



## Enzo Créations, la passion safran

**Canton d'Évron**  
**Redonner ses lettres de noblesse au safran. Tel est l'audacieux projet d'Enzo Triquet, jeune chef d'entreprise implanté au cœur des Coëvrons.**

Le safran, il pourrait en parler pendant des heures. Passionné, il l'est, sans aucun doute ! À tout juste 20 ans, Enzo Triquet vient de se lancer dans la commercialisation de cette précieuse épice. Ses clients : des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme. À la tête d'Enzo Créations, l'entrepreneur mayennais s'attaque au marché du luxe. Le safran est obtenu après déshydratation des stigmates de la fleur de *Crocus sativus* qui pousse au Moyen-Orient, au Maghreb, mais aussi... au cœur des Coëvrons, sur la propriété familiale de la Norrierie, à Sainte-Gemmes-le-Robert. Son grand-père, Jacques Triquet, qui dirige La Safranière des Trois Monts, est son premier fournisseur. « C'est au cours d'un voyage dans l'Atlas marocain que nous avons décidé de nous lancer dans cette aventure », raconte Enzo. Séduit par la beauté des champs de safran, le duo se procure des bulbes auprès d'un producteur local et, de retour en Mayenne, en plante sur 600 m<sup>2</sup>. La première récolte est prometteuse, la deuxième exceptionnelle. « Environ 40 000 fleurs ! » Le tout dernier cru, en octobre 2019, a été plus modeste. « Mais cela ne veut pas dire que la qualité ne sera pas au rendez-vous ! », précise le jeune homme. Car, comme en matière de vin, chaque millésime est unique.

Pour coller à la noblesse de son produit, Enzo présente ses filaments de safran dans de subtiles fioles façonnées par un maître verrier de Dinan. Il propose aussi une jolie gamme d'écrins en bois de thuya, spécialement conçus pour recevoir le service à infusion qu'il a imaginé. Il y a quelques mois, Enzo a rejoint l'incubateur de Laval MayenneTechnopole, qui l'accompagne dans le développement de sa société. Le monde de l'entreprise ne l'effraie pas. Alors qu'il était étudiant à l'université du Mans, le jeune homme a déjà bénéficié du programme Pépité pour lancer son projet.

Récemment, Enzo a intégré le prestigieux Collège culinaire de France, fondé par des chefs de renom. Localement, ses produits sont présents au restaurant L'Éveil des Sens, à Mayenne. Des contacts ont aussi été pris, à Paris, notamment au Fouquet's ou au George V. Aujourd'hui, il s'apprête à lancer son élixir royal safran, un nectar d'exception destiné à l'élaboration de cocktails. Sous l'œil bienveillant de son grand-père, attentif, lui aussi, à la qualité et à l'authenticité de ses créations.

[www.enzocreationsafran.com](http://www.enzocreationsafran.com).