

Elle parcourait d'un œil distrait l'édition du dimanche de sa feuille de chou régionale en s'attardant sur la page cuisine espérant y dénicher de nouvelles astuces pour agrémenter les menus de son restaurant trois étoiles, lorsque son regard tomba sur cet entrefilet : « la récolte de crocus sativus vient de commencer... »

Pas de doute les ennuis allaient commencer...

Crocus sativus, la fleur noble, la fleur soyeuse et délicate. Quand on caresse sa robe mauve de l'index, il paraît qu'on a le corps pétri d'immobilisme. Lorsqu'on tire les filaments rouge et qu'on les pose sur un tissu blanc, la finesse du mouvement des doigts nous enrobe. Le four chaleur tournante va ensuite les dessécher doucement, sans précipitation aucune. Sans précipitation on frise le sublime, l'arôme divine. Le safran.

Roellinger l'a tellement compris qu'il en a quitté ses fourneaux de Cancale, convaincu que sa cuisine ne pourrait plus sublimer cette épice. Il s'est reconverti en importateur et cultivateur de safran. Quelle idée absurde ! Comme si un cuisinier devait renoncer à son art pour se consacrer à la seule matière première. Abandonner son restaurant, son étoile...ses étoiles. Abandonner la gloire culinaire et accessoirement la fortune.

Décidément cela, Astrid ne le comprenait pas, ne l'acceptait même pas. Son restaurant tournait à plein régime, jamais de surchauffe, toujours en mouvement grâce à ses brigades de commis, de chefs de partie parfaitement rodés à l'excellence. Parfois elle regardait le ballet des assiettes en pensant aux chinois qu'elle avait vu au cirque à Quimper avec son fils. Chez moi, c'est pareil, ça tourbillonne, ça virevolte sans jamais casser et ça finit toujours dans le tiroir de la caisse. C'est là seulement que ça fait bing. Même la machine à carte bancaire fait drelin drelin.

C'était mérité, cette aisance financière. Elle avait travaillé dans l'étuve des bouillons, dans la chaleur des cocottes en fonte depuis son CAP. Elle avait affronté des mâles moustachus fiers de leurs toques et les avait tous battus, sur leur terrain, celui de la cuisine de la mer. La cuisine qui ne laisse pas de place à l'incompétence, à l'à peu près. Il faut toujours y marier les saveurs, y conjuguer les chairs nobles et les légumes raffinés. Accorder un crustacé à une sauce suave, en gardant l'œil à ce que l'assiette aussi soit en accord. Toujours en raffinement. En tout cela, c'est vrai, Astrid excellait. Mais ce mois d'octobre était malheureusement pour la cuisinière aux doigts d'or le mois de la nécessaire remise en doute. En effet, on ne gère pas un restaurant étoilé en inventant à la va-vite un plat de turbot et de saint-jacques. Un cuisinier qui travaille comme un de ces peintres soit-disant de génie (De Stael ou Mondrian) se plantera droit comme un poireau de supermarché. Il faut créer, oui, mais avec application, opiniâtreté et rigueur. Bref Astrid créait, mais avec pragmatisme.

Là, en ce mois d'octobre où la saison du restaurant s'étiolait avant de reflurir pour les fêtes, Astrid bûchait ferme sur ces futures créations. La collection hiver du restaurant devait être sur la table dans un mois, elle serait à la hauteur des réservations déjà faites par les critiques parisiens, les traders allemands et les parvenus hindous, tous confondants parfois rollmops et fines de claire n°3.

Crocus sativus, safran, l'idée lui effleurait les naseaux (c'est le cas de le dire) de travailler cette épice. Astrid savait infuser l'origan, la sarriette, le romarin dans ses fumets de poisson. Alors, faisant réduire lentement puis incorporant la crème entière de Tréguennec, elle pouvait parer son dos de bar de ligne. En dressant de part et d'autre, fines carottes de Plovan, échalotes de Tréméoc et roses d'endives nouvelles de Plomeur, l'assiette valait les deux étoiles. Avec un trio de demoiselles du Guilvinec présentées sur leur dos, au faite du poisson, les trois étoiles étaient dans la poche.

