21 **La perfidie des fleurs**

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.
Marguerite soupira en reposant le journal. Elle aimait, à cette époque, contempler les champs de crocus aux tons chatoyants de mauve. Mais cette année la floraison de cette fleur éphémère et précieuse annonçait plus que jamais les tracas à venir.
Ah ! Le safran porte bien son nom d'or rouge, faisant de ses petits filaments l'épice la plus chère au monde. Il ne faut pas moins de cent cinquante fleurs pour obtenir un gramme de safran, imaginez ! Cette année, les prix allaient encore s'envoler. Marguerite maugréa, une fois de plus elle serait en concurrence avec le restaurant *La cloche d'or*, un 4 étoiles idéalement installé sur la place du bourg. Ce serait le pot de fer contre le pot de terre car elle n'avait pas les moyens d'acheter du safran local au prix du marché.
Elle en était là de ses pensées lorsque Ludovic la rejoignit à la grande table de la cuisine. Il logeait au-dessus du restaurant. Elle lui avait appris le métier de serveur et l'avait embauché pour le sortir de la délinquance. Elle ne regrettait pas son geste, Ludovic était un gars débrouillard et vif qui méritait une seconde chance.

— Ça va comme vous voulez, madame Marguerite ? Vous avez l'air soucieuse. Si je peux aider…

En plus, il avait bon cœur.
Marguerite lui parla de ce satané safran qui coûtait la peau des fesses. Devrait-elle se rabattre sur l'iranien au goût plus fade, ou bien sur du safran coupé de curcuma ? Les gastronomes ne s'y tromperaient pas et c'était un coup à perdre sa clientèle.
Ludovic l'approuva d'un hochement de tête, il avait compris d'un simple échange de regard combien la situation était difficile. Sans cet épice, comment Marguerite allait-elle préparer sa célèbre crème safranée aux Saint-Jacques ?

Le crocus Sativus breton était devenu l'emblème de la région depuis que quelques producteurs s'étaient lancés dans sa culture, plus prometteuse que celle de l'artichaut ou du chou-fleur. Ce safran local avait provoqué un tel engouement des fins gourmets que, dès octobre lorsque démarrait la cueillette de la fleur, ils réservaient leur table dans les meilleurs restaurants du coin. Bien sûr, Marguerite avait aussi surfé sur ce succès en mettant à sa carte un menu « Saveurs safranées de Bretagne ». Concocter de nouvelles recettes à base de cet épice mythique et local, elle savait faire, mais se trouver en concurrence avec *La cloche d'or*, c'était une gageure.
Marguerite soupira en pensant à Yvon Le Meur, le plus grand rapiat doublé d'un roublard cinq étoiles. L'an passé, elle en avait fait les frais en payant sa commande de safran un prix exorbitant. Ah ! C'est qu'il s'y entendait, le coquin, pour faire monter les prix entre les différents restaurateurs du cru qui se regardaient en chiens de faïence dès que débutait la saison du crocus. Un sacré filou qui profitait de l'engouement pour l'épice et qui, non content de faire son beurre, trichait sur le poids. Cette année encore, ce serait la croix et la bannière pour s'approvisionner et les gros restaurateurs seraient les mieux servis. De plus, les récoltes étaient toujours aléatoires, dépendant de la météo et des maladies qui pouvaient faire fondre la production et donc gonfler les prix. Le pire, c'est qu'une rumeur circulait qui signalait des dégâts considérables qu'aurait occasionnée la pourriture violette.

Ignorant qu'au même instant Marguerite le traitait de noms d'oiseaux, Yvon Le Meur souriait en contemplant ses fragiles fleurs de crocus Sativus, non pas qu'il fut sensible à leur beauté éphémère mais il comptait déjà dans sa tête le joli bénéfice qu'il allait tirer de sa récolte, bénéfice majoré sur le dos des saisonniers non déclarés et qu'il payait chichement. Cette année, il avait eu de la chance, ses crocus étaient indemnes de maladies et avaient prospéré grâce à un printemps pluvieux et un été chaud. Y'a pas à dire, mais cette petite fleur est aussi capricieuse qu'une femme. Vous espérez des mois durant en vous pliant en quatre et puis bernique ! Yvon Le Meur se dit que, tout compte fait, il avait plus de satisfactions avec le crocus Sativus qu'avec les femmes
Toujours content de lui, il se dirigea vers son hangar où il rangeait sa mobylette attelée de sa remorque. Il devait faire des courses, des produits premier prix pour nourrir ses travailleurs étrangers qu'il logeait dans sa grange. Dès la porte poussée, son hurlement effraya les oiseaux nichés sous le toit. Sa mobylette avait disparu. Hébété, il regarda le sol maculé de tâches grasses où il la garait. Qui avait osé pénétrer chez lui pour le voler ? Furieux, il grimpa sur son tracteur et partit à petite vitesse vers le supermarché discount.

