

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...

Anna Krouz est ce qu'on pourrait appeler un joli brin de femme. Les yeux couleur des ardoises de son pays, et les cheveux ondulés aux doux reflets d'ajonc. Une bonne humeur à toute épreuve. Déterminée. Positive. Ne se laissant pas abattre. N'oubliant jamais d'où elle vient, et sachant toujours où elle veut aller. Autrefois, alors qu'elle préparait un concours de chant, sa coach lui avait dit : "Sois toi-même, chante avec ta voix, et ne te laisse pas commander !". Anna en a fait sa ligne de conduite, dans tous les domaines de la vie. Et particulièrement en cuisine, aux commandes de son restaurant gastronomique de la côte finistérienne.

Une autre valeur qu'elle cultive, sous toutes ses formes, c'est le respect ; respect de sa brigade ; respect de la clientèle ; respect de la nature, qui lui fournit la matière première, des bons produits pour sublimer ses plats. L'année dernière, elle a remporté le prix de la créativité au Festival de Cornouaille, et elle compte bien ne pas en rester là : cette fois, elle vise la troisième étoile pour son établissement, qu'elle dirige avec Loïc, son compagnon, brillant œnologue, actuellement en stage dans le Maine-Et-Loire.

Mais aujourd'hui, elle se bat contre le découragement. 1720 avait connu la peste ; 2020 est frappée par une impitoyable pandémie de coronavirus ; rien ne fonctionne plus normalement ; après une première attaque au début du printemps, tout semblait rentrer dans l'ordre ; mais les gens ont baissé la garde, et une deuxième vague de contamination, encore plus forte que la première, est venue frapper le monde de plein fouet, obligeant les gouvernements à mettre en place des règles très strictes de confinement. Depuis de longues semaines, les restaurants demeurent fermés. Seuls les commerces alimentaires de première nécessité sont ouverts, mais les rayons sont mal réapprovisionnés ; la pénurie commence à se faire sentir. La productrice

locale de safran a dû mettre la clé sous la porte faute de personnel pour la récolte, et le rayon épices de la Coop bio reste désespérément vide. Les frontières sont fermées. Plus de safran nulle part. Les ennuis s'enchaînent. Les gens doivent rester chez eux pour essayer d'éradiquer la maladie ; certaines familles sont parfois entassées dans de minuscules logements. D'autres sont séparés, et ne peuvent se rejoindre ; le couple d'Anna n'échappe pas à la règle : Loïc est retenu dans les vignobles de Montjean-Sur-Loire, et ne pourra revenir avant la fin du confinement. Les jours s'étirent comme des dimanches sans fin, dans l'attente. Anna s'occupe de son mieux, recherchant de nouvelles recettes autour du safran ; toutes les sources peuvent être intéressantes, même la rubrique culinaire de son quotidien. La solitude devient de plus en plus pesante, malgré les longues conversations téléphoniques quotidiennes ; les échanges de mails du couple prennent parfois des airs de correspondance entre des prisonniers de guerre ou des soldats et leurs familles. Pour occuper ses longues soirées bien trop éprouvantes, Anna trouve refuge dans ses pages de poésie, qu'elle adresse à son bien-aimé :

« Quand le soleil au loin embrasse l'Amérique,
Faisant rougir le front de l'océan pudique,
Tout en haut de la plage de Sainte Anne La Palud
Une dune s'assied et contemple la vue.
Chal ha dichal* c'est le va et vient de la vie
Tissant ce joli lien qui un jour nous unit.
Merci, merci bien pour tout ce que tu m'apportes,
J'étais dans le chagrin, et Bonheur me transporte ;
Mais par la distance nous sommes séparés,
A défaut je m'endors dans les bras de Morphée.
Pour ne pas déranger le monde qui frémit,
En rêve sans bruit, je recherche un paradis ... »

*en breton : le flux et le reflux

Peu à peu, le comprimé d'anxiolytique commence à faire de l'effet, et Anna s'abandonne au sommeil qui l'invite au pays des songes ...