Elle avait déjà travaillé le safran, avec parcimonie bien sûr, à la fois à cause du coût mais surtout par sa force qu'il fallait maîtriser. Astrid pensait qu'avec effort elle pouvait réussir, elle s'y sentait prête, pour atteindre ce qu'on n'avait jamais atteint : la quatrième étoile. Si on ne l'avait jamais décernée, c'est que personne ne l'avait méritée. Donc, l'ayant méritée, elle serait le seul chef à l'avoir et cela serait ainsi, grâce au safran, sésame obligatoire à la victoire.

Elle définit donc un plan de campagne. Primo, il lui fallait le meilleur safran. Donc un safran local dont les pistils seraient parfumés d'iode marine, pour mieux se fondre avec la chair du poisson. Elle partit à sa recherche, là où le journal l'en avait informé presque par miracle. Pour elle, enfin tout coulait de source comme la sauce sur les contours de l'assiette. Elle avait lu le journal, le crocus sativus, repéré l'endroit, tout était écrit. Mektoub, dit-on dans des pays où l'on aime le safran.

Elle vit le champ non loin derrière l'usine à galets de Tréguennec, près des parcelles où poussent les tulipes, plus tôt dans la saison. C'était un tapis immense mauve et blanc, des petites bulles de couleurs au-dessus du vert de la plante. C'était magnifique. Il y avait la brise qui faisait comme s'entrechoquer les fleurs, mais ces petites clochettes ne faisaient pas de son. Astrid tout d'abord longea le champ pour mieux regarder. Elle se baissa pour toucher les pétales mais celles situées plus loin à l'intérieur du champ lui semblaient plus douces encore et elle avança pas à pas. Elle se déplaçait sur la pointe de ses pieds qui écartait les fleurs, sans les briser. Parfois elle se baissait et les sentait. C'était une odeur de fleur, mais pas encore d'épice dans une assiette. C'était peut-être plus doux encore. Astrid n'entendit qu'un cri : « Qu'est-ce que vous f.... là ? » et tomba dru comme un poireau fatigué.

C'est son premier commis de cuisine, Hamid, qui vint la chercher après son passage aux urgences, à l'hôtel Dieu de Pont-L'abbé. Il valait mieux que ce soit lui qui vienne car il était discret. On ne risquait donc pas de savoir qu'Astrid, la cheffe étoilée, était tombée inanimée dans un champ de safran à Tréguennec. Mais Hamid eut cette mise en garde curieuse : « Tu sais Chef, ton histoire me rappelle une de celles qu'on disait au village. Il y avait un jour un grand conquérant, le plus grand du monde connu, il allait en Inde. Aux confins de la montagne, il arrêta son armée dans une plaine pour dormir. Au réveil, ses soldats étaient couverts de fleurs de safran. Alors il partit car il croyait qu'on avait jeté un sort à son armée. Moi je crois en fait, chef, que tes fleurs de safran t'ont un peu rendu maboul. Il vaudrait peut-être mieux chef, que tu te reposes un peu en oubliant tes recettes et ton safran. On se débrouillera toujours pour la collection hiver. »

L'urgentiste de Pont-L'abbé avait prescrit dix jours de repos. Astrid s'y attela, mais avec pragmatisme. A la maison, près du canapé où elle s'installa, elle posa des livres, son ordinateur portable et chercha. « Tout, tout tout vous saurez tout sur le safran » fut le dernier site web sur lequel elle posa les yeux avant de les clore, lasse après des journées de recherche. Pensait-elle qu'on pouvait retrouver le parfum d'exaltation qu'elle avait connu dans le champ à travers des pages internet ? En tout cas son fils sembla décider que non et l'emmena dehors, au frais, pour respirer le bon air d'une après-midi d'octobre, au stade du Club Athlétique Bigouden. C'était un samedi et il avait entraîné.

