

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...

Soizic posa sa tasse à côté du journal et releva la tête, pensive. Elle craignait que tous les efforts fournis ces dernières années ne deviennent vains. Elever le restaurant ouvrier familial au rang de 3 étoiles n'avait pas été facile, et elle ne voulait pas que tout s'écroule maintenant. Cela avait été une gageure de prendre la succession de ses parents. Elle était la quatrième génération à tenir La Boule d'Or. Auparavant le restaurant accueillait les ouvriers et les habitants du coin, les marchands et badauds lors des foires. Situé dans une petite localité sur le versant Nord des Monts d'Arrhée, il reçoit désormais des touristes en quête de grands espaces et de plaisirs gastronomiques. En franchissant la porte, les clients ne peuvent pas être insensibles au raffinement discret du lieu. Une douce lumière pénètre par les portes et fenêtres cintrées du bâtiment en pierre de granit. Au mur, quelques toiles contemporaines d'un artiste local apportent des touches dorées. Des bouquets d'hortensias bleus sont posés sur quelques tables recouvertes de nappes ivoire. Chaque détail participe à l'harmonie et à la sérénité de la salle où peuvent s'installer une vingtaine de convives.

Soizic fit le tour de la pièce du regard. Elle sentait sourdre en elle les prémices de l'angoisse. Alors pour échapper à l'émotion, elle se leva, se dirigea vers son bureau et sortit d'un tiroir un dossier sur lequel elle avait noté *SAFRAN* en lettres capitales. Puisque la récolte avait commencé, elle devait préparer sa commande de safran dès maintenant afin d'être sûre d'être approvisionnée par son producteur habituel. Que serait son médaillon de lotte rôtie ou son bar de ligne au lait ribot, ou encore ses crêpes soufflées au safran et à la vanille, sans cette fabuleuse épice ? Elle donne à ses plats un parfum et un goût inimitables, et sa couleur soleil qui s'accorde parfaitement à celle du navet boule d'or qu'elle adore proposer à la dégustation. En sortant la facture de l'an passé, la restauratrice ne put s'empêcher de voir défiler devant ses yeux le film de sa première visite à la safranière. C'était il y a cinq ans, au mois d'octobre, par une journée ensoleillée. Ce fut un plaisir pour Soizic de traverser le Léon du Sud au Nord

par les petites routes communales. En arrivant non loin de la côte, elle découvrit les parcelles de fleurs mauves entre les champs d'artichauts et autres légumes. Elle retrouva avec plaisir François qui allait devenir son fournisseur de safran. Ce copain d'enfance était parti dans le nord du département faire de la culture maraichère, puis après plusieurs années avait décidé de vendre son exploitation pour une réorientation plus respectueuse de l'environnement. Le safranier avait pris le temps de lui expliquer son travail : désherber et préparer la terre en hiver et au printemps, planter les bulbes de *Crocus Sativus* en juillet, attendre la floraison jusqu'en octobre, chaque jour à partir de ce moment, cueillir les fleurs de crocus, puis les émonder pour séparer les précieux stigmates de la fleur, faire sécher ces filaments rouges. Il lui avait rappelé que seuls ces stigmates peuvent être consommés, le reste de la fleur étant toxique, et que le safran est bien plus qu'une épice, car il a de nombreuses propriétés médicinales, étant notamment décongestionnant, antispasmodique, antioxydant, antalgique, sédatif et antidépresseur. Il lui avait révélé que la cueillette se faisait grâce à des mains généreuses qui lui prêtaient main forte. Famille, amis, cousins et autres connaissances l'aidaient et lui permettaient de ne pas payer de saisonniers et donc de mieux maîtriser son budget encore serré, en attendant que l'or rouge lui permette de créer des emplois. Là était le problème. Yves était sûrement à la safranière pour aider son frère.

Yves, c'était l'ami de toujours. Soizic et lui avaient suivi la même trajectoire pendant près de quarante années. L'amitié enfantine avait perduré pendant leur scolarisation au collège puis au lycée hôtelier. Ils avaient décroché leur premier emploi dans le même restaurant parisien et avaient pu se soutenir mutuellement lorsqu'il avait fallu affronter les dures réalités de leur profession et la douleur de l'éloignement de leur région natale. La relation amicale avait aussi résisté aux histoires amoureuses de l'un et de l'autre et à leurs parcours professionnels différents. Yves l'avait soutenue lorsqu'elle avait décidé de retourner en Bretagne et de reprendre le restaurant de ses parents, alors que lui était promu second de cuisine dans un restaurant parisien étoilé. Chaque année, lors de courtes retrouvailles, ils partageaient les confidences en parfaite connivence, l'humour et les rires en toute complicité.

