

*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 3 étoiles , lorsque son regard tomba sur cet entrefilet :*

*« la récolte de fleurs de crocus sativus vient de commencer ... ».*

*Pas de doute les ennuis allaient commencer...*

Effectivement, cela débuta presque aussitôt lorsqu'elle ressentit à l'estomac une vive douleur, son vieil ulcère qui se réveillait, signe que la saison revenait, encore et encore...

Et pas seulement celle du crocus sativus, cette saleté de safran pour lequel, depuis des années, elle endurait les douleurs les plus cuisantes au creux du ventre et des longs maux de tête à chaque fois qu'elle en envisageait une nouvelle utilisation dans une de ses recettes gastronomiques.

Car oui, hélas pour elle, cette pauvre Nathalie était cordon bleu, on pourrait même dire très bonne restauratrice, considérée par ses pairs comme une des célèbres « mères » cuisinières comme il y en a quelques-unes dans le pays.

C'est là qu'il faut expliquer pourquoi et comment ça se passe en ce moment dans le tout petit monde très à part des grands cuisiniers, par extension dans celui des mères cuisinières et en particulier dans la vie de Nathalie :

Dans toutes les cuisines de tous les restaurants gastronomiques, une des passions dévorantes (cela va sans dire) de quelques artistes incompris amoureux fous des épices et des légumes anciens les pousse inconsidérément à trouver encore et toujours des mélanges audacieux et des textures téméraires, pour briller dans le petit monde déjà étincelant des chefs...

On ne parlera que pour l'anecdote de cette propension à vouloir absolument installer une quasi œuvre d'art dans une assiette, au détriment de la quantité, et cela par pur narcissisme. Certains prônent pour les cuisiniers l'exigence de scinder leur vie en deux parties distinctes :

Une partie professionnelle avec obligation de s'en tenir à la base du métier, à savoir nourrir le client, tant mieux si les produits sont recherchés, rares ou d'un mélange attrayant, du moment que dans l'assiette, une fois la cloche enlevée, on ne soit pas obligé d'avoir recours à une loupe pour admirer l'œuvre d'art du chef.

Une partie privée où ces artistes incompris pourraient s'exprimer, au besoin en créant dans leur restaurant un espace pour exhiber leurs productions comme dans une galerie.

Mais cela n'existe pas et une fois par an, dans ce pauvre vieil hexagone qui ne demandait rien à personne, c'est la panique collective, l'anxiété folle, le grand chambardement, l'angoisse sourde et l'alarme générale chez les artistes de la gourmandise de haute volée.

On tremble lamentablement autour des pianos, on a des coliques abominables au-dessus des mandolines, on transpire abondamment du côté des courgettes violon, on pleure convulsivement en épluchant les oignons grelots, on stresse douloureusement à côté des tambours des essoreuses à salade, on s'alarme beaucoup en recomptant les flûtes, on s'embrouille fortement en abîmant les cornets au jambon, on frissonne fiévreusement en triant les trompettes des morts, on geint pitoyablement en écosant les flageolets, on frôle la consternation en essuyant la batterie de cuisine.

La brigade entière, qui devrait orchestrer ce repas de sa façon habituellement si remarquable, est tendue comme un fil à couper le beurre, chamboulée comme une poule qui trouve une pince à escargots, pas à prendre avec des pincettes à cornichons...

La raison de tout ce remue-ménage, c'est que la chef, (car elle tient impérativement à cette féminisation du mot chef depuis que cela a été autorisé par la référence, le Robert), la chef, donc, attend incessamment la visite inopinée d'un inspecteur forcément chafouin du fameux guide des vrais gourmets.

Cet importun pourtant escompté qui pourra ou non lui remettre l'emblème tant envié de la réussite gourmande, le symbole tellement espéré de la victoire sybarite, l'image même du triomphe gastronomique, l'attribut emblématique symbolisé par les trois fourchettes du Gros et Mollo.

La plus fabuleuse récompense d'une carrière dont rêve chaque nuit tout cuisinier digne de ce nom, qui a élevé peu à peu sa pratique au niveau d'un art apprécié des seuls vrais et forcément rares connaisseurs, à force de travail et d'inventivité.

