

SAFRAN DEAL

Elle parcourait d'un oeil 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 ...

Il lui fallait réagir vite! D'une voix ferme elle appela son chef de mari:

Bernard, tu as une minute?

Oui mon chou, j'arrive ! répondit-il d'une voix calme, signe que tout allait bien dans ses préparations... C'était le bon moment ! Tu as un problème? Enchaîna-t-il en entrant dans la salle.

Oui, nous sommes fin septembre. Attendons-nous à une prochaine visite de nos partenaires.

Ah non, pas eux, ça suffit... J'en ai marre !

Mais mon chou, encore une fois... S'il te plaît !

Non, non et non, ras le bol. Stop ! Je – ne – veux – plus - les - voir! Dit-il en accentuant et détachant chaque mot pour clairement exprimer son rejet de l'idée. Puis il repartit en cuisine passablement énervé.

Pas de chance cette fois, se dit-elle. Il allait falloir ruser et bien négocier pour obtenir gain de cause, mais une certitude, elle reviendrait à la charge !

Depuis l'obtention de ses étoiles, Bernard n'entendait pas se laisser imposer quoi que ce soit en matière culinaire. S'il avait accepté à deux reprises de le faire, c'était pour la bonne cause: gagner de nouveaux clients et faire plaisir à sa femme. Mais franchement, le safran n'était pas dans ses petits papiers !

Aussi tenace que méthodique elle attendit la fin du service et le départ des clients pour une autre tentative.

Bernard, appela-t-elle, je peux te parler ?

Pas de safran mon chou, pas de safran s'il te plaît..

De cuisine et du restaurant, ça te va?

OK.

Alors il y a deux ans tu as mis à la carte les coquilles au safran et l'an dernier le sauté de veau au safran.

Tu joues sur les mots mon cœur, et tu reviens encore au safran, je l'aurais parié!.

Pas du tout je parle fréquentation du restaurant et deal avec la ferme Ker Limestra-ru.

Admettons ! Mais ces recettes ne sont pas les miennes: pour les coquilles je n'ai fait que moderniser

la recette du Chef Alex Humbert de chez Maxim's* ... Et le sauté est une recette régionale vendéenne à peine retouchée.

Peut-être mon chou, mais les clients ont adoré les deux... Et dois-je te rappeler que les safraniers nous font une pub gratuite, ils citent le restaurant dans tous leurs dépliants, engagent leurs clients à venir tester nos recettes, et en retour nous donnons une image d'excellence à leur safran, ingrédient privilégié dans certains de nos plats trois étoiles. Finalement ils développent leurs ventes et nous travaillons plus... C'est un deal gagnant-gagnant !

Ecoute, je n'aime pas le safran, je ne l'ai jamais aimé, il me sort par les trous de nez le safran, j'en veux plus du safran ! Alors j'ai agi pour te faire plaisir, mais j'ai vraiment eu le bol de trouver deux recettes qui ont fait leurs preuves . Ca ne va pas durer éternellement et je peux très bien me planter lors d'une nouvelle tentative: quand on n'aime pas un produit on le travaille souvent mal... Or j'ai une réputation à tenir... Les guides ne font pas de cadeaux: une mauvaise note peut nous faire perdre beaucoup plus que tes safraniers ne nous apportent. Désolé, mais au niveau 3 étoiles on ne peut plus grimper, c'est se maintenir ou descendre! Je ne veux prendre aucun risque !

Réfléchis, la nuit porte conseil, et une idée géniale pourrait s'imposer comme une évidence!

Ne compte pas trop là-dessus mon chou. Allez, bisou et à tout à l'heure!

Sur ce, chacun repartit de son côté: elle, contrôler la caisse et noter les instructions pour la mise en place du prochain service en fonction des réservations, lui en cuisine pour vérifier qu'il ne manquait rien, éventuellement passer les commandes urgentes de produits frais pour le lendemain matin, noter sur son calepin ses remarques sur le service qui venait de se terminer.

Perfectionniste, presque maniaque, il notait tout en effet: faits et gestes de chacun, lui compris, le bon et le mauvais, tout! Loin de l'idée de sanctionner, il cherchait surtout à motiver ses troupes, à en obtenir le meilleur, le but était d'encourager tout en évitant la reproduction d'erreurs, surtout chez les commis et l'apprenti. Il pouvait s'appuyer en toute confiance sur son second et son saucier.