« Dans ma cuisine je suis le chef d'orchestre, j'harmonise les épices : poivre rouge, poivre vert, cardamome, safran ... qui nous promettent de beaux mariages de couleurs, de fragrances et de saveurs. Sur le piano, je fais chanter viandes et poissons dans toute la gamme des accompagnements. Pas de répit pour la mandoline ! Les spatules donnent le tempo et les fouets battent le rythme. Les cuivres jouent en cadence au diapason du ballet des casseroles et des poêlons. Mes petits souliers couleur safran vont et viennent en mesure, sans jamais faillir. Me voilà danseuse étoile. Etoile ? Etoiles ? Et une, deux, trois ! ... La vie me sourit.

La salle de restaurant est pleine, c'est bon signe. Adossé à la fenêtre, côté jardin, un diable bleu à l'air fort inspiré joue à l'accordéon La Foule, d'Edith Piaf. Un morceau de circonstance ? A sa droite, un autre musicien au regard malicieux l'accompagne sur une drôle de guitare à deux manches. Un parfum de bonheur embaume. Je prends le temps de passer de table en table pour saluer chacun de mes hôtes, et m'assurer que tout va bien.

Juste devant moi, deux archéologues en mission au nouveau chantier de fouilles de Menez Dregan : des spécialistes de la nourriture à travers les âges ; ils connaissent par cœur l'histoire des aliments ; rien ne leur échappe ; ces gens-là vont à l'essentiel. Celui qui porte un chapeau, sans doute le chef, semble dubitatif sur le goût ; il pense que j'ai trop forcé sur le safran !

« Superbe assiette, très graphique, mais il faut que la dégustation suive. »

Il éclate de rire ; voyant mon air inquiet, il me confie qu'il est comblé ; il ajoute : « Cette technique de dressage est très fouillée ; je reconnais là votre dextérité ; on dirait une sculpture de Jean-André Poisson ! »

Eh bien, bon appétit messieurs !

Assises un peu plus loin, trois Bigoudènes en coiffe, tout endimanchées, ne perdent pas une miette de ce qui se passe dans la salle. Je les connais bien ; ce sont des expertes en cuisine, et elles ont toujours peur qu'on leur vole leurs recettes (ce qui est tout à fait légitime). Je les entends d'ici :

« Oh, ça sent bon !

- C'est joli la porphyra en gelée ; et les pistils de safran dans le cube violet ... regardez, les mêmes couleurs que mon foulard ! Comment elle a su ?
- Gast, mais où elle a trouvé du safran ?
- Moi je reconnais bien le wakamé du Guilvinec !
- Les trois riz avec la sauce de la lotte, c'est délicieux.
- Et je trouve que les fleurons ont vraiment un bon goût d'umami ! »

A leurs regards pétillants, je devine que tout va pour le mieux ...

Et voici Pascal, le brodeur, avec un collègue ; ils peaufinent leur prochain défilé.

« Bravo Anna, nous nous sommes régalés ; tu es une vraie perle ; les accords de ta cuisine sont vraiment très brillants ! Et le mariage des couleurs des plus audacieux : on allie le glazik et le bigouden, pour le régal de l'œil et des papilles ! »

Il glisse à l'oreille de son voisin :

« Elle vise sa troisième étoile ; c'est une sacrée montagne à gravir ... mais elle va gagner. Et pour l'occasion, je réaliserai une broderie sur chacune des manches de sa veste. »

Très émue, je continue. Les musiciens, ces grands voyageurs, fins connaisseurs en épices du monde entier, titillés par les effluves des différents mets, ont posé leur instrument et se sont installés à leur table. Ravis :

« Il n'y a pas à dire, le safran et les algues, ça fait chanter différemment ce qu'on prépare ; c'est une véritable symphonie de saveurs !

-Je trouve que le safran et le curcuma, c'est une bonne composition ; on va crescendo ; ce n'est pas à la portée de tous les cuisiniers ; il faut avoir une bonne maîtrise du piano et des cuivres pour que la symphonie s'exprime. Quelle belle harmonie ! »

Eh bien, bon appétit à tous les deux !

