

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...

Jadis cet entrefilet n'aurait évoqué qu'une bonne bouillabaisse. C'était l'époque où Madeleine ignorait l'existence des Crocus Sativus, la société secrète qui faisait trembler tous les restaurateurs de France, du Luxembourg et du Brabant wallon. La première fois que son oncle Armand avait prononcé leur nom, elle avait éclaté de rire.

- Quoi ? La société des amateurs de safran ? Ils luttent contre quoi ? Le poivre et le cumin ?

Les yeux d'Armand, qui s'apprêtait à lui léguer son restaurant, étaient devenus noirs comme de l'encre de seiche. Il ne fallait pas plaisanter avec les Crocus Sativus. Aucune assurance ne la protégerait contre ces fanatiques du goût. Madeleine avait baissé la tête, honteuse, et avait écouté. Les Crocus Sativus étaient des apôtres de la juste épice. Ils traquaient aussi bien ceux qui n'en mettaient pas, que ceux qui en mettaient trop. Quant à ceux qui faisaient des mélanges douteux, ils les ébouillantaient sans procès. Ils lâchaient des rats dans les cuisines et jetaient des cafards dans les plats. Parfois, ils lançaient des rumeurs de gastroentérites ou de bactéries mystérieuses.

Contre cette menace permanente et invisible, les restaurateurs s'étaient organisés. Lorsque quelqu'un était contacté ou suspectait la présence des Crocus Sativus dans un département, il publiait un discret entrefilet dans la presse régionale. Au départ, Madeleine avait cru que son oncle Armand exagérait. Mais d'autres restaurateurs avaient rapporté des histoires terrifiantes de contamination en cuisine et de rumeurs assassines. Cette bande de vengeurs gastronomiques existait et elle était de retour dans la région.

Madeleine essaya de ne pas y penser mais dès le lundi suivant elle reçut cette lettre dactylographiée : *Si vous tenez à votre restaurant, suivez nos conseils. C.S.*

C.S : Crocus Sativus... Ils étaient contre elle, contre son restaurant. Mais de quels conseils parlaient-ils ? En panique, Madeleine rendit visite à l'oncle Armand à la maison de retraite des Romarins. Que signifiait ce message ? Que devait-elle faire ?

- Il va y avoir d'autres messages, expliqua le vieil homme. Lis-les bien... Les Crocus Sativus te laissent une dernière chance, il faut la saisir.

Armand présentait la situation comme une aubaine. Madeleine n'était pas d'accord : elle était menacée, victime d'un maître chanteur. Ne devrait-elle pas tout simplement appeler la police ?

- Toutes ses années que j'ai passées à t'éduquer et tu ne comprends toujours pas ! rétorqua Armand horrifié. Attends les instructions et reviens me voir.

Le premier message arriva deux jours plus tard.

*Le nom de ton restaurant enfin tu honoreras,
Aux clous un nouvel usage tu trouveras,
De même en cuisine Marjolaine et Mélissa
Travailleront au service de tes plats.*

Madeleine le présenta énervée à Armand : un stupide poème qui lui parlait du nom de son restaurant, de bricolage et de ses serveuses. Quelle mascarade ! Son oncle mit ses lunettes et lui ordonna de se calmer. Elle ne parviendrait à rien dans cet état.

Après avoir lu attentivement le message, Armand sourit. Il comprenait. Tout était clair.

- Bien, j'ai sorti hier soir du fond du tiroir le carnet de recettes de ma grand-mère, commença-t-il en montrant un vieux carnet jauni sur la table. Nous allons passer cette première étape haut la main.

Madeleine le regardait avec des yeux ronds, estomaquée par son calme et son assurance.

- Je t'explique, soupira-t-il. Ton restaurant, enfin le restaurant que je t'ai légué, s'appelle *Chez Basile*...
- Oui, tu m'as dit que c'était en l'honneur du chat de ton enfance.
- Oui, en l'honneur de ce brave petit Basilic.
- Basilic ?