L'apprenti faisait souvent l'objet de notes, normal il était là pour apprendre: «Ta pâte à chou était nickel, Jean-Yves, tu l'as travaillée longtemps avec un geste bien ample incorporant un maximum d'air, les choux étaient parfaits. Mais la pâtissière mousseline était limite compacte. Fais attention la marge d'erreur n'est que de quelques grammes, je te l'ai dit c'est maximum 25 gr de farine par demi-litre de lait. Au delà tu risques le bloc: non seulement remplir les choux devient une galère mais en plus le client risque se coller le bec, ce qui est très désagréable » . Evidemment en cas de grosse bourde un bon coup de gueule remettait les pendules à l'heure. Le jour où le saucier avait saboté par inadvertance une Grand Veneur en incorporant à sa magnifique sauce Périgueux beaucoup plus de gelée de groseilles que nécessaire, il avait péché un câble le Bernard. Pas

mangeable le plat avec une sauce sucrée à outrance: il avait fallu s'excuser auprès des clients d'un «accident» survenu en cuisine et leur proposer un plat de remplacement. Heureusement il s'agissait de personnes de bonne composition. Mais il en a pris pour son grade le saucier!

En Salle, la femme de Bernard, très diplomate, savait sortir des difficultés avec brio et mener l'équipe d'une main de fer dans un gant de velours. Le plus dur était cependant de ne pas pouffer de rire face à un client. Elle avait eu bien du mal un soir de réveillon: une cliente avait mangé son foie-gras mais laissé de côté la truffe noire. A la question «Madame vous ne mangez pas votre truffe?», la cliente avait répondu, non voyez-vous je n'aime pas les olives! Ne pas exploser de rire instantanément avait été une performance.... elle avait marché très vite vers la cuisine, sans toutefois courir, et pu se libérer dès la porte passée . Mais une femme qui rit trop, sans atteindre le stade de la fuite désagréable, verse quelques larmes, et cette fois là elle avait dû s'éclipser une minute ou deux pour retoucher son maquillage!

Aujourd'hui Rien à signaler pendant et après le service du soir qui avait d'ailleurs été assez calme. La fermeture effectuée, le couple regagna ses appartements, prit une bonne douche et... Au lit, pour affronter en pleine forme le travail du lendemain.

Bernard savait que sa femme allait revenir à la charge dès le matin et il avait raison !

Alors Bernard, tu l'as eue ton idée géniale .?

Idée géniale, à propose de quoi ?

Ne fais pas l'andouille, tu sais très bien que je parle de recette au safran !

Je t'ai déjà dit non !

Ecoute, je ne te demanderais pas de le faire si je t'en croyais incapable. OK! Tu n'aimes pas le safran, mais tu peux l'inclure dans un plat.... Et avec talent, en plus !

Mais... Enchaîna en vain Bernard

Non pas de mais! Dit-elle en lui coupant la parole. Je vais te faire une proposition: Après l'entrée il y a deux ans et le plat de viande l'an dernier, je te suggère cette année de faire un dessert. Gustativement le safran est apparenté au miel, avec des notes métalliques. Outre le fait d'être un colorant il est exhausteur de goût, il harmonise et dynamise les plats, et il a déjà été utilisé dans quelques desserts. Alors pense à un dessert confectionné d'avance, qui ne nécessite aucune préparation de dernière minute, et tu seras ainsi plus serein. Si tu t'investis dans ce challenge, je te promets, juré, craché !... Que je ferai en sorte d'obtenir des safraniers la fin du deal ! Il reste un peu de temps avant la fin de la récolte, je pense que nous ne les verrons pas avant une semaine. C'est bien assez pour réfléchir, faire des essais, et sortir un truc qui tient la route.

Bof-bof, on verra plus tard! Esquiva Bernard.

Non Bernard, pas plus tard! Dit-elle en haussant le ton. Nous avons un contrat à respecter que tu le veuilles ou non ! Ton caprice de chef est mal venu ! Une petite concession est-ce trop te demander? Pourtant elle nous sauverait la mise. C'est encore et toujours moi qui vais me coltiner la corvée de résilier le contrat, pendant que toi tu vas trôner dans ta cuisine sans subir la moindre difficulté relationnelle ! Tu n'es pas seul, tu n'es pas le centre du monde, je suis là et il y a le restaurant, merde alors !

Surpris par la réaction de sa femme, Bernard n'osa pas répondre: il choisit la fuite et partit muet vers sa cuisine... Drapé dans la dignité du mâle outragé ! Elle savait que l'intervention musclée allait porter ses fruits, mûrir lentement et cheminer dans le ciboulot de Bernard qui, inévitablement, reviendrait la voir dès qu'il aurait trouvé le moyen de sauver la face et de justifier son revirement. Patience, patience...Tout vient à point à qui sait attendre !

