

*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...*

Elle se souvint immédiatement qu'auparavant, elle n'avait jamais conçu de plats avec du safran. Bon nombre d'articles la laissaient insinuer que cuisiner cette fleur risquait de la conduire à sa perte. Difficile de faire des miracles avec ces perles rares et gorgées de soleil sec.

Elle en était à ce stade de perdition lorsque son fils de vingt-huit ans, un commis très investi et d'un charisme extraordinaire, débarqua dans son dos, transportant trois cartons empilés jusqu'à la pièce des frigos. Elle hésita à lui demander s'il avait déjà cuisiné du safran par le passé. Cependant, par peur de se ridiculiser, elle préféra se taire.

Le commis se contenta de faire le tri dans sa livraison du moment. Aujourd'hui, il y avait de l'huile de tournesol, de la farine et du beurre par paquets. Une fois les provisions réparties, il finit par apercevoir la mine décomposée de sa mère, sa tête en avant, ses yeux rivés sur la page de l'entrefilet choc. Et elle peinait à refaire surface.

- Tout va bien, maman ? lui demanda-t-il.

Cette dernière demeura muette. Abattue. Il crut qu'elle allait se laisser aller vers la chute. Ce fut alors qu'il contempla à son tour le mystérieux papier.

- C'est la catastrophe, fiston, balbutia la grande chef.

- Pourquoi tu dis ça ? C'est parce qu'il y a une récolte de safran que tu te fais du mauvais sang ?

- Oui... Et Dieu sait que cette fleur est impossible à cuisiner ! Que va-t-on en faire ? Quand je pense que mes clients réclament sans cesse de la nouveauté...

- Mais... et alors ? Ça tombe bien ! C'est très bien, le safran ! Rien ne nous empêche d'essayer !

- Tu t'y connais, toi ?

- Un peu, ouais. Justement, faut que je te montre un truc.

Sans plus attendre, le commis conduisit sa maman hors du labyrinthe des cuisines, afin d'atteindre le hall d'accueil, à côté de la salle du restaurant. Sous le comptoir de la réception était caché un boîtier en plastique blanc.

Le commis disposa le récipient sur une table de la salle principale, éclairée de lustres rétro, décorée de boiseries et de lampes, habillée de tables nappées de coton. Sa mère, impatiente et tenue en haleine tout en maintenant son angoisse, tenta de regarder à travers la boîte si une ombre ne dépassait pas. Une ombre difforme, voire effrayante.

- Tu m'en diras des nouvelles, affirma le fiston.

Sur ce, il détacha les fixations du couvercle et l'enleva d'un trait.

La grande chef crut mourir sur place. Ce qu'elle découvrit la scia au cœur. Dans la boîte se trouvait conservée une récolte de fleurs de crocus *Sativus tricolor* : rouge, orange, jaune ocre. Au milieu de ces filaments aux allures de fibres, de tiges difformes, trônait une fleur plus mirobolante que ses sœurs. D'une couleur inhabituelle. Ni chaude ni froide.

- J'ai déjà trouvé le nom pour ton nouveau plat, maman !

- Mais, voyons...

- Fais-moi confiance ! Ce n'est pas n'importe quel safran !

- Comment tu comptes t'y prendre ?

- Si on appelait notre nouveau plat « Savane de chou » ?

- Je...

- Allez, c'est noté !

Elle en fut estomaquée.

De toute façon, elle était tellement obnubilée par l'entrefilet qu'elle n'avait plus de chemin alternatif pour garder la tête haute.

Grâce au commis, les choses avancèrent à une cadence démesurée.

La chef trois étoiles convoqua une réunion de crise avec serveurs, agents de réception, seconds, pâtisseries... Bref, tout le personnel, afin de faire part de l'arrivée de cette fleur de safran pas comme les autres. Et surtout, comment allait naître le nouveau plat.

Le fils prodigue dessina un plan détaillé de la création à venir. Trois feuilles de chou vêtues avec une sauce au vinaigre, quelques fines rondelles de tomates saupoudrées de sel de Guérande, un pavé parmentier au fromage et aux herbes, le tout recouvert d'une fleur de crocus *Sativus*.

La présentation serait de mise sur une grande assiette creuse.

Le fils demanda à chacun des membres de l'assemblée ce qu'il en pensait.

Tout le monde approuva à l'unanimité, et de plus, l'applaudit tout en portant un regard attendrissant à leur patronne, elle, restée à l'embrasement d'accès aux cuisines.

Lorsque son fils montra la fameuse fleur de safran, la stupéfaction fut flagrante.