Armand caressait l'accoudoir de son fauteuil avec un air nostalgique : ce chat au nom de plante semblait avoir beaucoup compté pour lui. Il se reprit après quelques instants.

- Donc, à partir de maintenant, tu ajouteras à toutes les crudités et à tous les coquillages du basilic, cru bien entendu, car les feuilles perdent leur arôme si on les cuit. Autrement, je te recommande la soupe au pistou et les spaghettis aux herbes de Grand-Mère.

Madeleine sortit son carnet et commença à prendre des notes. Armand continua à décrypter le message. Les clous, bien sûr, ce sont les clous de girofle. Tu pourrais enrichir ta carte de fromage avec du Nagelkaas... C'est une spécialité hollandaise... Du fromage à clous. Grand-mère a aussi une recette de pot de feu qui leur donne le premier rôle, ainsi que des tisanes... Elle en a aussi une à la mélisse. Autrement, mets en vedette sa ratatouille à la marjolaine et son filet mignon à la mélisse. Attention, la marjolaine ne doit s'ajouter qu'en toute fin de cuisson !

Madeleine relut ses notes : soupe au pistou, ratatouille... Si elle ajoutait une glace à la verveine et un sorbet à la lavande, elle pourrait faire un menu provençal.

- Oui, approuva Armand... Grand-mère aussi était née dans la ville d'Aubagne. Le basilic se marie parfaitement avec le sorbet à la fraise.

Madeleine nota aussi. Armand lui remit le carnet de recettes avec un regard sévère mais une voix encourageante : elle pouvait réussir.

Aussitôt Madeleine convoqua tout son personnel et lança la révolution culinaire, nom de code : basilic. Le succès en salle fut immédiat. Le menu provençal séduisit les clients, les spaghettis aux herbes ravirent les enfants et le filet mignon à la mélisse enchantait Monsieur Dupuis, le plus difficile de leurs clients. Madeleine, euphorique, rapporta les compliments à son oncle : les adjectifs délicieux et merveilleux étaient sur toutes les bouches. On commençait même à dire en ville que la cuisine de chez Basile avait des vertus thérapeutiques : on digérait mieux et on dormait mieux si l'on déjeunait dans ce restaurant.

Quand un mois plus tard, le troisième message arriva, Madeleine sourit.

Ce mois-ci, faites donc plaisir à Annie, Annette et Amandine.

Aussitôt elle trouva dans le carnet de sa grand-tante, des recettes d'émincés de poulet au miel et à l'anis, de tians aux amandes et de soupes à l'aneth. Elle créa même de petits cakes au saumon et à l'aneth. Elle appela fièrement Armand qui la félicita.

Le restaurant ne désemplit pas avec les nouveaux plats. Monsieur Dupuis, qui maintenant souriait tout le temps, avait recommandé *Chez Basile* à tous ses collègues. Il venait désormais deux fois par semaine dîner avec son épouse. Il prétendait que la nouvelle cuisine du restaurant avait sauvé son couple. Toute la ville commandait à Madeleine des croquants aux amandes. Elle songeait à devenir également traiteur pour les mariages et les communions.

Mais quand elle reçut le quatrième message, la restauratrice ressentit comme un coup sur la tête.

*Ô doux parfums des rhizomes !
Vrais orgasmes des gastronomes !
D'Inde ils sont venus
Pour être Chez Basile reconnus.*

Elle ne comprenait plus : elle avait créé un menu provençal... Chacun de ses plats sentait bon le Sud et maintenant ça ! Elle devait donc se transformer en un restaurant indien ? Qu'est-ce que cela voulait dire ?

- Cela veut dire, expliqua Armand sans la moindre inquiétude, que nous ne devons pas nous enfermer dans ce que nous connaissons, que nous devons toujours nous efforcer de connaître de nouvelles saveurs.
- Mais je ne sais même pas de quoi on me parle.