Soizic s'obligea à sortir de ses souvenirs et de ses inquiétudes quant à la présence d'Yves à seulement quelques kilomètres. Il était temps pour elle de se mettre au travail. Ses quatre employés allaient bientôt arriver et elle n'avait rien préparé. Elle chassa la petite chatte grise qui s'était installée sur ses genoux et rejoignit la cuisine. Dans son travail la restauratrice fait toujours preuve d'une concentration rigoureuse. Elle a appris à réaliser ses recettes par cœur,

afin de ne pas se laisser surprendre par l'imprévu et remercie son expérience car elle trouve une certaine sécurité dans la répétition de chaque geste, de chaque étape des préparations. Elle connaît le nombre juste de stigmates à faire infuser dans de l'eau de source bouillante pour libérer tout l'arôme du safran, ou la température idéale de saisie d'un poisson sur la plancha. Elle sait apprécier le point de cuisson d'une viande à la façon dont elle caramélise, ou celle d'une crêpe selon la coloration de ses bords lorsqu'elle cuit sur la billig. Son oreille est sans cesse aux aguets, prête à réagir à la sonnerie des nombreux minuteurs qu'elle utilise, sensible au bruit d'un bouillon de légumes qui mijote, du beurre qui chante dans la poêle ou du crépitement d'un rôti dans une cocotte. Soizic sait aussi sentir l'atmosphère qui règne dans la cuisine, reconnaître une harmonie entre les employés ou une tension palpable. Cela lui a permis parfois de résoudre des conflits avant l'explosion. Elle a néanmoins la sensation que cette sensibilité s'est accrue les derniers mois et qu'elle perçoit de façon démesurée les bruits forts ou les sons aigus, qu'elle réagit violemment lorsque quelqu'un la touche par surprise ou surgit brutalement dans son champ de vision, qu'elle ne supporte pas l'agitation. Elle se trouve beaucoup plus vulnérable et facilement épuisable, mais elle n'a pas osé en parler au médecin car elle n'a pas le droit d'être fragile, faillible, car son restaurant repose sur ses seules épaules.

En fin de matinée, chaque préparation lancée, chaque tâche répartie entre les membres de son équipe, Soizic put se retirer à nouveau quelques instants dans son bureau afin de souffler un peu avant l'arrivée des clients. Elle se laissa tomber dans son fauteuil et inclina le dossier. A la place de la détente escomptée, elle sentit son cœur s'accélérer. Ses mains devinrent moites, son souffle plus court. Elle eut la sensation d'étouffer. Une crise d'angoisse se préparait comme à l'annonce d'un danger imminent qu'elle ne connaissait pas. Elle essaya de respirer profondément et lentement. Elle ouvrit en grand la fenêtre qui donne sur les crêtes, se servit un grand verre d'eau pétillante et l'avalait d'un trait. Peu à peu, elle sentit les signes de la crise refluer. Son rythme cardiaque se ralentit, les mouvements de sa cage thoracique se firent plus amples. Après quelques minutes elle était plus calme, prête à aller officier dans la salle de restaurant. Jusqu'à présent elle avait toujours réussi à gérer seule ces moments de panique. Jamais un de ses employés ne l'avait surprise. Mais jusqu'à quand ? Il était important qu'elle présente une façade sans aucune fissure, car l'un d'eux pourrait s'y engouffrer, et elle ne serait alors plus maîtresse à bord de sa cuisine.

Dans l'après-midi, le service fini, la cuisine et la salle du restaurant rangés et propres, le personnel parti, comme chaque jour depuis son accident, Soizic s'octroya une petite pause, allongée sur son canapé, un disque de musique classique glissé dans le lecteur de sa chaîne hifi. Alors la peur qu'elle sentait monter en elle depuis le matin profita de ce moment de répit pour l'envahir. Elle se mit à trembler. Elle eut l'impression que son cœur allait bondir hors de sa poitrine. La nausée monta. Sa vue se brouilla. Elle eut beaucoup de mal à rassembler ses idées mais une petite partie de son esprit arriva à la raisonner. Doucement, elle tenta de se laisser porter par les notes de musique. Tranquillement ses pensées dérivèrent sur la mélodie. Et bientôt elle était montée sur les crêtes. Elle eut le sentiment de marcher sur les toits de la Bretagne. Elle découvrit le vaste panorama qui s'étend jusqu'à la rade de Brest, et plus près, admira les couleurs délavées de la lande, les bleus ardoisés des schistes qui émergent de la terre, le jaune d'or des ajoncs, les violets des bruyères. Ce paysage sauvage et mystérieux est en quelque sorte son jardin. Elle vient régulièrement y cueillir des fleurs de pissenlit qu'elle prépare en gelée, de jeunes orties dont elle fait un pesto, ou de tendres épis de plantain qu'elle prépare en salade.