Si elle ne les obtient pas, ces trois fourchettes, ce sera pour elle un déshonneur éternel, une opprobre sans fin, une indignité sans nom, une ignominie interminable, la honte à perpétuité, elle n'ira plus qu'en rasant les murs, ne se regardera plus jamais dans un miroir.

Si on les lui accorde, en revanche, c'est la gloire assurée, les lauriers indubitables, le prestige établi, la notoriété irrécusable, la célébrité avérée, le renom garanti sur facture, des émissions télévisées, des espérances énormes de fortune en marche.

Depuis près d'un mois déjà la pauvre chef dépérit, elle sèche de l'intérieur comme une noix hors d'âge, elle flotte dans sa belle veste blanche comme un haricot sec dans sa cosse, elle s'étiole, elle devient transparente à force de trop de pâleur.

Elle qui était si gourmande il y a encore quelques mois, elle ne mange plus vraiment, elle grappille, elle émiette, elle picore...

Elle qui aimait tant le bon vin, il y a de cela quelque temps, elle ne boit plus vraiment, elle goûte à peine, elle mouille un peu la langue, elle *tétouille*...

Elle qui avait un sommeil de plomb, il n'y a pas trois semaines, elle ne dort plus vraiment, elle s'assoupit, elle somnole, elle s'éteint...

C'est qu'elle sait pertinemment, pour avoir circonvenu financièrement et abondamment un obscur employé du guide Gros et Mollo, que la visite des inspecteurs est pour aujourd'hui...

...et aujourd'hui, elle ne se sent pas bien, elle est vraiment très mal, pour ne pas dire au bord du gouffre !

Les ordres très stricts, très clairs, ont été donnés à tous sur un ton solennel et avec une certaine componction par le directeur en personne, revenu spécialement pour cela tout bronzé d'un long voyage professionnel aux Maldives.

Ils concernent tout l'éventail du personnel, du premier des premiers maîtres d'hôtel au dernier des plongeurs, celui des marmites, en passant par les principaux concernés, les cuisiniers, la brigade intégrale de Nathalie :

Du tact, de la mesure, de la qualité, de la courtoisie, du professionnalisme, du sourire, de l'accueil, du talent, du soin, en résumé : de la classe, pas le moindre pet de travers !

Il y va de la réputation *ad vitam aeternam* de toute la maison.

C'est parti !

Midi.

Un couple un peu banal pour le style de l'établissement s'installe.

Jeunes, à l'aise, le sourire.

Lui, en jeans et tee-shirt sport, elle en bermuda et chemisette.

Ils commandent des plats différents, ne boivent que de l'eau et *s'entregoûtent* les mets à petites *fourchettées* gourmandes.

Mis en éveil, le chef de rang, un vieux de la vieille qui a perçu le manège dès le service de la mise en bouche alerte aussitôt la cuisine à grands roulements de grosse caisse...

Ce sont eux, aucun doute !

La chef, pâlichonne, se demande pour la millionième fois pourquoi elle a choisi ce putain de métier et essaie en vain de garder l'esprit clair.

À une autre table, un trio d'homosexuels probables a posé en évidence un guide Michelin près d'une assiette.

La cinquantaine grisonnante et un tantinet bleutée par reflets.

L'œil partout...

Ils se font expliquer très longuement par un maître d'hôtel halluciné et fortement mal à l'aise les compositions exactes des diverses propositions de la carte, à grands renforts presque exagérés de battements de paupières, de mains retournées et de sifflements sur les " S ".

Le maître d'hôtel, catastrophé mais sûr de lui, annonce la triplète à la cuisine à grand fracas de trompette de cavalerie...

Ces trois là en sont, il en est certain !

La chef, pâlotte, est en train de se dire que deux tables à soigner, c'est vraiment pire que la galère, qu'il aurait été quand même moins idiot pour elle d'ouvrir une épicerie.

Dans un coin opposé, deux couples d'âge mûr et relativement distingués choisissent soigneusement les vins et mettent le pauvre sommelier à l'épreuve tout en dialoguant complaisamment entre eux et à haute voix sur de précédentes expériences gastronomiques apparemment nombreuses et variées.

