



Dossier de presse

Safran, pastel, violette
LES TROIS FLEURS DE MIDI-PYRENEES



Safran, pastel, violette : les 3 fleurs de Midi-Pyrénées

Liés à Midi-Pyrénées comme la brique rose l'est à Toulouse, le safran, le pastel et la violette font partie du patrimoine culturel et historique de la région.

De ces trois divas recherchées pour leur caractère délicat et précieux, la première est épice, la deuxième possède un pouvoir colorant, la troisième enfin est parfum.

Portrait d'un trio emblématique de Midi-Pyrénées qui s'exprime dans un dégradé subtil de bleu, mauve et carmin.

Précieux, le safran du Quercy

p.2

- Des champs mauves pour un or rouge
- De l'Orient aux jardins du Quercy
- Culture : du cousu main

Mythique, le pastel

p.4

- La star du pays de Cocagne
- L'âge d'or de l'or bleu
- Pastel et architecture
- L'Académie des arts et sciences du pastel

Romantique, la violette de Toulouse

p.6

- Une petite fleur, emblème d'une grande ville
- Une passion de cent ans
- La violette de Toulouse refléurit
- On la croque, on s'en parfume

Précieux, le Safran du Quercy

Des champs mauves pour un or rouge

Dans la vallée du Lot, autour de Saint-Cirq-Lapopie, Calvignac ou Cajarc, les petits champs de safran fleurissent d'octobre à novembre. Les safranières forment ici et là des touches mauves qui s'épanouissent dans la douceur de l'automne, prêtes pour la récolte. Les gestes des cueilleurs sont tout droit hérités de la période faste du safran (XV^{ème} - XVIII^{ème} siècle). Il s'agit d'envelopper chaque fleur de la paume, d'en couper la tige avec l'ongle, puis de recommencer des milliers de fois. En effet, il faut 200 000 fleurs pour obtenir 1 kg de safran sec. Chaque corolle renferme 3 stigmates vermillon : cet « or rouge » du Quercy qui fera naître dans les assiettes le parfum et la couleur du soleil.

Fief du safran en Midi-Pyrénées, le Quercy est aujourd'hui le garant d'une culture qui, après des décennies de dormance, est revenue sur la scène gastronomique française.

De l'Orient aux jardins du Quercy

Le safran vient du mot arabe za'faran (désignant la couleur jaune). Il aurait été introduit en France par les Croisés au XI^{ème} siècle. Les Arabes ont également contribué à son essor, en répandant sa culture dans l'Espagne, voisine de Midi-Pyrénées. En Quercy et en Albigeois, le safran trouve alors l'une de ses meilleures terres d'accueil. Cultivé sur des surfaces importantes, il s'exporte, au XV^{ème} siècle, jusqu'en Allemagne, Angleterre et Canada. L'actuelle région Midi-Pyrénées représente à cette époque près de la moitié de la production française. Cette prospérité faiblit sous le coup d'hivers rigoureux et des évolutions de l'agriculture. Après la Révolution française, le safran se replie dans les jardins et se limite à un usage familial.

La relance de cette culture très particulière, à la fin des années 1990, a d'ailleurs pour origine la découverte de quelques bulbes de safran cachés dans un jardin du Lot, bien à l'abri d'un muret de pierre sèche.

Une marque en route vers le Label Rouge

Safran du Quercy est une marque déposée garantissant l'origine et la qualité du produit vendu sous son nom. La marque s'est engagée dans une démarche Label Rouge et IGP (Indication Géographique Protégée) afin de préserver ce patrimoine et de faire reconnaître le travail de l'ensemble de la filière Safran du Quercy.

Une épice de luxe ?

Son usage culinaire place le safran au premier rang des épices dans le monde. Allant du rouge vif au grenat, les stigmates contenus dans chaque fleur de Safran du Quercy dégagent un parfum fort, sucré et très légèrement amer.

Une fois émondés et séchés, ces stigmates sont vendus entiers et purs, sans trace jaune de pollen, pour apporter à toute préparation culinaire, salée ou sucrée, une touche d'or suave, une chaleur fruitée incomparable.

