

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...et comment !

Le mois d'octobre est un mois qui s'avère être un mois compliqué avec des sentiments mitigés. Octobre est un mélange d'évènements heureux et malheureux. C'est l'anniversaire d'Inès, côté heureux. C'est également l'anniversaire de la mort de sa grand-mère et aussi la période de la récolte de fleurs de crocus Sativus. Elle aimait bien revenir chez ses parents pour décompresser un peu. Les vacances de la toussaint sont toujours l'occasion de souffler un peu et de rendre visite à ses parents. Cette année le mois d'octobre n'est pas des plus froids, le thermomètre affiche des températures négatives le matin, mais dans la journée les températures remontent et se font relativement douces. Il est agréable d'aller se promener en forêt, contempler les feuillages qui changent de couleurs. Une jolie harmonie de couleurs des différentes feuilles s'offre aux yeux. La panoplie des couleurs des feuilles offrait un beau spectacle aux yeux. En fonction des années, il pouvait commencer à geler. Pour se changer les idées, pendant cette pause automnale, Inès aimait feuilleter la presse locale ou quelques magazines féminins distrayant. Les sujets sont légers et permettent de se distraire en attendant de pouvoir perler avec ces parents. Avec les années, il y a des réflexes que l'on conserve. Ce type de presse a également pour avantage de proposer des recettes de cuisine et des astuces. La curiosité étant constante, cela permettait parfois de découvrir des recettes de grands-mères des lectrices, des recettes faisant preuve de beaucoup d'originalité.

La lecture de ces quelques lignes de la presse locale a l'effet d'un chamboulement. Tant de souvenirs entremêlés remontent à la surface à une vitesse vertigineuse. Il y a des évènements que l'on ne peut pas oublier. On peut, avec beaucoup de difficultés essayer de les mettre de côté, les mettre entre parenthèse, mais sans pouvoir les effacer complètement de la mémoire. L'être humain n'est pas un ordinateur, on ne peut pas

appuyer sur la touche « effacer », « supprimer » pour que cela disparaisse. Un mélange de souvenirs positifs remontent à la surface et s'entrechoquent. C'est cruel de remuer le couteau dans la plaie. Un mot peut évoquer tant de choses, faire appel à tant de souvenirs.... Un souvenir en déclenche un autre, c'est un véritable effet boule de neige. Qui a eu cette idée d'écrire un article sur la récolte du crocus Sativus dans un quotidien régional ? Le spleen refait surface, un condensé de souvenirs revient à l'esprit, les vieux démons envahissent son esprit....

Les souvenirs remontent jusqu'à son enfance. Petite, fréquentant encore l'école maternelle et l'école primaire, icelle, lorsqu'elle se promenait dans « le verger des impressionnistes » avec son père, disait toujours qu'elle voulait, plus tard, quand elle serait grande, s'occuper des plantes, les soigner, et également soigner les arbres. Ce contact et cet attrait pour la nature évolua avec le temps et se traduit de formes différentes. Depuis qu'elle fréquente l'école, une de ces principales caractéristiques est qu'elle a toujours fait preuve de curiosité, elle a montré une soif d'apprendre. Elle aimait bien lire, ses goûts étaient assez éclectiques. La lecture est un passe-temps pour elle. Adolescente, elle exprimait toujours cette volonté d'être utile, de vouloir aider. Lycéenne, elle s'était donc mis en tête de participer, pendant les vacances, à un chantier agricole, de se rendre en Grèce pour y séjourner et cueillir des fleurs de crocus Sativus. Cette fleur, n'était pas comme les autres, ce n'est pas une fleur quelconque. En effet, la fleur a un lien avec la cuisine, qui était un de ses centres d'intérêts.