On l'examina, on l'effleura du bout des doigts, on renifla son parfum exotique.

On crut à un destin prometteur.

Deux jours après la réunion, le commis se mit aux fourneaux. Il dénicha un chou bien rond dans la réserve, en découpa trois bonnes feuilles à l'aide d'un hachoir, calcula mentalement la durée de cuisson tout en surveillant les lumières orangées du four, versa quelques cuillerées de vinaigre, découpa de fines tranches de tomates espagnoles bien fermes, les nappa d'un drap salé, avant de

réaliser un assemblage compact.

Sous les yeux éberlués de sa mère, il finalisa son ouvrage. Elle l'accompagna en confectionnant le pavé parmentier. De temps en temps, elle lui adressa un sourire teinté de stress.

Ce fut au moment d'ajouter la cerise sur le gâteau, la fleur de crocus sur le haut des morceaux de chou rôti, que le cœur de la chef se serra. Sous le choc, elle lâcha ce qu'elle était en train de faire et arrêta de justesse le dernier geste de son fils. Celui-ci sursauta et manqua de tout faire tomber.

- Maman, mais qu'est-ce qui t'a pris ? s'écria-t-il.

- Pardonne-moi, mon chéri, se confondit-elle maladroitement en excuses. J'ai eu peur, je ne sais pas ce qui m'a pris.

- Je t'en prie, calme-toi. Tout va bien se passer... Cette fleur n'est pas dangereuse tout de même !

En fait, la mère ne parvenait pas à oublier l'intitulé de l'entrefilet, déjà que deux plats et trois entrées à base de chou se faisaient rares pour les papilles des clients et commençaient à s'effacer de la carte au fil des années...

Le chou n'attirait plus. Comme dans tous les restaurants, la désuétude frappait à tout moment. Et cela durait depuis près de trois mois.

Alors, ce safran tombait mal, étant donné que le chou était le point fort du restaurant trois étoiles, et que la chef l'exerçait du jour de son entrée dans la gastronomie de renommée internationale jusqu'à aujourd'hui.

Elle n'avait jamais, au plus grand jamais, cuisiné de safran.

Voilà pourquoi.

Brusquement, elle détourna son regard vers les fours. Le pavé parmentier était à deux doigts de carboniser.

Le soir même, la grande chef étoilée ouvrit à ses clients. La boule au ventre, la sueur au front, mais la posture demeurant droite. Elle afficha un sourire sans même tendre les commissures des lèvres à l'extrême. Quant au commis, il dirigea l'équipe gagnante de ses seconds, avec précision, tout en contemplant son ouvrage posé sur une assiette creuse. Lui aussi transpirait de tout son corps, à donner des ordres de droite à gauche qui se répercutaient entre quatre carcasses de métal, à s'enfumer près des plaques et des fours...

Sa mère s'occupa d'un client : un quinquagénaire acheminé vers le fond de la salle, près des toilettes. Elle lui confia un menu, il le consulta pendant quelques minutes, et lorsqu'elle revint près de lui :

- Avez-vous fait votre choix, monsieur ?

- Oui, je vais me laisser tenter par la savane de chou.

- Excellent choix !

Elle avait réagi d'une façon spontanée, malgré le fait que ce plat allait sonner comme un coup de glas. Elle trembla quelques secondes, puis reprit le menu, avant de partir en cuisine.

Elle retrouva son fiston au niveau des frigos.

- J'ai une savane de chou pour la table n°11, annonça-t-elle.

- Parfait ! C'est parti ! On s'active, les gars ! fit le jeune homme, tout excité.

Aussitôt, on répartit les rôles afin de confectionner le plat. Un groupe se chargea de cuisiner le gros légume et d'y ajouter les condiments requis, un autre prépara le pavé parmentier, tandis que le commis mania la fleur de crocus. Pendant ce temps, la chef tourna autour des clients attablés et affamés.

Top chrono.

En cinq minutes, le quinquagénaire fut servi. Ce fut l'un des serveurs, d'une rare modestie et d'une grâce assez épurée quant à la gestuelle du portage d'assiette, qui lui remit le plat. Avant de s'éloigner en un éclair.

Le client inhala l'odeur sucrée-salée et soupira de plaisir, sous le regard attentif de la patronne, dissimulée derrière un colombage.

L'angoisse de cette femme devint grandissante, rien qu'à redouter la première bouchée du gourmet. A ce mélange incomparable. A la première goutte sur la langue, ce qui ferait monter la sauce. Puis la dégustation langoureuse et attentionnée, indépendante et silencieuse. Terroir et exotisme. Le pacte allait sonner l'heure de vérité.