Le sommelier, perturbé par tant de savoir, persuadé que ce sont eux, dénonce les clients à la cuisine avec un vacarme de clairon et de cors de chasse...

Ce sont les traîtres, il en mettrait son limonadier au feu !

La chef est maintenant blême, trois tables, c'est quasiment Mission Impossible, elle ne peut quand même pas veiller à tout, pourquoi ne va t-elle pas de ce pas ouvrir une paillote en Corse ou un camion à frites sur une plage de Belgique ?

La brigade au complet est sur le qui-vive, sous tension, la chef est livide, presque verte, elle travaille au radar, elle est comme dans un brouillard qui lui trouble la vue.

C'est pire qu'un champ de bataille, cette foutue cuisine.

De la casserole abandonnée partout, du fouet en pagaille, des poêles empilées, du torchon et de la toque volant dans tous les coins !

On surveille avec inquiétude la moindre *surcuisson* d'un dixième de degré.

On traque à la loupe la plus petite tache de sauce à la truffe sur la mirifique assiette.

On guette en groupe le plus minuscule déplacement d'un brin de ciboulette savamment noué posé en garniture.

On soutient par la pensée la chef qui dispense d'un doigt inquiet la dernière pincée de poussière exotique de safran en guise de signature magistrale.

Et puis, à peine la dernière assiette du dernier dessert enlevée, on revit enfin, dans cette atmosphère surchauffée et humide, dans cette ambiance oppressante comme celle d'un film de Hitchcock.

On reprend pied, on ose parler, on respire doucement, on rit un peu, on a pris dix ans.

La chef va presque en titubant jusqu'aux toilettes pour se redonner un coup de jeune.

Elle en profite pour se changer, sa veste est à tordre, son tablier dans un état innommable.

Elle même, pour un peu, elle se viderait avec l'eau du lavabo !

La voici maintenant impeccable, si jamais on la demande en salle...

Et justement, on la hèle, on l'appelle, on la prie de monter.

Le personnel de service a les yeux au ras des chaussures, pas un d'entre eux ne veut ou ne peut ou n'ose croiser le regard implorant de la malheureuse cuisinière anxieuse. Elle comprend très vite pourquoi.

On lui désigne une table d'angle où est assise une mamie passe-partout et presque insignifiante à cheveux roses, tailleur façon Chenil et grand sac fourre-tout bleu marine d'où elle sort un porte-cartes.

Elle prie gentiment la chef de s'asseoir et lui présente du geste auguste du semeur de semences sa carte d'inspecteur du guide Gros et Mollo.

Nathalie se sent d'un coup défaillir, elle a l'impression de manquer d'air, elle sent tout son sang s'évaporer, elle voudrait que brusquement le sol s'ouvre sous son siège et qu'elle y tombe très loin et que ça se referme très vite et qu'on l'oublie longtemps, longtemps, toujours.

Elle va s'en aller, c'est sûr, demain elle divorce, déjà que son Raymond en a marre de ce boulot qui lui prend tout son temps, elle quitte le pays, c'est décidé, elle va s'engager dans l'Armée du Salut ou bien partir élever des bisons dans un coin secret du Canada, ou alors faire la pizzaiola à Capri.

La mamie ouvre la bouche et lui crie, avec la voix de Raymond :

« Lève-toi, chérie, allez, c'est l'heure, tu m'as demandé de te réveiller tôt, c'est aujourd'hui que tu as la visite de l'inspecteur du Gros et Mollo ! ».

« Merde ! », se dit la chef malpolie et embrumée, encore ce cauchemar, ça n'en finira donc jamais.

Elle voudrait mourir là, tout de suite, maintenant, dans son lit...

Dans toutes les cuisines de tous les restaurants gastronomiques de ce pauvre vieil hexagone qui ne demandait rien à personne, c'est l'alarme générale chez les artistes de la gourmandise de haute volée.

Et tout ça parce qu'un très vague correspondant du très modeste journal d'un bled très perdu a fait paraître un dimanche un entrefilet disant : « la récolte de fleurs de crocus sativus vient de