

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...

Erwan, son Maître Queux de -la maison de la côte -, établissement gastronomique dont la réputation avait de longue date bousculé les frontières du département, Erwan donc était bien parti voici trois semaines prétextant l'urgence de se rendre en pays creusois, justement pour participer à cette récolte des fameux crocus sativus!. Or, ce matin même, elle venait de lire dans l'édition du dimanche de son quotidien régional que cette même récolte ne venait que de commencer...là, maintenant! Alors pourquoi était-il parti aussi vite et si tôt ? Pourquoi n'avait-elle aucune nouvelle? Comment avait-il pu oublier l'échéance de l'ouverture de son restaurant dont il était si fier et pour lequel il détenait la palme en tant que précurseur de la cuisine des plantes?

Erwan est plus qu'un cuisinier : il aime travailler les bons produits, et nous avons la chance d'habiter dans une région à la fois côtière et maraîchère ; il prend soin de connaître ses correspondants et pousse le professionnalisme jusqu'à se rendre chez chacun d'eux afin de mieux les connaître, mais aussi pour découvrir leur méthode de production et adapter sa cuisine en fonction de la provenance de chaque produit. Erwan est un passionné, passionné par son métier qui représente toute sa vie mais aussi passionné des plantes, un amoureux de la nature, de la mer et de leurs secrets... Ainsi, avec Madame Grey propriétaire de la maison de la côte, il s'était établi depuis déjà de nombreuses années une connivence poussée à l'extrême jusqu'à faire de leur maison un haut lieu gastronomique. Mme Grey avait repris l'établissement familial tenu précédemment par ses parents et grands-parents. C'était un hôtel simple et bien entretenu où les citadins aimaient venir se reposer et se ressourcer entre mer et campagne. Rien d'extravagant, un rien désuet ce qui en faisait tout le charme ainsi que son attrait. Au décès de ses parents, l'hôtel était resté un temps fermé et tout laissait supposer que l'établissement familial allait définitivement sombrer dans l'oubli. Veuve et sans enfant à son grand regret, Mme Grey partageait son temps entre sa résidence principale de ville et la maison de la côte qu'elle venait ouvrir et entretenir. Rien ne la prédisposait à l'hôtellerie et encore moins à la restauration, étant diplômée d'école de commerce. Et sans le laisser supposer c'est par ce biais

que l'histoire de la maison de la côte reprit vie. L'établissement était situé au centre d'un terrain propre, tout au fond d'une ria ; de la route côtière, un chemin de campagne en donnait l'accès par l'arrière de la maison qui était bordée en contrebas, par la ria, et dans son dénivelé supérieur par quelques arbres séculaires d'essence rare plantés lors de l'arrivée de ses grands-parents sur ces lieux. Une coursive ceinturait toute la grande maison lui donnant ainsi un petit air venu d'ailleurs, quelque part, un rien plus méridional!

Ce fut par le plus grand des hasards, au cours d'un salon professionnel : " tourisme et province », qu'ils se rencontrèrent. Erwan était un cuisinier déjà de bonne réputation mais préférait pour sa qualification rester indépendant et mobile; Ce salon durait trois jours, mais en général chacun venait pour une conférence particulière ou pour un rendez-vous déterminé à l'avance et s'en retournait; ce qui n'était le cas cette année-là ni pour Mme Grey, ni pour Erwan. Salon très complet, ce fut le dernier jour qu'ils se croisèrent fortuitement au sein d'un labyrinthe de buis dans l'atelier intitulé : «du jardin des simples à la belle entreprise ". Mme Grey fut immédiatement séduite par ce grand gaillard dont la belle allure lui donnait beaucoup de charme et de classe...il était exactement le genre de personnage dont elle aurait rêvé comme fils ! Ce fut pour elle le coup de foudre de l'instant, il lui fallait faire connaissance. Pour Erwan, le coup de foudre, il venait de l'avoir dans ce jardin, à tel point que le monde végétal allait désormais faire partie intégrante de sa vie personnelle et professionnelle. Et ce moment particulier eu lieu en présence de cette dame sympathique qui aurait pu être sa mère. Ils engagèrent conversation, et, leur avenir bascula : la maison de la côte avait trouvé de nouveaux maîtres...

