

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...

Faut-il avoir passé une bien mauvaise nuit pour s'inquiéter à la lecture d'une feuille de chou. Puiser dans un papier, fût-il dominical, des idées afin d'enrichir ses menus. Des menus d'un trois-étoiles qui plus est. Pourquoi ne pas se plonger dans le marc de café. Tous les restaurants en possèdent. Après cela, étonnez-vous que ça déraile, que ça parte à vau-l'eau. Les miracles, ça arrive. Mais ça vous tombe dessus à l'improviste, pas forcément le jour du Seigneur. Pour les idées de menus, mieux vaut compter sur la torture des méninges ou son expérience. Le Ciel ne vous sera d'aucun secours même s'il est prodigue en fleurs de toutes sortes.

D'abord, elle n'avait pas mis ses lunettes. Son *crocus sativus* béni, s'était métamorphosé en un *crocus satanus*. De cette variété, elle n'avait jamais entendu parler. Et pour cause. Quand elle eut chaussé son appareil d'aide à la vision rapprochée, elle perçut son erreur, poussa un ouf de soulagement. Ce soupir fut de courte durée. Car dans la même édition de cette satanée feuille de chou, il était annoncé, une autre nouvelle terrifiante. Par déformation professionnelle ou par pure habitude coupable, elle s'était précipitée sur la rubrique gastronomique des pages intérieures. Elle avait omis de jeter un œil sur les titres chocs en gros caractères de la une.

En général, elle se défiait des titres des unes, surtout ceux d'une presse régionale encline à faire ses choux gras de faits divers tapageurs, souvent sanglants. Pour rompre la monotonie d'un quotidien tranquille, hors congés estivaux, quoi de mieux qu'un cadavre découvert dans les buissons, un accident de la route, un comportement en état d'ivresse à la fin tragique, voire un empoisonnement.

Mais ce jour-là, elle dut s'y reprendre à deux fois, pour bien assimiler ce qu'elle distinguait, même sans ses lunettes. D'ailleurs, celles-ci, replacées à la pointe de son organe respiratoire, avaient soudain chu.

Oui, c'était écrit : le guide **Les Potins Gourmands** retire sa troisième étoile au fameux restaurant **Au Bar Beurré**.

Crier, à quoi bon. Qui l'entendrait ? A cette heure matinale, elle était seule dans la cuisine, pas le moindre témoin en vue. À moins que ses clients, ses amis, vrais ou faux, apprenant la nouvelle par les mêmes voies qu'elle, n'accourent pour la consoler, lui témoigner leur sympathie. Le téléphone et tous les circuits modernes ne tarderaient pas à envahir de leurs ondes funestes ce haut lieu de la gastronomie.

Son premier réflexe fut de se précipiter vers la porte. Elle retourna le panneau qui d'OUVERT muta en FERME. Elle ne pourrait supporter le défilé de connaissances ou de clients prêts à s'apitoyer sur son sort injuste, sur le traitement ignoble que lui infligeait ce guide bien intentionné. Il prétend vous accompagner dans l'ascension et coupe la corde pour précipiter la chute, dégringolade d'autant plus dure qu'on plane dans les étoiles. D'ailleurs, ces présumés guides, à quoi servaient-ils ? Promouvoir un établissement n'était-ce pas vivre à ses crochets, sangsues qui vous collent à la peau et qui, une fois rassasiées, vous abandonnent à votre sort sans la reconnaissance du ventre ni le courage de vous l'annoncer en face. Apprendre la nouvelle par voie de presse. Pff ! Pourtant, cette manière de pratiquer semblait d'un usage courant pour cette littérature cannibalesque. Un chef, fameux pour ses cueillettes florales dans les prairies de montagnes, avait lui aussi perdu une de ses étoiles gagnée de haute lutte. Il ne s'en était jamais vraiment remis. Réussirait-elle à survivre à ce coup bas ou lui faudrait-il boire le calice jusqu'à la lie ?

