

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 étoilé, lorsque son regard tomba sur cet entrefilet : « La récolte de fleurs de *crocus sativus* vient de démarrer... ». Pas de doute les ennuis allaient commencer. Chaque année à la même période, des petits malins tentaient de tirer parti des prix faramineux atteints par les fleurs de safran en faisant main basse sur les récoltes des safranières locales.

À trente ou quarante euros le gramme, l'or rouge était une manne inespérée pour les trafiquants à la petite semaine, bien plus rentable que de voler des plants de cannabis dont la valeur ne dépassait pas dix à quinze euro le gramme. Cueillir les fleurs de *crocus sativus* ne prenait que quelques heures : à deux ou trois personnes, c'était facile de ratisser un champ de dix mille fleurs en une demi-journée.

Le tout était d'être là au bon moment, car le safran est une plante capricieuse qui s'ouvre quand bon lui semble, de préférence par un beau matin ensoleillé d'octobre ou novembre, et dont les fleurs ne vivent que vingt-quatre heures.

Hélène consulta la page météo et décida de filer illico jeter un coup d'œil sur sa petite exploitation. Elle disposait d'une parcelle de mille mètres carrés de terre graveleuse et drainante occupée par quinze mille bulbes, à l'écart de toute habitation, non loin de sa ferme horticole de Pouldreuzic, où elle cultivait à l'ancienne des légumes oubliés, des salades et des herbes fraîches pour son restaurant.

Le champ de *crocus sativus*, adossé à une colline boisée, n'était desservi par aucune route et difficile à trouver, impossible de tomber dessus par hasard. Mais aujourd'hui, avec Google Earth et les drones, on n'était plus à l'abri de rien. En arrivant, elle constata avec soulagement que les rangées de *crocus* d'un mauve délicat étaient intactes et resplendissaient au soleil, se détachant sur la terre d'un brun chocolat, et qu'aucune des fleurs ne laissait encore apparaître le rouge flamboyant de son pistil.

Elle inspecta les pétales au parfum subtil de freesia miellé ; l'éclosion pouvait intervenir n'importe quand dans la semaine, ou aussi bien celle d'après. Même si la plante la plus convoitée du monde se plaisait en Pays bigouden, il n'était pas rare que son épanouissement fût plus tardif que dans le Sud. Sur le chemin du retour, Hélène téléphona Mathieu, son homme de confiance à la ferme. Elle lui demanda de se tenir prêt pour la récolte, et d'aller surveiller le champ régulièrement.

Tout ça tombait plutôt mal. Elle avait accepté de réserver son hôtel pour la semaine à un célèbre rappeur américain et son staff, et ils arrivaient demain. Il y a un mois de ça, elle avait reçu un appel de Miami. Elle avait cru à une blague : la production de Kool Khat voulait réserver l'hôtel pour trente-cinq personnes, souhaitant un hébergement « typique » et un accueil personnalisé. La star qui avait popularisé le rap West Coast devait jouer deux soirs à la Brest Arena. Elle y ferait son retour, deux ans après son succès à la Fête du Bruit de Landerneau. La production avait des demandes précises : avoir les cuisines ouvertes vingt-quatre heures sur vingt-quatre, des écrans de cent cinquante centimètres pour jouer à la Xbox, des cookies mous, ou encore de l'eau des îles Fidji ! Hélène avait hésité avant d'accepter, car elle savait ce que remplir son établissement de musiciens impliquait ; elle en avait fait l'expérience en recevant le groupe de rock Scorpions, programmé aux Vieilles-Charrues, à Carhaix. Ils voulaient quatre suites, elle n'en avait que trois. Alors, ils lui avaient demandé d'abattre un mur pour en faire une quatrième.

Elle avait refusé et ils avaient fini par s'arranger. Puis, l'un de leurs roadies avait fait une overdose en pleine nuit, avant qu'un des musiciens ne saccage sa chambre à cause d'un problème de réception WiFi. Accueillir Kool Khat allait exiger beaucoup de temps, de patience et de disponibilité, au détriment du restaurant, et maintenant de la surveillance de la safranière. En espérant que la récolte puisse attendre un peu, cela pouvait néanmoins s'avérer une bonne opération financière, ces gens-là dépensaient sans compter et ils laissaient des pourboires conséquents. Sans parler de la publicité gratuite pour son affaire, la Villa du Moulin, une demeure de caractère rénovée en 2017, entourée d'un parc de deux hectares, située à Logonna-Daoulas, à deux pas de la mer et du petit port de Moulin Mer.

