

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 dès le lendemain, se dit Térébenthine.

Comme tous les ans, l'annonce par voie de presse de l'ouverture officielle de la saison de récolte précédait, de 24 heures exactement, la visite d'un inspecteur mandaté par la Société des Hautes Instances Terrestres sur son exploitation. Celle-ci était attenante à son restaurant situé à Leskon¹ en Britaland², et plus exactement dans une région que l'on appelait il y a très longtemps le pays Bigouden. Térébenthine poursuivit la lecture de l'article. Ses yeux tombèrent sur un encart rédigé ainsi : « *Aujourd'hui en 2232, le commerce du crocus Sativus est parfaitement contrôlé. Une politique visant à éradiquer la fraude touchant le commerce du Safran a été mise en place en 2143 par la gouvernance mondiale. Toutes les variétés existantes de crocus Sativus ont été collectées dans le monde entier et identifiées par séquençage ADN. Elles sont, aujourd'hui, cultivées par la Société des Hautes Instances Terrestres qui en a un droit exclusif* ».

« Il méconnaît son sujet, ce journaliste ! » marmonna Térébenthine. Elle appela immédiatement sa mère en visioconférence.

« Allo maman, tu vas bien ?

– Comment vas-tu ma petite Téré ? répondit sa mère qui était toujours ravie d'entendre et voir sa fille et n'aimait pas parler d'elle-même.

– Je vais très bien ! si ce n'est que la visite est pour demain, la saison vient d'ouvrir, c'est dans le journal de ce matin

– Haha ! tu vas rencontrer le nouvel inspecteur ! dit sa mère.

– Oui, il a une réputation de jeune loup ! Mais je t'appelais parce que je suis scandalisée par l'article que je viens de lire : Le journaliste ne précise même pas que le séquençage ADN des

¹ Anciennement Lesconil

² Anciennement la Bretagne

crocus Sativus était, à l'origine, destiné à assurer la sauvegarde du patrimoine vivant et que cela s'est transformé en une gigantesque escroquerie !

– Eh oui ma petite Téré ! cela s'est très vite transformé en un commerce très rentable pour la gouvernance mondiale, comme d'habitude ! » répondit la mère.

Elle poursuivit en illustrant par un exemple que Térébenthine avait de nombreuses fois entendues :

« Tu sais la famille Jakez à tout perdu lorsque, par décision politique, les crocus Sativus collectés sont devenus propriété exclusive de la Société des Hautes Instances Terrestres ». Térébenthine soupira en pensant aux exploitants qui avaient eux-mêmes contribué à alimenter les stocks et qui s'étaient retrouvés, à la suite de ce vol d'état, dépossédés juridiquement de leurs bulbes.

« Oui ! et d'autant plus que tous les utilisateurs des bulbes et autres produits dérivés doivent s'acquitter depuis d'un droit d'usage », termina Térébenthine.

– Tous sauf un ! » répondit la mère avec une fierté triomphale dans la voix et elle égrenait une nouvelle fois l'histoire connue de tous dans la famille :

« C'est ton arrière arrière arrière grand-père qui n'a jamais voulu donner ses bulbes lors de la collecte et, en homme de droit avisé, il a exploité un vide juridique dans la loi qui ne considérait que les crocus Sativus enregistrés et séquencés... ».

Térébenthine termina l'histoire :

« ... et le sien ne rentrait pas dans cette catégorie ! et c'est après avoir gagné une longue bataille juridique qu'il exigea la propriété exclusive sur son crocus Sativus et tous les produits dérivés ».

Elles continuèrent à deviser sur le sujet, puis avant de se quitter, Térébenthine demanda à sa mère de prendre bien soin d'elle. La mère, tout en faisant semblant de ne pas entendre, souhaita un bon courage pour le lendemain à sa fille.

Alors qu'elle se dirigeait vers la cuisine de son établissement, Térébenthine se rappela ce qu'elle avait lu et entendu de l'histoire du crocus Sativus familial. Elle savait que la victoire de son ancêtre avait fait grand bruit à l'époque et que la justice n'avait pu qu'accepter sa demande de propriété exclusive. Elle savait aussi que la Société des Hautes Instances Terrestres, dans un

dernier sursaut mesquin de mauvais perdant, avait exigé que l'on puisse vérifier annuellement que ce crocus Sativus ne faisait pas partie des milliers déjà séquencés.