Ils se donnèrent une année pour remettre à leur goût la maison de la côte. Celle-ci comprenait un étage unique qu'ils transformèrent en hôtellerie moderne pourvue seulement de quelques chambres de charme. Quant à son rez de chaussée ceinturé d'une coursive close, il sera le lieu dédié à la restauration. A l'arrière, un parking jouxtant le jardin était réservé à la clientèle qui, ensuite, empruntait un genre de labyrinthe bas composé d'essences rares merveilleusement bien agencées en fonction des saisons. Ce cheminement était pour chaque arrivant un appel à la dégustation, une ode aux saveurs du moment, un détonateur pour les papilles. Ainsi se succédaient des parterres de différentes sauges exhalant des parfums aussi suaves que variés, des bouquets de thym et boules récurrentes d'origan, volutes de fenouil et échappées de capucines jaunes ou rouges, entrelas de fleurs de courges aux teints ocre, bourrache et compagnie, le tout se terminant au bas du perron de la maison en une cascade de rosiers. Les deux marches au demeurant très spacieuses étaient encadrées par des rampes -vitrines où étaient disposés des bouquets floraux ainsi que des présentations de décorations exclusivement

végétales ou maritimes dont les tons étaient évocateurs des lieux et des saisons. Puis, la clientèle arrivait dans la coursive et se présentait. C'est en allant rejoindre la salle de restaurant qu'elle avait possibilité de s'arrêter à "la boutique", consacrée à l'art culinaire d'Erwan: gelées de pétales de roses, confits de capucines, farcis de fleurs de courges, bouillons de bourrache, marmelades de roses et thym, huile de romarin, infusions de crustes marines, curd de laminaires ou chutney de salicornes, ou encore présentées dans d'adorables petits coffrets translucides :des pétales de roses et de violettes cristallisés .

La maison proposait une cuisine moderne innovante faite à partir de produits du terroir au plus proche de chaque saison. C'était une cuisine présentée à l'assiette, chacune agrémentée en fonction du mets commandé par une décoration florale ou marine appropriée et savoureuse .Erwan se faisait fort de connaître chaque fournisseur, de les recevoir dans son arrière cuisine prévue à cet effet ainsi que pour la réception des produits ; c'est dans cette même pièce qu'avaient lieu les essais culinaires et les dégustations ainsi que les staffs quotidiens du personnel.

Ce matin-là, la lecture de la rubrique cuisine de son journal, mentionnant ce week-end comme l'ouverture de la saison de la cueillette du crocus sativus, laissa Mme Grey dubitative. Leur établissement, fermé juste au lendemain de l'été, devait rouvrir dans huit jours pour cette période de Toussaint habituellement si propice à la clientèle des habitués qui, originaires du pays, revenaient à dates fixes pour s'occuper de leurs anciens.

Traditionnellement avant chaque réouverture, ils prenaient, Erwan et elle, quelques jours seuls dans la maison pour s'organiser et se propulser dans une nouvelle orientation qui deviendrait la spécialité de l'année; mais voilà, non seulement et pour la première fois depuis le début de leur aventure commune, Il n'était pas là, mais en plus, elle n'en avait aucune nouvelle. En prenant congé, il lui avait bien signalé vouloir visiter la région de la culture des crocus, mais elle n'y avait attaché aucune importance car cette fleur jusqu'ici ne figurait pas dans le répertoire de la maison ; d'ailleurs, n'avait-il pas détourné le problème en préférant les fleurs de soucis séchées, ou quelques saupoudrées d'algues pour colorer ses plats à la place du safran? Jamais il n'avait émis l'idée de vouloir se servir de cette épice qui semblait ne correspondre ni à son éthique ni aux aspirations coutumières des gens du pays ancrées sur une cuisine au beurre bien baratté ,alors que le safran, épice soustraite des stigmates du crocus, appelle plutôt l'accompagnement de l'huile d'olive et est employé dans des régions plus méridionales ... Non, bien sûr que non, le safran n'avait jamais préoccupé Erwan dont Elle pensait connaître tous les penchants secrets comme d'un fils dont elle avait été si cruellement privé. En y réfléchissant bien à son annonce de vouloir se rendre dans la région de la culture du crocus, elle n'avait pas retenu ses dires, mais

