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…Tous les ans sa recette de sole sur son lit de safran, remportait tous les sufrages parmis sa clientèle et lui avait permit d’obtenir sa troisième étoile et tous les ans il lui était plus difficile encore de trouver le produit parfait . Les jardiniers de tous ordres s’essayaient à la culture de cette fleur ; mais réaliser le produit qui mélait les arômes, la tenue de la couleur, l’équilibre parfait entre le gout et l’odeur, seuls quelques magiciens floricoles en étaient capables. Ce n’est pas pour rien que l’on nomme ce produit l’or rouge. Il est rare bien sur, mais la culture et la récolte d’un safran parfait requiert tout un savoir faire et une patience réservée à peu d’élus. A l’instar du chercheur d’or qui fait passer dans son tamis tous les cailloux de la rivière pour découvrir quelques grammes d’or, le jardinier travaille sans relache pendant plusieurs saisons pour récolter à l’automne quelques grammes de ces précieuses épices. Ce sont ces minuscules fragments, ces infimes poussières qui donneront à un plat la magie culinaire tant convoitée.

L’année dernière déjà, Louis lui avait dit qu’il arrêterai de la fournir en safran, mais elle ne l’avait pas prit au sérieux. Tous les ans il lui faisait le coup. Cette culture était trop capricieuse, trop délicate, lui demandait trop d’efforts et pour quoi ? Quelques grammes de poudre colorante qui garnissaitent des assiettes .Et tous les ans elle lui expliquait avec patience que cette poudre magique rendait son plat extraordinaire. le gout de son poisson était relevé grâce à ses arômes exotiques et particuliers ; sa couleur transformait une chair blanche et fade en de petits morceaux éclatants aux couleurs chaudes et appétissantes. Cet ingrédient était indispensable et irremplaçable.

C’était bien là le problème, rien ne pouvait remplacer cette merveille. Même si la couleur du curcuma pouvait faire illusion, ce gout inimitable ne pouvait être égalé. Comment allait elle reproduire son chef d’oeuvre sans cet ingrédient majeur ? Louis n’avait pas cédé à ses prières et cette année, la récolte de safran se ferait sans lui.

Fait exprès , le nouveau restaurateur qui venait de s’installer au village semblait féru de saveur originales et agrémentait ses plats de fleurs comestibles ou de nouvelles épices inédites. Lui, allait certainement proposer un plat safrané et sa carte attirera sans doute tous les connaisseurs. Elle ne pouvait se permettre de baisser les bras. Elle avait gagné ses étoiles grâce à son travail, ses innovations, sa recheche constante de la perfection. Elle devait trouver un nouveau fournisseur pour poursuivre son rêve et conserver son statut.

Après de nombreux coup de fils aux producteurs chevronnés, elle se rendit compte que la partie n’était pas gagnée. Ce produit était rare, et les cuisiniers, comme elle, avaient tous leur propre producteur et la précieuse récolte ne suffisait pas à fournir deux établissements, Devrait elle se résoudre à modifier son plat vedette ? Non, cela ne se pouvait, la récolte venait juste de commencer dans la région mais en s’aventurant plus au nord du pays certains producteurs n’avaient peut etre pas encore commencé. Elle reprit son téléphone et poursuivit ses recherches. A la fin de la journée aucun producteur renommé, à des kilomètres à la ronde n’était capable de lui fournir la précieuse épice pour les prochains mois. Dans sa région, la récolte commençait tout juste, et tout était déjà perdu !

Fort de ce constat, elle se décidat à aller dormir , la nuit porte conseil dit-on , il était temps de vérifier cet adage. Le lendemain matin, en effet, son plan de bataille était établit. Elle se prépara donc, revêtit une de ses plus belles robes et commença par flaner aux alentours du restaurant de son principal concurent “ le paradis”. Elle n’avait jamais rencontré son propriétaire, mais les commérages allaient bon train le concernant. Récemment divorcé, il avait reprit le restaurant local en apportant des plats innovants et abordables qui avaient charmé la clientèle locale. Elle s’approcha donc de la carte affichée devant l’entrée en essayant d’imaginer à quel courrant d’inspiration pouvait bien appartenir le chef : “tajine d’agneau à l’huile d’argan, brique de langoustine et kumquat, noisette de cerf sauce badiane”

