pistils) - un pot de 1 gr à 30 € (environ 180 pistils)

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

Tel : 06.74.13.62.54

camgy@orange.fr