Au retour il s’arrêta à la gendarmerie déclarer le vol.

Yvon Le Meur ne décolérait pas en rentrant chez lui, la faute à ce pandore rechigné qui avait pris sa déclaration. Pas de temps à perdre pour retrouver un cyclomoteur antédiluvien alors qu’une bande de malfrats cambriolait les résidences secondaires ! qu’il avait dit, le *penn klouk* à képi. Il fulminait, Le Meur, de passer après ces parigots pleins aux as. *Garts* ! c’est qu’il bossait dur, lui !
Pourtant, il aurait pu, sans problème s’offrir une demi douzaines de mobylettes avec l’argent qu’il planquait sous son plancher, mais le fesse-mathieu dans toute sa splendeur ne voulait point toucher à son magot. Il attendait un hypothétique remboursement des assurances pour son antiquité. Car inutile de compter sur les poulets occupés à courir après l’argenterie et les bibelots des nouveaux riches installés dans la région. Il continua donc à se déplacer avec son Massey Fergusson dont les pétarades pestilentielles déclenchaient les moqueries des gosses qui se bouchaient le nez à son passage. Le Meur les noyait d’une bordée de jurons qui décuplait leur hilarité.
Décidé à retrouver sa mobylette, Le Meur ratissait le secteur au volant de sa machine poussive, cherchant le moindre indice qui l’aurait mis sur la piste du criminel. Mais rien, chou blanc !
Trois jours après le vol, sa vieille bécane fatiguée retrouva comme par enchantement le chemin du logis. Quelle surprise pour le vieux rapiat ! Elle se dressait, fiérote, sur sa béquille comme si de rien n’était. Le Meur se gratta le sommet de son crâne qui commençait à se dégarnir, troublé par ce retour inopiné. Sur la selle était posée une enveloppe bleue. « Tiens v’là aut’chose ! » grogna le pingre qui craignit d’avoir à payer quelque amende.
Il ouvrit lentement le pli et déplia une lettre à l’écriture élégante.

Ce soir-là, Yvon Le Meur fit une grande toilette avant d’enfiler son costume de velours. Y’a pas à dire, il existait encore des gens avec du savoir vivre. Violette, la signataire de la lettre, s’excusait de lui avoir emprunté sa mobylette mais, prise par l’urgence de sa mère malade au chevet de laquelle elle devait se rendre en toute hâte, elle avait commis cette indélicatesse. Elle regrettait, bien sûr, cet acte abominable mais elle avait paniqué car, cette nuit-là, aucun taxi ne voulut se déplacer. Pour se faire pardonner et dédommager sa victime, elle l’invitait au restaurant 3 étoiles *Chez Marguerite.*
Yvon se sentit tout chose, avec une envie stupide de gambader comme un chevreau en riant comme un bossu. Une femme l’invitait dans un 3 étoiles, lui, Yvon Le Meur ! Il était

impatient de savoir qui se cachait derrière cette mystérieuse Violette qu'il imaginait aussi élégante que son écriture.
Lorsque son enthousiasme fut retombé et sa méfiance de vieux grigou revenue au grand galop, il se dit que, derrière ces belles paroles, se cachait peut-être une femme qui s'intéressait à son argent. Á presque cinquante ans, il était encore un beau parti. Ah ! Elle serait déçue, la Violette, car pour lui passer la corde au cou, elle pouvait se mettre le doigt dans l'œil jusqu'au coude, ce qui ne l'empêcherait pas, lui, de gueuletonner à l'œil.