tous ces plats sentaient bon les épices, le bon gout et la tradition cullinaire revisitée. Elle nota cependant qu'aucun des plats préparés ne contenait de safran, et qu'elle ne devait pas voir dans ce restaurant un adversaire sérieux dans sa course à l'or rouge. Il n'était donc pas un enemi, mais peut etre pourrait il devenir un allié. Prenant son courage à deux mains, elle pénétra dans le restaurant et demanda à parler au chef cuisinier. On la pria de patienter dans le hall d'entrée, lui laissant ainsi le temps de préparer son entrée en matière. Un homme à la petite trentaine, d'allure sportive et sympathique arriva bientôt devant elle . _"Bonjour madame, Paul Cubose, que puis je pour vous ? " -Bonjour monsieur, je suis Clara de Zioresie, chef du restaurant "l'Eden" au village . J'aurais aimé vous consulter à propos d'un problème que je rencontre actuellement" Tout en discustant Paul la guida jusqu'a une petite table à l'abri des regards. "-ah oui ? Dites moi tout". "- voilà, vous ne le savez peut être pas mais mon établissement propose une carte variée et originale, cependant mon plat star est à base de safran. Hors cette année Louis, mon producteur, m'ayant fait faux bond , je ne vais pas être en mesure de mettre ce plat à ma carte. Je n'ai pas trouvé de remplacant, et j'aurai aimé savoir si vous auriez eu connaissance d'autres lieux ou je pourrais me fournir en safran de qualité ?". Le visage de l'homme prit une mine concentrée , il réfléchissait visiblement et semblait vouloir l'aider. Après quelques minutes de réflexion, il hocha la tête de droie à gauche en signe de dénégation "- j'imagine que vous avez contacté tous les producteurs locaux, et que si vous venez me voir c'est que vous n'avez plus de solution. " , après un long soupir, elle acquiesa "- en effet, je pense avoir fait le tour des fournisseurs sérieux potentiels , mais je pensais que vous auriez peut être d'autres contacts ou d'autres idées à me soumettre. Je vois que votre carte est très variée et originale." "-je vous remercie, mais mes produits sont frais et j'ai plusieurs sources d'approvisionnement, peut-être auriez vous pu anticiper ce problème ? Vous pourriez également changer votre recette et envisager d'utiliser d'autres épices. Vous savez le Loomi et son parfum citronné, ou encore le mastiha , plus mentholé accomode parfaitement le poisson et sont plus accéssibles que le safran." Clara tout d'abord froisée par la remarque du chef, écoutait avec attention. "- je n'ai jamais utilisé ces épices et je doute que le résultat soit à la hauteur. En tout cas, je vous remercie de m'avoir reçu, et je vous souhaite une bonne continuation ." Comme elle se levait pour prendre congés, l'homme

la retint par le bras. “-si vous avez besoin de moi, n’hésitez pas à revenir, ma porte sera toujours ouverte !” Sur cette phrase qu’il agrémenta d’un sourire ravageur, Clara lui sourit, sous le charme. Quel dommage que la période soit si troublée pour elle, le temps n’était pas aux amourettes. Elle devait rester concentrée et trouver un solution coûte que coûte à son problème. En tout cas cet adonis était plus ami qu’enemi, c’était déjà un bonne chose.