plutôt elle les avait détournés en se souvenant de cette charmante jeune fille qui était descendue à l'hôtel au cours de l'été pendant quelques jours et avec qui Erwan avait passé de longs moments dans le jardin à s'entretenir sur les plantes, les herbes, les algues et leurs différents bienfaits. Depuis son départ, elle le trouvait un peu absent, comme distrait, voire même étranger à ses plates-bandes choyées. Certes, il perpétuait ses balades et cueillettes matinales, mais elle le sentait tracassé comme fatigué de sa réussite bien assise. Il avait commencé au cours de l'été à former son cuisinier en second à la culture des bonnes herbes ainsi qu'à l'art de marier les goûts et les essences, les bons produits avec, les herbes fraîches, les algues confites, ou encore ses multiples pétales cristallisés. Il lui semblait indispensable de pouvoir se faire seconder, mais n'avait pas encore parlé de remplacement... Elle avait constaté qu'il avait ouvert un journal de bord mentionnant les étapes de culture du jardin de la maison; mais il n'était pas question que de culture, on y trouvait aussi, l'entretien, la cueillette, la conservation par le séchage, la cristallisation ou la dessiccation, le travail des sucres par chauffage jusqu'à obtention du petit ou du gros boulet ouvrant la voie aux confitures, caramels et confiseries. Enfin, tous ses secrets culinaires qui faisaient la réputation de la maison étaient depuis l'été répertoriés dans ce journal rondement mené et mis à la disposition de chaque membre du personnel dans l'arrière cuisine, sur un grand pupitre. Elle avait trouvé cette initiative parfaite, mais aujourd'hui, alors qu'elle n'avait pas de ses nouvelles, de façon inhabituelle, elle ne pouvait plus se voiler la face sur un mauvais pressentiment qui commençait à l'envahir... Cependant, avant son départ, Erwan avait demandé au jardinier de bien vouloir fumer un carré dédié aux orties en vue de nouvelles créations. Elle avait trouvé cette initiative pleine de bon sens, connaissant les nombreuses vertues des orties tant pour l'entretien des plantes que pour la phytothérapie ; la perspective de cette nouvelle culture pourrait donc s'avérer très porteuse... Pourquoi ne deviendrait-elle pas l'idée phare de l'année 2020??

Erwan commençait-il à vouloir s'orienter après sa cuisine diététique et bio vers des produits de soins ? Pourquoi pas, s'était-elle dit, nous en reparlerons à l'aube de l'ouverture !

Et puis, les congés sont arrivés ce qui était toujours une bonne chose pour tous et en particulier pour eux deux qui connaissaient une certaine "surchauffe" intellectuelle à vivre au quotidien l'un à côté de l'autre uni par leur objectif commun : la réussite de leur saison.

Huit jours devant nous!, et toujours pas de nouvelles! ; En soi, rien d'exceptionnel! Pour des gens qui jusqu'ici n'avaient pas besoin de s'expliquer, car ils avançaient de concert vers

L'édification de leur renommée ; bref, plus qu'un fils, et mieux qu'une mère, ils avaient bâti tous deux un empire de confiance qui donnait envie et qui se manifestait dans une réussite spectaculaire .Mais, la lecture de cet entrefilet sur le crocus dans le journal du matin la

perturbait. La tête enserrée entre ses mains, Mme Grey réfléchissait à la meilleure façon d'opérer afin de prendre contact sans le blesser. Elle choisit de lui envoyer un sms laconique

S'appuyant sur la photo prise ce matin même du labyrinthe des roses, menthes et thyms. L'effet ne tarda pas à se faire sentir, et voici la réponse qu'il lui fit :

"Madame, quelle beauté cette photo du matin! Vous m'en voyez heureux et reconnaissant ; j'espère que vous allez bien ainsi que notre maison bien aimée ; toutefois, cette année sera différente et je vous demande de m'accorder une seconde fois votre confiance; je suis pris actuellement et pour quelques jours encore par la découverte d'une nouvelle plante qui s'avère vouloir révolutionner notre avenir; mais il faut que je vous en parle, j'ai besoin de toute votre confiance ,et j'ai grand hâte de m'en remettre à vous...