Comme, elle était assez érudite, Inès, lycéenne avait lu que le crocus Sativus est en fait le crocus à safran qui appartient à la famille des Iridacées. Le safran est un produit agricole classé dans la famille des épices. Quant au crocus, il se présente sous la forme d'un petit bulbe d'automne, haut d'une quinzaine de centimètres, et produit de jolies fleurs d'une belle couleur violine. Le safran est, en fait, une épice européenne, dont le berceau géographique du Crocus Sativus et de son ancêtre, le Crocus Cartwrightianus est la Grèce. La Grèce, voilà encore quelque chose qui fait tilt dans son esprit. Depuis son enfance, ce pays lointain retient toute l'attention d'Inès et renforce sa curiosité pour ce pays, berceau de la civilisation européenne dont on lui a parlé à l'école. Le safran s'est ensuite répandu sur tout le pourtour méditerranéen, dans le sillage des empires qui se sont succédé avant l'Empire romain. Aussi étrange que cela puisse paraître, la France a aussi produit du safran. L'hexagone a été pendant plus de cinq cents ans, producteur

de safran, dans le Quercy, réputé pour sa qualité et en Gâtinais. De plus, le bourg de Boynes a même été considéré comme la capitale mondiale du safran.

Depuis l'adolescence, Inès exprimait un attrait pour la cuisine, c'était comme un violon d'Ingres enfoui en elle, mais ne parvenait pas à prendre la décision de s'engager dans cette voie. Il fallait des compétences et des connaissances en cuisine, bien évidemment, mais pour tenir un restaurant, il fallait également des compétences en gestion. Le restaurant, ce n'est pas juste être derrière les fourneaux, c'est également gérer une entreprise. Ce projet reste toujours plus ou moins inscrit dans un coin de la tête pour une éventuelle future opportunité. Depuis sa tendre adolescence, elle avait un goût prononcé pour la cuisine, mais ne s'était jamais vraiment lancée. Adolescente, à la maison, elle n'osait pas se lancer dans une recette de cuisine ou l'élaboration d'un repas mais pourtant, disait, à qui veut bien l'entendre que la cuisine était un domaine qui l'intéressait, qui l'attirait. Nonobstant, elle pouvait lire des recettes, regarder des programmes de cuisine. En cuisine, elle recherchait plutôt, un côté authentique, un côté terroir, des bons produits de qualité pour une alimentation saine. Elle souhaitait vivre cette expérience de participer à une activité agricole en tant que lycéenne, mais la préoccupation du baccalauréat a fait qu'elle a décalé le projet, une fois adulte. Était-ce du réalisme, une fuite en avant ? À défaut d'avoir pu participer à un chantier agricole, elle s'était, néanmoins rendu à deux reprises en Grèce pendant les vacances avec sa famille. Elle en gardait de bons souvenirs de ses séjours dans ce beau pays.

Certains souvenirs sont encore assez précis dans sa mémoire, elle se souvient bien de son premier séjour en Grèce. Lorsqu'elle sut qu'elle allait en vacances dans ce pays, elle se mit spontanément à lire des ouvrages pour découvrir et connaître un peu mieux ce pays dont elle avait appris certaines choses à l'école. Elle se souvient avoir été surprise par la signification du drapeau national. Il se dit que les cinq bandes bleues horizontales pourraient représenter les cinq mers qui entourent la Grèce : la mer Ionienne, la mer Méditerranée, la mer de Crète, la mer Égée et la mer de Thrace. Les bandes blanches horizontales, elles, rappelleraient les fustanelles blanches des combattants. L'addition des cinq bandes bleues horizontales et des quatre bandes blanches horizontales, soit neuf bandes horizontales seraient en fait le rappel des neuf syllabes qui constituent la devise grecque « la liberté ou la mort ». Lors du premier séjour en Grèce, elle visita l'île d'Hydra qui fait partie de l'archipel des îles Saroniques et est considérée comme l'une des plus belles îles du pays. L'île d'Hydra se trouvait à courte distance en bateau

