# L'allergie

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...

- « Quelque chose d'intéressant ?», lui demanda son second.

Elle referma si violemment le papier qu'il se froissa. Les pages centrales se détachèrent et tombèrent au sol, s'ouvrant de lui-même, bien évidemment, sur l'article tant redouté.

Décidément, aujourd'hui, le dieu des cuisines l'avait abandonnée.

Elle sauta derechef à cloche pied dessus et resta planter là, droite comme une asperge, les mains sur les hanches, regardant fixement celui qui l'accompagnait dans son aventure culinaire depuis bientôt cinq ans.

- « Rien ! » Lâcha-t-elle un peu trop précipitamment.

Adrien était habitué aux excentricités de sa patronne. Il continua donc :

- « Comment ça, rien ! Tu regardes toujours les recettes de ce papelard.
- Y'en a pas ! Bredouilla-t-elle, avant de chercher rapidement une excuse plus valable devant le regard suspicieux de son tortionnaire. Enfin je veux dire, je ne sais pas s'il y en a , je regardais...la rubrique nécrologique. »

Le regard d'Adrien se radoucit soudain. Il crut avoir commis un imper.

- « Zut, alors, quelqu'un que tu connais?
- Non...Oui ! Enfin, c'était un vieil ami à ma mère, je le connaissais à peine.
- D'accord ! Désolé pour ton ami. Je vais retourner aux fourneaux.
- C'est ça ! J'arrive dans deux minutes. »

Dès qu'il eut le dos tourné, Émilie respira un grand coup et regarda enfin au sol le journal gémissant lamentablement sous ses pieds, à moitié déchiré et prompt à figurer dans ses propres chroniques nécrologiques.

Elle secoua la tête, honteuse de sa réaction. Mais que pouvait-elle faire ? Car le fait était avéré et ne pouvait être contredit : Émilie Durival, cheffe du prestigieux restaurant « La grande fourchette », étoile montante de la cuisine gastronomique, invitée dans diverses émissions sur France 3 comme spécialiste culinaire, rédactrice du prestigieux livre « Comment cuisiner 20 plats comme une cheffe en 30mn », cette Émilie Durival là était irrémédiablement devenue allergique au safran.

Tout avait commencé l'année dernière à la même période. Début septembre avait toujours été calme. La fin de l'été marquait le départ des touristes et la concoction de la carte d'automne. L'équipe en profitait pour tester de nouveaux produits et tenter de plaire à une clientèle toujours plus exigeante

et gastronome. C'est alors qu'était venu frapper à la porte du restaurant un petit cultivateur local du crocus Sativus, plus communément appelé safran.

Il faut savoir qu'à l'instar du caviar ou du soja, la petite fleur violette au pistil rivalisant au kilo avec n'importe quel diamant de deux carats serti sur une bague Cartier, avait su trouver une place petite mais significative dans l'agriculture française. Et comme elle se plaisait particulièrement dans la moyenne montagne du sud-est, il était logique qu'un agriculteur des Alpilles décida de se prendre au jeu.

Et le voilà donc, quelques échantillons sous la main, en train de présenter à Émilie sa production et les quelques produits dérivés qu'il crut avoir la bonne idée d'inventer. Après que la restauratrice ait refréné un rictus de dégoût devant une gelée de coing au safran et une glace lavande safranée, elle s’arrêta devant des pistils de safran brut. Pourquoi les amateurs s'évertuaient-ils à vouloir égaler en quelques mois des grands chefs qui étaient parvenus à ce niveau après des années d'études et de pratiques, et surtout d'échec. Avait-elle essayé, elle, d'opérer ses clients de la cataracte ou de l'appendicite sous prétexte qu'elle savait découper parfaitement les filets d'un saumon entier?

Bref, utiliser du safran français serait du plus bel effet sur sa carte et elle passa donc un contrat avec le producteur local. En guise de cadeau, celui-ci lui offrit un pot de crème du jour au safran, espérant que sa création cosmétique aurait plus de chance de celles comestibles.

Émilie secoua la tête et revint à des préoccupations plus actuelles. Il était bientôt dix heures et elle devait commencer ses préparations pour le déjeuner.