Entouré d'une aura prestigieuse, le safran est certainement l'un des produits de luxe les plus accessibles. Un seul gramme de safran a le pouvoir, en effet, de parfumer et de colorer le contenu de plus de 60 assiettes.



Usage gourmand

Capable de transcender un simple risotto, un poisson, une fondue de poireaux ou bien un ragoût d'agneau, le Safran du Quercy entre également dans la composition de toute une gamme de produits du terroir : confit d'oignons, tripous, foie gras de canard entier mais aussi sirops, miels et petits gâteaux ... le tout parfumé au safran.

Secret d'utilisation

Le safran a besoin de temps pour développer ses arômes complexes. On le fera donc infuser, dans très peu d'eau chaude, pendant 24 heures. On pourra ensuite ajouter cette infusion safranée (avec les stigmates) dans la préparation que l'on souhaite parfumer, mais seulement 10 mn avant la fin de la cuisson.

Précieux, le Safran du Quercy

Culture : du cousu main

A ce jour, environ 80 producteurs cultivent le Safran du Quercy, dans le Lot et les départements limitrophes (Aveyron, Tarn-et-Garonne, Lot-et-Garonne, Corrèze, ...) pour une surface totale d'environ 10 hectares d'où sont issus quelques kilos de safran chaque année. Cultiver le safran à grande échelle demanderait en effet une main d'œuvre au coût si élevé que cette production est et restera un complément aux revenus familiaux.

Toutes les étapes, avant et après cueillette, font appel à la seule main de l'homme : planter les bulbes, désherber à la binette puis, une fois les fleurs récoltées, procéder à l'émondage qui consiste à séparer avec dextérité les stigmates des pétales fragiles. Vient ensuite l'heure périlleuse du séchage, au four ou au déshydratateur. Des stigmates trop cassants ou trop humides ne seront pas acceptés par la SARL Safran du Quercy. Filiale de la coopérative CAU.DE.VAL basée à Cajarc dans le Lot, cette dernière contrôle et commercialise le Safran du Quercy et ses produits dérivés.

Draconienne, la sélection porte sur la qualité de l'émondage, du séchage et de la couleur des stigmates. Luxe de précaution, l'agrément final est délivré en fonction d'un numéro de lot attribué à chaque producteur. En outre, les stigmates ne sont jamais mélangés : acheter un gramme de Safran du Quercy revient donc à acquérir le trésor d'une seule et même famille.

Le Safran du Quercy en chiffres

- > Nombre de producteurs : 80 (Lot et départements limitrophes).
- > Surface totale plantée : 10 hectares.
- > Production : de 6 à 8 kg / an.
- > Nombre de fleurs nécessaires pour obtenir 1 g de safran : 200 à 250.
- > Prix du gramme : 30€ environ.

Où le rencontrer

■ Sur son terroir

> **Fête du safran à Cajarc (Lot) – Dernier week-end d'octobre** : le safran en sa capitale, Cajarc, se révèle dans toutes ses splendeurs, avec le marché tout safran, le concours du meilleur safran, le repas gastronomique orchestré par l'association des Bonnes Tables du Lot, etc.

> **Visite des safranières** : en octobre, les producteurs du Quercy accueillent le public dans leurs safranières et dévoilent les coulisses d'une culture unique en France.

Renseignements : Safran du Quercy – Tel : 05 65 33 45 58 – 06 72 43 63 10.

■ Sur Internet

Ce produit d'exception est en vente sur le [site www.safranduquercy.com](http://www.safranduquercy.com) : stigmates de safran entiers en coffret ou vérine, gamme sucrée et salée de produits du terroir à base de safran. On trouve également sur ce site une sélection de recettes utilisant le Safran du Quercy.



Un week-end sur les terres de l'or rouge

En octobre, pendant la période de floraison du safran, découvrez le temps d'un week-end les secrets et les saveurs du Safran du Quercy. Au programme : accueil chez un producteur safranier, démonstration d'émondage, dîner tout safran, mais aussi découverte de quelques uns des plus beaux sites du Lot, du village de Saint-Cirq-Lapopie jusqu'au marché coloré de Cahors. Hébergement en chambre d'hôtes ou hôtel 3*.