Astrid s'installa dans les tribunes et commença à regarder les petits athlètes de huit à quinze ans. Ils piaillaient en tous sens et s'égayaient sur et au dehors de la piste rouge, couleur safran. Certains portaient le maillot du club, jaune avec un lion imprimé dessus, couleur safran. Sur le stade, derrière les buts, il y avait un demi-cercle où se plaçaient ceux qui lançaient un disque, couleur safran.

Un des plus costauds des lanceurs se présenta et commença à tournoyer sur lui-même puis son bras prit son envol pour propulser le disque au-dessus de son épaule. Cela tournoya dans le ciel et Astrid se leva pour mimer elle-aussi le geste et ça tournait autour d'elle. Elle s'affaissa sans bruit et sans douleur sur le sac de sport de son fils qui l'avait laissé là car il n'aimait pas se changer dans les vestiaires. Bienheureuse soit sa pudeur d'enfant.

C'est Hamid qui vint la chercher après son passage aux urgences de l'hôtel Dieu. Il semblait presque habitué et rassura le fils. « Ta mère a vraiment besoin de se reposer. Fais bien attention à elle et surtout empêche la de travailler. Passe-moi la box, au moins elle ne pourra pas surfer sur le web. Elle ferait mieux de surfer sur les vagues à Pors Carn. Ça au moins, ça vide la tête ; »

Hamid fut assez fin pour ne pas raconter l'histoire qu'il connaissait, celle de la légende grecque de Krokos, l'amoureux de la nymphe Smilax et ami du dieu Hermès. Celui-ci en 850 av JC, lors d'un meeting d'athlétisme à Olympie ou Athènes, lança négligemment son disque de toute sa force divine. Le disque s'affaissa sur la tête de Krokos qui mourut sur le pré. Le sang du malheureux fertilisa la terre et la féconda. Ainsi sortit une fleur mauve aux pistils rouge qui symbolise la résurrection : le safran.

L'urgentiste avait prescrit quinze jours de repos vraiment obligatoires. Astrid obtempéra, sans pragmatisme, presque avec abandon. C'est dans son lit qu'elle passa ses journées. Elle regardait la télévision quelques heures et s'assoupissait. Elle se levait pour prendre ses repas ou se laver, puis elle s'assoupissait de nouveau... puis rallumait la télé. Son fils surveillait les programmes et avait banni les « Tops Chefs », « Carnets de Julie ». L'émission « Un dîner presque parfait » lui semblait inoffensive mais quand même, interdite également. La quiétude devenait la norme dans la maison et l'esprit d'Astrid, enfin tranquille. Son cerveau commençait à ressembler à un velouté de potimarron aux crevettes. Au bout des deux semaines, soit fin novembre, il fallait néanmoins songer à reprendre le travail. A cette allure-là, la collection d'hiver du restaurant serait dévoilée en avril et la quatrième étoile aurait davantage la mine d'un hareng saur.

Un autre plan de campagne oubliant le safran se devait d'être étudié et ce n'est pas Hamid qui dirait le contraire, lui qui était plutôt d'une écoute attentive aux histoires sur les sortilèges des plantes. Il fallait bannir le safran ! Astrid se rendit donc sur une grève de Penmarch, pour retrouver Catherine, la grande prêtresse des algues culinaires. Avec elle et ses produits floraux issus de la mer, il n'y avait pas de sortilèges possibles, hormis ceux peut-être de Dahut ou Yseut, mais en tout cas ceux-là, on les connaissait. Ces plantes aquatiques, on les marierait avec un bon Saint-Pierre, dans le cadre festif d'une sauce au fine champagne, ensuite elle-même tamisée au préalable d'un bouillon aux ormeaux. Retrouver l'essence même de la cuisine de la mer en utilisant tous ces produits nobles, ça serait retrouver la pureté originelle auprès de tous les critiques gastronomiques. En rajoutant ne serait-ce qu'un soupçon d'épice à sortilège, ne dénaturait-on pas la cuisine bigoudène ? Il fallait vraiment bannir le safran ! Fine de ses nouvelles certitudes, Astrid vit près de Catherine qui cueillait ses algues sur l'estran, une foultitude d'hommes encapuchonnés. Ils tenaient des perches avec des micros, deux caméras étaient montées sur trépieds. Des toiles blanches étaient tendues pour filtrer la lumière. Tournage d'une émission ou d'un film, Astrid en connaissait le décor, pour s'y être déjà prêtée dans le jardin de son propre restaurant. Descendant vers ce cinéma ambulancier, un technicien lui fit face et lui sourit d'un sourire béatement asiatique. « Bonjour madame Astrid, vous êtes là aussi, on s'est rencontré quand nous avons tourné chez vous, pour notre émission culinaire Shangaï-Paris expresso. Je suis Mr Sah Fran. » Mr Fran portait une doudoune orange et par-dessus une espèce de couverture pourpre qui l'emmitouflait. Astrid reconnut en lui un bonze tibétain et chancela.

