

On cultive du safran sur les toits de Paris... et c'est un grand cru !

Réservé aux abonnés

Charlotte Fauve Publié le 11/11/2019.



De la salade qui pousse sur les toits de Paris, c'est folklorique et peu rentable. Mais le safran, en revanche, c'est le jackpot.

Novembre, ses petits matins gris, d'autant plus frisquets lorsqu'on les vit en plein vent, sur le toit d'un immeuble HLM du 13^{ème} arrondissement. Là, sur cette terrasse de 700 m² jusque là inaccessible et inutile, s'alignent désormais des rangées de sacs de terreau ... tout piquetés d'éclair mauves. Agrippée à son panier, Amela du Bessey n'a pas le temps de penser au froid : aux premiers rayons du soleil qui s'annonce, les fleurs de crocus vont éclore. « *Toute la difficulté, ensuite, c'est de réagir vite, en deux heures,* » explique la maraichère novice. La fleur violette dure moins d'un jour :

« Si on ne la récolte pas le matin, comme la mignonne de chez Ronsard, elle se décompose. Et pour nous, adieu récolte. »

Vite, au travail, il faut cueillir la fleur et l'émonder — c'est-à-dire récolter d'un coup de petit ciseau les trois filaments du pistil qui se déploient dans la corolle. Une fois séchés, ceux-ci deviennent alors l'une des épices les plus chères du monde, le safran, *l'or rouge*, à quelque 30 à 40 euros le gramme (!)... *Crocus sativus*, petite plante à bulbe originaire de Perse cultivée depuis l'Antiquité sur les bords de la Méditerranée, se plaît finalement assez bien ici, sur les toits de Paris.

— “Il n’y a qu’une seule récolte par an, et comme c’est une cueillette qui se fait à la main, sans machinerie lourde”

Cultiver du safran dans la capitale, il fallait y penser. C’est avec une plantation expérimentale sur son balcon que l’idée s’impose à Amela du Bessey, qui cherche à lancer un projet d’agriculture urbaine avec ses sœurs. Ainsi naissent les « Bien élevées », premières safranières des villes. *« Personne ne l’avait jamais fait, alors que c’est une culture très bien adaptée à ce type d’environnement, s’étonne Amela. Il n’y a qu’une seule récolte par an, et comme c’est une cueillette qui se fait à la main, sans machinerie lourde, on ne dérange pas la vie du bâtiment et de ses habitants. »*

Par ailleurs, la plante orientale n’aime pas avoir les pieds dans l’eau, et apprécie donc les substrats légers, bien drainés. Un atout supplémentaire en milieu citadin, où les champs, par manque d’espaces vacants, se posent au sommet d’immeubles dont la conception ne permet pas de porter de lourdes charges. Enfin, contrairement aux salades, tomates et autres aromatiques souvent préconisées en matière d’agriculture urbaine, mais qui ne valent pas bien cher, le safran, lui, se vend une petite fortune...



A l’automne 2019, les quatre sœurs de Bien élevées en sont à leur cinquième toiture, soit 1800 m² et environ 100 000 fleurs à récolter... à condition d’être à l’heure. L’une de leur culture sur toit leur a joué un vilain tour : *« Le 5 octobre, je suis montée par hasard, et tout était violet, avec dix jours d’avance. »* Coup de rush pour les apprenties cultivatrices, qui n’arriveront peut-être pas cette année aux 700 grammes espérés.

Leur production, en tout cas, s’attache les faveurs des connaisseurs. Anthony Cheno, chef pâtissier au restaurant Lucas Carton, place de la Madeleine, a été le premier à mettre leur safran de Paris à la carte. Pour en saisir toute la saveur, lui le déguste pressé au mortier, infusé avec un peu de sucre et de citron. *« Ce qui se démarque d’habitude, c’est le côté épicé, alors que dans celui-ci, c’est le fruit qui ressort, s’enthousiasme-t-il. Pour moi, ce safran est forcément un dessert. »* Va donc pour un Saint-Honoré aux abricots et safran, aux choux orangés et savoureux à souhait. Avec, à l’arrivée, la Médaille de pâtisserie de la ville de Paris, sous les applaudissements d’un Pierre Hermé conquis.

— “Dans le bassin méditerranéen, tout le monde a une histoire avec cette épice”

En attendant un nouveau mariage, avec une poire cette fois, la cueillette, elle, continue dans les « champs » des immeubles HLM. Autant celui de la rue Daviel était en avance, autant à Montrouge, celui de l'avenue de la Marne a pris du retard. Mystère de la météo métropolitaine...

Pour tout savoir et tout comprendre à cet *or rouge*, sur le [site internet](#) des Bien Elevées, habitants et curieux peuvent s'inscrire à des ateliers, à l'exemple des mamans du quartier Danube, dans le 19ème. Via l'association VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun), une quinzaine d'entre elles se sont essayées à l'émondage. Armée d'un petit ciseau, chacune son tas de fleurs, elles papotent en coupant avec application les précieux pistils, dans un nuage de pétales violets. « *Dans le bassin méditerranéen, tout le monde a une histoire avec cette épice*, sourit Fatima, adhérente à VRAC, qui explique en mettre un filament dans le henné. *Là rien qu'à sentir les fleurs, ça donne envie de cuisiner !* » Pour goûter le cru 2019, il faudra cependant encore patienter jusqu'à décembre, que le safran, gagne, en séchant, toute la puissance de ses arômes.