25 Le difficile service de ce jour-là.

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…

Mais elle ne pensait pas que cela arriverait aussi rapidement !

– Madame… Madame Valmont…s'époumonait le jeune commis courant derrière la patronne qui avait abandonné sa lecture.

– Qu'y a-t-il Jeannot ? Pourquoi ces cris ?

– C'est le Chef, Madame, il est parti !

– Comment ça parti ?

– Ben oui, quoi. Il a quitté la cuisine et il a dit au Second qu'il s'absentait quelques minutes et qu'il devait prendre les commandes de la brigade. Et le Second m'a dit de vous prévenir immédiatement. Alors moi j'ai couru après vous et…

– Calme toi, Jeannot ! l'arrêta la propriétaire. Calme-toi, j'arrive !

Jeannot la précéda, ouvrant devant elle les doubles-portes qui jalonnaient le chemin, de la terrasse, où elle dégustait son café en lisant son quotidien, jusqu'à la cuisine. Dans son dos, le martèlement rapide des talons le poursuivait. Arrivé à la dernière barrière les séparant de la cuisine, il reprit son souffle avant de pousser le battant de droite, s'effaçant derrière pour laisser le passage à sa patronne. Celle-ci pénétra dans les locaux, carrelés de blanc du sol au plafond et étrangement silencieux pour un dimanche matin, alors que le restaurant affichait complet ce midi. Habituellement, à cette heure-ci, le bourdonnement des cuisiniers préparant leur mise en place pour le service était uniquement dominé par les recommandations du Chef qui s'intéressait à chaque préparation. S'il se reposait entièrement sur son Second de cuisine, il avait coutume de dire « La confiance n'exclut pas le contrôle ! ». Et il contrôlait le travail de chacun. Mais pas aujourd'hui !...

Aujourd'hui le Chef avait déserté, sans dire un mot à la propriétaire de l'établissement. Un véritable abandon de poste, deux heures avant le service…

C’est au talent du Chef à travailler le safran, à mettre en valeur sa complexité, à savoir l’associer aux autres ingrédients que le restaurant devait sa troisième étoile. Une étoile que l’établissement défendait tous les jours, à chaque service.

Madame Valmont réunit le personnel de cuisine, des plongeurs aux commis et aux chefs de partie dans un coin de la légumerie et, en présence du Second, les questionna. L’un d’entre eux connaissait-il – ou soupçonnait-il – la raison du départ précipité du Chef ? Evidemment, nul ne put répondre : si le Chef ne s’était pas confié à son Second, pourquoi l’aurait-il fait auprès d’un autre ?

La propriétaire décida alors de questionner le personnel de salle et le réunit dans la pièce où toute l’équipe prenait ses repas. Elle posa les mêmes questions et, là non plus, n’obtint pas de réponses. Il lui fallait maintenant s’adresser aux deux personnes de la Réception. Aucune ne savait quoi que ce soit…

L’étrangeté de ce départ précipité intriguait fortement Madame Valmont. Pourquoi cette disparition sans un mot à quiconque, sans aucune explication ?

Un accident grave dans sa famille ? Il aurait pris le temps d’en informer le Second. Ou alors une fuite ? Pourquoi ? Aurait-il quelque chose à se reprocher ? Quelque chose à cacher ?

C’est l’arrivée du Directeur de Salle qui la sortit de ses pensées. Lorsqu’elle vit son visage, elle comprit immédiatement qu’il y avait un nouveau problème.

– Qu’y a t’il Denis ? Vous avez de mauvaises nouvelles concernant le Chef ?

– Rien à son sujet, mais mon collègue de la Renardière vient de me téléphoner. Il avait hier soir un client qu’il a reconnu : c’est le critique du Grand Guide. Et il n’est pas impossible qu’il vienne chez nous ce midi…

Ce n’était pas le jour ! Ce service de dimanche ne s’annonçait décidément pas sous les meilleurs auspices ! Elle demanda à son Directeur de Salle d’être encore plus attentif que d’habitude et d’informer sa brigade de l’éventualité de cette présence, inopportune en l’absence du Chef, puis se chargea de communiquer la nouvelle au personnel de cuisine.

