

# La Safranière The Saffron farm

ANJOU



**La Safranière « Safran extravagant »**  
Stéphanie Sablé  
3 chemin des Oches à Anjou  
Tél. 06 63 06 04 61  
saffron.extravagant@gmail.com  
Réservations auprès de l'Office de tourisme

Le safran surnommé « l'or rouge », est l'épice la plus ancienne et la plus chère au monde. 150 fleurs de *Crocus Sativus* cueillies à la main fournissent un gramme de safran... Stéphanie Sablé s'est spécialisée dans cette délicate production qui avait complètement disparu de France. Découvrez sur l'exploitation cette étonnante épice lors d'une conférence avec dégustation de confitures et sirops safranés ou participez à la cueillette-dégustation d'octobre.

**Conférence** de mai à juin le 1<sup>er</sup> vendredi du mois de 14h à 15h30 sur réservation / **Cueillette** les 7, 9, 10, 13, 28, 29, 30 octobre de 10h30 à 12h sur réservation  
**Tarif** : 5 € /pers. (places limitées).

*Saffron, otherwise known as "red gold", is the world's oldest and most expensive spice. It takes 150 handpicked Crocus Sativus blossoms to make a gram of saffron... This delicate production, which had totally disappeared in France, has become Stéphanie Sablé's chosen art. Enjoy a visit through her farm and discover this incredible spice during a presentation that includes a taste-experience of saffron-flavoured jams and syrups or why not take part in the October harvesting-tasting event.*

**Presentations** from May to June on the 1<sup>st</sup> Friday of the month from 2pm to 3:30pm, by reservation. **Harvesting** on 7, 9, 10, 13, 28, 29, 30 October and from 10:30am to 12pm, by reservation. **Rates**: 5€/person (limited numbers).

Une entrée offerte pour une payante  
One free entrance for one paid

SPÉCIALEMENT POUR VOUS... SPECIALLY FOR YOU...

Code Postal / Country: \_\_\_\_\_

Courriel / Mail: \_\_\_\_\_

Ce livret vous est offert par / This booklet is offered to you by: \_\_\_\_\_