

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...

Le chien de sa fille, Jopic, n'arrêtait pas de renifler le bas de son pantalon et Madame Guyader comprit qu'il faudrait à l'avenir qu'elle se change quand elle quitterait la cabane de chasse aux canards où elle retrouvait Florian parce qu'à la longue, même si Albert n'était pas très méfiant, il se pourrait qu'il soit intrigué par le manège de l'animal. Evidemment pour faire le lien avec le fait que Florian possédait deux épagneuls qu'il emmenait avec lui dans sa cabane, il faudrait que son tendre et cher époux ne soit pas sous l'emprise du rosé 'Fleur du soleil » et qu'il ait à peu près gardé intactes ses facultés de raisonnement, conditions rarement réunies. Il était près de onze heures, ce n'était pas le moment de s'attarder sur ces pages cuisine d'une banalité consternante quant aux recettes proposées malgré la richesse des ingrédients de base : langouste, bar, sole... Mais un restaurant trois étoiles ne peut se satisfaire de palourdes farcies, de homards thermidor ou de calamars à l'armoricaine pour ne citer que les produits issus de la mer, pas plus qu'il ne saurait mettre aux menus, en ce qui concerne les viandes, les tripes à la bretonne, le kig-ha-farz ou le chou farci... Bien bon tout ça ! Savoureux même ! Mais trop commun...

Plodalgoat est certes un petit bourg et la clientèle locale se satisfaisait largement de ces plats plus alléchants les uns que les autres et Madame Guyader avait régalé le canton pendant plusieurs décennies avec ces grands classiques. A l'époque les gens accouraient pour ses moules au curry, ses coquilles Saint-Jacques poêlées ou son araignée farcie... Il y avait eu la première étoile, la peur de la perdre et la joie de la voir reconduite, d'année en année... Puis la deuxième. Même crainte de ne plus être à la hauteur pour la garder... Et depuis l'an dernier la troisième !!! Catastrophe ! Il fallait sans cesse innover... Se décarcasser... Se creuser le ciboulot.

Heureusement la saison se terminait et comme le rappelait le journal » l'Essor de la Bretagne et des Bretons » commençait la récolte des fleurs de crocus sativus dont les étamines séchées, comme chacun le sait, constituent le safran. Nous étions au beau milieu du Mois d'Octobre. Le restaurant » Bretagne Gourmande » resterait ouvert pour Toussaint car, depuis son ouverture, traditionnellement les familles se réunissaient là après la visite au cimetière, et

les plus hautes instances y célébreraient le 3 Novembre l'anniversaire de l'Indépendance de la Bretagne.

D'ailleurs aujourd'hui elle attendait le chef du protocole accompagné des responsables de la sécurité et de dignitaires importants qui, comme à chaque reconnaissance de lieux précédente, tatillonneraient sur le moindre détail (salaison ou fraîcheur des mets, présentation des plats, fleurissement et décoration des tables...etc...etc.) Il lui arrivait de se dire que lorsque la Bretagne était encore rattachée à la France il y avait moins de chichis. Quand le préfet l'honorait de sa clientèle, ce qui se produisait à plusieurs reprises dans l'année, les exigences étaient moins fortes. Mais l'histoire avait progressé à grands pas depuis 2020, date restée dans les esprits comme l'année de la pandémie à Covid-19. Des bouleversements en série, (inimaginables quelques semaines seulement avant cette crise), avaient changé la vie du pays...Renversements de régime sur renversements de régime. Extrême droite au pouvoir, extrême gauche...Explosion de l'Europe, explosion des nations...Détachement de la Corse et du Pays Basque pour commencer puis Alsace, Cotentin (rebaptisé Vikland et séparé de la Normandie) et enfin Bretagne...Il y avait de cela quinze ans maintenant.