Térébenthine avait été bercée dans son enfance par toutes ces histoires de famille. Souvent, pour illustrer le combat attaché au crocus Sativus familial, son grand père évoquait le souvenir de dessins illustrés imprimés sur du papier. Chaque dessin était agrémenté de texte. Toutes ces illustrations mises bout à bout racontaient les aventures d'un breton, habitant un village localisé à l'extrême ouest de l'Eurasie, qui s'opposait à un pouvoir central. Térébenthine se souvenait que le nom de ce breton était « Asperix le Bigoudenais » ou quelque chose comme ça !

Elle entra dans la cuisine et salua toute l'équipe : « Eh Bien ! Demain il va y avoir du pain sur la planche ! Il va falloir faire visiter les installations à un nouvel inspecteur, effectuer le prélèvement servant à établir que le crocus Bigouden est bien unique, et enfin il faudra qu'on s'y mette tous pour lui préparer un bon dîner ». Elle confia à sa propre fille la gestion de la multitude d'ordres d'achat qui ne tarderait pas à arriver sur la plateforme commerciale dématérialisée.

Le restaurant de Térébenthine se nommait « Chez Marissé », du nom d'une très ancienne propriétaire du lieu, Marie Céline, qui gérait l'établissement avec son frère Bili. C'est ce que sa mère lui avait expliqué en lui léguant la bâtisse qu'elle-même tenait de sa grand-mère.

Le lendemain en début d'après-midi, l'inspecteur Romain Marcello se trouvait à bord de sa voiture entre Larvor et Leskon. Comme il aimait s'adonner à la conduite manuelle, à l'ancienne, il s'était fait plaisir sur la route ParisPole³ – Kemper⁴, mais il avait ensuite activé le mode conduite autonome, basculé le fauteuil en mode canapé-lit et s'était assoupi. Le GPS l'avait fait passer par « Traon Léac'h an Dréau », puis par « La Palud du Cosquer » où l'assistant électronique l'avait réveillé. Il lui signalait le musée André Dauchez⁵ situé dans la maison que l'artiste avait fait construire dans les années 1900 pour y installer son atelier. Une page venait de s'afficher pour lui présenter quelques peintures, gravures et dessins de cet artiste. Il apprécia l'intermède culturel mais cloua du bout du doigt le bec à l'assistant.

Il repensa à sa mission. Il se rappela le ton résigné, employé à tous les niveaux hiérarchiques de la Société des Hautes Instances Terrestres à propos de ce dossier : « Cette famille nous embête depuis plusieurs générations, mais nous n'avons jamais réussi à gommer cette exception, et

³ Anciennement Paris et toutes ses banlieues

⁴ Anciennement Quimper

⁵ https://fr.wikipedia.org/wiki/Andr%C3%A9_Dauchez

puis, entre nous, on s'est obstinément contraint à effectuer des analyses qui nous coûtent inutilement » et lui revint finalement les propos d'un collègue : « Ecoute bien mes conseils, Romain, profite des dîners, fais-toi chouchouter et attends qu'on te remplace ». Il avait longuement préparé le dossier avec son prédécesseur qui l'avait informé qu'il y avait deux catalogues pour s'approvisionner en crocus Sativus et safran. L'un mondial comportant plusieurs milliers de variétés et celui de Térébenthine, constitué d'une seule variété. « Les volumes de production ne sont bien sûr pas comparables, mais le crocus Sativus bigouden est à mon avis de loin le meilleur au monde » avait précisé son prédécesseur. « Nous avons créé, par croisement et autres manipulations génétiques, de nouvelles espèces à partir de nos bulbes primordiaux, pour tenter d'égaliser la variété bigoudène mais aucune ne s'en approchait vraiment » lui avait dit, le responsable du département recherche de La Société des Hautes Instances Terrestres.