En page intérieure, étaient étalées, copieusement, les raisons de la déchéance. Un critique anonyme, couvert par un pseudo, décrivait le lent laisser-aller de la cuisine du lieu. Elle avait acquis ses titres de gloire grâce à ses produits de la mer. Mais les bons et sains produits ne sauraient suffire. La préparation des plats exige un long travail, beaucoup de doigté. Sans compter l'accueil du client qui requiert toutes les attentions. La maîtresse de maison veillait sur le processus dans son entier. C'est elle qui choisissait, chaque jour que le temps permettait les sorties en mer des bateaux, les produits frais de la pêche. Elle avait ses fournisseurs attirés, fiers de transmettre entre de bonnes mains ce que leurs filets, leurs casiers, leurs lignes avaient tiré de l'élément liquide de plus en plus avare de ses prodigalités. La patronne se fournissait. Son cuisinier de mari dirigeait d'une main souple, une brigade heureuse et compétente. Grâce à lui le restaurant s'était hissé au firmament. Le premier accroc survint avec sa disparition accidentelle. En mer, justement. Au cours d'une balade, cabotage anodin dans sa barque, un coup de vent inattendu drossa l'embarcation contre

des rocs malveillants. Avarie de safran avaient conclu les secouristes arrivés trop tard.

La patronne avait remplacé l'époux par un autre chef tout aussi compétent et plus jeune, formé, dans de grands restaurants, à la cuisine moderne. Il imposa sa manière. Il commença à poser ses plats dans ceux de son prédécesseur puis insensiblement orienta les menus vers des notes plus personnelles de goût, de couleur, de mélanges d'ingrédients, inconnus des premiers habitués. Ces mutations tranquilles n'avaient point réduit le nombre d'étoiles et celui des clients avait crû. Tout allait pour le mieux dans le monde des produits de la mer. Le prix des menus s'envolait, les propositions de la carte n'étaient pas en reste. La caisse tintait de bonheur, la patronne, circonspecte par nature, ne laissait rien transparaître de sa satisfaction.

Était-ce le souvenir de l'avarie subie par l'embarcation de son époux, ou bien le gros mot de *crocus* qui parcourait ses neurones comme ces chenilles herbivores qui rongent les feuilles jusqu'à la ramure, l'angoisse de l'aubergiste enfla. Elle reprit son canard. Les lettres dansaient devant ses yeux, la concentration la fuyait. Bien qu'aucune raison claire n'apparût dans l'article, allusion était insinuée d'un choix abusif, par le cuisinier, de cette épice miracle qu'on appelle le safran. Alors elle relut l'article annonçant la récolte imminente du célébriissime *crocus sativus*. Le rapport insistait sur la délicatesse de la plante. Sa beauté, malgré sa petitesse, éblouissait le regard. Qu'on s'image l'éclat d'un champ, de surface équivalente à deux terrains de football pour produire un kilogramme de substance, avec ses nuances de blanc, bleu, jaune pastel.

Notre aubergiste en arrivait à oublier tout le labeur nécessaire pour produire le suc extraordinaire. La plantation, la cueillette, l'extraction manuelle du précieux pistil, cela représentait des heures et des heures de travail, labeur aussi minutieux que le dressage d'assiettes de haute volée. Le chef ne tarissait pas d'éloge, voilà une épice divine avec le poisson mais pas seulement. Elle aromatise, exalte les saveurs, colore d'un appétissant jaune ocre tous les mets.

Maintenant, la patronne se souvenait. Le premier plat décliné sur la carte du nouveau maître des cuisines fut le risotto safran au saumon. Il connut un succès éclatant et amena vers l'établissement une clientèle enthousiaste. Puis il y eut les coquilles Saint-Jacques, les langoustines. Aucun produit de la mer n'échappa à la coloration *crocus*. L'épice s'introduisit dans les entrées pour finir dans les desserts. Ah ! Les crèmes caramel croustillantes et douces. Du fond de la

dépression patronale clignota une lueur mordorée, d'abord pâlotte, qui grossit comme une évidence. Le safran avait pris le dessus.

