

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 des fleurs de crocus Sativus vient de commencer... ». Pas de doute les ennuis allaient commencer...

On était mi-septembre et elle savait que cette période de l'année était inéluctable, comment avait-elle pu oublier. Elle allait de nouveau devoir se battre pour obtenir ce qu'elle voulait et surtout pour maintenir son restaurant au niveau d'excellence qu'elle avait atteint avec sa brigade.

Elle regarda autour d'elle et tout ce qu'elle vit lui plu. L'atmosphère du restaurant était exactement comme ce qu'elle avait voulu en faire après l'obtention de sa seconde étoile, elle s'y sentait comme un poisson dans l'eau. L'ensemble des éléments qui composait la pièce, décoration, meubles, vaisselle, était chic tout en dégageant une ambiance intime et douce. Elle souhaitait que ses clients ressentent une expérience unique mais se sentent aussi totalement à l'aise. La couleur dominante était le violet, sa couleur préférée mais également la couleur de la fleur de crocus. D'ailleurs c'est comme cela qu'elle avait nommé son restaurant : Crocus.

C'était un hommage à la fleur de safran. Elle était tombée amoureuse de cette épice le même jour où elle était tombée amoureuse de Paul. Elle avait été un vrai cœur d'artichaut ce jour-là. C'est avec le safran qu'elle avait créé son plat signature qui lui avait valu sa 3^{ème} étoile. Son plat : « Noix de Saint Jacques poêlées aux stigmates de crocus, risotto aux cèpes et purée de butternut », il fallait absolument qu'elle continue à le servir. Toute sa réputation se basait sur l'histoire que ce plat racontait et sa simplicité apparente. C'était son aboutissement à elle mais aussi celui de toute sa brigade et de la vingtaine de personnes qui la composait allant des aides de cuisine jusqu'à son second, Vincent. Vincent qui n'allait justement pas tarder à arriver car il devait, cette après-midi, composer ensemble la carte et les menus d'hiver. En attendant qu'il arrive, elle repensa au safran, cette épice, la plus chère et la plus convoitée au monde, d'une délicatesse extrême à cultiver et récolter. Cette année encore elle devrait lutter pour avoir une épice de la plus grande qualité. C'était d'ailleurs une des raisons pour lesquelles elle avait installé son établissement dans le Quercy. Il y avait dans cette région le meilleur safranier de France.

Sur ces pensées, Vincent entra dans le restaurant : « Bonjour cheffe, prête à créer la carte d'hiver ? » Elle ne lui répondit pas et lui tendit simplement le journal ouvert à la page du

lancement de la récolte du crocus Sativus. Il parcouru rapidement les quelques lignes et leva les yeux sur elle en lançant : « Qu'est-ce qu'on va faire ? Est-ce qu'on va s'en sortir pour avoir du safran ? Remarquez, on pourrait se tourner vers un autre safranier. On n'est pas obligé de l'acheter chez lui. » Il avait débité sa tirade en étant moyennement convaincu par sa dernière phrase. Elle lui répondit : « Non Vincent, il est hors de question que je n'ai pas le meilleur safran à cause d'un safranier narcissique et qui se prend pour le roi du monde. Tu vas aller le voir et lui commander 5 kilos de safran. Et s'il ne veut pas nous le ferons venir au restaurant pour lui faire déguster toutes les merveilles culinaires que l'on créé avec sa propre épice. On arrivera à le convaincre de nous en vendre. » Vincent la regarda bizarrement, mais elle était la cheffe, une des meilleurs de France, et il lui obéirait. C'était grâce à elle qu'il était arrivé à grimper jusqu'à une place de second dans un restaurant trois étoiles. C'est elle qui lui avait offert la chance de sa vie. Elle poursuivit : « Tu iras demain matin dès 8 heures, tu seras certainement un des premiers et cela sera plus facile pour négocier. En attendant, nous allons créer notre carte d'hiver. N'y pensons plus, demain sera un autre jour. » Mais intérieurement elle se disait que si le lendemain il refusait ce serait la fin des haricots, la fin de sa réputation, la fin de son restaurant et ça elle ne s'y résoudrait jamais. Elle avait trop donné, trop sacrifié, et tout son personnel aussi, pour perdre ne serait-ce qu'une étoile.

