

Spécialité culinaire...



La Safran : on le cultivait vers le XIV^e et le XV^e siècle sur les restanques réalisées à cette époque. La cueillette du crocus commençait en autonome : on coupait la fleur avec l'ongle puis on en récupérait les trois stigmates que l'on faisait sécher.

Les câpres : la récolte était réalisée fin mai. En 1900, année record, elle fut de 88 tonnes. En 1930, la production était encore de 13 tonnes. La main d'œuvre était féminine (avec leur « barjaquette »). Les boutons étaient mis dans le vinaigre. La spécialité de Cuges était la « Nonpareille » petite mais très fine.



Michèle Amar,
présidente de Cugistoria
<http://www.cugistoria.fr/>