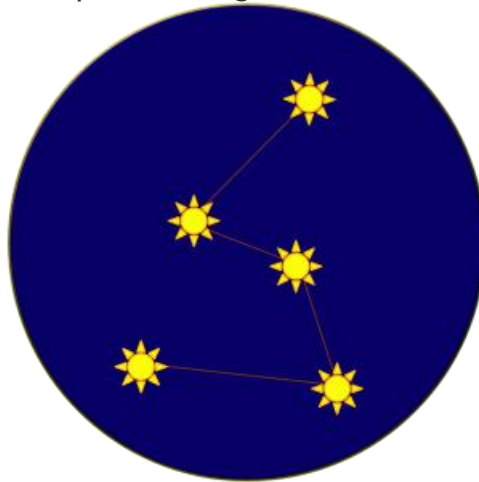


# Bientôt une nouvelle récolte d'or rouge pour La Paradisière !

En octobre, *Crocus sativus* fleurit : la Récolte de Safran 2018 va bientôt commencer !

Depuis sa création en 2013, La Paradisière, implantée en Corrèze, est devenue l'écrin français du safran. Son fondateur [Christian Michel Lachaud](#) est aujourd'hui l'ambassadeur de la prestigieuse épice, mais aussi d'une expertise et d'un savoir-faire qu'il partage avec passion au gré de ses livres et stages safraniers.



**L'amour du safran se cultive, se déguste et se transmet avec Christian Michel Lachaud... Bienvenue à La Paradisière !**

Mystérieux et fascinant, le safran est la seule épice extraite d'une fleur. Lorsqu'en octobre, les *Crocus sativus* fleurissent, ils offrent dans leur calice lilas orné de trois étamines jaunes d'or, trois stigmates rouge vif qui, récoltés, séchés et mûris, donneront l'épice la plus prestigieuse... et la plus précieuse au monde.

Il faut en effet extraire à la main les stigmates de plus de 200 000 fleurs de *Crocus sativus* pour produire un kilogramme de safran !



## La Paradisière, défenseur d'un safran authentique de très haute qualité



Installée en Corrèze, La Paradisière est aujourd'hui une référence dans le monde du safran. Pour contrer les nombreuses fraudes du marché dont l'épice fait l'objet, la safranerie a d'ailleurs créé la marque SATIVOR® qui garantit l'origine et la qualité du safran.

En plus de répondre à la norme ISO 3632, le safran SATIVOR® de La Paradisière est le fruit de méthodes de productions originales, 100% artisanales, respectueuses de l'environnement et de la santé du producteur et du consommateur.

Christian Michel Lachaud, fondateur et dirigeant de La Paradisière souligne,

*Nous produisons du safran en stigmates, gastronomique et médicinal. Du 100% pur, millésimé, et de première catégorie. Le safran SATIVOR® possède un caractère unique qui lui est donné par le terroir et par nos techniques originales de production, issues de nos propres recherches. Le safran est comme le vin : il a ses crus.*

### Un safran savoureux... et gourmand !

Plébiscité par les connaisseurs (particuliers et professionnels) en quête de produits de terroir et de qualité supérieure, le safran SATIVOR® de La Paradisière séduit par ses nombreuses qualités : suave, subtil, pénétrant, floral, noble, ample, et long en bouche.

En plus de commercialiser son épice à l'état brut, La Paradisière met à l'honneur son safran en produisant artisanalement, au cœur même de sa ferme, une gamme « épicerie fine au safran ».



Gélées de fleurs et de fruits au Safran SATIVOR®, confitures extra au Safran SATIVOR® et sirop de Safran SATIVOR® : les arômes intenses, dynamiques, originaux et délicieux des produits de La Paradisière régaleront les papilles des gourmands et des gourmets !

## **Stage safranier de La Paradisière, une formation unique où se partagent expertise, savoir-faire et passion**

Régulièrement sollicitée pour du consulting en France et à l'étranger, La Paradisière est devenue, en 2014, Organisme de Formation et collabore notamment avec l'organisme VIVEA pour l'aide à la formation des Agriculteurs et des Porteurs de Projets en parcours d'installation.