du Péloponèse. En haute saison, l'île est assez touristique. De belles demeures historiques attirent les yeux dès que l'on accoste au port. Son statut a bien changé, passé d'ancien repaire de corsaires, Hydra est devenue une station balnéaire à la mode, un magnifique petit coin de paradis. Inès avait retenu que l'île a pour caractéristique de n'avoir ni voiture, ni scooter mais est pourtant envahie de hordes touristes en été. Sans surprise, faute de véhicules à moteur, les mules sont le moyen de transport le plus adapté aux bagages, ou aux courses lourdes. Les visiteurs sont également autorisés à chevaucher les animaux et on trouve donc des âniers qui font visiter l'île aux touristes à dos d'ânes. Cela lui évoquait des souvenirs d'enfance quand son papa l'emmenait dans des petites fêtes locales, elle qu'il lui proposait de faire un tour de poney. La ville est érigée sur une colline et est entourée de magnifiques palais en pierres, de monastères élégants et de rues pavées où il fait bon déambuler. Le port renvoie des éclats scintillants grâce à des eaux profondes et cristallines. Inès pouvait admirer un formidable jeu de couleurs. Il est vraiment très agréable de se balader au gré des allées et de découvrir les bougainvilliers colorés qui rendent cette île si séduisante. Un spectacle de couleur s'offre aux yeux dans un cadre paisible et idyllique.

L'histoire de cette île est fascinante. Durant le 18^{ème} siècle, Hydra était incroyablement prospère grâce à sa grande flotte commerciale qui travaillait avec des pays comme l'Espagne, la France ou encore l'Amérique. Lors des guerres Napoléoniennes les Hydriotes parvenaient néanmoins à faire parvenir de la nourriture en France et en Espagne, brisant régulièrement les blocus britanniques. Inès s'amusait de constater les liens entre la France et la Grèce à travers l'histoire. Cette, île, petite par sa taille, mais grande par son action, joua également un rôle crucial durant la guerre d'indépendance de 1821 en mettant à disposition du pays une quantité importante de navires et de ressources pour la lutte contre l'Empire Ottoman. La flotte d'Hydra était si conséquente qu'ils furent en mesure de prendre part à des batailles maritimes cruciales. Un des plaisirs était de déguster un peu de cuisine Grecque, manger des produits qu'elle connaissait mais préparés de façon différente. Ce premier séjour en Grèce fut comme un révélateur. L'idée de s'impliquer dans la cuisine revint en force dans son esprit.

Ce lien avec la cuisine résiste au fil des ans. Vouloir tenir un restaurant est une chose, encore faut-il savoir quel type de restaurant on recherche. Si la restauration rapide a le vent en poupe, est-ce pour autant la solution à retenir ? Inès s'interrogeait. Certes, les jeunes fréquentent ce type d'établissement, et il y a aussi les salariés qui ont besoin de

se restaurant pendant la pause déjeuner. Il est aussi vrai que lorsque l'on pense à la cuisine grecque en France, on a tendance à l'associer à la restauration rapide. Ce n'était absolument pas l'idée qu'Inès avait de la cuisine grecque en Grèce. Il faut pouvoir proposer quelque chose de rapide, relativement diététique et à un prix abordable. Les cours de sciences économiques revenait en tête d'Inès, déterminer le profil des clients, déterminer un prix,... Elle réfléchissait aussi à un restaurant où les gens viendraient plutôt pour de la gastronomie, la bonne cuisine, la bonne ambiance, la qualité des produits frais utilisés pour la préparation des plats. Savourer un plat rime avec un plaisir épicurien. La taille du restaurant était également une source de questionnement, pour combien de couverts fallait-il opter ? Il était difficile pour Inès d'arrêter une réponse. Plus elle réfléchissait à ces différentes questions, plus elle avait des doutes. La question de l'orientation post baccalauréat devenait de plus en plus présente. Fallait-il s'orienter vers une école de cuisine ou vers une formation plus généraliste ? Le dilemme était toujours de mise.

