27 Le safran dans tous ses états.

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…

La simple association des deux mots, Crocus et sativus, faisait flamber ses sens. Sa réussite professionnelle avait atteint des sommets grâce à une épice, le safran ! Et pourtant...

Vous savez peut-être que le Crocus sativus se connait mieux sous son nom vulgarisé de fleur à safran. On le récolte à l'automne, au moment où les autres plantes se préparent pour un long sommeil. Le jour de sa récolte, la petite ville de Digne Les Bains est en effervescence.

Le safran, c'est l'or de Digne. Pensez ! il faut au moins cent fleurs pour obtenir un seul gramme de poudre aromatique. La cueillette s'effectue à la main, aux premiers rayons du soleil, avant que les abeilles ne butinent et que le pollen se propage. Il est préférable qu'une petite averse rafraichissante ait ragaillardi les plants, alors, c'est le moment de rassembler les troupes pour procéder à l'enlèvement des petites fleurs violettes. Un cérémonial annuel avec son horaire exigeant « après que la rosée soit évaporée mais avant que les pétales ne s'ouvrent », avec sa récolte contraignante et ses gestes presque chirurgicaux « à l'aide de petits ciseaux très effilés, cueillir les stigmates sans faire tomber la poudre qui les recouvre ».

Le résultat est à la hauteur de la tâche, la poudre atteint des prix faramineux.

Native de Digne, fille et petite-fille de maraichers, Caroline avait grandi au milieu des « brins bleus » de lavande. De la fenêtre de sa chambre d'enfant, elle voyait les champs fleuris à perte de vue et toute sa famille s'échinait à travailler cette terre chaude.

Adolescente, elle s'était trouvé une passion pour la cuisine en inventant des recettes à base de lavande, inédites, très personnelles, qu'elle vendait sur le marché :

« Mousse de lavande au coulis d'orange » « Sablés abricot sec et lavande », « gelée lavande et pétales de rose » et autres confitures et miels aux appellations envoûtantes.

Elle se retrouva bien vite apprentie dans le meilleur restaurant de la ville, L'Olivier, et se révéla douée et créative. C'était avant que le safran ne vienne chambouler son existence tranquille.
A cette époque - nous étions en 2001- son père avait diversifié ses cultures et créé la première safranière de Digne. Il consacra mille mètres carrés à sa nouvelle production et ne pensa plus qu'à faire prospérer son champ de merveilles. Fleurs capricieuses, gourmandes, exigeantes, avides de soins et qui se permettent d'épuiser le sol par-dessus le marché ! Il faut les surveiller comme des enfants, les gâter comme des maitresses, les protéger des campagnols et autres prédateurs.
Qu'importe, il y investit son temps et sa vitalité et comme il avait la bosse du commerce et une experte à ses côtés, il développa lui aussi sa « gamme de produits ». Flacons de pistils, moutardes, sirops, vinaigres...

Quinze ans plus tard, Caroline avait gravi tous les échelons professionnels et emmené son propre restaurant aux sommets de la gloire en mettant en avant son nouveau produit phare : le safran. Le partenariat familial habile lui assurait les quantités nécessaires et son génie faisait le reste. Le safran, à la saveur légèrement amère, est un exhausteur de goût et Caroline parvenait à l'immiscer partout, du plat de résistance à l'entremets ; le safran trouvait toujours sa place. L'Olivier avait cédé le pas à la Safranière et toute la ville de Digne s'enthousiasmait de son Trois-Etoiles si prisé des curistes.
Chaque année, donc, la récolte mobilisait les habitants, et Caroline était fidèle à ce rendez-vous. Ce dimanche d'octobre, la famille au grand complet était réquisitionnée pour la cueillette et des journaliers avaient grossi le rang des travailleurs. La conversation était plaisante, et l'on devisait sur les mérites du safran lorsqu'une voix s'éleva :
« Le safran permet de lutter contre les addictions, il a des effets anti-drogue et anti-stress et vient minorer tous les abus. En médecine chinoise, on le recommande pour... »
« Et vous devez vous y connaître en médecine chinoise ! » S'exclama le maître des lieux.
Eclat de rire général. L'homme qui prônait les vertus médicinales du safran avait le teint aussi ambré que la poudre miraculeuse et des yeux étirés, presque clos qui ne laissaient aucun doute sur ses origines asiatiques.

L’inconnu repartit de plus belle : « il purifie le sang et la lymphe et favorise la circulation des énergies. D’ailleurs, je suis ici pour acheter votre production. Je suis pharmacien, et praticien en médecine chinoise. »
« Désolé Docteur Ginseng, mais ma production est à usage exclusif : celui du restaurant. Ma fille Caroline, ici présente, 3 étoiles au Michelin doit sa notoriété à notre safran, dont le prix au poids est le plus élevé au monde. » Le cultivateur s’était redressé comme un coq, un Gaulois arrogant.
« Désolé, la santé n’a pas de prix. Et le restaurant de votre fille doit ses étoiles à son talent, pas à ses épices. »
Un silence lourd s’abattit. Chacun se concentrait sur ses plants, attentif comme jamais, curieux de savoir comment le repas partagé allait se passer.
Le père de Caroline manquait rarement une occasion de se taire. Il sonna ainsi la fin de la journée :
« Allez, mes amis, à la buvette. Et ce sera pas de la piquette ni du Maotai ! On fait pas notre vin avec du blé, chez nous. » Nouvel éclat de rire général.
Notre « Pékinois » n’était pas susceptible ni d’humeur vindicative. Il participa à la liesse, but et mangea si bien qu’on en oublia l’incident. A la fin des festivités, il adressa la parole à la jeune femme :
« Caroline, j’ai réservé une table dans votre prestigieux établissement et je serais honoré d’échanger quelques mots avec vous à cette occasion. A demain donc. »
Elle n’eut pas le temps de répondre qu’il disparaissait, rapide, agile, silencieux.
Son père avait repéré leur échange et interrogea :
« Il veut quoi, le bouffeur de chien ? »
« Il a réservé une table pour demain. »
« Tu lui mettras des baguettes. Et fais-lui des pattes de poulet bouilli, il parait qu’ils adorent ça. Crois-moi, il n’aura pas un gramme de mon safran. » Il riait nerveusement.