Animé par la passion, Christian Michel Lachaud a en effet à cœur de partager et transmettre son expertise pour encourager et soutenir la production d'un safran authentique.

Pour tous les amateurs et gourmets qui souhaitent produire leur propre safran, les agriculteurs qui veulent diversifier leur production, ou encore les professionnels de la gastronomie qui aimeraient découvrir tous les secrets du *crocus sativus* et du safran épice, La Paradisière a conçu un Stage safranier complet, approfondi et passionnant.

Ce stage théorique et pratique dure huit jours. Il se compose d'une session de 4 jours en été, lors des travaux agricoles de plantation et de régénération des safraneraies, et d'une session de 4 jours en automne, lors de la récolte du safran épice. Alternant cours et travaux pratiques, il constitue une formation passionnante et professionnalisante qui offre aux stagiaires une immersion complète dans la vie de safranier. Le stagiaire repart avec une connaissance approfondie et exhaustive :

- Du *Crocus sativus*, des techniques de culture, de protection et de production de bulbes,
- Des meilleures pratiques pour créer et conduire une safraneraie,
- Du safran épice, de ses nombreuses propriétés et vertus, de ses usages gastronomiques et médicaux, des techniques de production
- Des normes et principaux défis de la commercialisation du safran.
- Et plus encore ...

La Paradisière est la seule à proposer l'apprentissage de l'analyse sensorielle du safran. Grâce à une méthode unique et exclusive développée par Dr. Christian Michel LACHAUD, le stagiaire découvre le fonctionnement des organes des sens et apprend à les utiliser pour explorer la complexité organoleptique du safran, et en évaluer le profil aromatique et la qualité, à la manière d'un œnologue avec les vins. Passionnant !

## Informations pratiques

- 2 sessions de 4 jours (56 heures).
- Stage limité à 8 participants.
- Cours & travaux pratiques
- Ouverture des inscriptions en début d'année

A noter : Le stage Safranier est encadré administrativement par un contrat de formation professionnelle continue et peut être financé par VIVEA.

Pour découvrir le programme complet du Stage Safranier : <http://safron-crocuses.com/Safran/fr/formations-safran/11-stage-safranier-formation-safranier-pour-devenir-safranier.html>

## Christian Michel Lachaud, un Docteur en sciences cognitives devenu Expert safranier...



Docteur de l'Université de Genève, spécialisé dans les Sciences Cognitives, Christian Michel Lachaud a travaillé 10 ans dans la recherche et l'enseignement universitaire en Suisse, en Californie et en Norvège. Mais en 2010, après 10 années d'expatriation, il décide de quitter le milieu académique pour reprendre la ferme de ses arrière-grands-parents en Corrèze.

Installé comme producteur de safran et de plantes aromatiques et médicinales, il fonde en 2013 La Paradisière, qui doit son nom à la fleur de safran appelée « Fleur du Paradis » au Cachemire.

Rapidement, comme une évidence, Christian Michel Lachaud fait à nouveau rimer passion et transmission. Il écrit et publie deux premiers ouvrages de référence sur le safran : *La Bible du safranier*, consacré à la culture et à la production du safran de qualité, et *La*

*Bible du safran*, dédié à la complexité, aux propriétés et aux secrets de l'épice dans ses moindres détails. Il travaille actuellement à la rédaction d'un troisième livre, toujours spécialisé sur le Safran, à paraître dans le courant de l'automne.

Par ailleurs, Christian Michel Lachaud est régulièrement sollicité en France et à l'étranger en tant que spécialiste du safran. En 2017, il a ainsi été invité par le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec à l'occasion des « Journées Safran 2017 » durant lesquelles il a animé deux conférences et une formation à destination des safraniers québécois.

## **Pour en savoir plus**

Site web : <http://saffron-crocuses.com>

Blog : <http://sativor.blogspot.com/>

## **Contact presse**

Christian Michel Lachaud

Mail : [saffron.crocuses@gmail.com](mailto:saffron.crocuses@gmail.com)

Tél. 33 | 0781 30 1229