Elle crut s'évanouir.

Enfin, le client enfila sa bouchée.

Lors des premières secondes, il ne se passa rien. Pas grand-chose. La chef le regarda mâcher, mâcher, agglutiner, tourner sa langue autour de sa portion...

Avant d'avalier.

Le cœur de la patronne s'arrêta de battre.

Son fils débarqua avec un serveur sous son joug et surveilla de près. Il refusait de l'admettre, malgré son obstination de créativité, de dextérité, mais lui aussi craignait une réaction hostile de la part du premier goûteur. Une habitude.

Le fait accompli, quelque chose ne tourna plus rond.

Le quinquagénaire bougea une main, la laissa en plan, puis la dirigea vers sa trachée. Son corps se contracta et sa tête atterrit dans l'assiette.

La chef étoilée avait parlé d'ennuis, en veux-tu en voilà... Ce spectacle lui fut tellement insupportable à observer qu'elle préféra fuir et s'enfermer dans les toilettes du personnel. Sauf que

son fils ne lui légua pas cette opportunité. Il fallait absolument voir cet effet d'eau à la bouche !

Le visage du client se crispa, des larmes coulèrent sur ses joues, on crut entendre un râle sourd, clos en bouche. Puis ses yeux se fermèrent comme s'ils se trouvaient face à un éclat de lumière, ce qui intensifia l'océan lacrymal.

Et puis, subitement...

La peau du client vira jaune, orange... rouge...

Le safran était-il trop épicé ? Trop rare à cuisiner ? Ou alors était-ce le chou rôti qui ne passait pas ? Un mélange audacieux et impraticable ?

Un poison ?...

Quoi qu'il en soit, le comportement possédé du client n'échappa pas aux regards intrusifs autour.

Pauvre chou !

Certains mangeurs prirent peur, d'autres grognèrent d'agacement, le scrutèrent sans fin, ruminèrent, chuchotèrent parfois, rirent silencieusement entre deux bouchées.

Les mains du client se convulsèrent à même le bout des doigts, son dos se colla contre le dossier de sa chaise, sa tête se pencha vers le plafond et expulsa un râle entrecoupé de flammèches.

Un cri de stupeur résonna dans la salle. La chef et le commis s'emballèrent.

- Génial, soupira-t-elle. Manquait plus que ça ! Je le savais !

- Tu dis ça mais tu n'as encore rien vu, la rassura son fils.

En effet, tandis que la boss tremblait derrière le pan du mur, le client se tortilla dans tous les sens, comme un pantin, au plaisir des autres attablés, endoctrinés par le spectacle inouï. Ce guignol d'un soir.

Au bout d'un moment, il finit par s'effondrer, la tête dans le plat. Et les volutes de fumée tombèrent en particules sur sa nuque.

Tout le monde crut que l'alarme allait retentir.

La chef partit s'enfermer dans les toilettes du personnel pour pleurer. C'était fini. Les choux étaient déracinés, n'étaient plus à la mode de chez nous, comme le voulait la comptine de toujours.

La gloire du safran avait eu raison de la réputation des étoiles ornant son fabuleux restaurant. L'entrecôte avait tout détruit. Les saveurs et les certitudes, les sensations et les papilles, les goûts et les couleurs.

La grande chef étoilée en était à ce niveau de dépérissement quand tout à coup, on toqua à sa porte. Trois coups mats.

- Maman ! Maman ! Faut absolument que tu viennes voir !
- Dis rien ! J'ai déjà deviné. Fous-moi la paix...
- Allez, viens ! Tu peux pas manquer ça ! On t'attend !

Elle dut patienter trois minutes avant de refaire surface. Respirer. Détendre les cordes de tout son corps.

Lorsqu'elle revint en cuisine les yeux rouges, les serveurs et les seconds se placèrent en haie d'honneur, le regard brillant, la poitrine gonflée à bloc, ce qui ne la rassura pas pour autant. Il fallait atteindre la salle pour recueillir des applaudissements, des compliments. Bref, tout ce qui était synonyme de reconnaissance.

Le goûteur se reposait dans les bras du fils prodigue. Il se ressaisit et vint serrer les mains de la patronne, avec la même dextérité de tout à l'heure dans le mouvement.

- Madame, votre savane de chou était... exquisite ! Démente ! la félicita-t-il.

Il en rajouta une couche, de façon surréaliste... Il en redemanda pour son dessert.