Renseignements, réservations : Midi-Pyrénées Vacances Loisirs – Tel : 05 34 25 05 05.

Mythique, le pastel

La star du Pays de Cocagne

Atteignant 1 mètre de haut, le pastel est une plante aux fleurs jaunes de la famille des crucifères. Ses feuilles contiennent une matière tinctoriale capable de colorer les étoffes d'un bleu à la tenue extraordinaire. Cultivée au XVI^{ème} siècle dans le Midi toulousain (en particulier dans le Lauragais), elle fit la richesse de grandes familles toulousaines et albigeoises, accompagnant les fastes de la Renaissance et marquant durablement l'histoire de Midi-Pyrénées. Les richesses engendrées par le commerce du pastel donnèrent même naissance au mythe du Pays de Cocagne. En effet, les feuilles de pastel étaient broyées, séchées et mises en boules ou « coques » (d'où le nom de cocagne) facilement transportables et commercialisables.

Aujourd'hui, le pastel est en Midi-Pyrénées un patrimoine qui se perpétue au travers de lieux de visite (musée château de Magrin dans le Tarn), de lieux de travail (atelier Bleu de Lectoure dans le Gers) et l'on peut découvrir la magie de ses pigments dans bon nombre de produits allant de la peinture pour décoration à l'huile de bain.

L'âge d'or de l'or bleu

A l'époque de la Renaissance, le pastel (*isatis tinctoria*) rencontre en Midi-Pyrénées un milieu favorable sur le plan climatique et agronomique. Déjà utilisé par les Egyptiens, reconnu au Moyen Age pour ses vertus médicinales et cicatrisantes, le pastel fleurit en Europe au XV^{ème} siècle, alors que l'on découvre ses propriétés tinctoriales.

En Midi-Pyrénées, qui demeurera sa seule zone de production en France, sa culture connaît un prodigieux développement. Elle supprime même, dans le triangle Toulouse - Albi - Carcassonne, la céréaliculture traditionnelle. Toulouse s'impose au cœur du commerce du pastel qui, sous l'impulsion de négociants audacieux, s'organise en réseaux internationaux pour irriguer l'Europe du Nord (Pays-Bas, Angleterre, ...) et du Sud (Italie, Espagne, ...). Cependant, les guerres de religion (1562-1598) puis, au XVII^{ème} siècle, l'écrasante concurrence de l'Indigo venu d'Amérique mirent un terme à cette économie florissante.

Les passionnés du pastel

Denise et Henri Lambert à Lectoure (Gers)

La culture du pastel s'est éteinte pendant plusieurs siècles avant de renaître dans les années 1990, notamment grâce à Denise et Henri Lambert. Venu de Belgique, séduit par la qualité de vie de Midi-Pyrénées, ce couple tomba sous le charme d'une ancienne tannerie située à Lectoure dans le Gers. Leur projet d'y installer des ateliers pour artistes changea de direction lorsque, s'interrogeant sur le beau bleu gris des volets de la tannerie, ils découvrirent l'histoire du pastel.

En 1994, Denise et Henri Lambert en retrouvent les graines au Conservatoire National des plantes médicinales, étudient l'alchimie de ce fameux bleu et mènent des expériences avec l'Ecole de Chimie de l'Université de Toulouse afin de remettre en valeur la prestigieuse plante tinctoriale. Leur atelier, Bleu de Lectoure, est aujourd'hui un lieu unique en Europe : ouvert à la visite, il est consacré à la culture du pastel, à l'extraction et à la production de pigment pur à usage décoratif, textile et cosmétique.

Nathalie Juin et Carole Huc à Toulouse

Recherché pour son pouvoir colorant, le pastel le fut également, dès le Moyen Age, pour ses qualités médicinales et dermatologiques. Fortes de ce constat, bénéficiant du savoir et de l'appui technique d'Henri Lambert (voir paragraphe ci-dessus), Nathalie Juin et Carole Huc, deux Toulousaines issues de l'industrie pharmaceutique, ont lancé Graine de Pastel : une ligne cosmétique aux extraits d'huile et de pigment naturel de pastel Bleu de Lectoure.