Un tantinet vexé par ce rappel à l'ordre, Bernard se concentra sur le service, comme pour gommer complètement cet épisode désagréablement ressenti. Cependant, dans un coin de sa tête et sans qu'il en ait conscience, les neurones moulinaient et analysaient les données, groupant les idées de façon systématique dans un ballet permanent d'essais, surtout à partir des éléments les plus agréables pour Bernard et en premier lieu la plus séduisante d'entre elles: résilier le contrat «safran».

Vers 14h, le coup de feu passé, Bernard allait pouvoir annoncer la bonne nouvelle à son épouse car «il» avait trouvé la solution...!

A la table 8 les convives avaient traîné devant un café-digestif, chose de plus en plus rare de nos jours, et une petite parenthèse sur ce fait s'impose car, oui, il s'agissait DU DIGESTIF par excellence: le fabuleux cognac Moët-Hennessy nommé «Cuvée de Paradis» à l'époque, et seulement Paradis en 2020 (assemblage qui comporte une part de nectar vieilli deux cents ans en fût de chêne). Cette merveille française, présente dans l'établissement grâce à Bernard (quelques bouteilles acquises dans les années 80), ravale le Macallan 50 ans d'âge à un rôle de figurant, et surpasse aussi le top Bourbon qu'est le Wild Turkey d'Austin Nichols (version 50,5° des années 70) en dépit de son fruité et de sa longueur en bouche remarquables. S'il est une chose à goûter au moins une fois dans sa vie, si l'occasion se présente, c'est ce fabuleux «Paradis» malgré le prix ahurissant d'aujourd'hui à 1000,00€ la bouteille**.

Donc les clients de la 8 partis, Bernard jeta un coup d'oeil en salle, histoire de voir où était sa femme et ce qu'elle faisait. Apparemment elle contrôlait sa caisse pendant que les serveurs dressaient les tables retenues pour le soir. Dans quelques minutes il pourrait lui parler.

Coucou mon cœur dit-il à sa femme, je sais ce qu'on va faire !

Oui Bernard, je finis et je viens dans une minute répondit-elle.

Posant son stylo sur le comptoir de la réception elle se leva et enchaîna: Je suis toute ouïe grand Chef!

Je le redis, je n'aime pas le safran, mais j'admets que la parole donnée doit être tenue. Si tu me promets que cette année est la dernière avec avec les safraniers, alors OK , je veux bien chercher un dessert. Mais tu t'occupes de tout avec eux, je ne veux pas m'en mêler, d'accord ?

Je savais que je pouvais compter sur toi mon chou. Tu peux me faire confiance je trouverai de bonnes raisons pour arrêter le deal, et sans froisser qui que ce soit ! Pour le dessert fais moi goûter dès que tu as fait un test. J'y retourne j'ai trois grandes tables pour ce soir !

En fait, comme d'habitude, Bernard présentait les choses comme venant de lui alors qu'il reprenait exactement les remarques de sa femme.... Têtu, et à l'esprit de contradiction, il disait toujours non d'abord pour ensuite admettre la pertinence des propositions initiales. Sa femme était aux anges !

Revenu en cuisine, Bernard pensa à un dessert au chocolat, idée qui lui avait effleuré l'esprit en cours de service. Et d'un coup ce fut l'évidence: il allait faire une mousse au chocolat, au safran certes, mais aussi avec autre chose... Bingo!

Il se mit donc au travail et fit une mousse classique, juste de l'œuf, chocolat, beurre, et un soupçon de sucre et il réserva deux doses comme référence pour tester son idée. Pour le reste il incorpora du safran dilué, et prit dans sa réserve la boîte de zestes confits préparés par son commis. En effet il pensait mettre sur la nouvelle carte un remake des crêpes Suzette «Tour d'Argent» *** mais il se disait que ce serait pas mal de marier le safran et l'orange au chocolat de la mousse. Aussitôt pensé aussitôt réalisé. Il coupa ses zestes en une micro-brunoise, les incorpora au reste de la mousse et ajouta le safran en poudre dilué au préalable dans un tout petit peu d'eau. Les filaments de safran de la ferme seraient réservés pour la déco finale. Une fois filmées il mit les mousses au frigo. Demain sa femme pourrait les goûter. Mais il voulait aussi un accessoire d'accompagnement et prépara en quelques minutes une pâte à langue de chat****, mais en diminuant la dose de sucre et en y intégrant un tout petit peu de safran dilué. Dix minutes après les biscuits façonnés en galettes rondes étaient cuits. Il attendit leur refroidissement et les repassa au four ventilé, porte ouverte, et à basse température pour les sécher davantage sans les cuire. Après ce séchage il laissa refroidir et mit le tout en boîte étanche pour conserver le croustillant. Ouf ! L'équipe allait bientôt revenir pour le service du soir et il allait falloir se concentrer sur les préparations .

