



## Taste of Paris 2026 : Safran & Épices du Cordon Bleu révèle la richesse de ses safrans à travers deux glaces artisanales inédites

Il n'existe pas un safran, mais des safrans. Pour sa première participation au festival Taste of Paris, la maison Safran & Épices du Cordon Bleu - premier importateur de safran en France depuis 1884 - invite les visiteurs à le vérifier par eux-mêmes. Sur son stand, un parcours sensoriel mène de la découverte des terroirs de l'or rouge à la dégustation de deux glaces artisanales au safran, créées en exclusivité avec le glacier artisanal Angiolo. Deux origines - Iran et Afghanistan -, deux profils aromatiques radicalement différents, révélés par un support où l'épice s'exprime sans interférence.

« Nous défendons l'idée qu'il n'existe pas un safran, mais des safrans. Chaque origine porte sa propre signature aromatique. La glacerie artisanale nous a semblé un excellent moyen de le démontrer. », expliquent **Laurent Fougères** et **Hugo Belouin**, dirigeants de **Safran & Épices du Cordon Bleu**.

**Du jeudi 21 au dimanche 24 mai 2026**  
Taste of Paris 2026

**Grand Palais**  
Avenue Winston Churchill  
75008 Paris

**Voir, sentir, goûter : une expérience sensorielle pensée pour révéler la richesse aromatique du safran**

Souvent réduit à un rôle de colorant, le safran recèle une complexité aromatique que la plupart de ses utilisateurs ne soupçonnent pas. Pour Taste of Paris 2026, Safran & Épices du Cordon Bleu propose de la révéler à travers une expérience en trois temps.

Le parcours s'ouvre sur la découverte des safrans de la maison, issus de **trois terroirs disponibles à la vente** - Grèce, Iran, Afghanistan -, en pistils et en poudre. Les visiteurs sont invités à comparer leurs profils olfactifs et à constater par eux-mêmes que le safran grec, cuivré et fumé, ne ressemble en rien au safran iranien, floral et miellé, ni au safran afghan, d'une intensité et d'un pouvoir colorant sans équivalent.

L'expérience s'achève par la **dégustation de deux glaces artisanales**, créées en collaboration avec le glacier Angiolo - professeur de glacerie à l'Université Carpigiani de Bologne et intervenant aux écoles Ducasse et Ferrandi. Le choix de la glace n'est pas anodin :

froide et neutre, elle laisse le safran s'exprimer sans interférence et rend perceptibles les différences entre terroirs - la rondeur florale du safran iranien d'un côté, l'intensité plus terreuse du safran afghan de l'autre.

### **Redonner au safran une place concrète en cuisine en réconciliant accessibilité et exigence**

Au-delà de l'expérience sensorielle, Safran & Épices du Cordon Bleu poursuit une ambition plus large : **redonner au safran une place naturelle dans la cuisine du quotidien**. Trop souvent perçu comme une épice hors de prix et réservée aux grandes occasions, le safran est en réalité bien plus accessible qu'il n'y paraît.

Un safran bien sélectionné, de bonne qualité et utilisé en juste quantité, suffit à transformer un plat du quotidien pour environ un euro par personne. Dans cette logique, Safran & Épices du Cordon Bleu le définit comme un « **élévateur de goût** ». Il ne cherche pas à ajouter de la couleur à un plat, mais à en révéler des dimensions aromatiques que d'autres ingrédients ne permettent pas d'atteindre.

Pour garantir cette promesse, Safran & Épices du Cordon Bleu soumet l'ensemble de sa sélection à la **norme ISO 3632**, référence internationale en matière de classification du safran. Cette certification assure non seulement la traçabilité de chaque origine, mais également la constance des caractéristiques aromatiques d'une commande à l'autre. Derrière chaque pistil se cache un travail rigoureux de sélection, pour offrir un produit fiable, authentique et à la hauteur des exigences de la Maison.

### **Safran & Épices du Cordon Bleu, une sélection de safrans d'exception aux caractères aromatiques singuliers**

La maison propose aujourd'hui quatre terroirs aux signatures distinctes. Au-delà de la Grèce, de l'Iran et de l'Afghanistan, un quatrième safran - marocain, certifié bio, aux notes boisées et terreuses - est réservé exclusivement aux chefs partenaires en raison de sa rareté.

La démarche de la maison ne s'arrête pas aux usages connus. Les glaces développées avec Angiolo en sont la première illustration : le safran a vocation à être exploré dans des registres inattendus - pâtisserie, mixologie, accords sucrés-salés - afin de révéler des facettes aromatiques que les emplois traditionnels ne laissent pas percevoir.

#### **Le programme en détail :**

Judi 21 mai : de 19h à 23h30

Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 mai : de 11h30 à 16h puis de 19h à 23h30

#### **À propos de Safran & Épices du Cordon Bleu**

Premier importateur de safran en France, créée en 1884, Safran & Épices du Cordon Bleu propose une sélection de safrans d'exception provenant de terroirs variés tels que l'Iran, l'Afghanistan, le Maroc et la Grèce, pour les particuliers comme pour les professionnels.

Laurent Fougères et Hugo Belouin, les dirigeants actuels de l'entreprise, s'évertuent à perpétuer la tradition d'excellence de la Maison qui, depuis 1884, se distingue par son exigence, son savoir-faire artisanal et un travail en circuit court, garantissant tout à la fois la qualité, la traçabilité et le raffinement de ses produits.