



#Maroc_La_safranière_de_l_Ourika

#Maroc_La_safranière_de_l_Ourika Découvrez tous les secrets du safran, surnommé l'«or rouge du Maroc». Avant d'être une épice très prisée et dont le prix peut atteindre des sommets, le safran est une délicate fleur violette cultivée dans des safranières. Visite de celle de l'Ourika. À l'instar de la fleur de safran elle-même, le village de Tnine abrite un trésor. Pour partir à la rencontre du crocus d'automne durant votre voyage au Maroc, il faut en effet pousser la porte de la safranière de l'Ourika. C'est le professeur en médecine Abdelaziz Laqbaqbi, qui est à l'initiative de ce lieu unique ouvert en 2003. Visite guidée. Vivre l'effervescence de la ferme

La découverte de la safranière au mois de novembre me plonge illico dans une effervescence digne d'une journée de printemps. À l'heure où de nombreuses plantes font profil bas, la fleur de safran, elle, s'ouvre à la vie. C'est à ce contretemps qu'elle doit, notamment, ses nombreuses vertus mystiques. Pour l'heure, l'automne a comme des airs de printemps et la ferme toute entière vibre au diapason des petites fleurs mauves. Oliviers, orangers, citronniers et plantes aromatiques donnent les répliques aux pétales de crocus sativus disséminées en tous lieux. Notre guide, Saïd, nous emmène du côté des champs où éclosent les fleurs avant de nous présenter le travail minutieux des femmes du village. Elles sont une quarantaine à prêter main forte à la ferme à l'occasion de la floraison. Leurs sourires bienveillants, leur gentillesse, les couleurs de leurs foulards et de leurs djellabas font écho aux centaines de milliers de fleurs séchées, jonchées du jardin au patio. Le tableau, des plus

harmonieux, m'inonde d'un profond sentiment de joie et de sérénité… L'effervescence de la ferme est contagieuse ! Cueillette du safran à la safranière de l'Ourika © La Safranière de l'Ourika Du crocus sativus à l'épice Le crocus sativus de l'Ourika résiste avec brio aux règles de la productivité moderne. Le passage de la fleur au safran est réalisé en 3 étapes artisanales décryptées en live par Saïd. La cueillette Panier à la main, dos courbé, les femmes du village, en rangs serrés, cueillent les petites fleurs mauves à l'aube de leur épanouissement, lorsque les premiers rayons du soleil caressent la terre encore humide. Vulnérable à la lumière, le substantifique pistil est ainsi à l'abri du contact avec le soleil automnal. L'émondage La fragilité des stigmates obligent à un émondage rapide, effectué dans la foulée. Fleurs après fleurs, patiemment, les femmes du village prélèvent de leur main experte les trois stigmates. Assises en cercle, à l'abri de la lumière, elles répètent le même geste, qui consiste à pincer et extraire les stigmates de la fleur à l'infini. Le tri se veut sévère et précis. Seuls les stigmates rouge vif ne contenant aucune impureté sont prélevés. Le séchage Le séchage des stigmates a lieu immédiatement après l'émondage. Déshumidifiés, les précieux pistils, objets de toutes les convoitises, perdront 4/5 de leur poids et verront leur taux d'humidité ramenés à environ 12 %. On les stocke alors à l'abri de l'air et de la lumière pendant 21 jours environ. C'est en effet le temps nécessaire à l'affirmation optimale des principes actifs de l'épice naturelle. De la fleur à l'épice de safran © Safranière de l'Ourika L'or rouge du Maroc Acheté à prix d'or, le safran n'a pas volé son appellation poétique d'or rouge du Maroc. Le long et fastidieux travail lié à son élaboration explique en partie son prix. Ainsi, il faut pas moins de 200 fleurs pour élaborer 1 gramme d'épices soit 200 000 fleurs pour un petit kilogramme. Côté prix, il faut compter 150 MAD le gramme… Le prix à payer pour l'obtention d'un safran véritable et de de qualité ! Les jardins de safran de Tnine l'Ourika produisent 4 à 5 kg de safran par an. Une quantité marginale si on la compare aux 2 tonnes de safran produites dans les safranières de Taliouine… ou pire, aux 109 tonnes produites par l'Iran. Mais la ferme de safran de l'Ourika vise la qualité plus que la quantité. Reconnaître le safran Ses stigmates (extrémités du pistil) sont évasés et de couleur rouge sang. Écrasés dans les mains humidifiées, les stigmates donnent une poudre jaune d'or. Ce sont ses propriétés aromatiques et tinctoriales, puissantes et uniques qui confèrent sa qualité au safran. Et en la matière, la safranière de l'Ourika n'a pas de quoi rougir. Son pouvoir colorant (crocine) est évalué en effet à 219 unités (norme ISO min : 190). Sa saveur (picrocrocine) atteint 111 unités (norme ISO min : 70) et son arôme (safranal) : 25 (norme ISO min : 20). Vous aimerez La safranière de l'Ourika Coordonnées : Ferme Boutouil Takateret, Tnine Ourika, à 35 km environ de Marrakech. www.safran-ourika.com. Tarifs et horaires : Participation souhaitée de 20 MAD. Ouvert tous les jours de 8 h à 18 h sauf le jour de l'Aïd el Kbir. Floraison de fin octobre à mi-novembre. Achats : Safran, huile d'olive safranée, plantes aromatiques, huiles essentielles et huile d'argan truffée sont en vente dans la boutique de la safranière. Le 22 janvier 2020 Source web Par : comptoir