Le gouverneur appréciait la « Bretagne gourmande » mais ne se faisait pas faute de sermonner copieusement la direction, en l'occurrence Madame Guyader, lorsque les plats n'étaient pas suffisamment à son goût. N'avait-il pas fait renvoyer en cuisine lors de sa dernière visite une bardatte, plat traditionnel dont vous connaissez sans doute la recette. Je ne résiste pas toutefois au plaisir de vous la communiquer au cas où certains l'auraient oubliée. Il est vrai que la moisson ne donne plus lieu aux mêmes réjouissances qu'autrefois et ces plats lourds et copieux servis à cette occasion disparaissent peu à peu des usages. Les proportions pour une personne : un chou que l'on fait d'abord blanchir. On désosse un demi- lapin et on coupe la chair et le foie en morceaux. On ajoute 150 g de chair à saucisses, de l'échalotte hachée menue et un œuf. Les cuisiniers avertis auront deviné la suite logique : feuilles de chou débarrassées de leurs côtes posées sur une barde de lard et hachis de lapin posé entre chacune d'entre elles, superposées... On ferme avec une ficelle de boucher pour faire un paquet que l'on enfourne dans une cocotte avec du beurre...Beaucoup de beurre. Salé bien sûr ! Quelle question ? On fait suer...On mouille avec du muscadet...Abondamment. A défaut de muscadet avec du gros plant ! (Loire Atlantique rattachée à la Bretagne. Of course !) Et on laisse au coin du feu : SEPT HEURES. L'usage veut qu'on fasse rôtir pendant ce temps des cailles qu'on rajoutera autour du chou dans la cocotte. On laissera mijoter une demi- heure de plus et on servira avec des châtaignes... Bozellec le gouverneur avait refusé le plat parce que les échalotes n'étaient pas suffisamment rissolées et de plus, prétendait-il, ce n'étaient pas des échalotes de Plounevez-

Lochrist qu'il se targuait de pouvoir reconnaître entre toutes au même titre que l'oignon de Roscoff dans quelque fricassée !

Il ne s'agissait donc pas aujourd'hui d'être défailante. Il fallait être parfaite...et originale. Ce que ne lui apporterait pas la consultation des pages spécialisées de « L'essor de la Bretagne et des Bretons » : recettes passe-partout type moules au curry, canard aux petits pois ou huitres chaudes (au moins lorsqu'elle avait recours à cette entrée agrémentait-elle les coquillages d'une farce à base de champignons, de crème fraîche, de cerfeuil, de ciboulette, de basilic avant de faire gratiner au four après avoir saupoudré de chapelure et d'une lamelle de beurre). Elle repliait le quotidien en se disant qu'après tout elle ne leur avait peut-être jamais servi ses huitres à l'ancienne et que ça ne serait pas une mauvaise idée que cela constitue l'entrée pour le repas des « espions » quand Albert, son mari, fit irruption dans la cuisine :

-Marie-Louise est-ce que tu te rends compte qu'il est déjà dix heures. Ni Julien ni Annick n'ont encore commencé à dresser le couvert dans la grande salle pour la réception de ce soir...

-Tu oublies que la récolte du safran a commencé...Comme tous les jeunes du village, tous les ans, ils sont réquisitionnés. C'est qu'il en faut des bras pour les dizaines d'hectares que compte la presqu'île !

-Tout ça pour ne pas pouvoir en utiliser le moindre gramme !

- Je ne t'apprends rien en te disant que c'est notre richesse principale et notre monnaie d'échange essentielle. Monopole d'état depuis l'indépendance...Comme le sel dans les temps reculés ou le tabac plus près de nous...Faut bien qu'on s'en sorte si l'on ne veut pas être récupérés par la France ou ce qu'il en reste. Ce n'est pas avec nos champs de cannabis ou la nationalisation du port de Roscoff pour les crustacés ou du Guilvinec pour la langoustine qu'on peut vivre...On n'a pas tant de ressources possibles et le safran nous rapporte beaucoup de devises surtout avec les pays d'extrême orient qui ne le cultivent plus.

-Et l'énergie éolienne c'est pas une richesse ? C'est du vent peut-être ? Et nos turbines marémotrices répandues sur toutes nos côtes !

- J'allais oublié ton cher rosé, « Fleur du soleil »... Avec le réchauffement climatique nous produisons actuellement plus que la Provence, l'Hérault et le Roussillon autrefois...En tous les cas aujourd'hui n'y touche pas trop parce que Julien et Annick étant pris par la récolte du safran on ne va pouvoir compter que sur nous : toi, moi, Yvon et Solène...

-Yvon, je crois qu'il ne doit pas être très frais...Je l'ai entendu rentrer. Il devait être quatre ou cinq heures du matin...poker avec le fils du notaire et sa clique...et fumette sans doute en même temps...Un dégénéré ton fils !