Elle ne pensa plus à tout cela avant le lendemain matin, lorsqu'à peine réveillée, elle se retrouva devant le miroir de sa salle de bain. Heureusement qu'elle était célibataire ! Sa mine grisée par la fatigue et ses cernes de la taille d'une autoroute auraient fait fuir n'importe quel naufragé d'une île déserte. Ses yeux se fixèrent sur son pot de crème de jour avec l'expression de Jean-Pierre Coffe devant un cheeseburger de Macdonald.

Elle avait essayé la miraculeuse crème de jour au safran. « Le safran est idéal pour sublimer la peau, vantait la description du flacon. Il éclaircit le teint, permet de traiter certaines dermatites et stimule l'hydratation ». Elle avait été contente de ses effets le premier jour, aussi contente qu'avec n'importe quelle autre crème. Et puis, au bout d'une semaine, des rougeurs avaient commencé à apparaître sur le cou. Elle s'était réveillée un matin aussi boursouflée qu'un poisson Fugu et craignant l’œdème de Quincke, elle avait accouru aux urgences. Le verdict médical était sans appel : allergie au safran !

Au début, elle avait cru qu'elle allait gérer. Elle avait jeté le pot de crème et utilisé une pince à dresser pour cuisiner les pistils de cette petite fleur. Mais dès qu'elle sentait son odeur épicée, légèrement goudronnée, ses poumons l'expulsaient avec une force telle qu'elle se mettait à siffler comme sa cocotte minute. Les anti-histaminiques avaient fait des merveilles jusqu'à la mise en place

de la carte d'hiver non safranée. Mais l'allergologue avait été catégorique : ne plus jamais travailler avec cette épice !

Elle respira un grand coup et bomba le torse. Elle était Émilie, la cheffe d'un restaurant 3 étoiles, l'écrivaine de livres culinaires devenus de vrais best-sellers, celle qui faisait fuit n'importe quel prétendant rôdant à moins de cinquante mètres grâce son caractère plutôt bien trempé, elle pouvait bien être capable d'écarter le safran de sa carte.

Pour une fois, Adrien pourrait bien s'occuper des arrivées du matin, elle avait à faire. Elle allait affronter la bête, la vaincre, tel Don Quichotte sans son Sancho, planqué derrière les cardons et les premiers potimarrons.

Elle prit directement la route du producteur du Sativus satanique et prit soin en route de lui téléphoner pour qu'il soit prompt à l'accueillir.

- « Vous venez pour vérifier la nouvelle récolte, s'exclama le bonhomme dont la rondeur du visage et du bas ventre faisant plus ressembler à un bonhomme de neige qu'à un récoltant de fleur.
- Hélas, pas vraiment ! Je suis désolée de vous annoncer que cette année, nous ne mettrons pas de safran sur notre carte. Ne le prenez pas mal, nous avons été très satisfaits de votre produit et de vos prestations mais nous devons à tout prix nous démarquer de nos concurrents et chercher des produits moins courants. J'ai tout de même fait part à mes collègues de votre professionnalisme et de la confiance absolue que je vous porte. Je vous souhaite toute la réussite que vous méritez. »

Elle avait parlé d'une seule traite puis elle s'était précipitée derechef dans sa petite 106, comme si la carcasse de vingt ans allait la protéger du pauvre bougre qui n'avait cessé de l'observer comme un pingouin observerait une boite de sardines. Elle avait roulé deux bons kilomètres avant de prendre sa respiration : elle était bonne pour rivaliser avec Jean Marc Barr dans le grand bleu.
La voilà fière et apaisée lorsqu'elle arriva dans son restaurant.

La chose était réglée. Elle avait encore été une fois la plus forte. Elle se sentait prête à rivaliser avec tous les Alain Ducasse de la planète, à vaincre la faim dans le monde et à combler le trou dans l'ozone lorsque Adrien, entre deux coups de fouet au dessus d'une sauce vierge qui semblait plus que prometteuse, lui lança innocemment :

- « Tiens, nous n'avons toujours pas eu de nouvelles de monsieur Séguier, le producteur de safran. »

Elle lui aurait enfoncé son couteau d'office entre les mâchoires si elle n'avait pas craint d'en émousser la lame. Elle lui jeta un regard prêt à apeuré n'importe quel membre de la mafia russe.