Lundi quinze heures, au restaurant... Caroline avait appréhendé la visite du Chinois, imaginant un scénario tragique.
Le convive, repus, était visiblement comblé. La rouelle de maigre sur lit de poireaux suivie de la crème brûlée au safran et du sorbet aux fleurs d’hibiscus avait réjoui ses papilles. Il invita Caroline pour le café.
« Félicitations, vous êtes une fée. Votre cuisine est irrésistible et je n’ai qu’une remarque à vous faire. Pourquoi gaspiller le safran en le noyant dans une crème brûlée

alors que tout autre épice aurait tout pareillement subjugué le palais ? La cannelle par exemple, la muscade, le clou de girofle, voilà des alternatives de choix. Mais le safran mérite mieux que de finir « à la casserole ». On l'utilise depuis l'Antiquité, ce n'est pas pour rien. Savez-vous qu'un traitement de 30 milligrammes de safran titré à 2 pour cent a la même efficacité qu'un traitement antidépresseur standard, sans les effets secondaires d'accoutumance ? Le safran va également être utile dans les cas de douleurs d'estomac, troubles hépatiques, asthme, crampes, toux, rhume, hypertension artérielle… Votre utilisation culinaire le prive de sa noblesse, le détourne de sa mission première. Pardonnez-moi, je m'égare. » La voix du pharmacien était hypnotique, ses arguments nobles et altruistes.
Wang parla tant et si bien que, conquise, Caroline s'engagea à supprimer le safran de sa cuisine, au même titre qu'on supprime le gluten quand on est allergique. Ra-di-ca-le-ment.

Quelques détails clochaient désormais : la carte, délicatement ornée de fleurs mauves devait être redessinée ; les plats, maintes fois associés à l'épice sacrée, devaient se réinventer, mais surtout, le restaurant, joliment baptisé « La Safranière » n'avait plus qu'à changer de nom.
La presse s'empara de l'histoire et la déforma : « la Safranière » changeait de nom à cause d'un chinois allergique au safran. Les raccourcis allaient bon train. « Caroline Gauthier, cheffe trois étoiles, convertie au canard laqué. » « Le safran, devenue plante médicinale : un désaveu pour la gastronomie. » « Digne ne l'est plus ! Les Chinois vont tout racheter. »

Wang fut associé aux étapes successives de la mutation et prit son rôle à cœur, au sens propre, puisque les noces sino-dignoises furent célébrées à l'automne suivant, juste après la récolte...

L'histoire ne dit pas si la science fut reconnaissante à Caroline mais les relations avec son père connurent dès lors des sursauts et des heurts. C'est ainsi que plusieurs années durant, en octobre, juste avant la récolte, le père demandait audience à sa fille et menaçait de la trainer en justice. Le thème variait selon les années. Diffamation, pour avoir spolié l'honneur du safran, manque de solidarité familiale, abus de pouvoir, détournement d'activité, prise illégale d'intérêt.

Pas d’accalmie non plus entre son père et Wang. La pharmacie tournait bien, la médecine chinoise faisait continuellement de nouveaux adeptes mais l’opinion du Dignois ne variait pas.
« Ce Chinois a tout volé, ma fille, ma production, mon honneur. »

En 2019, la récolte se fit attendre. On mit en cause le réchauffement climatique.
« La mondialisation, c’est ça l’ennemi ! » disait le père de Caroline.
C’est donc autour du 20 octobre qu’il se présenta au domicile de sa fille, avec un air battu inhabituel, moins décidé à en découdre.
Au fil des années, son combat s’essoufflait et lui, il prenait de l’âge.
Caroline l’accueillit chaleureusement :
« Bonjour, papa. J’ai vu dans le journal de ce matin que la récolte venait de commencer. Bien en retard, cette année ! »
Garder une distance, mais maintenir un lien, aborder le sujet mais éviter le dérapage. C’était un exercice psychologique ardu qu’elle visualisait chaque automne avec angoisse.
Cette année, le ton ne monta pas. Il lança d’emblée.
« C’est la dernière fois pour moi, j’ai tout vendu. »
« Mais tu ne m’as rien dit ! »
« Pourquoi ? ça t’intéresse, le safran ? »
« Toi, tu m’intéresses. Mais je ne suis pas fâchée d’apprendre que tu vas dégager du temps libre car je vais avoir besoin de toi. »
« Je ne mettrai pas les pieds dans ton foutu restaurant ! »
« Alors je le poserai chez toi. »
« De quoi tu parles ? »
« De lui ! » dit-elle en posant la main sur son ventre.