Je vous prie de pardonner ma négligence.....je ne serai de retour que vendredi soir, veille de notre dîner d'ouverture."

PS: "vous trouverez toutes mes instructions de la semaine mentionnées pour chacun dans mon livre de bord, après avoir pris soin de le lire..... à l'envers. "

Stupéfiant!!! Cette lettre était tout à fait stupéfiante! Mme Grey se rendit sans plus tarder dans l'arrière cuisine et se précipita sur le pupitre où reposait religieusement le fameux livre de bord., qu'elle retourna..! À sa grande surprise, elle découvrit la bible d'Erwan retranscrite au jour le jour : c'est à dire que tout le programme de la mise en route de l'établissement y était inscrit, toute la marche à suivre précédant l'ouverture de la maison et le travail qui concernait chaque corps de métier. Incroyable, absolument incroyable, Erwan avait pensé à tout, comme s'il ne devait pas revenir. En quelque sorte, elle avait entre les mains, son testament!

Rien ne manquait, chaque geste, chaque précaution, chaque méthode y était référencé, chaque temps de confection, chaque temps de mise au repos pour les plats, les sauces, les confits, jusqu'aux soins des plantes, au ramassage des algues de la ria, tout, absolument tout était soigneusement transcrit, tout, absolument tout .. Le timing de l'ouverture de la saison se trouvait entièrement recensé dans ces feuillets. Pas de doute, si les ennuis commençaient, il fallait, et, sans plus tarder, réagir!

Nous étions dimanche, veille de la grande semaine précédant l'ouverture. Mme Grey saisie d'une impulsion sans pareille, s'empara de son téléphone et envoya un mail groupé à tout le personnel le conviant à une réunion exceptionnelle dès le lendemain, lundi 21 octobre 10 heures.

Puis, tel un automate, elle sortit prendre l'air et se retrouva dans leur labyrinthe; c'est ainsi que sa journée se passa au milieu des fleurs, des senteurs délicatement mélangées aux embruns de la ria, essences si chères à eux deux représentant toute cette énergie qui les avaient propulsés

dans une dynamique et une réussite sans faille..! La journée lui sembla bien courte, noyée dans ses réflexions mais aussi dans un chagrin grandissant. Dès le lendemain, tous les artisans de la maison répondirent présents à cette réunion aussi exceptionnelle qu'inédite. Mme Grey avait eu juste le temps de se reprendre pour faire aussi bonne figure que possible et réussir à injecter à sa troupe une dose d'allant suffisante à leur apporter le tonus nécessaire pour amorcer l'ouverture de la maison. Ils n'avaient pas le choix, Erwan le leur demandait, elle aussi. Le livre de bord, posé sur son grand pupitre, trônait à ses côtés. Tous l'écoutèrent, surpris dans un premier temps, puis, ils l'entourèrent, l'applaudirent, et sans un mot se dirigèrent vers le pupitre où reposait le livre de bord cette fois-ci retourné : l'envers des choses devenait le devant de la scène, et, leur marche à suivre. C'est ainsi que la maison se transforma dès cet instant en une véritable ruche ayant pour reine la feuille de route d'Erwan. C'était une première étape qu'elle semblait avoir emportée, seul l'avenir saurait le lui confirmer. Aujourd'hui, elle devait assurer cette rentrée aussi bien que possible, comme ils avaient su le faire jusqu'à présent depuis bientôt dix ans ! Vendredi, Erwan reviendrait; alors elle l'écouterait. Mais surtout il fallait, qu'il soit fier de sa maison, et que sa première impression en la retrouvant soit la meilleure.