L'huile de pastel, qui contient 40% d'acides gras essentiels, a en effet démontré un pouvoir remarquable de régulation de l'hydratation de l'épiderme. Graine de Pastel propose ainsi depuis 2005 une vaste gamme de produits pour le corps : cubes de savons bruts, crème de douche, huile de bain, lait corporel, ...

Didier Boinnard à Albi (Tarn)

Associé à la fille d'un fisserand passionné par le pastel, Didier Boinnard a ouvert à Albi, en 1999, son atelier-boutique de l'Artisan Pastellier. Doctorat de chimie en poche, s'appuyant sur sa double expérience dans le bâtiment et les beaux-arts, Didier Boinnard propose teintures et peintures (intérieures et extérieures). Dans son travail s'exprime une fascination pour l'or bleu qui s'inscrit clairement dans le registre du végétal et de l'écologie.

Mythique, le pastel

Pastel et architecture

Toulouse doit en grande partie sa brillante culture architecturale aux marchands qui firent fortune grâce au commerce du pastel, tels Jean de Bernuy ou Pierre d'Assézat. Puissants, influents, souvent anoblis par le capitoulat (voir encadré ci-dessous), ces négociants épris de luxe se livrèrent à une compétition acharnée. C'est à qui construirait la plus belle demeure, la tour la plus haute, le corps de logis le plus fastueux. Toulouse compte ainsi plus de 70 hôtels particuliers dont la plupart sont hérités du XVI^{ème} siècle. Inspirés par l'architecture italienne de la Renaissance, ces palais urbains sont protégés des rumeurs de la ville par de splendides cours intérieures.

Albi, autre capitale pastellière, dévoile également de superbes demeures Renaissance tel l'Hôtel de Reynes. Les profits dégagés par la culture du pastel bénéficièrent également aux demeures gothiques de Cordes-sur-Ciel, dans le Tarn.

Le pouvoir des Capitouls

Les Capitouls, consuls de Toulouse, étaient élus pour une année et anoblis par leur charge. Leurs prérogatives étaient à la fois administratives, judiciaires et militaires. Institué en 1152, le capitoulat fut aboli à la Révolution.

L'académie des arts et sciences du pastel

13 fauteuils d'académiciens, inspirés des 13 nuances du pastel définies par Colbert, composent l'Académie des Arts et des Sciences du Pastel. Basée à Toulouse, elle organise manifestations et conférences visant à promouvoir le pastel auprès du plus grand nombre. L'Académie s'est organisée en 2 pôles, avec un Conservatoire collectant les informations sur l'histoire du pastel, et un Observatoire chargé d'encourager les initiatives qui visent à assurer au pastel un bel avenir.



A pied dans Toulouse : le circuit du pastel

Les plus beaux hôtels particuliers construits grâce à l'argent du pastel :

- Hôtel de Bernuy – Rue Gambetta.
- Tour Pierre de Serta – 2/4 rue Saint-Rome.
- Hôtel d'Astorg – 16, rue des Changes.
- Hôtel d'Arnault de Brucelles – 19, rue des Changes.
- Hôtel Delfau (abrite la boutique « Fleurée de Pastel ») – 20, rue de la Bourse.
- Hôtel Hugues de Boysson – 11, rue Malcousinat.
- Hôtel d'Assézat – Place d'Assézat.
- Hôtel du Vieux Raisin – 36, rue du Languedoc.
- Hôtel Dahus – 9, rue Ozenne.

Le musée château du pastel

A Magrin dans le Tarn, un authentique château pastellier retrace l'épopée de la plante légendaire de Midi-Pyrénées. Le jardin permet de voir les pieds de pastel en rosettes, en fleurs ou en graines. Magrin possède par ailleurs le dernier moulin à pastel du Pays de Cocagne et un séchoir à cocagnes, le seul en bon état du Midi toulousain. Enfin, les salles du musée abritent des manuscrits rares, des tissus anciens teints au pastel, des cocagnes, objets et outils spécifiques.

Musée château du pastel – Magrin (Tarn) – Tel : 05 63 70 63 82.



