

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...

Heureusement, c'était son jour de fermeture, les fourneaux étaient éteints. Germaine se dit que la récolte des fleurs de safran avait lieu tous les ans et, dans sa région, depuis dix ans, alors pourquoi maintenant ?

Pour les restaurateurs, la culture de cette jolie fleur mauve s'avère pratique. Ses bulbes sont enfouis dans la terre en juillet et en août et n'ont pas besoin d'être arrosés, c'est parfait pendant la saison touristique. Et ils s'ouvrent entre la fin du mois de septembre et le début du mois de novembre, quand célibataires et retraités sont repartis, laissant tout le temps de s'en occuper.

Seulement voilà, les fleurs de crocus Sativus donnent cette épice qui parfume si délicieusement de nombreux plats, dans le monde et en France, ce fameux safran, très prisé des professionnels de la table - Germaine et son pavé de saumon safrané, par exemple, avec son riz pilaf, servi tous les vendredis soirs. D'où venait alors cette inquiétude à la lecture d'un entrefilet qu'elle aurait très bien pu ne pas remarquer ?

Le safran est une épice sulfureuse par son coût (\*), beaucoup plus cher que le caviar ou la truffe, il ne s'appelle pas pour rien l'« or rouge ». Cela provient des conditions de sa culture (\*\*), puis de son traitement, exclusivement à la main. Dix ans auparavant, Germaine s'était associée à d'autres restaurateurs du coin, intéressés comme elle par le safran. L'un d'eux avait un terrain de 5 000 m<sup>2</sup> qu'il avait renoncé à vendre à la mairie. À la place de ce qui serait devenu un petit terrain de foot, lui et ses complices avaient planté des bulbes de crocus Sativus, capables de donner jusqu'à 50 000 fleurs mauves. Depuis, chaque année, ils se partageaient le demi kilo de safran issu des stigmates rouges des pistils qu'ils en extrayaient.

Déjà, deux ans plus tôt, il avait fallu ériger un mur car le vol des bulbes devenaient de plus en plus fréquent. Le mur n'avait pas suffi, on l'avait électrifié, puis mis sous vidéo surveillance. Mais le mal était fait, on se méfiait des jeunes que l'on suspectait de rechercher de l'argent facile grâce au safran, ce produit tout à fait licite, et très prisé. Apprécié des particuliers pour leur cuisine, des restaurateurs pour leur carte, mais aussi des pharmaciens, qui vendent à prix d'or des compléments alimentaires à base de cette épice. Sans oublier son côté aphrodisiaque apprécié déjà du temps de l'Antiquité par les Persans et les Égyptiens. Cela faisait donc beaucoup de monde susceptible de s'intéresser à l'exploitation, d'où la difficulté de mettre la main sur les pillards.

Or la situation avait tout à coup pris un tour plus inquiétant. Dans plusieurs villes de la région, des individus avaient été pris de violentes douleurs abdominales, de nausées et de vomissements. Un cas de comas avait même été relevé. Si la consommation de safran avait été incriminée, Geneviève n'avait pas été inquiétée. Propriétaire d'une parcelle du champ de crocus Sativus, c'était la seule à qui l'on fournissait l'épice toute prête, parce qu'elle était pionnière pour son utilisation et que l'idée de se mettre à plusieurs pour la cultiver était la sienne. Les autres restaurateurs avec été longuement interrogés, en vain évidemment. On voyait mal comment ils auraient pu avoir l'envie d'empoisonner d'éventuels clients.

Des accidents ? Cela pouvait expliquer l'apparition de plusieurs cas dans différents endroits. Plus sûrement, cela ramenait à l'existence du champ de crocus et aux trafiquants qui, pour aller plus vite, devaient vendre la fleur entière. C'était elle le redoutable poison, et non l'inoffensif safran. Les néophytes devaient ignorer qu'il faut prélever à la main les stigmates du crocus sativus et que c'est en séchant une partie du pistil que l'on obtient la fameuse épice. C'est long et fastidieux. Au contraire, les amateurs devaient vouloir utiliser la plus grande quantité possible d'une fleur qui leur avait coûté si cher, quitte à en faire des salades composées, voire des confitures, parfaitement indigestes.