Fin de service, extinction des feux, nettoyage, rangement, contrôle des denrées pour le lendemain,

notes dans le calepin sur le travail réalisé, et mention de la nouvelle recette, avec détail des doses de chaque réalisation... Une fois tout cela effectué Bernard rejoignit sa femme qui finissait ses contrôles de caisse mais il décida de ne rien lui dire pour la mousse.... Ce serait la surprise demain... Et après cette journée bien remplie, comme chaque soir, l'un et l'autre prirent une bonne douche chaude puis sombrèrent comme des masses dans un sommeil réparateur.

Dès le matin Bernard attaqua bille en tête. Mon cœur, tu as pensé à la résiliation?

Non Bernard, pas encore, écoute laisse-moi le temps de trouver l'idée, mais je me suis engagée et tu me connais: je le ferai !

Oui parce que moi j'ai fait ma part de boulot !

Tu as trouvé une idée de dessert ?

Mieux que ça, j'ai fait un prototype et tu pourras goûter après le service.

Super mon chou, j'ai hâte. Au fait c'est quoi ?

Surprise surprise, tu verras... Et ne t'avises pas de tricher et d'aller fouiner en cuisine !

Tiens je te fais un gros bisou dit-elle en le prenant par le cou, alors tu me dis ce que c'est ?

Pas question, tu attends 14 h, mais tu as le droit de chercher une idée pour stopper ce contrat, ça ce n'est pas interdit !

Elle préféra ne pas insister connaissant son loustic: manifestement il ne dirait rien tant qu'elle n'aurait pas développé son idée pour la résiliation. Faisant contre mauvaise fortune bon cœur, elle descendit à la salle driver l'équipe de service et préparer les tables réservées... Non sans spéculer sur ce que pouvait être un dessert aussi rapidement réalisé, et avec tout de même une petite pointe d'excitation à l'idée de déguster la préparation.

Vivement la fin du service se dit-elle.

Enfin la fin de service s'annonçait, un peu fébrile elle expédia son travail plus vite que d'habitude et fit un grand sourire à Bernard lorsqu'elle l'aperçut sortant de la cuisine.

Alors mon chou lui dit-elle, c'est quoi ce dessert, je donne ma langue au chat !

Alors là tu brûles mon cœur.

Comment ça je brûle ?

Parce que justement il y a un accompagnement dérivé de la langue de chat !

C'est pas vrai ne me dis pas que tu as fait des biscuits!

Je t'ai dit accompagnement ,donc ce n'est pas le dessert !

Tu as fait une île flottante sur crème au safran ? Ou une mousse glacée au safran ? Ou... Et puis tu m'énerves Bernard fais moi goûter, zut!

Il se mit à rire et alla lui chercher la mousse témoin et deux galettes.

Ah! Une mousse au chocolat, sérieusement tu penses que c'est digne d'un trois étoiles ?

Allez prends en une cuillerée et dis ce que tu penses.

Le chocolat est bon, la mousse de texture agréable, on perçoit malgré tout l'astringence du chocolat et la légère sensation de bouche sèche et râpeuse qui en résulte. Mais je n'ai nulle part le goût de safran! Maintenant je teste la galette. Ouille! Là je sens vraiment le safran, trop . Honnêtement Bernard c'est très moyen.

OK, une seconde je reviens dit-il en allant en cuisine chercher la mousse modifiée.

Fais de nouveau le test dit-il à sa femme.

Rien à voir celle-là ! C'est drôle mais la mousse semble bien plus onctueuse que l'autre, aucune sensation d'astringence, c'est presque magique. Le chocolat est bon et on sent les zestes d'orange, un mélange connu pour être super, puis arrive le safran qui persiste et est amplifié en rétro-olfaction. Paradoxalement quand je prends une bouchée de galette elle n'a plus le goût de safran de tout à l'heure mais c'est le bon goût de gâteau au beurre qui ressort, et le fait de reprendre de la mousse derrière me laisse la même sensation qu'à la première cuillerée. Franchement Chocolat Orange et Safran c'est top mais à mon avis il faudrait légèrement baisser le dosage du safran pour éviter la domination finale un peu trop intense. Refais-moi la même avec un chouïa de safran en moins et si ce n'est pas concluant une autre un poil plus dosée que celle-ci en zestes confits .