Aucun d'eux ne vit la semaine passer. Tout ce qui devait être fait le fût : du ménage, au jardin, de la cuisine aux fournisseurs, chaque étape était cochée au fur et à mesure de l'avancée des jours si bien que le vendredi 25 octobre dès l'aube, la maison tout entière était prête pour recevoir ses hôtes du lendemain, mais surtout pour accueillir son maître dès le soir même.

Et il arriva. Il fut reçu par une haie d'honneur et de fleurs, il rayonnait accompagné d'une charmante jeune personne aussi jolie que fraîche et simple que tout le monde reconnut et qu'il présenta ainsi : "voici -Petit Safran-". Puis, arrivé sur le perron, il salua Mme Grey venue à sa rencontre et tous deux s'enfermèrent dans le bureau. L'entretien dura une éternité pour ceux qui attendaient dehors, et un court instant pour tous deux; voici ce qu'il en ressortit :

Après les effusions d'usage, Erwan pris place face au bureau de Mme Grey, s'assit, puis parla:
" Mme, j'ai trouvé mon Graal.

Il me faut revenir sur mon vécu de la saison dernière : fatigué par la lourdeur de ma tâche en cuisine et ce malgré la grande aide apportée par Rodolphe, au quotidien, ainsi que l'aide ponctuelle fournie par Gérard le jour des extras ,je commençais à imaginer autre chose afin de me consacrer à ce qui restait ma passion et ma conviction -le monde végétal et ses richesses. Avant mes congés, il me semble vous avoir parlé de la culture de l'ortie qui possède des qualités médicinales insoupçonnées : plante detox, reminéralisante ou anti inflammatoire, enfin plante riche en protéines complètes ce qui la dote d'un potentiel rapidement assimilable dans l'organisme ; sans oublier son coût minima qui permet d'aboutir à un produit fini très accessible!

Bref, en y réfléchissant, c'était plus qu'un carré dont j'avais besoin, mais je n'avais pas encore mis un mot sur mon désir. Ce que je savais c'était que je souhaitais lever le pied en cuisine pour me consacrer au laboratoire orienté sur les végétaux. Je décidai donc de passer ma période de repos à ma quête personnelle.

Au cours de l'été, nous avons reçu à l'hôtel une jeune femme passionnante et attachante portant un surnom atypique de -petit safran-, surnom attribué par sa famille limousine faisant référence à sa passion pour les fleurs et tout particulièrement pour les fleurs de *Crocus Sativus* lorsque toute petite fille déjà, alors qu'elle se trouvait en vacances chez sa grand-mère dans la safranière familiale, elle passait tout son temps parmi les crocus. De cette passion, elle en avait fait son métier qu'elle désirait me faire découvrir : horticultrice spécialisée dans les bulbes à caieux, ou, cormus, du *Crocus Sativus*.

Mes congés commençaient donc par la ville d'Aubusson chef-lieu de sa résidence.

C'est ainsi que je retrouvai Petit Safran à Aubusson, haut lieu par ailleurs, de la tapisserie, et qu'elle me présenta son entreprise horticole comprenant quelques champs exclusivement de crocus, et, des serres attenantes. Son activité principale était de cultiver des crocus afin de récolter leurs bulbes, ou cormes, pour fournir les safraniers de la région. Au cours de cette visite, Petit Safran me fit l'exposé et l'historique de la vie d'un crocus: il s'agit d'une plante de la famille des -eridaceae -, et c'est une plante géophyte triploïde stérile, c'est à dire une plante à floraison automnale et à dormance printanière et estivale. Cette reproduction végétative exige une terre bien drainée et ensoleillée. Elle se fait par la production de cormus fils issus du cormus mâle, cycle très étroitement lié aux variations saisonnières de températures. Pour en finir, la réussite de cette culture est d'une grande exigence car sa production est dépendante de l'homme, et les bulbes, ou cormes, doivent être divisés manuellement, puis, ensuite, replantés. Enfin, leur floraison qui a lieu de septembre à mi-novembre, surtout la nuit, a une durée de vie qui n'excède pas 48 heures. Quant à vous décrire cette fleur: pas plus haute que quinze centimètres, ses longs pétales sont de couleur mauve et de port érigé au cœur desquels repose 1 pistil muni de 3 stigmates de couleur rouge brique. Ce sont ces 3 stigmates qui font du crocus une plante recherchée, car une fois séchés ils deviennent une Épice Rare et Chère.