Le lendemain matin, elle se rendit au restaurant dès 7 heures. Ils avaient travaillé tard la veille pour mettre au point la nouvelle carte et elle n'avait pas vraiment fermé l'œil de la nuit. Elle attendait avec impatience l'arrivée de Vincent. Elle tournait comme un lion en cage en se rappelant comment elle en était arrivée là. Paul, tout était la faute de Paul dans cette histoire. Elle était tombée follement amoureuse de lui lors de leur rencontre comme elle était tombée amoureuse de la fleur qu'il cultivait, le crocus. Paul était un safranier de grande renommée et de grand talent. Elle avait quitté sa Bretagne natale pour venir vivre auprès de lui et ouvrir son restaurant, ici, dans le Quercy. Au début, tout était idyllique, son restaurant commençait à se faire connaître et ils filaient le parfait amour. Sa première étoile avait été une immense joie pour le couple, elle l'avait obtenue notamment grâce aux plats cuisinés avec amour contenant le safran de son mari. Elle ne savait pas exactement quand est-ce que tout avait commencé à se déliter. C'était autour de l'obtention de sa deuxième étoile. Elle s'était réjouie, elle commençait à réaliser son rêve, être une grande cheffe reconnue et renommée. Mais lui n'avait pas réagi comme elle s'y était attendu. Il avait commencé à se sentir en compétition avec elle. Jusqu'alors elle ne s'en était pas rendu compte, mais il l'aimait ou du moins prétendait l'aimer car elle valorisait son image. Selon lui, elle n'était connue que grâce à l'utilisation qu'elle faisait de son

safran. Son safran avait une renommée nationale voir internationale et sa femme n'en méritait pas autant. Mais il n'avait jusque-là rien laisser transparaître. Alors il avait voulu lui faire payer, lui faire payer d'être une professionnelle reconnue et épanouie. Il avait commencé à lui raconter des salades en lui mentant sur où il se rendait. Il s'était mis à sortir de plus en plus souvent, à dépenser des fortunes dans les bars, les boîtes de nuit et les casinos de la région. Ces sorties lui coûtant assez chères, il avait commencé à piquer dans la caisse du restaurant. Au départ, elle lui avait pardonné en se disant que ce n'était qu'une passade et en se jetant à corps perdu dans le travail. Mais un jour il avait piqué toute la recette du restaurant et elle n'avait plus eu un sou pour payer ses fournisseurs. Il avait failli mettre en péril toute son entreprise. Et surtout il avait commencé à la tromper. Il ne se contentait pas de la tromper avec des inconnues, non, il essayait de séduire toutes les femmes de leur entourage. Il avait réussi à faire succomber Annabelle, son second en cuisine de l'époque. Annabelle était tombée dans ses bras et le restaurant en avait pâti. Elles travaillaient ensemble depuis une dizaine d'années mais cette petite histoire avait coupé court à leur relation professionnelle. Elle avait dû licencier Annabelle et trouvé un second d'urgence pour continuer à faire tourner le restaurant. Il vivait alors elle ne sait où et ne venait la voir qu'au restaurant sûr, uniquement pour lui faire des reproches et lui demander de l'argent. Et un jour il avait demandé le divorce et voulu obtenir le restaurant, son restaurant, sous prétexte qu'il avait participé à sa renommée et que sans lui elle ne serait jamais arrivée à rien. Heureusement, sa sœur était avocate et l'avait défendue. Il n'avait rien obtenu du tout et lui en voulait terriblement pour ça. Maintenant son seul moyen de lui faire payer était de refuser de lui vendre son safran. Cela remontait maintenant à cinq ans mais elle savait qu'il avait la rancune plus que tenace. Jusqu'à l'année dernière, son père travaillait encore avec lui et par tendresse et admiration pour son ex-belle fille avait continué de lui vendre du safran contre l'avis de son fils. Et comme l'autre était trop peureux pour tenir tête à son père, il avait laissé faire. Mais cette année...