Et tu penses décorer comment.

Le dessus de la mousse elle même sera saupoudré de fines paillettes de chocolat obtenues par grattage au couteau, au centre je déposerai une spirale de zeste surmontée de filaments de safran. La difficulté sera d'avoir des zestes longs pour faire la spirale, bonjour l'épluchage des oranges, le commis va s'amuser! Et surtout pas facile de les tailler, une fois confits, aussi finement que des capellini.. Servies dans les grandes coupes ces mousses devraient faire un bel effet.

Bernard, si tu réussis à diminuer la trop forte persistance du safran je pense que tu tiens un truc. Nous serons sauvés pour cette année. Génial !

Attention à ce que tu dis mon cœur il n'est pas question de continuer, tu l'as promis. J'espère que tu y penses sérieusement!

Oui mon Bernard, j'y pense, sois tranquille.

Satisfait d'avoir trouvé l'idée de la mousse, Bernard repartit préparer deux prototypes, l'un moins dosé en safran l'autre identique mais plus dosé en zestes. Il faisait toute confiance à sa femme en matière de dégustation... Il est vrai que 10 ans d'exercice en tant que dégustatrice à l'Adria ça aide à analyser et puis c'est bien connu les femmes sont plus sensibles que les hommes en matière de goût

et d'odorat, les deux étant d'ailleurs intimement liés.

Quant à elle, elle pensa que les ennuis n'étaient pas terminés pour autant. Dessert trouvé, deal respecté et clash évité entre Bernard et la ferme de Ker Limestra-ru, c'était une première bataille gagnée. Mais parvenir à convaincre les safraniers de renoncer au deal, les connaissant, ne s'annonçait pas franchement simple. Elle avait cependant sa petite idée, une idée géniale même.... Mais ça c'était la deuxième bataille à mener... Et c'est aussi une autre histoire !

NOTES EXPLICATIVES

**L'époque où Roger Viard succédait au célèbre Albert à la direction de l'établissement. Période faste pour l'établissement, coté alors 3 étoiles au Michelin....!*

***Au début des années 80 la Cuvée de Paradis valait 750,00F la bouteille. Ce qui ferait près de 3750,00F en 2020 ou 570€. Le prix à 1000€ vient donc, à production identique, de la pression internationale malgré la baisse de consommation française. Nos amateurs locaux ont été remplacés par les nouveaux riches de la planète très nombreux qui font exploser la demande donc les prix !*

**** crêpes suzettes passées chaudes dans une plaque chaude elle aussi, contenant des zestes confits d'orange bio faits maison, coupés en brunoise (dés minuscules) et macérant dans un mélange de Curaçao blanc et de Grand Marnier, le tout légèrement sucré. Avant de déposer les crêpes dedans on a mis sur le feu la plaque jusqu'à ce que la préparation devienne sirupeuse. Les crêpes sont trempées dans la sauce de chaque côté puis on les plie en quartiers en les conservant dans la sauce. Plaque déposée dans l'étuve. Au moment de servir on repasse la plaque sur feu vif pour monter la température on dresse les crêpes sur assiettes très chaudes, on les arrose de la préparation à l'orange. Le serveur arrose d'une giclée de cognac près des convives, à table, et sert aussitôt qu'il a fait flamber le cognac*

***** La pâte à langue de chat est quasiment un 4/4 puisqu'on utilise le même poids de chaque ingrédient. 60G de beurre, 60g de sucre, 60g de farine un œuf (qui fait à peu près ce poids). On laisse ramollir le beurre à température ambiante (pour aller plus vite le couper en petits morceaux dans un cul de poule). Quand il a la bonne consistance on mélange à la fourchette beurre et sucre. Ensuite on introduit l'œuf jusqu'à obtenir une préparation presque homogène et on termine par la farine. Pour ceux qui aiment moins sucré il est possible de descendre à 40 g de sucre. Ensuite on dépose, soit à la poche à douille, soit à la cuiller à café, de petits tas de pâte sur du papier sulfurisé ou sur un tapis de silicone, et on cuit pendant 8 à 10 minutes au four, préchauffé à 180° (8 minutes si les tas sont petits 10 s'ils sont plus gros. Tout dépend de la taille de la grille. Avec cette quantité de pâte on fait de 20 à 25 galettes. Elles sont cuites dès que le bord devient caramel (comme le bord des langues de chat. Rien n'interdit d'ajouter d'autres ingrédients pour parfumer, giclée de Rhum, de Kirsch, de Grand marnier, de pastis, ou safran, fenouil, aneth, cannelle etc...*