



Safran de Kozani L'or des



Theodoros Mousios cultive le safran de Kozani avec sa famille. Il faut de la patience: chaque fleur de crocus doit être délicatement séparée de sa tige.

TEXTE THOMAS COMPAGNO
PHOTOS GEORGIOS KEFALAS

Un dur labeur, la récolte du safran. Cette épice est tirée des stigmates des crocus, cueillis à la main un par un. «Elles veulent être traitées avec amour», affirme Theodoros Mousios, 65 ans, cultivateur de safran.

Le dos courbé, il sépare délicatement les tendres fleurs de leur tige et les dépose dans un seau. C'est un travail de famille. Un peu plus loin, sa femme, sa fille, son beau-fils font de même.

Le safran est l'épice la plus chère du monde: 150 000 fleurs de crocus sont nécessaires pour obtenir un kilo de safran. La récolte se fait sur 2000 m² de terrain. Un kilo coûte entre 4000 et 5000 francs au commerçant. Un prix qui peut monter jusqu'à 10 000 francs pour le consommateur.

Mais si le safran est cher, il nous le rend bien par son odeur, sa saveur et sa couleur intenses: une demi-

cuillerée à café de safran suffit à parfumer 450 g de risotto...

Theodoros Mousios a repris la tradition de la culture du safran avec les champs que lui a légués son père. Qui les avait lui-même hérités de son père. Au nord de la Grèce, près de la ville de Kozani, les champs de safran se passent d'une génération à l'autre depuis trois cents ans.

Quelque 700 cultivateurs produisent cette précieuse épice. La coopérative en charge du condition-

«Le secret de la qualité réside pour 80% dans notre processus de séchage»

nement et de la commercialisation du safran de Kozani effectue régulièrement des contrôles. Ils donnent d'excellents résultats.

Le safran grec a le parfum le plus intense, le goût le plus prononcé et la couleur la plus éclatante de tous.

«Le secret de sa qualité réside dans le climat, doux, pas trop chaud, et certainement pour 80% dans notre processus de séchage», suppose Nikolaos Patsiouras, président de la coopérative et cultivateur de safran.

Le soir, la famille Mousios a ramassé 30 000 fleurs. Deux grands paniers. Le travail n'est pas encore terminé. La nuit même, pour que les fleurs ne se dessèchent pas, il faut séparer les stigmates rouges, l'organe femelle du crocus, des fleurs.

Munie de gants en caoutchouc, toute la famille passe donc la soirée assise à une table à recueillir les stigmates, soit le safran. «Le travail dure jusqu'à 2 ou 3 heures du matin», se plaint Ioanna. Theodoros Mousios produit sept kilos de safran. La région, qui mise sur la qualité plutôt que sur la quantité, en produit près de deux tonnes, bon an mal an.

Produit biologiquement et certifié ISO, le safran de Kozani atteint des prix record sur le marché.

En Grèce, dans la région de Kozani, il faut 150 000 fleurs de crocus pour obtenir un kilo de safran. Reportage chez Theodoros Mousios.



Grecs



Le cultivateur saisit délicatement les fleurs par les pétales.



Safran de Kozani Précieux

Le noble safran de Kozani est vendu dans les grands points de vente Coop en emballage d'un demi-gramme. Les précieux filaments conviennent à la préparation du risotto, de gâteaux et aussi de sauces. Le safran leur apporte un goût inégalable et une belle couleur.