Devant les pianos, régnait une certaine effervescence. Il lui sembla que tous avaient à cœur de pallier à l’absence du « gros bonnet » et de donner le meilleur d’eux-mêmes. Cela la rassura, et elle décida de se confier uniquement au Second, lui demandant de ne pas ébruiter l’évènement pour ne pas augmenter la pression chez les cuisiniers. Habituellement, tous ignorent la présence d’un critique gastronomique et elle craignait, peut-être à tort, qu’en apprenant cette nouvelle, l’ambiance devienne explosive.

Régulièrement, elle consultait son téléphone dans l'espoir d'y trouver le message d'un appel qu'elle n'aurait pas entendu. Midi approchait et toujours aucune nouvelle du patron de la cuisine. Le Second et les chefs de partie n'avaient pas pris le temps de déjeuner. Seuls les commis et les plongeurs avaient rapidement avalé leur repas, pour regagner leur poste au plus vite. Tous avaient à cœur de prouver qu'ils sauraient faire face à cette situation inédite.

En salle, la situation était différente. C'est le Second qui avait animé la traditionnelle réunion d'avant service à laquelle assistait le Directeur de Salle et les deux Maîtres d'Hôtel, à charge pour eux de transmettre les informations sur le menu du jour aux chefs de rangs.

Le sommelier et son second, entourés de leurs commis attentifs, la carte en mains, se concertaient sur les meilleurs accords mets et vins à proposer aux clients.

Comme des acteurs au théâtre, le personnel se préparait à entrer en scène. Ici ce n'était pas le rideau rouge qui se levait, mais la porte du restaurant qui s'ouvrait pour donner passage aux premiers clients. Madame Valmont se tenait dans le hall d'entrée pour accueillir personnellement les habitués, de la même façon qu'elle recevait les clients qui franchissaient le seuil pour la première fois. Très droite dans sa robe noire, avec pour unique bijou une broche épinglée à son revers, le sourire aux lèvres, elle avait un mot de bienvenu pour chacun des convives. Toutefois, elle observait attentivement chaque inconnu, soupçonnant en eux le critique tant redouté. Car, même si le restaurant était reconnu par tous comme visant l'excellence -et l'atteignant quotidiennement- il suffisait parfois de peu de chose pour être victime d'une critique négative.

Un couple accompagné d'une enfant… Ce ne pouvait être lui !

Deux hommes… Un repas d'affaires, un dimanche ?... Bizarre… Ce pourrait bien être l'un d'eux !

Encore un couple, de jeunes mariés lui semblât-il…lui n'était pas suffisamment âgé pour être le grand gastronome redouté.

Chaque nouvel arrivant se présentant à l'accueil soulevait chez elle des interrogations. Un couple endimanché, dans lequel il lui sembla reconnaitre une esthéticienne de Quimper… Les deux dernières personnes ayant réservé s'inquiétèrent de savoir si le gâteau d'anniversaire commandé n'avait pas été oublié. Confiante en son personnel, elle les rassura, se promettant quand même d'aller vérifier auprès du Second de cuisine.

Elle n'avait pu se forger une opinion quant à l'identité du critique, et se rapprocha du Directeur de Salle :

– Pour le critique…vous avez une idée ?

– Peut-être à la 12…les deux hommes.

– C’est possible… Soyez aux petits soins pour eux, mais n’en faites pas trop quand même. Je compte sur vous !

Dans la salle, les derniers clients accompagnés par les Maîtres d’Hôtel, prenaient place autour des tables. Nappées de blanc, proches de l’immense baie vitrée qui offrait une vue grandiose sur la mer, chacune d’elles avait en son centre un délicat bouquet de fleurs fraîches. Les assiettes de porcelaine et les couverts en argent avaient été essuyés d’un torchon humecté d’un peu de vinaigre blanc afin d’éliminer toute trace de calcaire, et la verrerie passée à la vapeur pour que ne subsiste aucune salissure.
A son poste, le Barman était bousculé par les premiers cocktails à préparer, car seul aujourd’hui. Son adjointe, chargée de regarnir les étagères et les frigos, ne s’était pas présentée ce matin et il avait dû assurer la remontée de cave et la mise en place de son poste de travail. Il n’avait cessé de courir depuis son arrivée, et avait fait passer en priorité la rapidité pour être opérationnel à l’heure du service, négligeant ou oubliant carrément tout le reste.

