

Safran, l'épice magique

par France Massy

Avec son air exotique, ses saveurs des pays d'Orient, le safran semble bien étranger à ce pays alpin qu'est le Valais. Et pourtant...



Photo: JM Pillet

Il faut entre 140'000 et 200'000 fleurs pour obtenir un kilo de safran séché. Son prix avoisine celui de l'or.

Autrefois, en automne, le safran colorait maintes parcelles du sol valaisan. Mi-octobre, début novembre, les célèbres *Crocus sativus* montraient le bout de leurs stigmates crochus. Les safranières teintaient de violet mystérieux et mélancolique le paysage. Ça et là, le jaune des étamines et le rouge de certains pistils, plus curieux que les autres, donnaient un air de gaieté au tableau. Symphonie de couleurs, l'automne valaisan rajoutant encore son grain de sel.

Mund, le sens de la tradition

Jusqu'en 2004, le petit village haut-valaisan de Mund était le seul à cultiver du safran en Suisse. Avec une production de 2 à 3 kilos par an, les cent vingt familles ne peuvent évidemment pas vivre de cette culture, mais elles font perdurer une tradition et ajoutent un atout touristique à la région.

Venthône, le renouveau

C'est la découverte d'un document ancien, daté de 1647 et attestant d'une vente de safranière

In olden days, in autumn, saffron lent colour to many strips of land in Valais. In mid-October, the beginning of November, the renowned *Crocus sativus* displayed the tips of their hooked stigma. The saffron plantations gave a mysterious, melancholic violet hue to the countryside. Here and there, the yellow of the stamens and the red of some of the pistils, more inquisitive than others, added a festive note to the scene. A symphony of colours, enhanced by the Valais autumn.

Mund, a sense of tradition

Until 2004, the little village of Mund in the Haut-Valais was the only place in Switzerland where saffron was grown. With a production of 2 to 3 kilos per year, the 120 families there obviously can't make a living from their plantations, but they have kept the tradition alive and in doing so, added a tourism asset to the region.

Venthône, the revival

It was the discovery of an ancient document, dated 1647 and certifying the sale of a saffron

Maurice Masserey organise des visites commentées de sa collection botanique, il y cultive notamment le safran: tél. 079 449 29 22.

au lieu-dit Anchettes, qui a relancé la culture de la célèbre épice en Valais.
 En 2002, quelques amis passionnés de botanique partent à la recherche des fameux bulbes. Ils en plantent à Venthône, à Sion et au-dessus de Martigny. La première récolte a lieu en automne 2004. Les suivantes prouvent que le *Crocus sativus* se plaît en terre valaisanne. Depuis, à l'arrière-saison, le mauve est de retour...

plantation in a place called Anchettes, which brought about the revival of the cultivation of this famous spice in Valais.

In 2002, some botany enthusiast friends went in search of the renowned bulbs. They planted them in Venthône, Sion and above Martigny. The first harvest took place in the autumn of 2004. Those that followed have proved that the *Crocus sativus* has taken happily to the Valais soil. Since then, in the autumn, mauve has made a comeback...

En 2002, des passionnés plantent des bulbes à Venthône... Le crocus *sativus* s'y plaît...



Photo: JM Pillet

A propos de safran...

- Le *Crocus sativus* est une plante à bulbe de la famille des iridacées, ordre des liliacées, qui appartient au genre *crocus*. Un genre qui compte environ 80 espèces, mais le *sativus* est le seul à donner du safran.
- On dit que les Romains auraient introduit le safran en Valais. D'autres affirment que ce serait les Sarrasins qui auraient apporté le fameux crocus au VIII^e siècle dans notre région. En réalité, le safran, comme beaucoup d'autres plantes, était déjà installé chez nous au Néolithique.
- Au Moyen Âge, les champs de safran colorent tout le Valais. Les documents les plus anciens parlent de safraniers sur la colline de Valère, où les chanoines le cultivaient. Les lieux les plus fréquemment cités sont Venthône, Sion (Mont-d'Orge), Ravoire et Naters.
- En 2004 Mund obtient une AOC pour son safran. Le village produit environ 2 à 3 kg de safran par année. La quasi-totalité de la production s'écoule par la vente directe.
- Fin octobre, on peut admirer la floraison des *Crocus sativus* dans les jardins du palais Stockalper à Brigue (on y a planté quelques milliers de bulbes) ou directement dans le petit village de Mund. Dans les nouveaux lieux de production, la récolte est encore confidentielle. Cependant, Maurice Masserey à Venthône peut accueillir, sur rendez-vous, des visiteurs.

About saffron...

- The *Crocus sativus* is a corm plant of the Iridaceae family, of the Liliaceae order, belonging to the crocus genera. It's a genus comprised of approximately 80 species and the *sativus* is the only one that produces saffron.
- The Romans are said to have introduced saffron into Valais. Others maintain that the Saracens brought the famous crocus to our region in the VIIIth century. In fact, saffron, just like many other plants, already existed here in Neolithic times.
- In the Middle Ages, saffron fields lent colour to the whole of Valais. The most ancient documents already mention the saffron plantations, cultivated by the canons on the Colline de Valère. The places most frequently mentioned are Venthône, Sion (Mont-d'Orge), Ravoire and Naters.
- In 2004, Mund was granted a guarantee of quality for its saffron. The village produces about 2 to 3 kg of saffron per year. Almost the entire production is sold by direct sale.
- At the end of October, the *Crocus sativus* flowers can be admired in the Stockalper Palace gardens in Brigue (several thousand bulbs were planted there) or in the small village of Mund. The harvest is still modest in the new plantation sites. However, Maurice Masserey in Venthône welcomes visitors by appointment.

Maurice Masserey organises guided visits of his botanical collection, where he cultivates saffron: 079 449 29 22.