

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 le savait parce que l'année dernière, déjà, elle avait tremblé à la même date. A tel point qu'elle avait perdu toute concentration, toute créativité, et même sa force de persuasion, tout ce qui faisait d'elle un chef respecté dans sa brigade. En fait elle avait peur, et la peur, on le sait bien, vous scie les pattes et vous coupe les ailes.

Les deux premiers jours elle était si tendue qu'elle rentrait anéantie, les muscles du cou douloureux, la tête dans du coton. Les jours suivants la tension s'était dissipée en constatant que rien ne filtrait. Cette période avait été si atroce qu'elle se demandait maintenant comment elle avait pu oublier cette date et surtout comment elle allait pouvoir affronter ça de nouveau.

Levant le nez du journal, elle contempla la cuisine de son restaurant. Elle en était si fière, elle mesurait le travail parcouru, la somme des efforts demandés, l'abnégation, les sacrifices auxquels elle avait consenti. Son restaurant c'était sa fierté, son chef d'œuvre, et aussi ce qui la faisait vivre, au propre comme au figuré.

Il avait fallu une erreur, une seule erreur pour tout foutre en l'air la première fois. Elle en était ressortie brisée et laminée. La presse ne lui avait pas fait de cadeaux et la clientèle avait fui. C'était justifié, elle le reconnaissait. Elle avait toujours été dure avec elle-même, exigeante, c'est pourquoi son amour-propre en avait pris un coup. La cuisine c'était sa vie, ce qu'elle aimait et savait faire de mieux, son mode d'expression le plus abouti. Alors par sa volonté, et parce qu'elle n'avait guère d'autre choix, elle avait réussi à remonter la pente et tout recommencer.

Bien sûr il lui avait fallu ruser, biaiser, avancer cachée mais le résultat était là, devant ses yeux, dans cette cuisine qu'elle chérissait. Ce qu'elle possédait maintenant par la seule force de son travail et de sa ténacité ne lui serait jamais plus volé, elle s'en était fait la promesse.

Pourtant tout roulait bien jusqu'à ce jour fatidique. Elle proposait déjà une cuisine inventive, pleine de couleur et de fantaisie, qui faisait la part belle aux produits de saison. Elle avait misé, par conviction et sens du commerce, sur ce qui plaisait de nos jours et faisait vendre. Chez elle rien n'était industriel, tout était cuisiné sur place et frais. C'était sa marque de fabrique, elle misait sur la qualité pour être reconnue et estimée comme chef, comme femme dans ce monde fermé aux femmes.

C'est pourquoi, lorsque sur un marché, elle avait croisé Lydie qui cultivait des crocus à petite échelle, avait-elle de suite succombé aux charmes de cette plante et imaginé comment elle pourrait l'utiliser dans sa cuisine et en tirer parti. Elle devinait ce que le camaïeu de la fleur de safran pourrait apporter au dressage de ses assiettes, se mêler aux autres teintes de sa cuisine pour former un tableau esthétique et gourmand.

Elle avait donc décidé de marquer le coup, de proposer une soirée sur le thème du safran et de le décliner à toutes les sauces : sucré, salé, frit, crû, entier, en épices. Elle attendait beaucoup de cette soirée qu'elle espérait exceptionnelle pour faire décoller sa carrière et le chiffre d'affaire de son restaurant.

La clientèle était au rendez-vous : des personnalités de la région, des fidèles et quelques inconnus. Tout était prêt en cuisine pour le coup de feu attendu.

L'apéritif au safran avait été un réel succès, de même que sa raviole végétarienne servie dans son bouillon safrané. Elle percevait les murmures de contentement des convives, les réflexions élogieuses lui parvenaient au retour des assiettes en cuisine. C'est après l'ingestion du plat principal avec accompagnement de la fleur de crocus en beignet que les premiers symptômes et les ennuis consécutifs étaient apparus. Les clients de la table du fond avaient commencé à se tenir le ventre en geignant, d'autres avaient couru aux toilettes après les premières nausées, une femme réclamait en urgence un médecin pour son mari qui ne pouvait plus respirer.

Ceux qui n'étaient pas encore atteints perdaient leur calme en anticipant leur malaise imminent, tout n'était que cri et affolement, la peur s'étant propagée comme un feu de paille dans la salle.