Hamid vint la voir après son 3^e passage aux urgences. Elle avait été transférée dans un centre où l'urgentiste avait prescrit un mois de repos. Astrid lui avait en effet confié qu'un bonze tibétain en robe de safran rouge lui était apparu. Selon l'enseignement de Bouddha Syddharta Guautama, le bonze lui avait appris le précepte Suayatra qui désigne la vacuité. Les mots de Mr Sah Fran résonnaient : « Toute chose dépend des autres pour exister, c'est-à-dire que tout est par nature interdépendant et que toute chose est vide d'existence propre » Astrid avait traduit la fin en ces termes de « Je suis vide d'existence propre. » L'urgentiste avait diagnostiqué : dépression.

Il fallut des jours pour enlever avec précaution ces pensées de la chef étoilée Astrid. La psychologue du service prenait des gants fins pour écarter les voiles qui couvraient les rêves d'Astrid. Une nuit la cuisinière se voyait entourée de femmes du désert qui se teignaient le visage au safran et qui soulignaient leurs contours des yeux de khôl. Une autre nuit elle se trouvait à Pampore, dans le Cachemire avec Kwaja Masoud Wali, au 12^e siècle de notre ère. Elle écrivait des poésies en sanskrit qui disaient « Toute nourriture n'est pas seulement terrestre » ou « Tout aliment ne deviendra pas assiette ». Certains érudits pensent que le safran est apparu bien avant le 12^e siècle à Pampore, La mauvaise datation du rêve était donc la preuve de son absurdité.

Son fils venait la voir chaque soir et Hamid venait le week-end, avant le service du soir. Il ne lui parlait ni des affaires du restaurant, ni de gastronomie car il avait la décence de ceux qui ont aperçu un jour le repas des patients. Un jour, pour la nouvelle année il lui apporta des gâteaux safranés. « Tu sais chef, ces gâteaux, dans mon village de la plaine de la Bekaa, chez les Druzes, on les donne en offrande à la déesse de l'Amour. Le safran, ça symbolise Al-Nafs, le rouge, l'âme universelle. Alors cela n'amène que le bien. Ce gâteau c'est le Sfouf du Liban, et en plus c'est bon. »

Lorsqu' Astrid goûta sa première bouchée du Sfouf et qu'Hamid lui toucha la main, elle sentit à nouveau un instant l'exaltation vécue dans le champ de Tréguennec. Il la touchait aussi comme on caresse la fleur du crocus savitus quand on retire ses pistils rouges. C'était doux. Astrid ne voulait plus que s'arrête ce moment. Elle avait convoité le safran par concupiscence, elle découvrit le bien grâce au Stouf libanais.

Tous les jours, Astrid, son fils et Hamid continuent à perpétrer ses moments, dans un petit restaurant de mer, sur la côte d'un pays du Levant. Ils y cuisinent les produits simples du jour, amandes, légumes croquants, petits anchois et sardines de la mer Méditerranée. Les prix sont à l'avenant pour le client qui n'attend pas l'esbroufe des plats sophistiqués. Quand ils pensent avoir assez travaillé, le restaurant ferme. On le sait et personne ne se plaint. On reviendra demain, si c'est ouvert.

On voit parfois le soir ces deux tourtereaux qui regardent les étoiles, en ne s'arrêtant ni à la troisième, ni à la quatrième, un peu comme Roellinger, l'autre prince des épices.