

La saison de ramassage du safran vient de démarrer ! En Charente, au Domaine du Châtelard, le chef propose un ramassage en sa compagnie et une jolie formule qui l'accompagne.



Fleur de safran - Photo 7deTable.com

Il y a quelques jours, nous racontions ici même notre coup de cœur charentais pour le Domaine du Châtelard, ce merveilleux hôtel / restaurant au milieu d'un bois de 80 hectares. Depuis le 20 octobre et jusqu'au 15 novembre, le domaine propose un ramassage de safran et une formule qui va plaire à plus d'un.

Le safran et la Charente sont une vieille histoire. La légende raconte que ce sont les Romains qui ont apporté dans leurs valises en France le safran pour s'arrêter une première fois aux environs de 470. Plus tard, l'épice reviendra avec les Maures et c'est grâce eux que la culture du safran va s'étendre dans toute la France et particulièrement en Charente.

La peste noire entre 1347 et 1351 va également jouer un rôle important dans la culture du safran, les savants de l'époque en conseillent des fumigations pour se débarrasser de la maladie dans les maisons. Grosse demande donc, et forcément les Charentais vont se mettre à multiplier la production de safran, d'autant que la plante se plaît énormément sur place.

Là-haut, sur les toits de Paris, le safran pousse...

La production de safran français va exploser jusqu'en 1765 où un rude hiver va stopper net la croissance des plantes. Il faut dire qu'à -31°, les bulbes faisaient moins les fières... La production à partir de là sera moribonde, les paysans préférant faire pousser du blé et des vignes. Elle reprend depuis une petite vingtaine d'années...

Pour en revenir au Domaine du Châtelard qui produit son propre safran, le chef Ivan Gotfredsen et sa femme Pascale Erni proposent de ramasser l'épice avec eux. Pour une nuit, un petit déjeuner, la récolte du safran avec le chef, un menu « 4 plats autour du safran » et un tube de safran de 1/2 grammes pour 299 euros à deux, il est possible de passer quelques heures somptueuses dans de merveilleuses conditions... Attention plan éphémère, il ne faut donc pas hésiter !

Domaine du Châtelard

1079 route du Châtelard, 16410 Dirac

Renseignements : 05 45 70 76 76

Mots-clés : ramassage safran - domaine du Châtelard - chef gastronomie Charente

Fred Ricou 23/10/2020