Une équipe médicale était enfin arrivée et avait pris en charge tous les clients. Bien entendu une enquête sanitaire fut exigée qui releva une grave erreur de la direction dans l'intoxication massive, le safran utilisé dans son entier se révélant comme un poison. Le résultat prévisible final avait été la fermeture définitive du restaurant qui l'avait laissée anéantie sur le plan moral et exsangue financièrement.

S'ensuivit une période de découragement total, pendant laquelle elle refusa de tenir une poêle ou de goûter une sauce. Le monde lui apparaissait injuste, les obstacles insurmontables, l'avenir rongé par la honte. Elle n'avait d'autre envie que de se terrer dans son lit pour oublier cet épisode peu glorieux et surtout pour se faire oublier.

Mais la vie étant ce qu'elle est, c'est-à-dire imprévisible et changeante, et la mémoire des gens s'avérant courte au final pour la majorité, tout cela finit par se déliter avec le temps. Elle reprit peu à peu confiance en ses capacités et avec elle le goût de cuisiner.

Pas question pour autant de rester dans sa ville initiale où tout commerce de bouche virerait invariablement au fiasco.

Elle s'éloigna donc le plus possible et finit par dénicher son nouveau petit nid, qu'elle améliora lentement mais sûrement, jusqu'à en faire un établissement prisé puis reconnu et enfin ce restaurant 3 étoiles qui était son bébé et son cadeau au monde. Comme c'était une femme avisée elle prit soin de ne pas faire apparaître son nom dans la constitution de son affaire, prenant sa sœur comme gérante et associée fictive, et refusant toute publicité dans laquelle ne figurerait pas exclusivement le seul nom commercial de son restaurant.

Et c'est là, dans son cocon protecteur, son havre de paix retrouvée, qu'elle parcourt l'édition du dimanche de sa feuille de chou régionale.

Elle s'enjoint de rester calme. Tout cela est derrière elle désormais, c'est pourquoi elle préfère se concentrer sur le service du soir et l'organisation qui en découle. Elle mise beaucoup sur sa nouvelle carte végétarienne et la qualité de ses accords mets vins.

Elle est donc à sa place habituelle, dans la cuisine, lors de l'arrivée des premiers clients. Assez rapidement la salle se remplit, les conversations vont bon train. Elle est toute à son affaire, concentrée sur les ordres à donner, les assiettes à surveiller, le rythme à imposer, c'est pourquoi elle ne comprend pas de suite pourquoi son œil est attiré par un morceau de papier, placé au sommet d'une poire pochée. Sur ce papier son nom inscrit au feutre gras.

Un peu étonnée elle déplie la note et prend connaissance du message laconique qui y est noté : « Je vous ai retrouvée. Je sais tout. 15000€ pour mon silence. Dans la jardinière de buis demain. Sinon vous devrez dire adieu à votre restaurant ».

Elle sent le sang refluer de son corps. La tête lui tourne, les sons lui arrivent déformés. Quand elle reprend ses esprits elle presse les serveurs de questions pour comprendre l'origine du billet ; est-ce la femme blonde à la table ronde, le couple près de la baie vitrée, ou bien le vieux monsieur débonnaire qui mange seul un sourire aux lèvres ? Personne ne répond, personne n'a rien vu et puis comment savoir avec tout ce travail et l'attention portée au service ?

Le papier entre ses jointures serrées n'est plus qu'une boulette quand elle prend sa décision. Elle s'est fait une promesse et elle s'y tiendra : personne, jamais plus, ne lui prendra son bien, son bébé, sa dignité.

Elle condamne toutes les sorties de son restaurant. Les convives continuent à deviser joyeusement. Quand elle se présente en salle et propose une boisson safranée de sa composition elle reçoit en retour des remerciements appuyés. Elle porte un toast et quand elle approche sa coupe de ses lèvres, tous les invités, ainsi que ses employés, l'accompagnent dans un même mouvement général de délectation.

L'édition du lendemain de la feuille de chou régionale réussit la meilleure vente de son existence : aucun survivant dans le restaurant étoilé.

La notoriété de l'établissement dépasse les frontières du pays. Il est surnommé « le guet-apens du safran » même si personne ne comprend vraiment le déroulement du scénario mortel.

L'enquête suit son cours....