Lorsqu'elle était au lycée, Inès se rendit une deuxième fois en Grèce, toujours avec sa famille. Elle était contente de pouvoir y retourner car elle avait conservé de bons souvenirs de la première. Il est important pour une adolescente de se divertir, d'effectuer une pause estivale pour se changer les idées. Un séjour en Grèce constitue toujours un bon remède. Elle se rendit sur une autre île. Avec ses 290 km² et ses 23 000 habitants, l'île de Kos fait partie des cent soixante îles et îlots de l'archipel du Dodécannèse, c'est une île verte et fertile, regorge de vieilles pierres, et Kos abrite l'un des célèbres Asclépiéons. En effet, le dieu de la médecine, Asclépios, était vénéré ici, des pèlerins venus de divers horizons effectuaient, dans son temple, des rituels de purification. Les pèlerins y restaient pour dormir, et pour s'y soigner. Ce n'est pas par hasard que le père de la médecine, Hippocrate, est né à Kos. On y trouve le célèbre Platane d'Hippocrate : la légende grecque dit que l'on y aurait planté l'arbre à l'emplacement où Hippocrate aurait enseigné la médecine. Terre d'Asclépios, dieu guérisseur, elle voit naître Hippocrate, le fondateur de la médecine. Il faut être en bonne santé pour profiter de la vie. On en revient à la sempiternelle question, « faut-il vivre pour manger ou manger pour vivre ? » Il est difficile d'y répondre. On dit que c'est une île choyée des dieux, qui offre au visiteur une nature souriante, un grand nombre de belles plages, paradisiaques pour se baigner au sable doré, de jolis villages, des vues intéressantes et une ambiance orientale due à sa proximité avec la

ville turque de Bodrum, située à cinq kilomètres de l'autre côté de la mer Egée. Kos est un musée à ciel ouvert et témoin des occupations grecques, romaines, byzantines, vénitiennes et ottomanes. Depuis l'Antiquité l'île a été très riche, à l'exception de périodes tumultueuses comme celle de la soumission aux Turcs et celle des attaques répétées de pirates. Le sol de l'île est fertile, un des poumons agricoles de la Grèce. Kos offre aux autochtones des raisins pour le vin, les olives, les céréales, les amandes, les figues, les tomates, et la laitue ainsi que de l'obsidienne et des eaux riches en poissons. Une situation propice pour la gastronomie, une diversité de bons produits à portée de mains. Ce petit bijou, porte encore l'empreinte de sa fabuleuse histoire. La multitude des monuments antiques, médiévaux et islamiques en témoigne.

Il est difficile de parler de la Grèce sans évoquer son histoire. Les locaux se plaisent à rappeler que selon la mythologie, les trois géants Phoebos, Kinnas et Kios ont fui vers Kos après avoir été battus à la grande bataille entre les dieux et les Titans. Il se dit qu'Hercules est resté sur l'île pendant un certain temps après avoir exécuté ses célèbres douze travaux. Son navire aurait sombré sur le chemin du retour, et il serait parvenu à la nage jusqu'à Kos. Là, Hercules aurait rencontré le berger Andagoras avec qui il se serait battu des heures durant. Une fois de plus ce deuxième séjour fut l'occasion de découvrir la cuisine grecque ainsi que des plats au safran. Le séjour sur l'île s'avérait être une opportunité pour s'adonner à quelques spécialités. Là encore, en haute saison, l'île regorge de touristes. L'île de Kos génère également de fabuleux souvenirs d'adolescence. C'est un peu comme une extrémité de l'Europe, à l'œil nu, de l'autre côté de la mer Egée, on aperçoit la Turquie. Elle considérait la cuisine comme un art, la recherche de saveurs, les mélanges originaux pouvant donner des résultats surprenants. Les idées s'accumulaient dans sa tête, plus les années passaient, plus elle était convaincue qu'elle travaillerait dans un restaurant quand elle serait adulte.

Après son baccalauréat Inès a poursuivi ses études. Elle était bien décidée à se rendre en Grèce une fois de plus, mais par pour y faire du tourisme mais pour participer à la récolte du crocus Sativus. Profitant des vacances universitaires, elle partit en Crète pour une quinzaine de jour, pour réaliser sa première expérience professionnelle. Cette première expérience professionnelle marqua beaucoup Inès. Elle comprit de manière très concrète le fossé entre le statut d'étudiant et celui de travailleur. Cela lui permit de relativiser les choses, de mieux comprendre l'univers professionnel. Un petit boulot étudiant, qui permettrait d'effectuer un séjour en Grèce, de gagner un peu d'argent et de