-C'est aussi ton fils je te rappelle ! En tous les cas va au- devant de Bihannic...Il devait être dans l'eau aux aurores à fouiller dans les rochers pour traquer l'ormeau avec cette marée de 105 du moment...Si la pêche a été bonne je ferais une bonne platée avec un petit beurre breton¹. Il m'en faudrait quatre ou cinq douzaines. Tu trouveras sans doute le bonhomme au « Perroquet Bleu » chez Soisic. Bois un coup avec lui si tu veux mais ne t'attarde pas. J'ai besoin de savoir s'il a trouvé ce qu'il me faut. Emmène Jopic avec toi. Il m'agace à rester tourner autour de moi. Avant de partir va réveiller Yvon qu'il vienne m'aider : je pense qu'en plus des huitres à l'ancienne je vais amuser leurs palais avec une tarte aux bulots et mes fameuses galettes de riz au hachis de coques...J'aurai besoin de lui pour me décoquiller tout ça...et de toi, quand tu reviendras avec les ormeaux pour que tu me les attendrisses...C'est un des rares trucs que tu saches à peu près bien faire !

-En tous les cas lorsque ce sera fait ne les laisse pas trop cuire...Ils deviennent caoutchouteux.

-Tu vas m'apprendre mon métier peut-être ! Il me semble que c'est moi qui suis trois étoiles. Toi, tu n'es qu'un bon à rien...Je me demande toujours pourquoi je t'ai épousé.

-Parce que je jouais de la guitare dans un orchestre et que tu aimais me voir sur scène !

- Ouais, les Cyclone's...Y a bien longtemps que le vent ne souffle plus...Pas la moindre petite brise.

-Je préfère m'en aller ...Je sens qu'on va encore s'engueuler ! En tous les cas même si je ne suis pas chef étoilé je me permets de te dire que tu mets trop de muscade dans ta tarte aux bulots ...On ne sent plus le goût du coquillage.

-Fous moi le camp.

Albert avait à peine disparu que son fils entra, vêtu dans le bas d'un caleçon orné du drapeau américain et dans le haut d'un tee-shirt délavé. Il se frottait les cheveux et cherchait du regard un objet apparemment absent...

¹ Beurre, ail pilé, persil haché et échalote coupée fin marinée quelques heures dans du muscadet...

-Maman, t'as pas laissé mon bol sur la table ? J'ai pas bu mon café...

-C'est pas l'heure pour prendre son petit déjeuner...J'ai besoin de toi pour m'aider en cuisine...J'te fais un expresso et tu dois t'estimer heureux...Quand on rentre à des heures impossibles faut pas être trop exigeant. Pense qu'on a réussi à te faire exempter de récolter le safran comme tous les jeunes de ton âge...Ce privilège n'est pas donné, même si on a les moyens.

A quoi rimait cette vie sans joie ? Certes le chiffre d'affaires de « La Bretagne Gourmande » augmentait sans cesse et la clientèle du gouverneur rajoutait du prestige à l'établissement mais Marie-Louise n'était pas femme d'argent. Sa satisfaction était de voir les mines ravies de ses hôtes, de constater que rien ne restait dans les assiettes, que tous se purléchaient les babines. Pour cela qu'elle voulait exceller et qu'elle fouillait inlassablement les vieux livres de cuisine à la recherche de tours de main, de recettes inédites...Le restaurant lui permettait de répliquer à grande échelle ce qu'elle avait toujours aimé réaliser : de bons plats.

-Justement maman, tu dis qu'on a les moyens...Je voulais te demander...

Il hésitait.

-Une dernière fois...Si tu pouvais...Parce que j'ai encore perdu hier soir. J'avais pas de jeu et Loïc avait fait entrer dans la partie des gens de Paris qu'il connaît. Je crois qu'ils ne sont pas très clairs...

-J'ai compris...Combien il te faudrait encore cette fois...

-Six mille euros !

-T'es fou ou quoi ? je peux te passer mille euros, comme je l'ai hélas déjà fait plusieurs fois mais pas ce que tu me demandes ...C'est trop ! Il faut que tu t'arrêtes. Ça te servira de leçon...Donne leur ça. Qu'ils s'en contentent. Déclare-leur que le poker c'est fini pour toi.

-Je vois que tu ne sais pas comment ça se passe. Ils sont capables de tout si je n'honore pas ma dette...

-Et ben tant pis...Trop c'est trop.

-Alors ne compte pas sur moi pour t'aider. Salut...