Il recula d'un pas, sentant la colère divine s'abattre sur son frêle petit corps d'un mètre quatre-vingt dix pour quatre-vingt kilos de muscles.

- « Il m'a appelée la semaine dernière, mentit-elle. Nous ne prendrons pas commande cette année. Nous devrons nous passer de safran sur notre prochaine carte. »

Sa sentence était irrévocable, et Adrien fut troublé par l'irrévocabilité de ses paroles. Émilie avait toujours su ce qu'elle voulait mais il avait perçu un sentiment qui le dérangeait : de la peur ?

- « Il y a eu un soucis ? Insista-t-il.
- Aucun, cracha-t-elle, espérant que la pauvreté de ses réponses essoufflerait le débat qui semblait poindre sa truffe.
- Allons. Émilie, ça fait cinq ans que nous travaillons ensemble. Je vois bien que quelque chose ne va pas. Qu'est ce qui s'est passé ? Vous vous êtes engueulés, il a été injurieux. »

Elle haussa les épaules et ne répondit pas. Elle sentait la moutarde lui monter au nez, une de ses moutardes bon marché vinaigrée à l'excès et qui n'annonçait rien de bon. Adrien resta silencieux quelques instants. Et soudain, il recula d'un mètre et se mit à gesticuler :

- « Il a essayé de te toucher, lança-t-il.
- Ça suffit, Adrien. J'ai dit qu'il n'y aurait pas de safran, il n'y aura pas de safran. Un point c'est tout, je n'ai pas à expliquer mon choix. »

Il se referma comme une huître trop fraîche et ne dit plus un mot de la matinée. Émilie n'avait cure de sa bouderie. Elle profita de ce calme pour s'atteler à son ouvrage jusqu'à seize heures. Charlotte, la pâtissière en chef du restaurant, venait de finir une petite pièce montée de choux à la vanille de Tahiti et au praliné, commande spéciale d'un client pour le repas du lendemain. Elle entendit alors la porte de la cuisine s'ouvrir bruyamment et elle n'eut pas le temps de se retourner qu'elle entendit bramer.

- « Mais c'est quoi cette histoire ? »

Elle se retourna et reconnut, avec peine, monsieur Séguier. Il fonça droit vers elle, l'index de la main gauche tendu et accusateur.

- « Je vous aurai fait des avances moi, j'aurai tenté de vous toucher, moi.
- Mais pas du tout, s'exclama Émilie qui n'y comprenait rien. »

Adrien apparut soudain, plus rapidement qu'un lait bouillant peut déborder, et se campa entre le producteur de safran et sa patronne.

- « Comment osez-vous venir ici ?, tonitrua-t-il. Après ce que vous avez osez faire !
- C'est vous qui m'avez appelé pour m'injurier. Jamais, monsieur, jamais, vous m'entendez, je n'ai touché une femme sans son accord. Votre patronne est venue me voir ce matin pour me dire qu'elle ne voulait plus de mon safran. Il est pas assez bien mon safran pour MÔDAME...Elle préfère peut-être le Spigol de la concurrence, MÔDAME... »

Là dessus, il tendit un sachet du précieux butin avec tant de véhémence qu'un nuage orange commença à s'en échapper. Émilie, instinctivement, recula d'un pas, buta contre la table de service et

s'étala de tout son long sur la pièce montée qui s'écrasa à terre.

- « Vous voyez, elle a peur de vous, cria Adrien. Espèce de salaud, qu'est ce que vous lui avez fait ? »

Et il se jeta sur lui. Le producteur chuta, les épaules plaquées par Adrien. Son corps atterrit contre un piano heureusement éteint à cette heure là. Mais le gros bonhomme n'en eut pas de reste et une bagarre s'engagea entre les deux hommes, accompagnée par les casseroles, les assiettes et tous les autres ustensiles présents dans un trois étoiles. Tout le personnel déjà présent, attiré par le vacarme, arriva, hébété, devant un Adrien en furie qui rugissait telle une viande sur un barbecue :

- « Comment osez-vous … formidable... belle...je l'aime. »

Mais Émilie n'écoutait pas. Elle se releva péniblement et regarda ses mains. Elles étaient devenues orangées et des filaments s'étaient délicatement posés dessus. Monsieur Séguier, en tombant, avait lâché la boite de safran qui, tout naturellement, était venue s'attaquer à sa pauvre personne. Elle coupa instantanément sa respiration et chercha d'un regard épouvanté quelqu'un qui pourrait la sauver du pollen démoniaque. Mais comment appeler à l'aide lorsque le moindre son ferait inhaler le poison ?