Germaine était inquiète. Cette année, devant une police incapable de mettre un terme au trafic, il suffisait d'un décès pour que la population ou les autorités locales

exigent la fermeture de l'exploitation et l'éradication de toute nouvelle floraison de *Sativus*. Le cordon bleu avait demandé une réunion toute affaire cessante à ses confrères. Tous faisaient la même analyse qu'elle et tous étaient tombés d'accord pour dire qu'il fallait protéger le champ mieux que par le passé et ils décidèrent de faire appel à une société de gardiennage, qui allait leur dépêcher un homme et un chien, les deux étant formés à la surveillance musclée. Prévenu, le commissariat local avait donné tacitement son accord.

Pendant la première quinzaine de novembre, tout s'était bien passé. *Le privé* avait bien signalé des mouvements suspects autour du mur, mais les grondements du chien avaient suffi et aucun vol n'était à déplorer. En revanche, le week-end qui avait suivi le 11 novembre, un passage jusque là invisible avait été rouvert mais, là encore, le chien avait repoussé les malfaiteurs. Mais le lundi matin, au moment de faire le point sur la nuit, le propriétaire, étonné de ne voir personne, s'était rendu sur place pour trouver le chien agonisant et son maître assassiné. L'autopsie démontrera que le chien avait été intoxiqué par des boulettes de viande truffées de fleur de safran et qu'atteint d'un mal foudroyant, il avait été incapable d'alerter le veilleur. Pour ce dernier, l'hypothèse était que, s'étant assoupi, il avait été poignardé en plein cœur dans son sommeil. Le lendemain matin, la gazette locale titrait : « La fleur de crocus *Sativus* a encore frappé : un mort ! » Et sous la photo du champ en fleur, une belle vague mauve, ce commentaire : « Cette fois, pour du safran, un veilleur de nuit a été assassiné ». De nouveau, Germaine se félicitait que l'on soit en automne plutôt qu'en pleine saison touristique.

Les jours de l'exploitation étaient-ils comptés ? Sans doute, mais en attendant, malgré les circonstances tragiques et une enquête menée tambour battant, les nuits étaient redevenues calmes. L'hôtelière avait de plus en plus de monde le vendredi soir, jour de son pavé de saumon safrané. Il y avait le plat, bien sûr, et son succès, mais plus sulfureux que le safran, il y avait le crime.

Ce soir-là, quelle ne fut pas la surprise de Germaine de découvrir son ex-mari installé seul à la meilleure table du restaurant, à côté de la baie vitrée et loin du bar,

connu pour être bruyant. Avec un grand sourire il l'avait invitée à prendre place en face de lui.

— Cinq minutes, pas plus, tu as vu le monde...

— Je vois, ton affaire marche toujours aussi bien... et toujours grâce à la fleur de crocus Sativus...

Germaine s'était levée. Non seulement, elle n'avait pas le temps, mais le début de la conversation ne lui plaisait pas. C'était elle qui avait quitté cet homme. À l'époque, le restaurant battait de l'aile, au point de pouvoir décevoir sa clientèle attirée et, à tout moment, risquer de perdre ses étoiles. Mais quand elle avait eu l'idée d'enrichir sa cuisine en cultivant du safran, il l'avait traitée de folle. Germaine était passée outre et comme elle craignait qu'il la gêne, elle avait demandé le divorce et racheté sa part à lui dans l'affaire. Étant sur le point de refaire sa vie, son mari n'avait pas insisté, lui souhaitant même bonne chance avec un drôle d'air.

Ce que Germaine ne savait pas, c'est que son *ex* n'était pas parti loin, gardant un œil sur elle et le restaurant. Lui-même n'avait pas su rebondir, son nouveau couple ne marchait pas bien et le fait de la voir réussir lui avait donné des envies de nuire. Il avait rassemblé une bande de loubards qui, la nuit, volaient les fleurs mauves dans les champs des restaurateurs et, parallèlement, il avait créé des réseaux pour la vente de ce fameux or rouge. La ruine de son ex-femme n'était pas venue assez vite, des petits malins s'étaient empoisonnés et, pour finir, sans qu'il sache lequel ni pourquoi, un gars de sa bande avait tué un veilleur de nuit.

Ce soir, il était venu dîner chez Germaine pour lui dire adieu. Cette fois, il voulait partir le plus loin possible, quand il en était encore temps.

\* *Dans les 36 000 euros le kilo*

*\*\* Un demi kilo de safran exige entre 50 000 à 75 000 fleurs de crocus, ce qui nécessite une surface comparable à celle d'un terrain de foot.*