



Linda et Marc dans leurs champs. Ils accueillent les visiteurs, organisent des team buildings pour les entreprises et reçoivent leurs hôtes en leur réservant de délicates attentions, telles que des petits-déjeuners au safran.

EXCELLENCE BELGE

## SAFRANIERS DU PLAT PAYS

À Morkhoven, Linda Van de Bulcq et Marc Leloup produisent sur un terrain de 30 ares un safran incomparable qui profite des terres sablonneuses de la Campine anversoise. Rendez-vous dans leur ferme, la bien-nommée Belgischesaffraan !

Par Philippe Fiévet

À force d'habiter le long d'une autoroute peu propice à la détente, Linda et Marc décident en 2010 d'émigrer à la campagne. C'est à Morkhoven qu'ils dénichent une ancienne ferme du XIX<sup>e</sup> siècle, qu'ils prévoient d'aménager en chambres d'hôtes. Mais lors d'une escapade estivale en Côte d'Armor, ils croisent une safranière... car contrairement à ce que l'on pourrait croire, le fameux *Crocus sativus* dont on extrait le safran n'a pas besoin d'un climat proche-oriental pour donner le meilleur de lui-même ! Cette rencontre donne envie au couple de tenter sa chance en misant sur leur terre sablonneuse. « Nous avons les pires appréhensions, car la safranière bretonne que nous avons rencontrée avait planté 5 000 bulbes la première année pour ne récolter aucune fleur. »

C'est donc prudemment que Linda et Marc s'enhardissent à en planter un millier, dans l'espoir de récolter trois cents fleurs au maximum. Mais l'automne venu, ce ne

sont pas moins de 529 fleurs qui s'épanouissent, soit un rendement de 53 % qui s'avère prometteur, même si cela ne représente que 3,12 grammes de safran. « De quoi faire un petit tas dans le creux de la main. Mais cela nous a encouragé et, en 2013, nous avons lancé notre culture à un niveau professionnel. »

Du coup, voilà que 15 000 bulbes sont plantés la deuxième année, pour atteindre aujourd'hui un million. « Mais, tempère Linda, cela ne signifie pas un million de petites fleurs mauves si l'on décompte les bulbilles, les caprices de la météo et les ravages des surmulots, qui ont bon appétit. »

Il n'empêche qu'à 35 000 euros le kilo, le safran est aujourd'hui plus cher que la truffe ou le caviar. « Notre record a été une récolte d'un kilo en 2015, mais les dieux étaient avec nous ! » Et pour que la récolte soit une réussite, il faut que ceux-ci se lèvent tôt. « Lorsque la floraison débute, je suis debout à 5 heures du matin pour cueillir les fleurs. Ensuite, il faut les émonder, enlever précautionneusement le pistil et prélever les trois stigmates rouges qui constitueront le safran après séchage et un repos de deux mois dans l'obscurité, dans un contenant fermé hermétiquement. On obtient un gramme de safran pour 500 stigmates, soit 170 fleurs. » Après le séchage dans un four spécial que Marc a fabriqué de ses mains, ceux-ci ont perdu 80 % de leur poids et sont bons pour mûrir dans le noir. « Mais quand on ouvre, je vous assure que c'est un arôme extraordinaire qui s'en dégage ! »

Il va de soi qu'on ne peut comparer le safran vendu en Espagne ou au Maroc qui, la plupart du temps, provient d'Iran et se prête aux manipulations douteuses, voire aux arnaques, avec ce véritable nectar préparé à la ferme Belgischesaffraan. Linda le qualifie de « fruité, très floral, avec une aptitude à fleurir le palais longtemps après qu'on l'ait absorbé ». Aussi des doses infinitésimales suffisent-elles à parfumer les plats, contrairement au pseudo-safran venu d'ailleurs. « Pour vous donner une idée, un chef étoilé avait besoin de safran pour son

sorbet aux oranges sanguines. Il en utilisait deux grammes pour huit litres. Avec notre safran, un demi-gramme suffit, pour un goût incomparablement meilleur. » On comprend mieux que des chefs, des pâtisseries, des chocolatiers et même des boulangers fassent un détour à la ferme de Lina et Marc.

Mais ils ne sont pas les seuls. De mars à novembre, la ferme organise deux visites guidées par jour, sur rendez-vous, et pro-

**À 35 000 euros le kilo, le safran est aujourd'hui plus cher que la truffe ou le caviar. « Notre record a été une récolte d'un kilo en 2015, mais les dieux étaient avec nous »**

pose trois programmes : une visite didactique, une visite assortie d'une dégustation et d'une séance d'information, et enfin – c'est tout nouveau – un programme « Walk and Taste », où l'on approfondit le sujet de l'apéro au dessert. L'occasion rêvée de rappeler que, dans la foulée, les safraniers ont mis au point un gin au safran unique au monde ! Mais Linda et Marc ont désormais aussi eu le temps d'aménager leur logis pour les chambres d'hôtes (réservations sur [www.art14.be](http://www.art14.be)). Ils organisent des team buildings pour les entreprises et reçoivent leurs hôtes en leur réservant de délicates attentions telles que des petits déjeuners au safran, dont se montre friande une clientèle venue tant de Flandre que de Wallonie, de Hollande ou de France. « Nous avons même reçu récemment des gens qui venaient de Singapour ! »

En octobre prochain, le couple publiera un livre sur la miraculeuse petite fleur mauve, comportant explications et recettes glanées auprès des plus grands chefs. Et Linda de nous livrer déjà une première astuce pour réaliser un risotto au safran : laisser infuser durant 24 heures dans du vin blanc et, surtout, n'ajouter le safran qu'en fin de cuisson. Que du bonheur, c'est promis. ■



En octobre prochain, le couple publiera un livre sur la miraculeuse petite fleur mauve, comportant explications et recettes glanées auprès des plus grands chefs.