Le bruit de la porte du restaurant la tira de ses rêveries. Vincent entra, mi-figue mi-raisin, et déclara : « Il ne veut pas mais il accepte de venir jeudi soir pour en discuter ». Bien, elle ne s'attendait pas à autre chose de sa part, il avait envie de lui rendre la vie impossible. Elle répondit à Vincent : « Alors il faudra être prêt pour jeudi et lui préparer des plats à base de safran ». Le jeudi était le jour de fermeture hebdomadaire de l'établissement.

Le début de la semaine se déroula sans problème. Quand le jeudi arriva, ils se retrouvèrent tous les deux en cuisine à 14h. Paul devait arriver vers 19h30. Ils avaient du pain sur la planche. Ils revêtirent leurs tenues de travail et étaient prêts à préparer une dizaine de plats contenant du

safran pour convaincre Paul de continuer à leur en vendre. Ils avaient prévu de lui cuisiner en entrée : une soupe de poisson chorizo et safran, des crevettes en croûte de safran ; pour continuer : le plat signature du restaurant, de la sole au safran, du poulet safran citron, accompagné de tagliatelles sauce au safran et d'une crème de légume au safran. Pour les desserts : une crème brûlée au safran, des sablés au safran et à l'orange – la douceur préférée de Vincent -, un riz au lait orange/safran. Vers 19h après avoir épluché, découpé, taillé, émincé, saisi, cuit, enfourné, rôti, fait rissoler, laissé mijoter, battu, assaisonné, goûté... ils étaient fin prêts. Ils avaient mis les petits plats dans les grands et n'attendaient plus que l'arrivée de Paul. Ils étaient tous les deux très nerveux et avaient réduits leur conversation au strict minimum.

Il arriva vers 19h45 et les salua en balançant : « Salut ma poupou, alors on envoie son chien chien parce qu'on a trop peur de venir me voir ? » Elle avait toujours détesté ce surnom débile et lui répliqua en retour : « Je n'ai pas peur de toi, je ne voulais juste pas perdre de temps en ta compagnie. On a passé toute l'après-midi à cuisiner pour te convaincre de continuer à nous vendre du safran. Une fois que tu auras goûté tout ces plats, tu comprendras qu'il faut que je continue à proposer ton épice pour sublimer mes plats. » Il la regarda en lâchant un sourire : « Tu vois tu reconnais que je suis le meilleur. » Elle était déjà exaspérée et rétorqua immédiatement : « Oui pour cultiver le safran, mais ça s'arrête là. Bon alors tu te mets à table ! Viens c'est dans la cuisine ! » Il la suivit dans la cuisine du restaurant où elle lui avait dressé une table sur un bout de plan de travail, elle n'allait quand même pas lui faire l'honneur de manger à une table de son restaurant, il ne le méritait absolument pas. Il s'installa à table et commença à déguster les plats, un peu de tout sans aucune expression. Il prit tout son temps... en les regardant. Elle commençait à s'impatienter. Puis il posa ses couverts et il dit : « C'est bon, j'ai super bien mangé mais maintenant je vais partir et tu n'auras pas de safran ». Elle bondit de la chaise où elle était assise et se rapprocha du plan de travail où il était installé : « Pourquoi ? ». Il lui répondit calmement avec un ton impertinent : « Tu sais très bien ce que je veux, que ton restaurant coule, te détruire comme toi tu l'as fait ». La colère montait en elle, encore une fois il l'avait prise pour une andouille, il était venu pour la défier, il n'avait aucune intention de lui vendre l'épice. Elle essaya quand même de comprendre la raison qui l'avait poussé à venir ce soir : « Alors pourquoi es-tu venu ? Je ne te laisserai jamais détruire mon restaurant, j'ai travaillé trop dur pour tout perdre à cause d'un pourri comme toi ! » Elle serrait tellement ses poings que ses articulations blanchissaient. Il éclata de rire : « Juste pour voir ta tête ma poupou ». Cette fois s'en était trop, il allait payer pour tout ce qu'il lui avait fait subir. Elle saisit un couteau présent sur le plan de cuisine, le brandit devant elle dans sa direction et