D'ailleurs la dernière fois qu'elle était montée dans la montagne, c'était avec Yves. C'était il y a un peu plus d'un an. Il était en vacances pour quelques jours et avait besoin, comme chaque fois, de se retrouver au cœur de cette végétation rase, brisée par les pluies et les vents, ponctuée par endroits d'éperons rocheux. Comme d'habitude, elle l'avait accompagné dans ce moment d'intimité avec la nature, de silence, d'enivrement provoqué par un immense sentiment de liberté. Et elle était tombée en glissant d'un rocher escarpé. Elle ne se souvient pas de l'accident, ni de la semaine de coma qui a suivi. Lorsqu'elle a repris conscience, les médecins ont été rassurants car son examen clinique, et en particulier neurologique, était normal et les différents IRM et scanners réalisés ne montraient pas de séquelles cérébrales. Elle a pu rentrer chez elle, quinze jours après la chute, heureuse de fuir la nourriture inodore et insipide de l'hôpital, et bien décidée à reprendre rapidement son activité professionnelle, malgré les conseils d'Yves très présent pendant toute son hospitalisation.

Mais en rentrant chez elle, lorsqu'Yves lui avait préparé une poêlée de navets boule d'or agrémentée d'une vinaigrette de noisettes et bacon, elle s'était aperçue qu'elle n'avait plus d'odorat. L'odeur fumée du bacon ne lui chatouillait pas les narines. Le parfum du beurre qui frémissait dans la sauteuse n'emplissait pas ses narines. Et quand elle goûta le plat, ses papilles restèrent insensibles. Elle pouvait juste apprécier la texture légèrement croquante du légume. Paniquée, elle avait appelé le neurologue, qui lui avait expliqué que dans sa chute, les

filets des nerfs olfactifs avaient été probablement sectionnés. Il s'était montré rassurant, évoquant une probable récupération dans les mois à venir. Mais en attendant Soizic ne pouvait pas imaginer comment elle allait pouvoir travailler. Elle ne voulait surtout pas que ses employés apprennent cette anosmie mais n'envisageait pas de réussir à cuisiner dans le silence de ses narines. Comment réussir à doser épices et condiments ? Comment allier les délicats parfums des mets entre eux ? Et dans sa vie personnelle, elle ne se résolvait pas à avoir perdu tous ses marqueurs olfactifs : l'odeur des vieux livres, le parfum de noix de coco des ajoncs, le parfum des galettes de sarrasin qui cuisent, le parfum d'un chocolat chaud qui fume. Il lui semblait que la vie avait perdu toute sa saveur, que ses souvenirs étaient devenus fades, que les plaisirs les plus simples lui étaient étrangers.

Avec Yves, ils avaient passé beaucoup de temps à échanger sur son avenir. Il pensait qu'elle devait se donner du temps, peut-être prendre un remplaçant en cuisine. Et si son odorat ne revenait pas dans quelques mois, elle devrait se résoudre à quitter son restaurant, ou tout au moins la cuisine. Il s'était proposé pour reprendre son affaire, car depuis quelques temps il avait envie de revenir en Bretagne. Elle s'était fâchée, lui reprochant de profiter de la situation, d'être égoïste, de ne penser qu'à lui et pas à elle. Il avait essayé de la raisonner, mais elle s'était entêtée, avait été virulente et agressive. Elle lui avait interdit de parler à qui que se soit de son handicap et lui avait dit qu'elle ne voulait plus en discuter avec lui. Et il était parti en claquant la porte.

