

# Sylvain Martinez-Ciccolini met en vedette u Zaffranu

S'il s'est porté candidat pour participer au Salon de l'agriculture, c'est parce que ce jeune agriculteur de 38 ans cultive à Cozzano un produit corse peu connu du public parisien : le safran. Et le transforme aussi

**D**e la Corse, on connaît la châtaigne, la clémentine ou le brocciu. Le safran évoque plutôt le Maroc ou l'Iran, berceaux de la culture de cette épice incomparable.

Pourtant, c'est bien sûr les hauteurs de Cozzano que Sylvain Martinez-Ciccolini pratique depuis 2014 une culture délicate, celle d'une variété de fleur appelée crocus sativus, et qui n'a pas son pareil pour parfumer "les soupes, les sauces, les viandes, les risottos, les crèmes dessert comme les tajines...", détaille le jeune agriculteur.

Vendus sous la marque *Zaffranu*, ses pistils de safran certifiés bio sont pour la première fois proposés, à Paris, au Salon de l'agriculture.

Disposés dans des tubes de verre sertis d'un bouchon noir, les filaments sont exposés dans un coffret, tels des bijoux précieux.

De quoi valider la fameuse réputation de l'épice, connue aussi pour être "la plus chère du monde". "À 8€ les 0,15 g, il est vrai qu'au poids, le safran est plus cher que l'or", reconnaît volontiers le producteur. Mais le prix est justifié : "Il s'agit

d'un produit pur, très concentré, à la forte puissance aromatique, qu'on utilise en toutes petites quantités, explique Sylvain Martinez-Ciccolini. Quelques pistils suffisent. Avec 0,15 g, on peut parfumer huit plats ! C'est aussi un produit rare, qu'on récolte en petite quantité, avec une cueillette faite main", conclut le producteur, qui vise "une production d'un kilo par an".

Sur le salon, Sylvain Martinez-Ciccolini n'est pas venu qu'avec ses pistils de safran ; il propose aussi quelques produits dérivés, parfumés avec

son épice de prédilection. "L'idée, c'est d'associer le safran à d'autres productions locales très qualitatives, pour créer des produits haut de gamme", explique celui qui se revendique comme "agriculteur gourmet". Les visiteurs peuvent ainsi goûter à cinq préparations parfumées au safran, dont une gelée de citron et une confiture de clémentine, toutes "fabriquées avec des fruits corses biologiques", tient à préciser notre interlocuteur. Faire découvrir ces douceurs aux visiteurs du rendez-vous annuel de la Porte de Versailles, c'est profiter d'"une vitrine exceptionnelle", admet le producteur. Si cet événement n'a pas son pareil pour faire connaître ses produits, il reste toutefois une expérience fatigante quand on y passe "dix heures par jour pendant neuf jours", souffle Sylvain Martinez-Ciccolini. L'après-midi est particulièrement éprouvant, quand "il faut crier pour se faire entendre au milieu des groupes de musique". Heureusement, à la pause, on peut aller récupérer un peu. Direction les stands avoisinants, pour "goûter à d'autres spécialités, nous qui mangeons corse toute l'année".



Sylvain Martinez-Ciccolini n'est pas venu qu'avec ses pistils de safran.