Il claqua la porte et disparut, laissant Madame Guyader désemparée. Sans main d'œuvre elle n'arriverait jamais à préparer le repas des estafettes du gouverneur pour le soir... Sa fille Solène n'avait toujours pas refait surface. Seule solution : monter dans sa chambre la secouer !

La porte était fermée à clef...Elle secoua vainement la poignée puis appela :

-Solène. Solène...C'est maman. Ouvre-moi.

Pas de réponse. Elle recommença...et enfin il se fit mouvement à l'intérieur. Une figure ébouriffée fit son apparition dans l'entrebâillement de la porte.

-Mais enfin Solène qu'est ce qui se passe ? Et... on dirait que tu as pleuré.

De grosses larmes coulaient sur ses joues.

-Maman, maman...IL faut que je te parle.

-Mais ma petite fille ...Ce n'est pas le moment. Je suis complètement débordée...Je viens te chercher parce qu'Yvon est parti...Ton père est à la recherche de Bihannic qui doit lui fournir des ormeaux...

-Et Julien et Annick ?

-T'es rigolote ! T'es bien comme Yvon et ton père...La récolte du safran vient de commencer. Ils sont, comme tous les ans, réquisitionnés...Il faut que tu viennes m'aider.

-T'aider ? Pourquoi maman ? Pour s'enrichir un peu plus...Pour mettre un peu plus d'argent à la banque ? Ce n'est pas pour ça que Dieu nous a mis sur terre. Jésus est venu pour...

Elle coupa sa fille :

-Quoi, Dieu ? Tu es croyante maintenant ?

Elle tombait des nues. Solène qui avait la réputation d'avoir couché avec tous les gars de Plodalgoat avait découvert le Christ ! Incroyable...

-Tu es enceinte ?

-Mais non, maman. C'est une drôle d'idée...Mais je veux faire le bien...Je veux me sentir pure, lavée de toute cette souillure accumulée depuis des années...J'en ai marre d'être une s...e. Toute la nuit j'ai pleuré de sentir cette âme noire s'agiter dans mon corps...

-Et tu penses arriver à te blanchir comment ?

Il fallait qu'elle fasse une crise mystique. Justement aujourd'hui ! Justement le jour où commençait la récolte du safran...Justement le jour où il y avait un repas important...Justement le jour où...Où ? Où ?

-Maman, je voudrais que tu restes parler un peu avec moi...Tu es toujours occupée par ton restaurant...On n'a jamais le temps de discuter. Je suis seule maman, tu comprends...

-Pas si seule, si on en juge par tous ceux qui viennent te chercher, en scooter, en moto, en voiture...Pas si seule : je crois que tu connais bien tous les jeunes du coin.

-Cela ne fait que me rendre de plus en plus seule...Ils veulent tous la même chose, maman. Il n'y a que ça qui les intéresse...

Se fâcher ! Lui faire comprendre qu'il y avait beaucoup de choses plus importantes à gérer ? Son instinct lui soufflait pourtant qu'il fallait prendre le temps d'échanger avec sa fille...

-Bon allez, vas-y. Je t'écoute.

-J'hésite entre m'engager dans une organisation humanitaire ou faire le grand saut et entrer dans un couvent...

Le temps passait. Madame Guyader commençait à se dire que le dîner allait être une catastrophe...Elle n'aurait jamais le temps de préparer ce qu'elle avait prévu...Sortir un gigot du congélateur ? Ouvrir des bocaux de confit ? Des cèpes ? L'envie la prenait de plus en plus dès demain d'aller à la banque, de retirer le maximum de son compte, de retrouver Florian et de s'enfuir tous les deux. Peut-être pour Vikland...Ou pour les îles du Mont : on appelait ainsi les anciennes îles anglo-normandes- Jersey, Guernesey- qui dans le big -bang général avaient trouvé leur autonomie. Le Mont Saint-Michel y avait été attaché et avait donné son nom à l'ensemble. La principauté était riche. On n'y payait pas d'impôts. Ils ouvriraient une petite auberge tranquille qu'ils appelleraient « L'amour Gourmand ». Plus de Solène, plus d'Yvon, plus d'Albert !!!

Justement celui-ci que faisait-il ? Un moment qu'il devrait être revenu...Le « Perroquet Bleu » était à cinq minutes...