Sans compter que personne ne la regardait, trop absorbé par le spectacle de catch qui transparaissait dorénavant dans une brume blanche depuis que le safranier s'était servi d'un sac de farine comme projectile.

Des picotements l'avertirent que la substance commençait à s'immiscer dans ses pores. Elle observa à nouveau ses mains rougissantes. Elle se mit à se gratter frénétiquement, sachant pertinemment que cela ne la soulagerait pas. Son cerveau était en alerte, elle devait se débarrasser de cette chose, avant que le pire n'arrive. Elle se jeta sur un robinet et passa ses mains sous l'eau salvatrice. Mais sur la plaque de l'inox, elle aperçut le reflet de son visage couvert de pollen. L'œdème de Quincke allait bientôt venir frapper à sa porte.

Alors, prise d'une panique totale, elle se retourna vers la salle, prit sa plus grande respiration et hurla :

-« Je suis allergique au safran ! »... avant de s'évanouir.

La première idée qui vint à l'esprit d'Émilie à son réveil, c'est que le pompier était plutôt bel homme. Il lui fit son plus beau sourire et le charme s'opéra immédiatement : Émilie était amoureuse.

- « Mme Durival, bienvenue parmi des vivants. Vous avez eu de la chance. La piqûre d'anti-histaminique et le calmant ont fait effet rapidement. Nous vous emmenons à l'hôpital pour plus de sûreté mais tout va pour le mieux.
- Tout ce que vous voulez, susurra-t-elle devant le jeune homme au sourire malicieux. »

  Il tourna la tête dans la direction d'Adrien qui s'approchait pour prendre des nouvelles.
- « Je vous laisse cinq minutes, dit-il et ensuite, on l'embarque. On vient de lui donner un calmant, elle peut avoir des propos incohérents. »

Elle aurait fait du sashimi d'Adrien si son regard soulagé ne lui avait pas soudain rappelé ce qu'il avait hurlé en se battant : « Je l'aime »

Il l'aimait. Et un sourire s'étala sur son visage et ses yeux papillonnèrent devant ce nouvel amoureux qui avait eu tôt fait d'évincer le précédent.

- « Alors tu es allergique au safran ? Demanda-t-il, visiblement soulagé.
- Alors tu m'aimes ? Répondit-elle du tac-o-tac. »

  Adrien eut un petit rire nerveux.
- « Touché ! Admit-il. Visiblement, le sédatif ne t'enlève pas ton répondant. »

Émilie soupira. Les larmes lui montèrent aux yeux en pensant à la pagaille qui devait régner dans sa cuisine. Adieu veau, vache, cochon... La laitière et son pot à lait avait plus de chance qu'elle.

- « Je suis tellement désolée. J'avais... j'avais peur qu'on se moque de moi. Tu sais comme moi qu'arriver à ce stade dans la restauration, tous les coups bas sont permis. Et une allergie au safran, c'est une faiblesse que je ne peux pas me permettre.
- Mais tu as un atout formidable. Peu de cuisiniers peuvent se vanter d'avoir garder toute son équipe depuis la création de son restaurant. Nous allons tous ensemble trouver une solution. Il faut que tu nous fasses confiance. Ils sont en train de nettoyer la pagaille, Charlotte confectionne une autre pièce montée et demain, nous pourrons ouvrir le restaurant comme si de rien n'était. Même monsieur Séguier ne nous fera pas d'histoire. Je lui ai fait mes plus plates excuses et il a bien compris que sa crème de jour au safran était à l'origine de ton allergie. Il est parti plutôt penaud. »

Émilie sourit et se sentit soudain pleine d'espoir. Et peu importait que ce soit le sédatif qui jongle avec ses sentiments comme une sauce aigre douce sur des papilles, alors que les portes de l'ambulance l'emmenait vers l'hôpital, elle savait que les jours heureux étaient devant elle : Son restaurant était sauvé et Adrien l'aimait !