Malgré toutes ses qualités, il y avait une qui interpellait la professionnelle. Le condiment valait comme exhausteur de goût. Bien que dosé convenablement, cette propriété fonctionnait comme une lame à double tranchant. Les papilles consentantes réclameraient un supplément d'effluves. Mais à bouquet douteux, le rejet s'en trouverait accru. Et si le jour de son passage, le délicat de la revue **Les Potins Gourmands** s'était trouvé confronté à pareille déconvenue ? Alors la sanction avait touché les étoiles. Ce n'était pas exclu. Un autre inconvénient de taille frappait le safran. L'accompagnement des mets et des vins, pour un palais exercé, s'acquiert suite à une longue et délicate approche, par tâtonnement. Un excitateur de goût excessif perturberait cette association. Le mets serait rehaussé sans que le breuvage le fût. D'où le déséquilibre. Une lumière vacillante dans l'œil troublé de la restauratrice lança un signal clair. Depuis quelque temps la consommation des vins avait baissé notablement. Curieux. Elle tenait peut-être une explication.

Elle tirerait les choses au clair. Elle établit rapidement un plan. Elle s'assurerait de ses propres convictions. Puis elle en discuterait avec le chef. Quoiqu'il arrive, il était urgent d'agir. Mais elle n'avait pas pour habitude de décider sous le coup de l'émotion, quelque fut l'intensité du choc.

Elle se dirigea vers le meuble dans les tiroirs duquel le cuisinier classait ses recettes. Tout était minutieusement ordonné, par catégories. Pour chaque plat de nombreuses annotations, de la main même du chef, se surajoutaient aux textes imprimés. À sa grande surprise, elle découvrit des variantes introduites par son mari et modifiées par son successeur. La rubrique poisson tenait une large place et le mot safran apparaissait si souvent qu'elle en vint à se demander si elle n'avait pas perdu de sa lucidité.

Elle poursuivit ses investigations. Dans le dernier tiroir, tout en bas, à moitié caché sous des feuilles volantes, gisait un livre retourné. Il lui apparut sous la quatrième de couverture. Sur fond noir, en caractères blancs, elle lut le nom de l'auteur de l'ouvrage. C'était un catalan dont la réputation n'avait d'égal que celle de son héros, célèbre policier ne dédaignant pas coiffer la toque. Elle n'eut pas à attendre longtemps pour que le nom du détective lui revienne en mémoire. Mais oui ! Pepe Carvalho, bien sûr.

Elle retourna le livre. Le titre ne lui apparut pas au premier regard. Elle lut d'abord « recettes morales ». Drôle de titre pour un livre de cuisine, pensa-t-elle. Elle commençait à feuilleter l'ouvrage quand elle fut prise d'un doute, revint à la page de garde. Deux lettres rouges, décalées, comme bondissant hors de la couverture, s'imprimèrent alors dans ses pupilles. Il fallait lire : « recettes *im*morales ». Même chez une honnête commerçante cet intitulé avait de quoi pousser, sinon au vice, du moins à la curiosité. Elle déroba le fascicule et se promit de l'étudier à fond.

En dernière page, le nouveau chef avait noté quelques observations relatives au contenu de l'opuscule. Il avait souligné au stylo rouge l'injonction : « essayer le safran avec les recettes marquées d'une étoile ». Puis il avait ajouté qu'il comprenait mieux pourquoi Cléopâtre se servait du safran comme d'un aphrodisiaque. Mais la perplexité de la patronne atteignit son acmé lorsqu'elle apprit que l'Égyptienne employait aussi, pour l'éclat de son corps, à des fins de cosmétique donc, le *crocus sativus*. Elle trouva que c'était gâché : un aussi précieux produit pour une reine à la beauté sublime, craquante sans *crocus*.

À la lecture des commentaires de son jeune chef, la restauratrice en vint à oublier les déboires de son mari sur une mer capricieuse. Elle prit l'immédiate résolution d'encourager, à supposer que cela le nécessite encore, l'utilisation du safran dans sa cuisine. Au diable les étoiles. Elle se jura de consulter pour sa toilette et son maquillage des esthéticiennes spécialisées en produits méditerranéens.

Toute la brigade remarqua la métamorphose d'une patronne enfin épanouie. Que la perte d'une étoile transforme à ce point la dame relevait de l'irrationnel. Ils ignoraient tous, à l'exception du jeune chef, le pouvoir magique des « recettes *im*morales » dopées au safran.