Depuis, en cuisine, elle avait appris à utiliser ses autres sens pour cacher son absence d'odorat. Elle faisait appel à sa mémoire des mets et des accords pour composer ses menus. Elle était d'une rigueur extrême dans la préparation des ingrédients, dans leur assemblage et leur cuisson. Mais taire ce handicap invisible était une source importante de fatigue, et au fil des semaines l'épuisement la guettait. Peut-être était-elle aussi dans une phase de dépression que les médecins qualifieraient de réactionnelle. Elle avait maigri car sans odeur les aliments ne l'attiraient plus. Elle n'avait plus le plaisir de déguster un petit plat ou un excellent vin. Les balades dans la campagne étaient inodores, sans les senteurs de l'humus, des fougères. Elle se sentait en insécurité car elle ne pourrait pas percevoir une émanation de gaz, ou les effluves d'une casserole qui brûle sur le feu. Evoquer le passé était douloureux, car ses souvenirs étaient souvent parfumés et lui rappelaient son insensibilité olfactive. Les odeurs ne pouvaient plus la faire voyager dans le temps ou vers des pays lointains comme avant son accident. Elle n'arrivait pas à faire de projet. Elle se sentait incapable de créer de nouvelles recettes, sans en sentir les parfums et une partie du goût. De plus elle vivait avec la crainte permanente que quelqu'un découvre son anosmie, qu'elle soit étalée dans les journaux locaux ou les

magazines gastronomiques. Elle perdrait toute sa crédibilité vis-à-vis de son personnel, et surtout de ses clients. Et aujourd'hui avec Yves dans les parages, cette peur était décuplée. Elle craignait qu'il ébruite son secret. Le connaissant, ce ne serait pas par souci de représailles après cette dispute, mais personne n'est à l'abri d'une maladresse. En même temps, elle était consciente qu'elle ne pourrait pas tenir longtemps ainsi. Elle se sentait sur une pente glissante et ne voulait pas se retrouver au fond du trou, se détruire. Et Yves lui manquait terriblement. Même si les dernières années les rencontres étaient plus rares et courtes, ils s'appelaient souvent le soir après leurs services respectifs et échangeaient des difficultés rencontrées, de leurs découvertes, mais aussi de leurs états d'âme. Maintenant elle était seule avec son anxiété, sa peur de l'inconnu, n'osant même pas en parler à son autre amie d'enfance, assistante maternelle sur la commune. Probablement qu'elle ne comprendrait pas, et Soizic, par pudeur et fierté, ne se sentait pas capable de lui expliquer tous les enjeux affectifs et financiers.

Elle passa une nuit blanche à chercher le sommeil qui la fuyait. Elle se mit à la fenêtre au milieu de la nuit et écouta les bruits de la nuit : une chouette hulotte hululait, un hérisson fouinait dans les feuilles mortes. Mais l'odeur de la nuit sous la rosée était absente, la ramenant à sa situation. Elle pensa à Yves, seulement à quelques kilomètres de chez elle et eut une envie pressante de le revoir, de lui parler. Peut-être accepterait-il une association, une collaboration. Il pourrait être en cuisine, et elle s'occuperait de l'intendance, du service, des relations commerciales. En caressant la boule de poils lovée sur la couette, elle envisagea la nouvelle organisation, elle échafauda le nouveau plan financier, elle imagina Yves en pleine action dans sa cuisine. C'était un doux rêve qui eut le mérite de l'apaiser et lui permit de trouver un sommeil bienvenu pour quelques heures.

Le lendemain matin, après une douche rapide pour chasser les traces de la nuit, Soizic réfléchissait à ses divagations nocturnes. En buvant son café, dont elle ne retrouvait que l'amertume, elle prit la décision de se rendre immédiatement à la safranière pour échanger avec Yves. Son instinct lui interdisait de repousser ce moment. La gorge serrée, une boule au ventre, elle prit donc la route vers la côte léonarde, insensible aux paysages qu'elle affectionnait. Lorsqu'elle stationna dans la cour de l'exploitation, elle aperçut une silhouette qui entrait dans une grange. Elle sut immédiatement que c'était Yves. Sortant en trombe de la voiture, claquant la portière, elle se précipita derrière lui en criant son prénom. Ils se retrouvèrent face à face, ne sachant comment se comporter, laissant le silence s'installer entre eux. Ils se dévisageaient, immobiles. Yves prit la parole le premier : « Tu es venue ! ». Ces

trois mots exprimaient à la fois de la surprise, du soulagement, et des interrogations. Il lui prit la main, et l'entraîna vers la maison, la poussa dans un fauteuil et dit simplement : « Raconte ! ». Ce fut un mot libérateur pour Soizic. Elle lui raconta ses difficultés, ses angoisses, ses incertitudes, dans un flot de larmes. Il l'écoutait, silencieux. Lorsqu'elle eut fini de parler, qu'elle se fut séché le visage, qu'elle fut plus calme, il chuchota doucement : « J'ai des projets pour nous ».