L'inspecteur Romain Marcello n'était cependant pas d'un caractère à ne rien tenter. Il allait prendre son temps pour élaborer une stratégie sur plusieurs années. Une longue et méthodique observation lui permettrait à coup sûr de trouver une faille. Ces « indiges », ces « exos »⁶ n'allaient pas lui résister, pensait-il alors que la voiture passait un dos d'âne, puis un rond-point où elle dut laisser le passage, puis une suite de trois chicanes où elle n'était pas prioritaire, et enfin un stop. Le message est clair, se dit l'inspecteur, on ne vous facilite pas la tâche pour entrer à Leskon et on vous aide à en repartir le plus rapidement possible.

La voiture passa devant le restaurant « Chez Marissé » et non loin de là, se connecta sur une borne de recharge située en bord de plage face à l'anse de Leskon. L'infatigable assistant fournit tous les détails sur le fonctionnement de l'écosystème du lieu, lui expliqua ce qu'était un ster, lui présenta le musée Foujita, et ajouta que le musée André Dauchez était la maison visible au bout de l'anse et la plus avancée sur la mer. La vue était magnifique. L'assistant précisa que le meilleur safran du monde était produit à quelques mètres. Agacé, l'inspecteur Romain Marcello le força au silence en coupant l'alimentation de la voiture.

Il se présenta à Térébenthine qui l'accueillit chaleureusement dans la magnifique salle du restaurant. Les baies vitrées offraient un spectacle éblouissant sur le ster et l'anse de Leskon. La plage renvoyait la lumière du soleil, justifiant en une éclatante vérité son nom : « les Sables Blancs ». Au milieu de l'anse se trouvait un groupe important de rochers jamais immergé et

⁶ Mots à la mode utilisés, de manière méprisante, par les ParisPoliens pour parler de ceux qui vivent hors de ParisPole. Contraction des mots désuets « indigènes » et « exotiques »

appelé Enizan, avait dit l'assistant. Décidément, cette machine remplit bien son rôle pédagogique, se dit l'inspecteur.

Au plafond, de solides poutres en bois étaient assemblées de telle manière que les visiteurs avaient l'impression d'entrevoir le quart d'une solide et gigantesque roue de charrue. Des poutres rectilignes figuraient les rayons et des poutres cintrées les renforts et la roue elle-même. On pouvait imaginer que cette roue était complète et se continuait au-delà des murs. Sous l'axe de cette roue imaginaire se trouvait le bar. Un bar de pierre surmonté d'un assemblage de bois finement poli, le tout était cintré en parfaite harmonie avec la roue du dessus.



La salle du restaurant avant son aménagement

Ils s'installèrent près d'une immense cheminée, Térébenthine remarqua le regard de l'inspecteur Romain Marcello qui évaluait l'épaisseur des murs à la profondeur de la cheminée. « Vous savez, inspecteur, nous avons parfois de fortes tempêtes dans la région, il faut des maisons solides », dit-elle. Elle ajouta malicieusement : « Ici, c'est la nature qui décide : soit elle vous accepte, soit elle vous mène la vie dure, et les gens d'ici se sont forgé un peu le même caractère, mais ils restent humbles, ils savent que la nature aura toujours le dernier mot sur les hommes ».

L'inspecteur se demanda comment interpréter ce discours. Les questions se bousculaient dans sa tête :

« C'est quoi « la Nature » ? une instance supérieure qui nous gouverne ? et elle aurait des intentions ? Allons, c'est plus de la croyance qu'autre chose ! Si « la Nature » a toujours le dernier mot sur les hommes et que les Bigoudens se sont forgé le même caractère que « la Nature », alors les Bigoudens auraient toujours le dernier mot sur les hommes ? Est-ce un message à mon intention ? »

L'inspecteur Romain Marcello se secoua, il décida d'imposer le rythme de sa mission. Il demanda qu'on lui présente immédiatement les installations et qu'on lui remette le prélèvement.

Térébenthine le conduisit à l'entrée de la parcelle, et commença son discours de présentation qui était le même depuis des années. De larges écrans permettaient de visualiser les moindres recoins de la parcelle.

