

**Depuis 2017, Stela Macedo produit son propre safran à Yvré-l'Évêque (Sarthe). Elle qui était pourtant gérante en marketing chez Mastercard au Brésil, son pays d'origine, mélange aujourd'hui passion de la cuisine et amour du patrimoine local.**

### **Le safran et ses multiples facettes**

C'est avec ses 1700 mètres carrés de safranière et ses 10 000 bulbes que Stela s'épanouie tous les jours. Seule, elle plante, récolte et transforme son or rouge en de nombreux produits, allant de la simple mise en bocaux pour vendre le produit brut (il faut environ 150 pistils pour 1 gramme de safran) à la confection de gelée et de confitures dans sa cuisine, en passant le vinaigre de cidre et le thé. **« Je tente d'innover et d'explorer les nombreuses déclinaisons possibles du safran. Ce sont d'ailleurs généralement mes clients qui me suggèrent les associations à tester. Je n'ai alors plus qu'à me mettre aux fourneaux et à expérimenter »**, confie l'entrepreneuse sarthoise.





Au-delà du goût tant recherché, cette épice améliore la mémoire et possède notamment un effet anxiolytique et relaxant... tant et à tel point que même les pollinisateurs s'endorment dans sa fleur.

### **Une volonté de collaborer avec d'autres producteurs locaux et de faire découvrir le safran**

La **médaille de bronze au salon de l'agriculture 2024** est aussi attachée à la localité des produits et à leur qualité. C'est pourquoi la majorité de ses produits sont biologiques. En outre, elle multiplie les partenariats avec d'autres producteurs sarthois, notamment la [distillerie du Sonneur](#) pour la liqueur, ou encore, [la ferme de Vaulumier](#) pour les rillettes au safran. Stela fait aussi dans le saisonnier avec les **confitures**. Les fraises et les framboises se verront donc bientôt mélangées au safran.







En plus de sa boutique, la productrice participe souvent à des salons, des marchés ou des boutiques éphémères, toujours dans l'optique de faire découvrir le safran au plus grand nombre. Bientôt, elle proposera des ateliers aux safranières, mais elle n'en dit pas plus pour le moment.

**Texte et photos : Julian ATZENHOFFER.**

**Stela Macedo, 420 chemin des Jeunioires, Yvré-l'Évêque (Sarthe). Site [ici](#) et [compte Instagram](#). Elle propose un stand **du mercredi 20 au dimanche 25 mai 2025, de 10 h à 18 h 30, à la Maison des Glycines, 2, route de Montfort, à Parigné-l'Évêque (Sarthe). Samedi 7 juin 2025, de 10 h à 13 h, portes ouvertes de la boutique.****



## **Partager :**

- [Cliquez pour partager sur Twitter\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Facebook\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Cliquez pour partager sur Google+\(ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)