réaliser une activité en lien avec son projet de se lancer un jour dans l'aventure de tenir un restaurant. Elle trouva l'idée très bonne et décida de candidater pour participer à la récolte. La floraison a lieu à partir d'octobre et, selon la région et le climat, s'étale sur une période de deux à quatre semaines. Ainsi, les meilleurs rendements sont obtenus pour les plantations exposées face au soleil. Elle réalisa pleinement que cette activité était physique, il fallait tenir le rythme plusieurs jours de suite. Une bonne condition physique était indéniablement un avantage. Il est difficile de se rendre compte du travail nécessaire, des efforts à fournir pour utiliser du safran en cuisine. Rien de tel qu'une expérience pour apprécier à sa juste valeur le prix de l'épice. Le régime crétois est souvent cité comme un exemple d'alimentation saine, une fois de plus, elle y voit une source d'inspiration pour son projet de restaurant.

Le prix élevé du safran s'explique par la pénibilité et le temps nécessaire à sa récolte et au tri, qui s'effectue manuellement, d'un grand nombre de petits stigmates, seules parties de la fleur à posséder les propriétés aromatiques désirées. Inès se souvient des longues heures passées, courbée à délicatement récolter cette fleur fragile. Chaque bulbe donne au moins une fleur. La division spontanée des bulbes d'une année à l'autre permettra d'augmenter naturellement le nombre de fleurs année après année. De plus, un très grand nombre de fleurs doivent être manipulées pour obtenir finalement une quantité commerciale de safran. Lorsque l'on est en cuisine devant ses fourneaux, il est difficile d'imaginer que pour avoir une livre de safran sec, il faut une surface de culture minimum équivalente à celle de 2/3 hectare ! Cette expérience marqua Inès au fer rouge. Si l'expérience fut humainement enrichissante, elle était loin d'imaginer la pénibilité du travail. Elle rentra avec un mal de dos. Ayant fait beaucoup de mouvement, elle avait un peu mal au dos. Le coup de grâce survint à l'aéroport lorsqu'elle récupéra sa valise sur le carrousel. En la soulevant, elle se retrouva bloquée.

Elle venait probablement se faire un beau lumbago. Fort heureusement ses parents, impatients, l'attendait à l'aéroport. Elle s'est retrouvée bloquée par la douleur et s'est retrouvé contraint de garder le lit. Durant son séjour, les journées de travail étaient longues. Si, normalement le lumbago est un traumatisme léger, passager, qui ne dure que quelques jours sans dépasser un mois, dans son cas il avait perduré jusqu'à Noël. Elle avait dû faire un effort mal calculé. Cette première expérience lui permis de regarder le monde du travail sous un autre angle, elle appréhendait ce nouvel univers, mais néanmoins, elle était toujours tentée par l'aventure d'un restaurant.

Après ces études, elle avait exercé plusieurs métiers dans des secteurs différents, qui, en fait ne constituaient que des métiers alimentaires, elle avait toujours dans un coin de la tête, d'un jour tenir un restaurant, par n'importe quel restaurant, son propre restaurant. Dans une bourgade de province, près de chez ces grands-parents se trouvait un bon restaurant qui cherchait un repreneur. Ironie du calendrier, ce fut un mois d'octobre qu'Inès eut la possibilité d'acquiescer ce restaurant trois étoiles. Ce fut comme un cadeau (empoisonné ?) d'anniversaire. Cette étape de la vie fut remplie d'embûches qu'il fallait surmonter. Un anniversaire est une opportunité de se remémorer des souvenirs de jeunesse, d'enfance. Cela équivaut à un euphorisant, un stimulant. Bien évidemment, la carte du restaurant se trouvait influencée par ces séjours en Grèce et par l'utilisation du safran da sa cuisine.

Soudain, elle entendit ses parents l'appeler pour passer à table. Elle mit quelques instants à réaliser qu'elle venait de replonger dans ses souvenirs d'enfance. Revenir sur le passé a un Côté nostalgique mais aussi parfois quelques épisodes douloureux, des regrets.