Solène continuait : « le capitalisme, maman, nous vide de notre substance...La cupidité nous avilit ...etc. etc...On espérait que la Bretagne serait différente quand elle serait devenue une nation autonome, qu'on partagerait, qu'on vivrait en relation avec la nature...On suit le même chemin que les pays des années 2020 qui n'ont rien appris de leur crise du coronavirus

et ont continué à reprendre leur course en avant : profit, exploitation de l'autre, égoïsme...ça n'est pas une façon de vivre, maman. »

Aujourd'hui, il fallait que ça tombe aujourd'hui !

-Je ne dis pas que tu as tort Solène chérie mais essaie d'oublier ça pour l'instant. Je te demande juste de m'aider et je te promets que demain on reparle à tête reposée...Je ne te cache pas que moi aussi je songe parfois à changer de vie.

-Non, maman. Il faut trancher dans le vif à un moment et c'est maintenant.

-Tête de mule !

Madame Guyader descendit l'escalier comme une folle ! Comment faire ?

Elle n'eut pas trop à se poser la question. Deux gendarmes l'attendaient dans la salle de restaurant, vide.

-Qu'est ce qui se passe ?

-De bien mauvaises nouvelles à vous annoncer Madame le Guyader...

-Bien mauvaises...Plusieurs ?

-Hélas oui...A marée basse on a retrouvé le corps de votre mari dans le port avec une bourriche pleine d'ormeaux près de lui...Noyé. Le médecin légiste à l'examen du corps a décelé une alcoolémie de 2g par litre. L'origine de la chute dans les eaux ne fait aucun doute...

-Et l'autre mauvaise nouvelle...

-Votre fils Yvon Le Guyader est accusé de meurtre sur la personne de Loïc le Hénaff, fils du notaire...Le motif est inconnu...Il est en garde à vue.

-Ah, ben c'est le jour ! Et moi qui doit préparer un repas ce soir pour des membres de la commission spéciale « Sécurité et Gastronomie » du Gouverneur.

-Le gouverneur ! vous n'avez pas entendu les nouvelles ? Le Palais à Rennes a été attaqué très tôt ce matin...Le parti « Force et Tradition » a pris le pouvoir. Des tanks sont positionnés à tous les carrefours. Bozellec est en fuite. Vous n'écoutez pas la radio ?

-D'habitude si...Mais pas aujourd'hui. J'ai vraiment eu autre chose à faire.

-Vous passerez à la gendarmerie quand vous aurez le temps.

-J'ai le temps maintenant. Beaucoup de temps !

La tête lui tournait. Adieu hachis de coques et tarte aux bulots...Adieu cuisine et régalades...Non, pourquoi adieu ?

Elle se précipita dans l'escalier et tambourinant à la porte de sa fille l'appela d'une voix forte :

-Ouvre moi Solène. Dépêche-toi ...

Dès que celle-ci lui ouvrit :

- Nous avons perdu ton père. Ton frère est en prison. Je t'expliquerai mais dans l'immédiat va voir Julien, Annick et tous les cueilleurs de safran qui doivent avoir le dos cassé à rester penchés depuis des heures sur leur récolte...Dis leur que la « Bretagne gourmande » les invite ce soir...Au menu : soupe au sarrasin et au lard, plat de charcuterie avec pâté breton, rillettes à l'ancienne, langue de porc et en plat de résistance, andouille de Guéméné- purée. On finira par du pommé, des gâteaux au caramel et des îles flottantes...J'ai tout ce qu'il faut en stock dans les frigidaires. Rosé « Fleur du soleil » à volonté...Y a de la réserve ! Dis-leur que ce sera tous les jours pareils. La maison est grande ouverte pour tous les cueilleurs...Et pour les autres ! Madame Guyader et sa fille font table gratuite. Quand elles n'auront plus de sous elles vendront le restaurant. Cela permettra à Yvon de bénéficier du meilleur avocat possible qui saura le faire acquitter. On se partagera l'argent. Chacun se refera une nouvelle vie...Et si tu veux rester avec ta maman je pense que j'aurais plus de temps qu'auparavant pour t'écouter et ...t'aimer.

A ce moment on entendit gratter à la porte du bas. Madame Guyader descendit, ouvrit et découvrit Jopic qui se précipita sur elle.

-Ah t'es là toi. T'as pas suivi ton maître ! Viens vite te réchauffer Jopic.

Fin