Lors de ma visite je restai interdit devant la qualité des bulbes savamment rangés dans des clayettes de bois et enfouis dans de la paille fraîche et odorante. Chacun avait déjà une belle taille d'environ 2 à 3 centimètres, parfaitement sain. Et je pris alors conscience que Petit Safran me dévoilait son trésor, ce qui me toucha au plus profond de moi-même, tandis que par l'embrasement de la fenêtre de la serre, j'apercevais comme une mer de crocus prêts à éclore. La journée passa très vite, et au moment de nous quitter, elle me demanda s'il me ferait plaisir de

visiter une safranière le lendemain car elle devait s'y rendre pour porter une commande de cornes. J'acceptai aussitôt cette proposition, fou de joie après cette visite de bulbes qui commençait à me métamorphoser sans que je ne le sache encore."

Pendant cette première partie de l'exposé d'Erwan, Mme Grey se tenait bien droite assise dans son fauteuil de bureau, lui faisant face sans le voir : plus de doute, les ennuis commençaient. Toutes les pires éventualités consécutives à son départ, à présent inéluctable, se bousculaient dans ses pensées à vitesse folle, et elle tentait de ne rien laisser paraître, surtout pas son chagrin qu'elle avait bien du mal à contenir. Fort heureusement les pâles rayons du soleil couchant venaient ricocher sur les vitres de la fenêtre du bureau jusqu'à inonder le plateau de la table qui les séparait et faire écran entre eux deux, ce qui facilitait l'épanchement de l'un et le repli de l'autre. Erwan Continua:

"Le lendemain nous priment la route dans le pick up de Petit Safran, chargé jusqu'à la gorge de clayettes de cornes. En route vers Fontanières, La Souterraine et Montluçon. Journée qui finalement se transforma en une semaine car les routes de la creuse aussi sinueuses qu'étroites se voient encombrées à cette époque de l'année de plus de tracteurs et de bêtaillères que de voitures particulières. Je me laissais guider, ébloui et heureux. Les safraniers rencontrés m'ont conquis par leur gentillesse, leur spontanéité, leur simplicité et bien entendu par leur savoir-faire. Plus nous avançons sur notre route de livraison, plus je me trouvais un peu plus à ma place ou tout au moins à celle que je recherchais. J'exultais intérieurement. Et, il faut bien l'avouer, je me sentais si bien auprès de Petit Safran. Pour en terminer avec mon histoire,-à ce moment-là Mme Grey s'enfonça dans son fauteuil presque jusqu'à disparaître des yeux de son interlocuteur se demandant à quelle sauce les ennuis allaient la manger!-..., nous étions le dernier jour et faisons route du retour lorsque Petit Safran me demanda si cela me ferait plaisir de visiter la plus ancienne safranière du département malheureusement aujourd'hui plus exploitée mais où subsiste de très beaux bâtiments . J'acceptai, sachant que dès le lendemain je serais encore dans les temps pour arriver auprès de vous à la maison de la côte. Cette visite fit basculer le reste de ma vie. Cette safranière était la propriété des grands parents de Petit Safran, justement l'endroit même qui lui avait donné la passion du crocus, endroit qui a achevé de me conquérir. Domaine aujourd'hui maintenu tout juste en état de survie par sa grand-mère, les bâtiments auguraient de ce qu'ils avaient pu être dans le temps, ce temps de l'exploitation artisanale effective de ses grands-parents. Je trouvai une vieille dame charmante qui dès mon arrivée me prit par le bras et me fit visiter toute la propriété; Tant et si bien que la nuit était déjà tombée, qu'elle nous parlait toujours, et, que enfin s'en apercevant, elle nous proposa de nous héberger. Ce que nous acceptâmes. Et le coup de foudre, sans que nous en soyons conscients encore allait