En cuisine, les premières commandes étaient arrivées et les mises en bouche envoyées. Seule la voix du Second annonçant le choix des clients résonnait, avec en écho les « Oui Chef » des personnes concernées qui lui répondaient. Au-dessus du « passe », les lampes chauffantes étaient allumées, maintenant à température les assiettes au décor aérien, dressées par les chefs de parties. Le regard intransigeant du Second de cuisine sur chacune d’elles, le ballet incessant des serveurs, la maîtrise des gestes de chaque acteur…un spectacle rodé, exécuté dans un calme qui masquait une certaine fébrilité due à la volonté de bien faire.

Les crustacés en sauce, délicatement parfumés au safran, incitaient les clients à se pencher sur leur assiette et à inhaler profondément avant d’y goûter. Sur la carte, les différents poissons étaient mis à l’honneur et beaucoup étaient accommodés d’une sauce safranée. La paella de poisson avait toujours le même succès et l’agneau, le poulet ou les viandes de bœuf étaient proposés accompagnés d’un risotto au safran, mélangé de petits bouquets d’un chou-fleur local, ou d’une rhubarbe jaunie d’une touche de safran.
Jusqu’à la carte des desserts, le safran qui avait fait la réputation du restaurant et de son Chef, régnait en maître. En dehors des desserts traditionnels, vous pouviez choisir une mousse au chocolat blanc safrané, le chocolat blanc mettant en avant la complexité florale de cette rare et coûteuse épice, ou une glace à l’eau de rose et safran.

Madame Valmont cachait son inquiétude sous un sourire permanent, mais ses craintes s’estompaient peu à peu devant la satisfaction de la clientèle. Le personnel attentif, le service

discret et suffisamment rapide pour que l'attente entre les plats ne soit pas trop longue, le décor en harmonie avec le paysage environnant…tout était parfait ! Elle en avait même oublié la possible visite du critique gastronomique ! La disparition du Chef était la seule ombre au tableau.

Sachant le Barman seul à son poste, elle se dirigea vers lui, s'inquiétant un peu de son travail mais, en véritable professionnel, il avait réussi à gérer la difficulté occasionnée par l'absence de son aide. Le coup-de-feu des apéritifs passés, il remettait de l'ordre derrière son comptoir et se préparait aux éventuelles commandes de cafés et de digestifs. La patronne le questionna sur sa commise :

– Alain, avez-vous eu des nouvelles de Patricia ? Savez-vous pourquoi elle est absente ?

– Non, Madame, aucune nouvelle…

– Y-aurait-il un rapport entre l'absence de votre commise et celle du Chef ?

A cette question, le visage du Barman marqua l'étonnement. Une moue interrogative et un front plissé disaient sa perplexité. Soudain, quelque chose sembla lui revenir en mémoire. Il fit une petite grimace et c'est la tête penchée, n'osant regarder en face son interlocutrice, qu'il avoua :

– Madame Valmont, je suis désolé. J'ai oublié de vous dire…

– De me dire quoi, Alain ?

– Ce matin, le Chef… avant de partir, il m'a demandé de venir vous voir.

–Venir me voir ? Pourquoi ?

– Pour vous dire qu'il avait lu dans le journal que la récolte des crocus avait commencé et qu'il voulait absolument les premiers pistils. Alors il partait immédiatement en chercher, et aussi pour vous demander de prévenir le Second qu'il serait absent plus longtemps que prévu et puis aussi qu'il lui faisait entièrement confiance, et que lui serait là pour la fin du service et qu'il…

– Doucement Alain, calmez-vous ! J'ai du mal à vous suivre… le coupa Madame Valmont. Votre étourderie nous a causé bien du souci, vous savez !... Mais je comprends que ce matin vous ayez oublié de me rapporter les propos du Chef. Enfin, me voilà rassurée, il ne lui est rien arrivé de grave. J'espère qu'il sera là suffisamment tôt pour aller faire le tour des tables et saluer les clients, comme d'habitude.