Armand soupira. Madeleine n'était décidément plus la petite fille gourmande qui aimait le chocolat et les tartes à la confiture. Elle n'était même plus la jeune fille curieuse qui faisait des expériences dans la cuisine de sa maison de campagne. Elle s'était transformée en une redoutable femme d'affaires qui calculait et rationalisait sans se soucier des saveurs et des plaisirs.

- Il s'agit du gingembre et du curcuma, lança-t-il froidement. Ma partenaire de bridge, Veda, est originaire d'Inde. Je suis sûre qu'elle saura m'aider à trouver de nouvelles recettes.
- Tu joues au bridge ? s'étonna Madeleine.

- Tu le saurais si tu venais me voir plus souvent, rétorqua-t-il d'un ton glacial destiné à la congédier.

Depuis qu'elle avait pris la direction du restaurant, Madeleine ne lui accordait que quelques visites protocolaires et ne lui demandait jamais d'avis culinaires. Toute sa vie, Armand avait craint les *Crocus Sativus*, mais aujourd'hui il les remerciait de lui ramener sa nièce. De plus, il avait maintenant une bonne raison de se rapprocher de la délicieuse Veda.

Madeleine monta dans sa voiture, inquiète. Armand réussirait-il à satisfaire les fanatiques cette fois ? Elle réalisa qu'elle n'avait pas mangé depuis plus de douze heures. Elle s'empara d'un paquet de croquants aux amandes. Elle se sentit mieux dès la première bouchée... Succulent... Elle se promit de dîner au restaurant tous les jours avant le service.

Une semaine passa. Madeleine commençait à croire les rumeurs : les nouveaux plats de *Chez Basile* guérissait l'insomnie, le stress et les flatulences. Elle se sentait bien mieux que la semaine passée en entrant dans la chambre d'Armand.

Son oncle la reçut avec un grand sourire. Il avait passé une semaine à cuisine avec Veda. Ils avaient mis au point de nouveaux menus pour *Chez Basile*. Une soupe de poulet gingembre, un velouté de carottes au curcuma, un coquelet au gingembre accompagné de riz à la cardamome, une pintade au curcuma et ses pommes de terre à la cannelle.... Armand avait vraiment cuisiner toute la semaine : la longueur de sa liste était impressionnante.

- Mais notre chef d'œuvre c'est le poulet rôti épicé à l'indienne...

Madeleine trouvait que son oncle avait rajeuni. Il avait dû aimer devoir cuisiner autant. Ou bien était-ce de pouvoir se rappeler sa Grand-mère et le chat Basilic ? Où serait-ce le désir de séduire cette mystérieuse Veda ?

Madeleine décida de les inviter tous les deux à dîner *Chez Basile*, mais avant ils devraient passer en cuisine car elle ne savait pas si son équipe saurait se débrouiller avec toutes ces épices indiennes.

Armand resta sans voix.

- Quoi ? Vous avez bien le droit de sortir de cette maison de retraite parfois ?

Il hocha de la tête puis bredouilla qu'il devait prévenir Veda.

Comme on s'en doutait, les recettes du couple, qui, à eux deux, comptait presque cent soixante-dix ans ravirent le personnel et les clients de *Chez Basile*. On en parla même dans la presse nationale.

Il n'y eut pas de cinquième message... Madeleine avait donc convaincu les Crocus Sativus. Elle avait sauvé son restaurant. Elle ne devait plus ni guetter un entrefilet énigmatique dans la presse régionale ni y chercher de nouvelles astuces pour pimenter ses menus. Elle avait retrouvé sa sérénité et son imagination culinaire. Et son oncle Armand allait épouser Veda.

Un soir, presque un an après le dernier message des Crocus Sativus, Marjolaine transmit à Madeleine un message de la part de Monsieur Dupuis, l'ex client bougon devenu client favori.

Félicitations. Voulez-vous nous rejoindre ? C. S.