lauréat producteur

Leuchey

Sébastien Menassol

La Montagne au safran

La fleur précieuse de la Haute-Marne.

Le safran et Sébastien Menassol ? Un pur coup de foudre : « C'est en préparant un lapin au safran pour l'anniversaire de mon fils que j'ai découvert cette fleur, elle dégageait un tel parfum de rose que j'en suis tombé amoureux. » Immédiatement, le père de famille au sourire radieux en fait pousser dans son jardin et, d'une passion, il s'en fait un métier. Juillet 2015, l'autodidacte installe une culture d'or rouge sur une parcelle de 4 000 m² et multiplie par deux sa récolte de safran, passant de 110 à 230 grammes sans pour autant baisser la qualité : « De la cueillette des fleurs à l'émondage des pistils, je fais tout manuellement. »
Avec la fleur de safran, Sébastien Menassol confectionne aussi du sirop : « Je le propose en boisson, mais aussi pour faire la cuisine. » Et le lauréat ne compte pas s'arrêter là : « Avec l'argent du concours, j'adorerais créer une ferme consacrée aux plantes médicinales. »

finalistes producteurs

Anne-Laure Beerens - EARL Champagne Albert Beerens

La matinée a commencé fort pour le jury avec la dégustation des excellentes cuvées Bereens, blanc de noirs, blanc de blancs et rosé brut, avant de poursuivre avec le tartare de bœuf issu de l'élevage de l'authentique Michel Gauvain : « La viande est tendre, fraîche, c'est délicieux. »

Michel Gauvain - GAEC Grattedos

AUBE
HAUTE-MARNE
YONNE
CÔTE D'OR
1 ARRENTIÈRES
2 APREY
3 LEUCHEY
4 ARCENANT
5 DIJON
6 MISSERY
7 MESSIGNY-ET-VANTOUX
8 COURBAN
9 PONT-SAINTE-MARIE

bottin Gourmand

MAGAZINE

MILLÉSIME 2017

Nos 200 TALENTS GOURMANDS producteurs, artisans et cuisiniers de France

Supplément ne pouvant pas être vendu séparément