Sortant du restaurant, abbatue, elle tentait de regrouper ses idées. Elle n’était plus en mesure de réaliser son plat phare, elle n’avait pas trouvé de producteurs sérieux, elle n’avait pas d’autres idées à mettre sur sa prochaine carte . Sa recherche l’avait bien trop occupée pour avoir le temps de mettre en place de nouveaux plats. Bref, la situation était critique , et elle n’était pas loin de baisser les bras. Peut etre devrait elle essayer les épices nouvelles dont Paul lui avait parlé. Peut être pourrait elle faire des essais et tenter de nouvelles expériences. Se raccrochant à ce nouvel espoir, elle contacta de nouveaux ses fourisseurs pour réunir ces ingrédients. Le lendemain, tout fut livré et elle se mit alors en cuisine. Rien n’était plus exaltant que de réussir ce nouveau challenge, elle se donnait à fond dans ce projet. Avec, il faut bien l’avouer, la force du désespoir . Le critique culinaire qui attribuait les étoiles venait génralement en automne, il lui fallait donc poursuivre ses efforts.
De plats ratés en essais infructueux , ses nouvelles expérimentations ne remportèrent pas tous les succès et il lui fallut s’accrocher de toutes ses forces à son rève pour maintenir le cap. Finalement après bien des souffrances, elle accouchat d’une lotte aux escences de citron noir sur son lit de cresson, Le loomi avait fait son oeuvre, et ce poisson délicat transporté par cette touche de citron exotique plongeait le gourmet dans l’extase. Elle devait reconnaitre que son plat était une pure merveille et que le prochain critique culinaire ne pourrait que reconnaitre son géni. Adieu safran, que lui importait les récoltes de fleurs de crocus Sativus. Aujourd’hui elle avait trouvé un plat innovant et délicieux. Elle s’était surtout prouvée à elle même qu’elle était capable de surmonter les éccueils , de se dépasser pour atteindre son but. Qu’elle méritait son statut de chef de cuisine et qu’elle pouvait prouver à tous sa valeur. Pendant des années elle avait vécu sur ses acquits , sur son fameux plat vedette et l’avait travaillé, amélioré. Pourtant elle s’était aussi reposé sur cette valeur sûre. Non c’était décidé, plus jamais elle ne

devais laisser s’éteindre la flamme de la création. Elle allait d’ailleurs s’empresser de mettre en place une nouvelle carte plus originale, plus colorée, plus innovante. C’est en suivant le fil de ces réflexions qu’elle prit la direction du restaurant de Paul. Après tout c’est grâce à lui que tout avait été possible, qu’elle avait trouvé la force de se remettre en question et de surmonter cet obstacle. Il fallait qu’elle le remercie et peut-etre même qu’elle lui propose un verre ou plus si affinités. D’ailleurs, Après toute cette période de travail intensif, elle avait bien le droit de se détendre. Se détendre avec Paul serait sans doute très agréable. Arrivant au “Paradis”, elle en était à se dire que le restaurant portait bien son nom et qu’elle accepterai volontiers que son chef l’y emmène.

Pourtant lorsque Paul apparut devant elle , il lui sembla transformé. Une ride de contrariété barrait son front et son sourrire sonnait faux. Biensur il était tourjous aussi beau, mais il semblait bouillir sous cette plastique de façade , “-Bonjour Clara, que me vaut l’honneur ?” , tout d’bord surprise, Clara ne se formalisa pas, tout n’était pas tout rose dans le secteur de la restauration, les problèmes étaient légion. “- je venais vous remercier pour les bons conseils que vous m’avez prodigués la dernière fois. J’ai essayé les nouvelles épices que vous m’aviez indiqué et mon travail a porté ses fruits” “La fameuse lotte au loomi..”Paul venait de lui jeter cela comme une insulte , un mot craché au visage. Reculant sous la surprise, Clara se ressaisit bien vite “-oui c’est vrai comment savez vous ? “ “ -tout se sait au village, j’imagine que vous confirmerez bientôt votre étoile avec un plat pareil. n’oubliez pas que sans moi, vous n’en auriez jamais eu l’idée, que je suis finallement votre mentor. Nous pourrions peut etre allier nos forces. Deux restaurants gastronomiques dans un si petit village , je pense q’un de nous deux est de trop” c’est était trop, pourquoi tant de haine? Clara prit la direction de la porte, mais se retourna finallement vers Paul. “-Votre établissement périclite, vos plats ne sont pas à la hauteur des attentes de la clientèle exigeante de la région. Je ne pense pas qu’une association soit avantageuse pour moi . Je venais juste vous remercier pour votre soutien et vos idées,” tournant les talons Clare quitta précipitement le restaurant, laissant Paul à ses idées noires.

Un sourire flottait sur ses lèvres et dans son esprit un nouveau projet se mettait en place. “-Et oui, Monsieur Paul Cubose, neveu de Louis , horticulteur de son métier, malgré vos petites magouilles, vous n’avez pas réussit à me supplanter, mais juste rallumer ma flamme; Aujourd’hui je suis la plus forte et je vous prouverait que le Chef dans ce village c’est moi !”