Certains d'entre eux avaient déjà terminé leur repas et les premiers cafés étaient servis, accompagnés de mignardises, toutes plus attrayantes les unes que l'autre. Une symphonie de couleurs et de saveurs qui clôturait ces agapes.

Quelques-uns s'intéressaient à la carte des digestifs et le sommelier, après s'être enquis de leurs préférences, se réjouissait à l'idée de pouvoir les guider dans leur choix, pendant que les dames

allaient se repoudrer…Peu à peu, le restaurant se vidait. Les clients récupéraient leurs manteaux auprès des deux personnes de l'accueil et regagnaient leur véhicule, quand d'autres préféraient une promenade digestive sur l'avenue longeant la mer. Bientôt il ne resta plus dans la salle que l'esthéticienne de Quimper et son compagnon. Celui-ci fit signe au Directeur de Salle qui, en s'approchant, ne put s'empêcher de penser : le critique, c'est lui !

– Pouvez-vous demander à madame Valmont de nous rejoindre ? demanda-t-il d'une voix rauque.

– Bien sûr, monsieur. Je vais voir si Madame est disponible. Puis-je me permettre de vous demander à quel sujet ?

– N'ayez aucune crainte ! Rien d'extraordinaire…

Le Directeur de Salle s'éloigna d'un pas rapide, pour aller à la recherche de la patronne.

– Madame Valmont, les deux clients qui sont encore là… le Monsieur voudrait vous voir, mais ne m'a pas dit pour quelle raison.

– Pensez-vous que ce soit le critique ?

– Peut-être…je ne sais pas.

– Bien, prévenez-le que j'arrive rapidement.

Pendant qu'il s'acquittait de sa tâche, elle se rendit aux vestiaires et questionna le miroir : d'une main légère elle remonta ses cheveux, et se rajouta peu de rouge à lèvres avant de se diriger vers la salle de restaurant.

Le couple l'attendait avec, posé au centre de la table, un paquet qui ne laissait rien deviner de ce qu'il contenait. Elle s'approcha et s'enquit de savoir si le repas avait été conforme à leurs attentes : l'un et l'autre ne tarirent pas d'éloges. Le service et les mets étaient irréprochables. Elle leur demanda ensuite pourquoi ils avaient souhaité la voir.

– Pour vous remettre ce cadeau et pour nous faire pardonner. Enfin…me faire pardonner !

– Et qu'aurais-je à vous pardonner ?

– De n'avoir pas été présent au service…dit-il en reprenant sa voix naturelle.

Celle-ci ne lui était pas étrangère, mais elle ne reconnaissait absolument pas la personne. Elle ne la reconnaissait pas jusqu'à ce qu'il ôte sa perruque et ses lunettes légèrement teintées. Et là, évidemment, elle sut qui c'était !

– Bruno !.... Où étiez-vous passé ? Pourquoi ce déguisement ? Je me suis fait du mauvais sang, vous savez ! Et le service…vous n'imaginez pas le stress, avec ce critique qui pouvait venir aujourd'hui….

– Alain, le barman, ne vous a rien dit ?

– Il est tout seul aujourd'hui. La commise n'est pas venue et il a oublié !
– Je ne voulais pas que vous vous inquiétiez c'est pourquoi je l'avais chargé de vous avertir. Mais je tenais absolument à tester la réactivité de ma brigade en mon absence…c'est la raison de toute cette mascarade.
– Et si le critique était venu aujourd'hui ?
– C'est moi qui ai chargé le Chef de la Renardière de téléphoner, avec la complicité de son Directeur de Restaurant. C'était le meilleur moyen de savoir quelle serait la réaction des uns et des autres dans une telle situation. Et je peux vous affirmer qu'au niveau de la cuisine, il n'y a absolument rien à redire : c'était parfait ! Tous se sont montrés à la hauteur.
– Oh, Bruno…
– Je comprends bien que cela a été difficile pour vous, aussi je me suis permis de vous apporter ce cadeau pour me faire pardonner, dit-il en lui tendant le petit paquet resté sur la table.

Madame Valmont le prit en mains et l'ouvrit délicatement.
Il lui suffit de retirer le papier coloré qui entourait la petite boite pour comprendre ce que c'était : les premiers pistils de crocus Sativus de la récolte de cette année !