

Le safran, l'or de vos plats – Jean Thiercelin & Ingrid Astier

Si vous n'aviez qu'un cadeau à faire ou à vous faire pour Noël, ce serait ce livre.

Enfin un ouvrage complet sur le safran, réalisé par des spécialistes, où la qualité des photos seconde réellement l'érudition et le sérieux, choses peu communes en ces temps d'inflation éditoriale !

« Quitte à faire quelque chose, pourquoi ne pas le faire bien ? »

La maison, la saga Thiercelin mériterait d'attirer une plus juste lumière sur sa discrète activité et donc un autre regard sur l'artisanat, tel que nous le donne son étymologie, celui de la maîtrise d'un art.

Mais les arts vont et viennent et la maîtrise ne paraît plus aujourd'hui comprise que dans son sens restrictif de 'contrôle de soi pour correspondre au modèle social'.

Or, nous sommes entourés, souvent sans le savoir, de passionnés, de studieux, d'humbles dans leur quête perpétuelle de qualité, qui se refusent à mal faire, alors qu'il est encore possible de bien faire et qui s'acharnent, souvent vus comme de curieux illuminés, à tenter de démontrer qu'il n'y a pas de bonne cuisine sans bons produits et pas de bons produits sans origines maîtrisées.

L'ouvrage et ses auteurs ont, en fil rouge, cette maîtrise et ce respect de l'origine des « précieux filaments ».

Maîtres d'œuvre : Jean et Enriqueta Thiercelin, « 6^{ème} génération de la plus vieille entreprise de transformation et de commercialisation du safran au monde », dont l'esprit et l'engagement planent sur l'important travail de maître d'ouvrage, réalisé par Ingrid Astier, agrégée de lettres, auteure de nombreux livres liés à l'alimentation et chef d'orchestre de ce recueil, livré à notre découverte.

Parmi les artisans présents sur le chantier, citons tout d'abord les producteurs qui bénéficient d'une attention que l'on sent familiale et attentive aux savoirs de l'autre, ce qui ne semble pas être le cas de certains autres importateurs d'épices, pour lesquels l'évolution des marges passe avant l'évolution sociale.

Ensuite Olivier Scola (en ingénieux chef de chantier) déroule ses recettes ⁽¹⁾, au côté des classiques de la maison Thiercelin, et l'on perçoit dans les formules du brillant second du Fouquet's, la confirmation d'une tendance amorcée il y a une vingtaine d'années d'un retour en grâce des épices après trois siècles d'éclipse, de dédain voire de moqueries.

Tout n'est pas encore parfait dans le meilleur des mondes aromatiques, mais nous étions descendu si bas, après des décennies de cuisiniers et de médecins qui répétaient à l'envie que les épices ne servent à rien, sinon à masquer la médiocrité, que ces jeunes générations de praticiens et les recherches scientifiques actuelles qui, chaque jour, nous confirment des vérités ancestrales, ne peuvent qu'œuvrer dans le bon sens.

Et il est intéressant qu'une partie de ce travail de reconstruction gastronomique passe par une épice locale (depuis le XIII^e siècle), devenue exotique par son abandon progressif sur le territoire européen pour plusieurs raisons liées, entre autres, au coût de production.

Concernant plus spécifiquement le marché français, il est possible, mais c'est une hypothèse personnelle, que cette petite pointe d'amertume du safran, signalée plusieurs fois dans le livre, ne l'ait pas favorisé, la France étant un des rares pays à avoir quasiment banni l'amer de sa cuisine depuis trois siècles aussi.

Ponctué régulièrement d'interventions d'acteurs incontournables (Gagnaire, Hermé, Passard⁽²⁾, This...), l'ensemble des chapitres qui ne fait pas l'économie des aspects scientifiques, techniques, économiques et bibliographiques (ce qui est plus rare) constitue un tout homogène, contribuant à faire de cet ouvrage une œuvre de référence.

**« Le safran, l'or de vos plats »,
Jean Thiercelin & Ingrid Astier,
Agnès Viénot éditions, 2007, ISBN 978-2-35326-021-8**

http://ecx.images-amazon.com/images/I/21jv8%2BLaOIL_AA115.jpg

http://www.toildepices.com/index.php?url=/fr/plantes/angio_mon/iridacee/crocus/sativus.php

(1) Joliment portraiturees par Isabelle Rozenbaum

(2) Alain Passard évoque le safran avec ses *Moules de bouchot*, et en cela il rejoint une tradition saintongeaise que je perpétue et dont parle Paul Reboux, dans « Plats nouveaux ! », Flammarion, 1927, en faisant l'éloge du safran local.