Découvrir, acheter le pastel

Vêtements, accessoires de décoration, produits beaux-arts, peintures de décoration, linge de maison, cosmétique, ... : les produits teints au pigment de pastel ou faisant appel à l'huile de pastel sont à découvrir :

- Sur le site www.bleu-de-lecture.com, ou sur place à l'atelier Bleu de Lecture (Gers) – Tel : 05 62 68 78 30.
- Sur le site www.grainedepastel.com
- A la Fleurée de Pastel » (boutique de l'atelier Bleu de Lecture) – 20, rue de la Bourse – Toulouse – Tel : 05 61 12 05 94.
- Chez l'Artisan Pastellier – 5, rue Puech Bérenguer – Albi – Tel : 05 63 38 59 18.

Romantique, la violette de Toulouse

Une petite fleur emblème d'une grande ville

Au XIX^{ème} siècle, toute l'Europe cultive la violette mais c'est à Toulouse, où va s'épanouir une variété spécifique (la *Viola Tolosa*), que la petite fleur symbole de l'amour discret rencontre son succès le plus éclatant et le plus durable. Aujourd'hui encore, des producteurs donnent tout leur savoir-faire et leur énergie à la culture de cette fleur intimement liée à la capitale de Midi-Pyrénées. Fleurissant de novembre à mars tel un soleil d'hiver, présentée fraîche en petit bouquet ou en pot, la violette de Toulouse connaît par ailleurs de nombreuses déclinaisons, en version parfum ou produit de bouche.

Une passion de cent ans

Les premières *Viola Tolosa* fleurissent à partir de 1854 sur les anciens terrains marécageux situés entre la Garonne et la rivière l'Hers. Les maraîchers des villages situés au nord de Toulouse (Lalande, Saint-Jory, Aucamville, Castelginest) vont ainsi créer, grâce à la nature du sol et à la qualité de leur culture, un véritable pays de la violette. A Toulouse, ils vendent leur production sur le marché aux violettes des Jacobins et dans les rues du centre ville. En 1907 est créée la coopérative des producteurs de violettes de Toulouse. Exportée dans toute l'Europe et jusqu'en Russie, la violette de Toulouse remporte un succès inégalé pendant la première moitié du XX^{ème} siècle.

Différents aléas, ajoutés à la rigueur de l'hiver de 1956, sonnent provisoirement le glas de la petite fleur que l'on présentait dans des paniers ronds en osier. Il faudra attendre les années 1980 pour assister à un renouveau de la *Viola Tolosa*, grâce l'enthousiasme de quelques fervents admirateurs.

Le code de la violette

Dans le langage des fleurs, la violette est synonyme de pureté, d'innocence et de timidité. Cité de la violette, Toulouse mit au point son propre code. En voici quelques exemples :

- > Pour orner son corsage et aller danser : 10 violettes et un brin de jasmin.
- > Pour déclarer sa flamme à une jeune fille : un pot de violettes.
- > Pour inviter une dame à dîner : un bouquet de violettes.

> Pour un bouquet d'anniversaire : une centaine de violettes.

Comment la reconnaître

Issue du groupe des violettes de Parme, l'authentique violette de Toulouse est une variété spécifique à la région Midi-Pyrénées.

On la reconnaît à sa fleur double composée de 30 à 50 pétales, à sa couleur d'un parme affirmé, à son parfum subtil et tendre. Contrairement aux variétés à fleurs simples, la Violette de Toulouse est loin d'être fragile et se distingue par sa grande tenue. Plongée dans un vase, elle se conserve pendant 12 jours environ, à condition de l'acheter fraîche.



Sur le Canal du Midi, la Maison de la Violette

Amarrée sur le Canal du Midi à Toulouse, tout près de la gare Matabiau, une péniche capte le regard de son habit violet et vert : voici la Maison de la Violette, une institution à Toulouse, créée et animée avec imagination par Hélène Vié. Une passionnée qui a largement contribué au renouveau de la violette de Toulouse. A bord de sa péniche, on entre dans un univers parfumé où se mettent en scène l'histoire et l'actualité d'une fleur aux multiples facettes. Compositions artisanales, exposition de photos, cartes postales anciennes, créations maison autour de la violette (produits gourmands, senteurs, plaisirs du bain, linge brodé), espace gourmand : à ces découvertes s'ajoute le plaisir de voir fleurir la violette, de novembre à février, dans la serre aménagée à bord.