se révéler quand au cours de notre dîner elle nous avoua que son souhait le plus cher, avant de partir..., serait de voir revivre son exploitation, et que pour cela elle était même prête à louer ses terres pour un franc symbolique, mais que ce qui l'ennuyait le plus, c'était l'avenir compromis de ces vieux bâtiments qui ne correspondaient plus à l'attrait de la jeunesse actuelle. Sans nous concerter Petit Safran et moi-même, je me suis entendu répondre à cette dame, que j'étais prêt. Prêt à faire revivre et reflourir ses champs, mais aussi prêt à reprendre les bâtiments pour en faire mes laboratoires tant rêvés. Nous sommes restés bavarder toute la nuit, et au petit matin je l'ai quittée en lui disant: -à très bientôt. Mais avant de revenir, je dois m'en remettre à ma mère spirituelle là-bas dans mon pays-. "Le soleil était à présent couché et la pièce plongée dans une demi-pénombre .Erwan s'était enfin tu lorsque Mme Grey se leva et s'approcha de lui en prononçant ces quelques mots:

"Erwan, permettez-moi de vous appeler mon enfant. Si à première lecture du journal du dimanche mentionnant le début de la cueillette du crocus Sativus, j'ai craint que les ennuis ne commencent, je suis en mesure aujourd'hui de les remercier de nous permettre une fois de plus dans notre vie de nous remettre en question et pourquoi pas de redémarrer toujours ensemble tout en ayant agrandi notre famille. Votre passion des plantes m'enchanté et a contribué à faire mon bonheur. La maison de la côte marche aujourd'hui de façon autonome grâce à votre feuille de route percutante. Depuis longtemps notre entreprise est à votre nom chez mon notaire. Je serai ravie, si vous le voulez bien, de collaborer, une nouvelle fois à l'édification de l'entreprise de vos passions. Ne dites rien. Permettez que je reste à vos côtés.»

Contre toute attente et faisant défi à tout éventuel ennui, le crocus Sativus su trouver sa place au sein de la maison de la côte ; Erwan partit s'installer en Creuse et reprit avec ferveur l'ancienne safranière des grands parents de Petit Safran; ensemble, ils arrivèrent à produire un bulbe parfait, un bulbe AOC venant faire concurrence au bulbe AOC de la Mancha de réputation mondiale. Et surtout, Erwan installa ses laboratoires dans les anciens bâtiments qui intérieurement prirent des allures d'usines expérimentales principalement dédiées au safran mais aussi à toutes les plantes qui pouvaient le préoccuper, telle l'ortie entre autre...

Du SAFRAN, seule épice issue d'une fleur, il en imagina de nombreuses combinaisons. Il faut savoir que le pistil du crocus, possède, avant d'être travaillé 2 atouts majeurs : sa belle COULEUR jaune-orangé, ET, son PARFUM chaud et aromatique. Ces 2 qualités essentielles en font d'une part, un grand exhausteur de goût, et d'autre part, un colorant parfait .Erwan sut exploiter ces deux richesses jusqu'à les transposer dans de nombreux supports culinaires tels des huiles safranées, ou des vinaigres safranés , de la moutarde, des tisanes ou du thé, ET, ce qui donna un regain de notoriété à la maison de la côte : du beurre safrané .Il travailla sur les

deux établissements à la fois, produisant dans l'un et alimentant l'autre. Mais ses expériences allèrent beaucoup plus loin avec la création de produits médicinaux et cosmétiques, à base de safran pour ses qualités euphorisantes, toniques, antioxydantes et colorantes. Conjointement, il s'adonna à la teinture de tissus à base de safran et imagina avec les artisans limousins tout un éventail de linge de maison et de table. C'est ainsi que se développa la nouvelle gamme des produits de la côte qui demandèrent à Mme Grey de revenir sur ses études de commerce pour mieux s'adapter au marché du moment; de cela elle ne ressentit pas l'ombre d'un ennui, mais bien au contraire une véritable renaissance.

Voici comment, de l'amour d'une petite fleur naquit leur nouveau défi!!