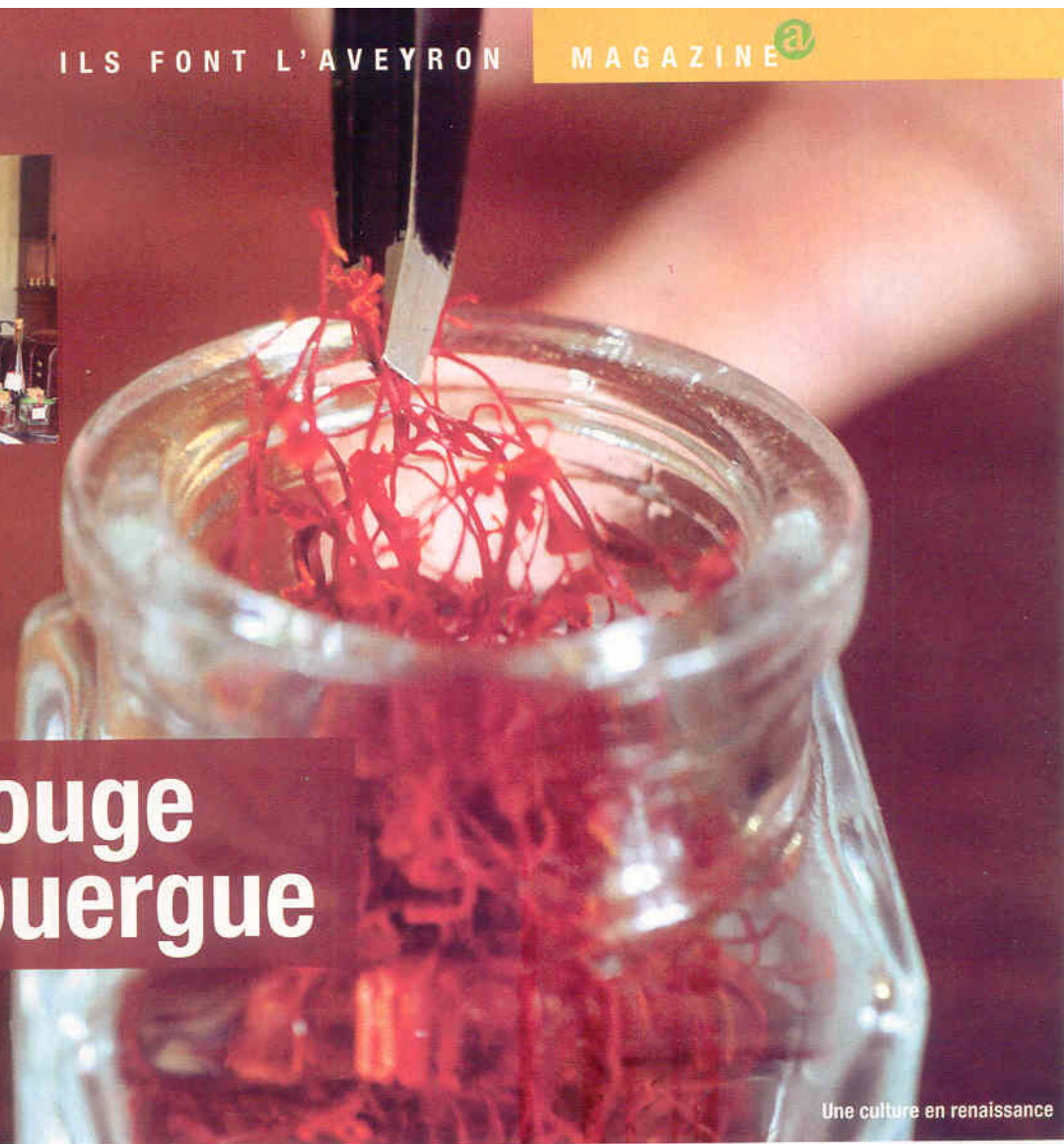




Véronique Eche à Majorac



Une culture en renaissance

# L'or rouge du Rouergue

**Ce fut l'or rouge du Rouergue, rouge comme le safran. Puis vint le déclin. Une poignée de passionnés relance la culture aveyronnaise. Exemple avec Véronique Eche, à Majorac, entre Lunel et Pruines.**

À Majorac, au pied du Keynard riche de toute la gamme minérale possible, le sol est limoneux. C'est parfait pour le safran. Le crocus idoine ne déteste pas non plus le climat contrasté du Ségala de Conques. Il lui rappelle ses lointaines origines, sur les plateaux tibétains et persans. En clair, le safran ne craint pas un froid vivifiant que sa condition d'épice ne rend pas évidente pour le commun des mortels.

C'est donc à Majorac que Véronique Eche a mis les bulbes en terre : plantés la tête en haut, ni trop profond ni pas assez. L'art s'apprend et l'expérience vient avec la pratique. Voilà une grosse année qu'après une émission à la télé, elle s'est dit que pourquoi pas le safran. La légitimité aveyronnaise en la matière est attestée (voir ci-contre) et Véronique Eche peut sans conteste revendiquer une production de terroir. Les 1 300 m<sup>2</sup> donneront, si tout va bien et si les taupes arrêtent de s'acharner, quelque 200 grammes d'ici deux ans.

Il s'agit de l'extrémité des pistils qui sont ensuite torréfiés. Car tel est le safran. Il joue dans la cour des grands qui se font désirer. C'est à petite dose qu'on l'utilise dans des recettes dont Véronique Eche peut vous livrer quelques secrets : œuf cocotte, salade fraise-citron, vinaigre, beurre ou pain au safran.

Il faut donc relativiser son coût. Avec 1 gramme de safran (comptez une quarantaine d'euros), vous pouvez préparer 18 à 25 repas de 4 à 5 personnes. Que vous allez ravir, tant l'épice a gardé son pouvoir de séduction. C'est comme pour la floraison, en octobre. Il faut trois grosses pluies d'automne et une nuit idéale, à 10°. Après, c'est la magie bleue... Et la cueillette, à la main comme tous les travaux qu'exécute Véronique Eche dans le champ derrière la maison.

Cette passion, Véronique Eche entend la faire partager. Pour cela, elle reçoit groupes et particuliers sur sa safranière. Si le cœur vous en dit, c'est juste sur le bord de la route qui conduit de Lunel à Pruines.

## UNE TERRE DE SAFRAN

Ils sont une poignée, sur le plateau de Lunel, à Martrin, Lassouts, Quins, Saint-Igest, Veyreau... La production aveyron-

naise reste confidentielle mais appréciée. Elle entend bien affirmer ses lettres de noblesse dans la qualité et la référence à un territoire.

Car l'Aveyron fut terre de safran à partir du XIII<sup>e</sup> siècle, arrivant d'Orient avec les Croisades ou à partir des échanges commerciaux avec l'Espagne.

Les « routes » rouergates du safran passaient au sud et au nord, dans un triangle Rodez-Saint-Antonin-Albi. Puis vinrent les temps difficiles et sa

quasi disparition fin XIX<sup>e</sup>. Il ne subsistera alors que dans quelques jardins et dans la mémoire collective. Assez pour initier sa renaissance.