La Maison de la Violette - Toulouse
www.maisondelaviolette.fr - Tel : 05 61 99 01 30.

Romantique, la violette de Toulouse

La violette de Toulouse refleurit

Après avoir vécu une éclipse d'une trentaine d'années, la *Viola Tolosa* reprend son rang dans les serres du Midi Toulousain. C'est en effet en 1985 qu'un ingénieur agronome, Adrien Roucolle, décide de relancer cette culture historique. En 1994, un conservatoire de l'espèce est mis en place dans les serres municipales toulousaines. D'autres initiatives éclosent. La Confrérie de la Violette voit le jour en 1997, les Amis de la Violette en 1998. Les Toulousains réapprennent un pan de leur histoire. Peu à peu, les bouquets de violettes de Toulouse refleurissent les marchés du centre ville. Actuellement, une petite dizaine d'horticulteurs se consacrent à cette culture difficile et exigeante.

On la croque, on s'en parfume

Commercialisée au cœur de l'hiver, la fleur de violette est vendue en bouquet ou en potée. Cependant, elle inspira très tôt des créations gourmandes ou cosmétiques qui prirent largement part à sa renommée. La violette « candie », fleur de violette plongée dans le sucre, apparaît ainsi dès la fin du XIX^{ème} siècle et demeure aujourd'hui un incontournable de la gourmandise toulousaine. Son parfum, décliné en eau de toilette, eau de Cologne et savon, fait par ailleurs le succès de la maison Berdouès depuis 1936. On peut également savourer son parfum sous forme de liqueur, de sirop, de miel, d'encens, etc.



Une ferme florale à visiter

Horticulteurs près de Villefranche-de-Lauragais (Haute-Garonne), Eveline et Claude Lavernhe sont spécialisés dans la culture de violettes de Toulouse. On découvre dans leurs serres de 1000 m² toutes les subtilités d'une culture unique en son genre. Pour agrémenter la visite de leur ferme florale située en bordure du Canal du Midi, Eveline et Claude Lavernhe proposent différentes prestations : vente de plants de légumes, boissons et collations bio, mais également location de rosalias (vélos à 4 roues) pour des balades au long du Canal du Midi (ouvrage classé au Patrimoine Mondial).

Ferme Florale Viola 2000 - Renneville - Tel : 05 61 81 22 18.

Violettes, pastel et ville rose

Le séjour clef en main « Découverte de la ville rose » propose une sélection d'hôtels 4, 3 ou 2 étoiles pour une escapade à Toulouse. L'occasion de découvrir cette ville réputée pour la douceur de son climat, la chaleur de ses habitants et la qualité de son patrimoine. L'occasion également de s'offrir la Carte Privilège Toulouse qui permet de bénéficier de réductions de 10 à 50% sur de nombreuses prestations (musées, Cité de l'Espace, site Airbus, ...) et dans les boutiques qui se consacrent aux produits dérivés du pastel et de la violette : la Fleurée de Pastel, Violettes et Pastel, la Maison de la Violette.

Renseignements, réservations : Midi-Pyrénées Vacances Loisirs - Tel : 05 34 25 05 05.

Les Journées Violette

Chaque année au début du mois de février, la mairie de Toulouse organise deux jours de célébration de la *Viola Tolosa*. Au programme de ce petit festival qui se déroule place du Capitole : vente de fleurs fraîches et de produits dérivés de la violette, dégustations, forum sur les recherches agronomiques en cours mais aussi ateliers (rempotage de boutures de violettes, ateliers de senteurs, ...) permettant à tous les publics une approche ludique d'une petite fleur séduisante, jadis alliée des amours cachées,

Dates des Journées Violette sur www.toulouse-tourisme.com

Comité Régional du Tourisme Midi-Pyrénées



54 Bd de l'Embouchure
BP 52166 - 31022 TOULOUSE Cedex 2
Contact presse : Christine Chabanette
Tel. 01 49 27 95 66 - Fax : 01 47 03 05 10
E.mail : christine.chabanette@crtmp.com

www.tourisme-midi-pyrenees.com

