



## A la découverte du safran avec une agricultrice passionnée sur Keldelice.com

Paris, le 26 février 2009 - Keldelice.com, le plus grand marché gourmand en ligne, permet de découvrir des produits rares et des petits producteurs venus défendre leur terroir et vendre leurs produits en ligne. C'est le cas de Rose-Marie Garcin, une jeune agricultrice passionnée qui s'est lancée dans la culture de l'or rouge : le safran. Elle a créé l'exploitation « Oh ! Trésors des Montagnes » et est la première safranière en France installée en zone de montagne.



Le safran est une épice rare et chère de couleur rouge vif. Son arôme est délicat, exalte le goût des aliments et les sublime d'une teinte dorée. Il peut être utilisé aussi bien pour des plats salés que sucrés. C'est en même temps une épice douce, qui n'agresse pas le palais, et une épice puissante qui s'utilise à très faible dose (0,1 g pour 6 à 8 personnes). Au Moyen-âge, la France produisait plusieurs tonnes de cette épice aux nombreuses vertus médicinales.

Rose-Marie Garcin a réintroduit la culture du safran à Bayons, petit village vivant des Alpes de Haute-Provence situé à 45 minutes de Gap. Elle y a implanté sa safranière ainsi qu'un verger fruitier de variétés rustiques sélectionnées pour leurs qualités gustatives. Chaque année en avril, mai et octobre, l'exploitation accueille de nombreux visiteurs. Suite à une formation forestière et quelques années passées à conseiller les propriétaires forestiers en Languedoc-Roussillon, Rose-Marie Garcin a ressenti le besoin de retrouver ses origines rurales, de créer une activité où elle puisse à la fois produire, transformer et vendre en direct au consommateur. Engagée, elle prône la transparence et conseille aux consommateurs de bien se renseigner sur l'origine du safran et de s'informer sur le producteur et ses méthodes de culture. En effet, le safran fait souvent l'objet de fraudes et peut être remplacé par du piment, du sable... Son projet, original et innovant, lui a valu de remporter le premier prix de l'excellence agricole en 2008.

L'exploitation de Rose-Marie Garcin est située dans une vallée sauvage, où montagnes et parfums de Provence s'entremêlent. Ses produits sont de très haute qualité et sont issus de cultures respectueuses de notre environnement et de cueillettes sauvages.

*« Je me réjouis de la compter parmi les producteurs du terroir qui ont choisi Keldélice »* précise Cyril Janin, président et fondateur de Keldelice.com.



*« Mon objectif est de faire connaître le safran le plus largement possible, de proposer des produits goûteux réalisés à base de plantes locales et de saison uniquement, c'est pourquoi j'ai choisi de participer à l'aventure Keldélice, qui me permet de m'adresser au grand public et surtout d'échanger avec lui, même à distance grâce à la communauté de Keldélice »* ajoute la jeune productrice.

Les internautes peuvent déguster le safran de Rose-Marie Garcin ainsi que ses confitures à base de safran sur [Keldelice.com](http://Keldelice.com).

Le site propose 184 recettes à base de safran, comme le [velouté de courgettes au safran](#) ou encore la [crème brûlée au safran des montagnes](#).

#### A propos de Keldélice

Fondée en mars 2008 par Cyril Janin (co-fondateur de Keljob.com), la société Keldélice édite [Keldelice.com](http://Keldelice.com), un site internet fédérant en un même lieu les acteurs de la gastronomie. Les internautes y trouvent des produits et des informations liés grâce à un maillage unique des contenus. Il permet aux producteurs de défendre leur terroir et de vendre leurs produits en ligne.

En décembre 2008, Keldélice compte une dizaine de salariés. Le site rassemble plus de 300 membres producteurs ou distributeurs proposant un catalogue de 10 000 produits.

**Contacts Presse**  
HDL Communication

**Nicolas FAGET**  
01 58 65 20 17  
[nfaget@hdlcom.com](mailto:nfaget@hdlcom.com)

**Aude Creveuil**  
01 58 65 20 23  
[acreveuil@hdlcom.com](mailto:acreveuil@hdlcom.com)