On parle fort à la table d'à côté. Je reconnais la voix de Jean Carmet, en compagnie de mes parents.

« Bon diou ! Quel accord ! Ce sauté d'agneau de Pont-L'Abbé, une merveille. Le vin de Bourgueil sublime élégamment le goût du safran. Et qu'est-ce qui pouvait mieux mettre

en valeur cette viande que la volupté d'une Chérie en robe des champs au cœur de tartare d'algues ? Des algues, il y en a aussi dans la tomme du Nevet : le petit Jésus en culotte de velours ! Votre fille mérite bien sa troisième étoile ! »

Mon père est songeur ; il se souvient ...

« Quand Anna était petite, nous rentrions souvent à travers champs de la veillée chez Mamm ou chez tante Soaz ; en chemin, je lui apprenais à reconnaître les étoiles ; elle s'amusait des noms des constellations : la Petite Casserole, la Grande Casserole, ... Si ça se trouve, c'est de là qu'est née sa passion pour la cuisine ! »

Ma mère acquiesce en souriant.

Table numéro 7 : Jean Ferrat et deux de ses amis : le Chef Bruno Matignon et l'écrivain Tudi Algan ; tous trois avaient décidé de s'offrir une petite folie : se laisser séduire par des « Demoiselles de Lesconil ». La présentation en hirondelles ne tarde pas à faire son effet ; Jean s'exclame :

« On pourrait bien s'imaginer, en voyant ce plat d'hirondelles, que l'automne vient d'arriver. Ici, c'est beau la vie, on ne voit pas le temps passer ! »

Toujours le mot pour rire !

Le Chef Matignon est ravi de son choix. Sa sauce homardine au safran de la baie d'Audierne l'a conquis.

« Cette subtilité en bouche, un vrai coup de cœur ! »

Ouf ! Me voilà rassurée ! Il ne sait pas combien de temps j'ai mis à parfaire cette recette. J'attends avec impatience son commentaire sur le dessert : des petites crêpes au froment, garnies de pommes flambées au lambig et mûres sauvages à la crème ... accompagnées d'angélique de la mer au chocolat ...

Tudi Algan n'est pas très loquace ; il observe ; il goûte ; il croque avec gourmandise les anecdotes et mots d'esprit qui vont sans doute venir alimenter son prochain roman en cours d'écriture.

Bon appétit messieurs !

On peut dire, ce soir, que le bonheur est dans l'assiette.

Tiens, à la table 13, un monsieur très distingué, tout de noir vêtu, dîne seul. Je m'en approche tout doucement. Il a délicatement posé ses couverts, et a relevé la tête, laissant apparaître deux magnifiques yeux rieurs, qui me dévisagent ; il me fait penser à ce beau jeune homme si fier (mais peut-être était-ce juste de la timidité) que j'aimais en silence lorsque j'avais dix-huit ans ; son père avait changé de travail, et ils avaient dû quitter la région ; personne n'a plus entendu parler d'eux depuis ce jour.

« Anna ?

-Dédé ? Te voilà de nouveau dans la région ?

- Juste pour quelques jours : je suis devenu critique culinaire, et je suis mandaté par ma revue pour dénicher les meilleures tables avant le championnat du monde de surf. Je suis vraiment heureux de ce que je viens de découvrir ce soir ! Viens là que je t'embrasse ! »

Il se lève, et m'ouvre ses bras. A cet instant précis, ce sont des milliers d'étoiles qui emplissent nos yeux. Nous voilà soudain si proches, après tant d'années. Nos cœurs palpitent à l'unisson. La chaleur de son corps m'enveloppe. Je décolle ! »

Anna se réveille en sursaut ; elle a les pieds sur l'oreiller, et la tête à l'autre bout du lit !

Par la fenêtre du toit, elle distingue un nuage fatigué qui joue à cache-cache avec les étoiles ... Chal ha dichal, au fond de la baie, les vagues viennent réveiller les rochers de Tal Ar Grip. Un autre bruit, plus proche, traverse le silence du petit matin : des pas sur les coquillages concassés de l'allée. Le chien n'a pas aboyé.