« Le champ est contrôlé et surveillé par un assemblage d'objets techniques vintage récupérés et achetés en divers lieux. C'est, au final, un concentré de haute technologie » précisa

Térébenthine

« Le champ est par exemple entièrement recouvert d'un film en Mylar transparent très résistant à la pression » dit Térébenthine. « Ce film est issu du démantèlement de la base de sous-marins nucléaires de Enez Hir⁷ et le compresseur de climatisation vient du démantèlement de l'antenne de télécommunication PB1 de Plebs Magna Podou⁸. Ce compresseur a été acheté au cours d'une vente aux enchères à Kemper et installé pour assurer une surpression permanente sous le film de Mylar » expliqua Térébenthine. « Cette surpression est indispensable pour empêcher toute contamination en provenance de l'extérieur ! Elle refoule en permanence toutes les particules hors du volume⁹ » termina-t-elle.

L'inspecteur apprit aussi que la parcelle était surveillée par plus d'un millier de puces communicantes dispersées dans tout le volume. Ces puces assuraient la collecte de tous les paramètres nécessaires au bien-être du *Crocus Sativus* bigouden. La température, l'hygrométrie, les constituants de l'air et du sol mais également l'accès unique à la parcelle étaient contrôlés et supervisés par une unité d'intelligence artificielle spécialement développée à la Granite Valley¹⁰ de Roazhon¹¹. Il apprit également que ce réseau n'était pas connecté au réseau mondial, afin d'éviter l'espionnage ou l'introduction de malware et autres virus dans le système.

Térébenthine arrêta là sa présentation, il était grand temps d'effectuer le prélèvement.

⁷ Anciennement l'île Longue à Crozon

⁸ Anciennement Pleumeur-Bodou

⁹ Cette technique avait été utilisée par le passé pour l'antenne PB1 mais également pour les salles d'assemblage de satellites lorsque ceux-ci étaient encore assemblés par des humains

¹⁰ Ce nom avait été donné en référence à la Silicon Valley, une ancienne région dédiée à la recherche en Ameriland (anciennement les Etats Unis). Le silicium (silicium) étant issu du sable et le sable breton du granit.

¹¹ Anciennement Rennes

Un sas de décontamination avec pédiluve était installé à l'entrée de la parcelle. Seules quelques personnes avaient l'autorisation d'y pénétrer et l'accès se faisait par reconnaissances ADN, vocale et faciale simultanées. Le capteur d'ADN acceptait comme échantillon tout ce qu'un corps humain peut produire (larmes, transpiration, cheveux, ongle, etc.). Le plus rapide pour Térébenthine était de cracher en disant n'importe quoi, car l'unité d'intelligence artificielle, à force de visites régulières, la connaissait mieux qu'elle ne se connaissait elle-même. Les concepteurs prétendaient d'ailleurs que l'unité était capable de prédire, avec un bon score de réussite, les dix prochaines probables bêtises que Térébenthine prononcerait pour entrer. Térébenthine s'amusait en proposant généralement des horreurs qui révélaient tout le mal qu'elle pensait du monde politique mais se permettait aussi parfois de bonnes blagues bien scatologiques ou des références au cinéma qui était sa passion. L'unité conservait pour elle le nom du gagnant de cette épreuve virtuelle.

Térébenthine enfila, devant l'inspecteur, une combinaison intégrant un masque à gaz amovible. Les exemplaires en sa possession étaient issus d'un stock qui avait été commandé par le gouvernement pour protéger les équipes médicales contre la Covid2230 mais qui au final étaient arrivés sept mois après l'éradication de l'épidémie. Comme le protocole ne prévoyait pas que l'inspecteur y pénètre, Térébenthine entra seule dans le sas de décontamination et la mise en pression du sas avec un décontaminant débuta. Quelques secondes après, un signal lui indiqua qu'elle pouvait retirer son masque. Les bottes dans le pédiluve, elle adressa à l'unité d'intelligence artificielle un très moqueur « Marcello ! Don't come here ! », elle cracha ensuite avec une grimace de dégoût. L'inspecteur ne pouvait heureusement ni l'entendre ni la voir. Elle préleva un bulbe et une fleur, en respectant le protocole. La récolte se faisait à l'ancienne, c'est-à-dire à la main ce qui permettait de vérifier visuellement la qualité. Elle enferma les échantillons dans un caisson stérile, étanche et transparent, qu'elle scella. L'inspecteur ne devait jamais être en contact avec les prélèvements pour éviter toute substitution. A l'intérieur du caisson se trouvait tout le nécessaire pour effectuer le prélèvement ADN et l'analyse. Térébenthine remit son masque et repassa par le sas de décontamination pour sortir, puis elle déposa le caisson devant l'inspecteur. Le caisson livra simultanément des données cryptées à deux entités d'analyse distinctes : l'une appartenant à Térébenthine, l'autre à la Société des Hautes Instances Terrestres et apportée par l'inspecteur. Térébenthine possédait une clef logicielle de cryptage connue d'elle seule qu'elle introduisit dans l'entité de l'inspecteur tandis qu'il introduisait une clef connue de lui seul dans l'entité de Térébenthine. Cette méthode d'échange croisé de clefs logicielles secrètes permettait de s'assurer que les entités n'avaient

