



CAJARC (LOT)

A la découverte de l'or rouge



Les 22 et 23 octobre, la petite ville de Cajarc, dans le Lot, entre Saint-Cirq-Lapopie et Figeac, fête le safran. Une épice que l'on retrouve aujourd'hui dans bien des préparations et des gourmandises !

Didier Burg a le sourire. Sa récolte de safran s'annonce bien. Devant sa maison de Calvignac, non loin de Cajarc, dans un petit champ piqueté de fleurs mauves, quelques dizaines de touristes l'écoutent religieusement raconter la saga de cette épice si recherchée. C'est, en effet, ici qu'il cultive du safran depuis une bonne dizaine d'années, cette fleur devenue l'épice la plus chère du monde.

Les premiers témoignages de culture du safran, datant de la fin du XIII^e siècle, ont été retrouvés dans un monastère à Espagnac Sainte-Eulalie. À la fin du XV^e siècle, une bulle du pape Eugène IV imposait déjà aux habitants de payer la dîme du safran au curé. Puis cette culture prit un considérable essor pour devenir une véritable production agricole. « *Le safran est alors rentré dans les traditions culinaires locales*, poursuit Didier Burg, l'un des animateurs de l'association des safraniers du Quercy. *Il servait notamment à préparer le mourtayrol, une soupe de campagne roborative servie les jours de fête et ... de funérailles* ».

C'est au moment de la Révolution, notamment pour des raisons climatiques et la préférence accordée aux céréales, que la culture du safran s'arrête brusquement. Seule la région de Cajarc*, précise Didier Burg, a conservé des plantations familiales dans des potagers bien exposés.

Une fleur stérile

Cette petite fleur soyeuse d'un bleu mauve dont les stigmates d'un rouge profond donneront naissance au safran s'appelle de son nom savant *Crocus Sativus*. C'est une plante stérile qui apprécie les conditions climatiques du Quercy - hivers froids et pluvieux, étés chauds et secs - et qui ne peut pas, fait remarquable, se reproduire. Elle a donc besoin de l'intervention de l'homme pour se multiplier. Elle est aussi particulièrement fragile et nécessite un travail considérable. Dès que les fleurs commencent à s'ouvrir, début octobre, elles sont cueillies à la main, l'une après l'autre, parfois même la nuit car elles fanent vite. Et repoussent en douze heures !

Ensuite commence un travail méticuleux et fastidieux, mis en vedette lors de la fête du Safran, l'avant-dernier week-end d'octobre. Ici, dans la salle des fêtes, non loin de la maison de Françoise Sagan, quelques safraniers émondent ainsi la petite fleur violette, qui donnera le fameux « or rouge ».

EN PRATIQUE

La 19^e fête du Safran à Cajarc. Les 22 à 23 octobre. En partenariat avec le comité de promotion des produits du Lot, les safraniers du Quercy organisent tout au long du mois des visites de safraniers avec dégustation de produits. www.safran-du-quercy.com www.tourisme-lot.com info@tourisme-lot.com

Y aller

En train : Paris Austerlitz - Cahors (5 h 30) puis location de voiture.

Se loger

Hôtel La Ségalière (Logis 3 cheminées) à Cajarc, www.lasegaliere.com. Se restaurer **Restaurant « l'Allée des vignes »**, www.alleedesvignes.com

À lire

Guide Le Petit Futé, 9,95 euros. **Guide Gallimard.** Riche iconographie et nombreuses cartes, 260 pages, 27 euros.

Josiane, une des responsables de la fête du safran, émonde à une vitesse étonnante le tas de fleurs installé sur la table, détachant avec délicatesse les trois filaments rouges - les stigmates - puis rejetant vivement les étamines et les pétales. Elles ont été cueillies à l'aube et il faut les traiter dans la foulée. Ces stigmates seront ensuite séchés une petite heure dans un four à 40°. La précieuse épice ainsi obtenue sera conditionnée en sachets ou pots de verre.

28 euros le gramme !

Quelques chiffres expliquent le prix très élevé de l'épice. « *Il faut environ une heure pour ramasser 1 500 fleurs puis une heure pour émonder 500 fleurs*, reprend Didier Burg. *Et, pour obtenir un gramme de safran sec, il faut quelque 220 fleurs* ». L'an passé, les quelque cinquante safraniers du Quercy ont récolté 3,655 kg de filaments. « *En moyenne, précise Sylvaine, il faut compter un prix de vente à environ 28 euros le gramme. Mais, attention, il suffit d'un dixième de gramme, soit 45 filaments pour parfumer un plat pour quatre personnes* ». En prime, découverte récente, le safran serait non seulement un stimulant digestif et antispasmodique mais aussi un efficace antidépresseur ! ■

Emmanuel Gabey

**Cajarc a obtenu en 2011 le label « Site remarquable du goût » grâce au safran, à son patrimoine naturel et architectural et son dynamisme culturel.*