cria : « Je m'appelle Rachel, pas poupou et ce safran tu vas me le vendre de gré ou de force ! » Il se leva sous l'effet de la surprise et de la peur mais elle était maintenant contre lui et le couteau se rapprochait de sa gorge et il lui balança timidement : « Qu'est-ce que tu fais ma poupou ? ». Cette fois elle colla la lame contre sa peau : « Arrête de m'appeler comme ça je te dis ! Vincent va chercher de la corde, on va l'attacher dans la réserve ». Vincent qui était resté interdit la regarda et il partit chercher de la corde, il ne savait pas ce qu'elle allait faire mais de toute façon c'était un sale type qui avait tout fait pour la détruire et il l'avait traité, lui, de chien-chien. Il mériterait tout ce qui pourrait lui arriver. Vincent revint avec la corde et ils l'attachèrent solidement dans la réserve, il ne pouvait plus bouger. « Et maintenant qu'est-ce que tu vas faire ? », dit-il d'un de défi. Elle dominait maintenant la situation et lui déclara : « Maintenant tu vas appeler ton associé, tu vas me vendre 5 kilos de safran et tu vas lui demander de me les apporter tout de suite au restaurant. N'oublie pas que je suis extrêmement douée avec un couteau de cuisine et que la cuisine est remplie d'ingrédients qui pourraient servir à te faire souffrir ». Il vit qu'elle ne plaisantait pas et ne l'avait jamais vu dans cet état, il commençait à avoir un peu peur et Vincent lui était entièrement dévoué donc il ne pouvait rien attendre de lui. Il se débrouillerait bien pour prévenir son associé. Il lui dit qu'il était d'accord pour l'appeler et lui vendre le safran, elle n'avait quand même pas besoin d'en arriver là. Elle prit son téléphone et lança l'appel vers son associé. Elle piqua le couteau dans sa cuisse et lui dit : « Je te préviens ne tente rien ». Quand son associé eut décroché, il lui raconta un bobard, il était très fort pour mentir et obtenir tout ce qu'il voulait. Son associé avait marché et allait apporter le safran directement au restaurant. Elle lui mit un chiffon dans la bouche et ferma la porte de la réserve. Elle dit à Vincent : « Prenons un verre en attendant, je crois qu'on l'a bien mérité ». Ils n'échangèrent pas d'autres mots jusqu'à l'arrivée de l'associé de Paul.

Une heure plus tard, elle avait les 5 kilos de safran qu'elle avait tant désiré. Elle les rangea dans la réserve où Paul était ligoté. Elle vit qu'il essayait de lui parler. Elle lui retira le bâillon de la bouche et il dit alors : « Voilà ma poupou, tu as eu ce que tu voulais, et maintenant, tu vas faire quoi ? Dès que je sors d'ici je vais te détruire ! » Elle regarda Vincent, et s'interrogea effectivement sur ce qu'elle allait bien pouvoir faire, il était hors de question qu'il lui pousse la vie. Il lui fallait du temps pour réfléchir, il lui restait toute une nuit avant l'ouverture du restaurant demain matin. Elle se tourna vers Vincent : « Est-ce que l'on ne mangerait pas un morceau avant de prendre une décision ? » Vincent acquiesça, il avait effectivement un petit creux et ça leur permettrait de voir plus clairement la situation. Et puis un autre petit verre ne leur ferait pas de mal. Elle referma la porte de la réserve et entendit : « Poupou ! Poupou ! »

Elle rouvrit la porte et remit le chiffon dans la bouche de Paul. Elle ne voulait plus jamais entendre ce nom-là. Une chose était sûre, plus personne ne l'appellerait poupou après ce soir.