pas été modifiées d'un côté ni de l'autre. Les deux entités délivrèrent immédiatement le verdict : le crocus Sativus Bigouden était toujours unique et les arômes de son safran toujours classés n°1.

Il était 17 heures, Térébenthine se disait que, contrairement à son pressentiment, l'opération se passait plutôt bien jusque-là. Elle effectua spontanément une petite danse de satisfaction, sans vraiment s'en rendre compte, sous le nez de l'inspecteur. Celui-ci prit conscience que Térébenthine était très séduisante. Il se ressaisit en se rappelant qu'il ne devait en aucun cas pactiser avec cette femme.

« Nous vous attendrons pour le dîner à 20 heures, indiqua Térébenthine à l'inspecteur. Vous pourrez ainsi vérifier gustativement pourquoi les machines d'analyses ont rendu ce verdict sur notre safran ».

L'inspecteur arriva à 19H55, Térébenthine avait fait dresser la table qui offrait la plus belle vue à la fois sur la salle et sur l'anse de Leskon. Elle accueillit l'inspecteur et lui présenta le menu constitué d'une suite de plats mettant tous en valeur les saveurs de son crocus Sativus. Chaque plat était accompagné du vin le plus en harmonie. Le menu se composait ainsi :

Entrées : Chaud-froid de Legestr Breizh¹² : "Tajine de homard à la Combritoise" et "Tartare de homard à la Concarnoise" accompagné d'une salade de dulce aux styles et stigmates de Sativus

Plat 1 : "Sardines de Hirel incisées tendrement" servies avec une émulsion au safran

Plat 2 : "Sarcelle de Huelgoat imbibée au Tamarin" et fleurs de crocus Sativus

Assortiments de fromages : Ti-Pavez de Rosco¹³, Herbillettes des marais d'Ar Gelveneg¹⁴, Chèvres de Tregeneg¹⁵

Dessert : Pile de Kouigns safranés arrosée de Diboulac'h¹⁶

Les entrées lui furent apportées et l'inspecteur Romain Marcello commença son repas.

Après avoir savouré longuement le Tajine de homard à la Combritoise qu'il avait particulièrement apprécié, il eut besoin de reprendre ses esprits. Il s'absorba pendant de longues minutes dans la lecture des définitions de mots pris au hasard dans le dictionnaire. Il utilisait

¹² Homard breton

¹³ Anciennement Roscoff

¹⁴ Anciennement Le Guilvinec

¹⁵ Anciennement Treguenec

¹⁶ Se prononce Diboulac'h : boisson composée d'un mélange de crème de cassis et d'eau de vie de cidre (lambig).

pour cela son assistant électronique de poche. Rebondissant de mot en mot au hasard des définitions, il se retrouva sans trop savoir comment à la page décrivant les anciennes légendes bretonnes et l'évocation de L'Ankou. Ce qu'il en lut le fit sourire. Le craquement d'une boiserie lui fit lever la tête au plafond et il crut voir la roue imaginaire du plafond tourner.

Cette petite pause lui fit le plus grand bien et il enchaîna la dégustation des sardines de Hirel et leur émulsion de Safran puis la Sarcelle d'Helgoat imbibée au Tamarin. L'émulsion de safran était une perfection, la préparation des fleurs de crocus Sativus d'une inventivité agréablement surprenante. Les fromages furent servis, suivis des Kouigns richement arrosés de Diboulac'h.

