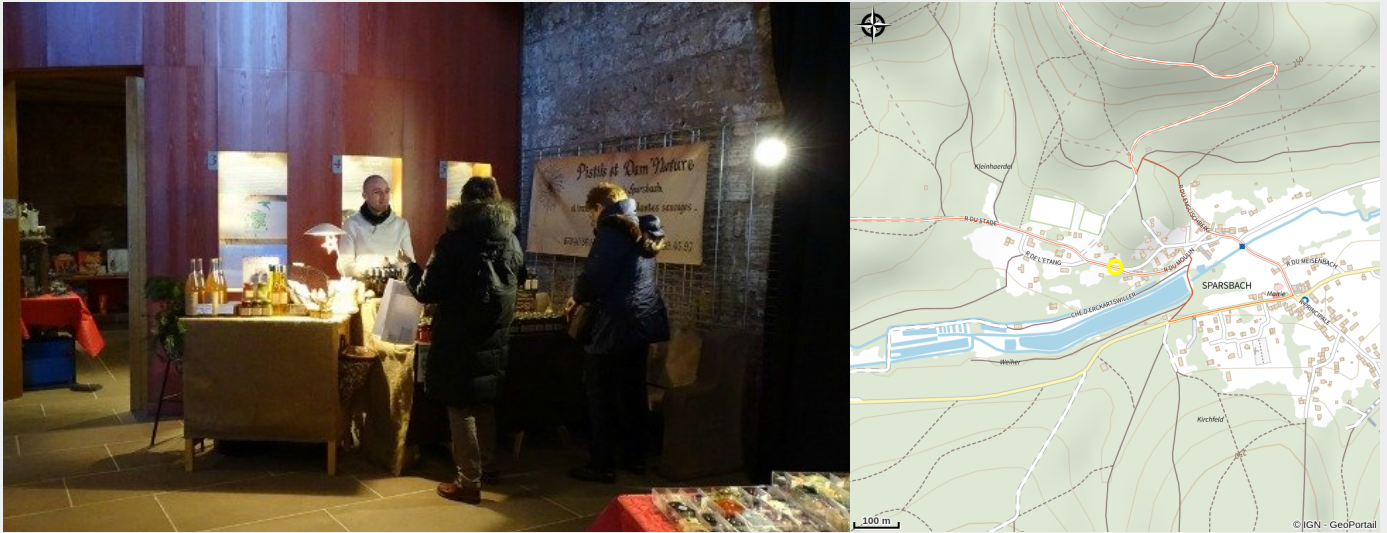


Pistils et Dam'Nature

Pays de la Petite Pierre



Crédit photo : CCHLPP

Infos pratiques

Categorie : Produits locaux

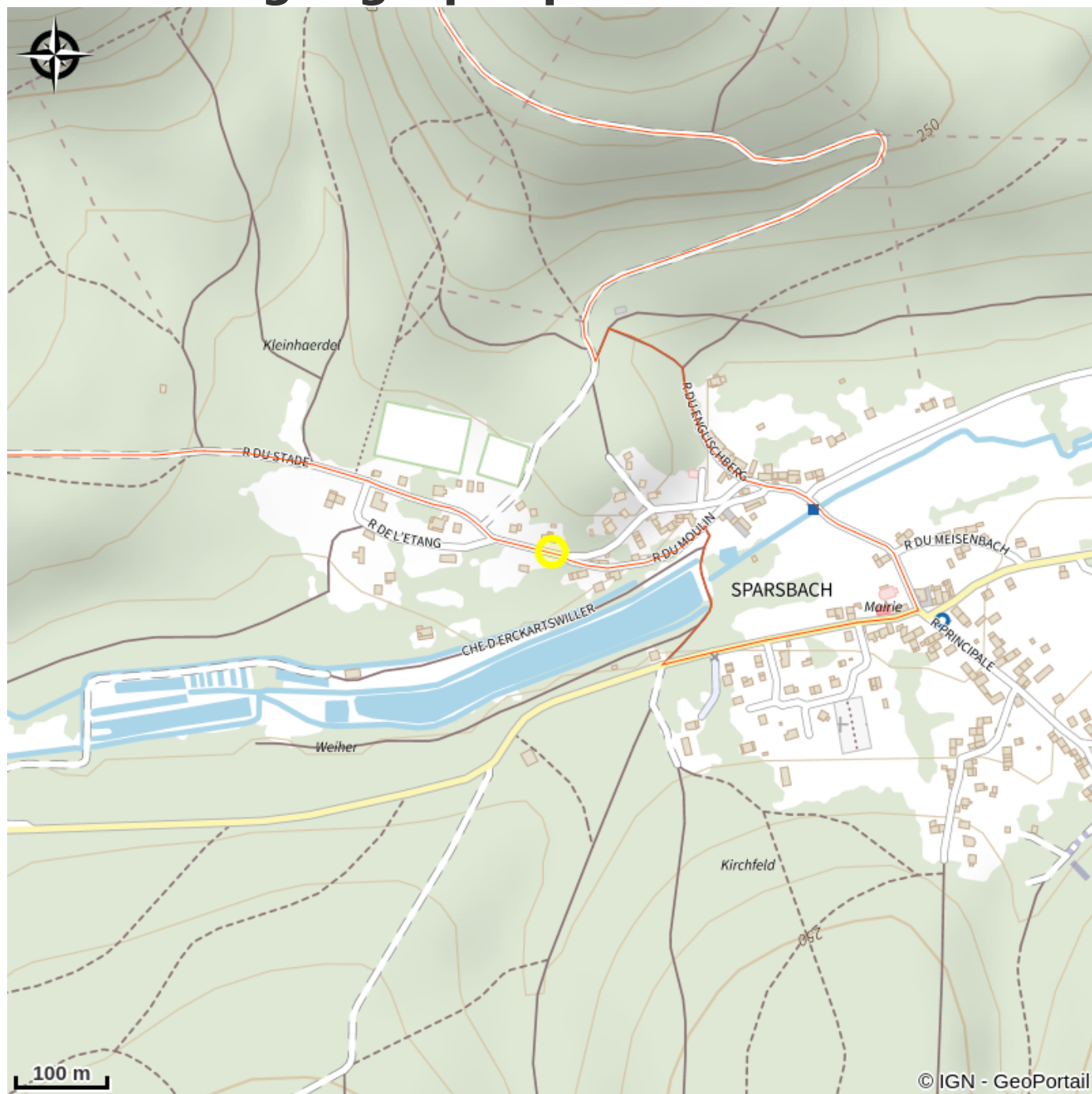
Description

Cédric Dossmann a su créer un véritable havre de paix à Sparsbach, au cœur de la campagne alsacienne, où il se consacre à la culture du safran, sa principale activité. Ce précieux crocus, qui prospère étonnamment bien en Alsace, fleurit en octobre. Pendant environ trois semaines, les fleurs sont minutieusement récoltées une à une. Durant l'hiver, la plante entre en phase végétative, produisant de nouveaux bulbes avant de mourir au printemps. Cette floraison inversée est caractéristique du safran.

Pour obtenir un gramme de safran, il faut environ 200 grammes de fleurs et quatre heures de travail minutieux. Après la récolte, les pistils sont délicatement extraits de chaque fleur puis séchés naturellement pendant 24 à 72 heures, sans recourir au séchage au four. Après trois mois de conservation, le safran développe toute sa saveur.

Cédric Dossmann privilégie la qualité à la quantité, en consacrant un soin et une minutie exemplaires à son travail. Outre le safran, il transforme également les produits de son jardin en véritables mets gastronomiques, ajoutant ainsi une dimension culinaire à son paradis floral.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

1a rue du Stade
67340 Sparsbach
Tél. : 06 81 39 45 97
cedric.dodo@gmail.com