Il enfourcha sa mobylette pour se rendre *Chez Marguerite*, heureux qu'elle démarre du premier coup. Méfiant comme chat échaudé, il avait prévu une chaine et son cadenas pour entraver sa machine.
Quand il pénétra dans la salle du restaurant, une jeune et jolie serveuse l'accueillit avec le sourire. Elle lui désigna une table réservée à son nom, précisant que la note était déjà réglée. Il ne vit qu'un couvert et compris que la mystérieuse Violette ne partagerait pas avec lui le menu gastronomique qu'elle lui offrait. Il eut quelques regrets qui firent long feu dès qu'il s'attaqua aux croques en bouche qu'il arrosa d'un kir breton. La serveuse lui présenta la carte des vins. « Mais oui, monsieur, le vin est compris. » Il étudia chaque ligne pour le plaisir d'égrener les noms : Pouilly Fuissé, Saint-Estèphe, Châteauneuf du Pape, Montre-cul… pour désigner d'un doigt concupiscent le Saint-Amour. « Très bon choix, monsieur » confirma la serveuse en revenant avec la bouteille qu'elle lui présenta avant de l'ouvrir avec un savoir-faire qu'il admira. Elle en versa juste un peu dans un verre qui lui parut étrangement haut, juché qu'il était sur sa longue patte d'échassier. Il le porta avec gravité à sa bouche, en but une gorgée, et se recueillit comme un prêtre célébrant l'Eucharistie.
Puis arriva, fumante, la soupe de moules et laitue de mer. Un délice qui le revigora aussi sûrement qu'un grand coup d'embruns. On le fit attendre jusqu'au plat suivant, il en profita pour reluquer la jeune serveuse qui officiait seule, mais la salle était loin d'être remplie. Elle allait et venait avec agilité entre les tables et notre grippe-sou se sentit soudain tout émoustillé par les rondeurs qu'il devinait sous le corsage. Elle lui servit prestement la fricassée de langoustines qu'il mangea salement, soucieux de n'en rien laisser perdre. Il décortiqua, suça, aspira chaque morceau du crustacé et se pourlécha les doigts. La sauce était fameuse, la Marguerite était une sacrée cuisinière ! Il l'aurait bien félicitée, sans doute qu'elle ne quitterait pas ses fourneaux en sachant qu'il était dans la salle, lui et elle n'étaient pas vraiment amis. Pas du genre qu'on effeuille, cette marguerite-là. Qu'importe ! Il se régalait sans bourse délier, que demander de plus ?

Le vin, qui portait bien son nom, était rond et charnu comme une femme dans la plénitude de sa beauté. La tête lui tournait un peu, pourtant il tenait bien l'alcool. Sans doute l'ambiance y était pour beaucoup : les lumières tamisées, la nappe blanche avec la vaisselle qui étincelait et, surtout, la serveuse si gouleyante avec sa voix de miel et sa bouche de fruit rouge. Il en était tout ramolli, le pingre, tellement ramolli que si Violette s'était soudain présentée devant lui, il l'aurait embrassée comme du bon pain.

On changea ses couverts. La classe ! Il jubilait. Arriva enfin le plat de résistance, le mal nommé car il n'allait pas lui résister longtemps. Il rit tout seul à son trait d'esprit. Dans son assiette, aussi large qu'un plat, s'étalait avec volupté une belle tranche d'agneau de pré salé à la crème d'ail, accompagnée d'un gratin de pommes de terre à la tomme de Vaumedec. La viande était fondante, la sauce crémeuse et le gratin… ah ! le gratin, il n'avait pas de mot pour en exprimer le croquant et le moelleux mêlés.

Son pantalon commençait à le serrer. Discrètement, il se déboutonna avec un soupir d'aise. Il pouvait attaquer le plateau de fromage que la charmante serveuse venait de poser sur sa table. Tous lui faisaient envie, il les goûterait donc tous.

Le restaurant se vidait peu à peu de ses convives et, lorsque la serveuse, toujours pimpante, lui apporta le dessert, il n'y avait plus que lui dans la grande salle rustique.

Il dégusta son éclair caramel beurre salé, chaque bouchée était un concentré de saveurs et d'onctuosité.

Avec le café, il acheva sur une note d'amertume ce succulent repas, regrettant de ne pouvoir partager son euphorie avec quiconque. C'est cet instant que choisit Marguerite pour sortir de sa cuisine, son grand tablier noué autour des reins, les manches retroussées sur ses bras dodus et, dans ses mains une bouteille d'eau de vie.

« Une petite poire, ça vous dit, monsieur Le Meur ? C'est la maison qui offre !

— Si c'est la maison qui offre, alors… »

Le Meur grimaça un sourire et, comme la patronne était d'humeur à bavarder, il essaya d'en apprendre plus sur sa Violette.

« Violette ? s'étonna Marguerite, vous faites erreur, c'est un homme qui a réservé votre repas et payé en espèces. Pas quelqu'un d'ici, il avait un accent étranger.

— Un étranger ? »

Yvon Le Meur accueillit la nouvelle avec un petit pincement au cœur qu'il avait pourtant insensible, mais perdre aussi brutalement son fantasme amoureux lui gâchait la fin de la soirée. Il se leva pesamment et prit congé.

Marguerite ferma la porte derrière lui, puis elle éteignit les lampes de la salle avant de regagner sa cuisine où l'attendait Ludovic.

« Alors ?

Elle s'impatientait

— Alors ! sourit le serveur, je n'ai pas perdu la main avec le pied de biche. C'était du gâteau !

— Et le butin ?

— Ah ! Le top du top

— Combien ?

— Á vue de nez, je dirais un kilo. »

Marguerite se fendit d'un large sourire. Elle allait pouvoir en cuisiner des risottos, des sauces, des mayonnaises safranés. Elle rit carrément en imaginant la surprise de ce pingre de Le Meur lorsqu'il découvrirait le vol de sa récolte de crocus Sativus.

Les fleurs peuvent parfois se révéler perfides.