Tout le repas lui procura un immense plaisir qui le plongea dans une torpeur peuplée de visions extraordinaires. Il était tantôt homard à Enizan, tantôt canard volant au-dessus des collines d'Helgoat, tantôt sardine d'Hirel, tantôt chèvre en baie de Tregeneg.

Il se leva pour rejoindre le bar et prendre un digestif. Son choix se porta sur un Chouchenn 130 ans d'âge qu'il savoura longuement. Il leva la tête pour admirer une nouvelle fois les poutres du plafond. C'est à partir de ce moment que les choses changèrent ostensiblement. La roue imaginaire du plafond tournait extrêmement vite et il se trouvait au centre. Il eut rapidement besoin de prendre l'air. Prétextant une envie soudaine d'admirer le lever de lune, il sortit et se dirigea vers le ster. Il fit une pause sur « La Poutre », un monument constitué d'une très grande poutre de bois reposant à l'horizontale sur deux grosses pierres situées à chacune de ses extrémités. On pouvait s'y asseoir pour bénéficier de la vue sur le ster et la mer. Son intarissable assistant lui apprit que l'origine de ce monument aujourd'hui entretenu par la commune et adossé à la maison Foujita (le musée Foujita actuel de Leskon) restait très mystérieuse.



*(Gauche) La maison dessinée par Foujita en 1950 abrite, depuis 2017, le musée Foujita de Leskon.
(Droite) Vue de la maison et de « La Poutre » en 2013 (photo issue des archives Google Maps rendues publiques en 2015)*

Les indications de l'assistant se basaient sur les dires d'anciens rapportant qu'il y avait autrefois à cet endroit une grande et longue pièce de bois, seul morceau encore restant du bateau du père de Marie- Céline et Bili. Avant son désarmement, ce bateau aurait parcouru toutes les mers du globe transportant toutes sortes d'épices. Il se racontait qu'à la disparition de Bili, qui suivit de peu celle de Marie-Celine, cette poutre se serait brisée en de multiples morceaux. Lorsque l'on brûla ceux-ci, des volutes bleutées aux senteurs poivrées et musquées, euphorisantes, s'en seraient dégagées.

L'inspecteur se trouvait sur « La Poutre », le regard embrouillé, essayant de fixer la lune qui dansait une gavotte endiablée au-dessus de l'anse de Leskon. Il se mit à chanter à tue-tête et eut besoin de se dégourdir les jambes, il venait de vivre une expérience extraordinaire. Un goéland passa très vite au-dessus de l'inspecteur et dans un rire moqueur lâcha une fiente chaude sur la plage. L'inspecteur s'avança vers la mer et sa silhouette disparut dans la nuit.

Térébenthine entendit son chant entrecoupé de bribes de phrases rapportées par le vent. Elle crut entendre un moment l'inspecteur dire « ... C'était divinement bon...ce Safran est une pure merveille » suivi de « cette femme est une ensorceleuse ». Troublée, Térébenthine se dit « Il est fou ce Romain ! ». Le chant reprit de longues minutes encore et s'interrompit, remplacé rapidement par des ricanements de goélands. « Vos gueules les mouettes ! » leur cria Térébenthine.

Au bout d'une quinzaine de minutes, mue par un pressentiment, elle s'avança sur la plage en appelant l'inspecteur. Elle appela longtemps, puis fit venir de l'aide. On le chercha partout toute la nuit. Au petit matin, davantage de monde participèrent aux recherches, mais on ne retrouva jamais l'inspecteur Romain Marcello. Au bout d'un mois, sa voiture repartit seule de Leskon en conduite autonome. Elle était couverte d'une quantité incroyable de fiente de goélands et de mouettes qui formait un guano épais sur toute sa surface.

La légende raconte que, certaines nuits de pleine lune, les goélands sont déchaînés et qu'on entend quelqu'un chanter à tue-tête et parler sur la grande plage des Sables Blancs. Certains prétendent entendre « Hummmmm, ce safran... », d'autres affirment que c'est simplement le bruit du vent dans les dunes, d'autres encore que c'est « la Nature » qui n'a pas voulu de celui qui chante.

Plus personne ne voulut succéder à l'inspecteur Romain Marcello.

La Société des Hautes Instances Terrestres ne réalisa plus jamais aucun prélèvement.