Le lendemain, Kool Khat et son équipe, annoncés à onze heures, débarquèrent à dix-huit. Une cohorte de Suv noirs aux vitres teintées envahit le parking, bloquant tout le passage. En sortir d'incroyables molosses, si costauds qu'ils devaient se plier pour entrer dans le hall. En quelques minutes, un bazar indescriptible régna à la réception, les gardes du corps s'affalèrent dans les canapés et une épaisse fumée d'herbe, perceptible dès l'entrée, embauma tout le rez-de-chaussée.

Appelée à la rescousse par le réceptionniste, Hélène distribua les clés des seize chambres en s'efforçant de garder son calme, réservant les trois cottages à Kool Khat et à sa garde rapprochée. La star ne s'était pas présentée et restait invisible. Elle effectua la visite des cottages en compagnie d'un membre du staff, tout aussi imposant, peu loquace et noir de peau que les autres. Chaque cottage se fondait dans le jardin, était décoré de matériaux naturels dans un style épuré, et disposait d'une machine à café, d'une télévision à écran incurvé et du

WiFi. Tous bénéficiaient d'une terrasse privative orientée au sud, ouverte sur le parc peuplé d'arbres centenaires qui protégeaient du vent et de la vue des passants. Son hôte parut apprécier la visite, du moins c'est ce qu'en déduisit Hélène d'après son hochement de tête.

Au retour, la réception avait retrouvé son calme. Hélène répondit à la demande, faite par un autre membre du staff, d'appeler un médecin et de lui indiquer l'adresse d'une pharmacie, sans demander plus de détail. Puis elle regagna la cuisine au pas de trot. Sa carte faisait la part belle aux produits de la mer, sous triple influence belge (elle était née à Bruxelles), méditerranéenne (où elle passait toutes ses vacances) et bretonne (où elle était tombée amoureuse).

Associée à des touches asiatiques, sa cuisine sincère et inventive lui avait valu une étoile au Michelin. Elle proposait plusieurs plats épicés au safran, salés ou sucrés. Pour Kool Khat et sa bande, elle avait prévu des choses plus simples et rempli ses frigos de bœuf Angus des Abers et de volailles de Kerguilavant. Elle irait aussi chercher des Saint-Pierre, des poulpes et des soles, si elle en trouvait. Pour l'heure, elle vérifia avec son second Antonin la mise en place pour le dîner du soir. Ne voulant prendre aucun risque, elle avait opté pour des hamburgers de compétition : buns maison au sarrasin, filet de bœuf Angus coupé au couteau, tranches de cheddar et de lard breton, oignons de Roscoff frits, salicornes, laitue et sauce barbecue.

Tout se passa bien jusqu'à ce que, vers deux heures du matin, la porte de l'ascenseur s'ouvre avec fracas. En sortit un garde du corps qui hurlait qu'il allait mourir et qui alla s'écrouler dans un canapé en continuant à crier. Hélène, qui couchait exceptionnellement à l'hôtel pour la semaine, se précipita dans le hall et tomba nez à nez sur une jolie femme blonde, qui parlait français et se présenta comme l'assistante personnelle de Kool Khat. « Que se passe-t-il ? Qu'est-ce qu'il a ? », demanda Hélène. « Je ne sais pas... I don't know », répondit l'assistante, s'affairant autour du type qui se tordait de douleur sans qu'on comprenne vraiment de quoi il souffrait. « Laissez, je m'occupe de lui », continua-t-elle en repoussant Hélène sans brutalité, mais fermement.

L'impression d'être tout juste tolérée dans son propre hôtel depuis l'arrivée de Kool Kath fit bondir Hélène qui répondit sèchement : « Non, non, c'est mon hôtel, je suis responsable de mes clients. J'appelle le SAMU ». Après avoir expliqué la situation, elle apprit que le médecin de garde était déjà venu en fin d'après-midi. Il lui déclara : « Ils sont juste défoncés, vos gars, c'est rien ». Mais le garde du corps continuait de hurler à la mort, alors elle insista, commençant à paniquer en imaginant les titres du Télégramme le lendemain : « Un garde du corps de Kool Khat meurt à la Villa du Moulin ». Tu parles d'une pub ! Une

ambulance finit par arriver. Après auscultation, il s'avéra que l'homme s'était blessé à une jambe quelques jours plus tôt et que la plaie s'était méchamment infectée. Problème, vu sa corpulence, les deux ambulanciers, secondés par Hélène et la jolie blonde, ne parvenaient pas à le soulever jusqu'au brancard. « Gast ! Ça commence très mal cette histoire », explosa Hélène. L'assistante la regarda un peu affolée : « Don't get mad, je vais chercher de l'aide », dit-elle. Elle revint quelques instants plus tard avec deux musiciens, et le blessé fut enfin chargé dans l'ambulance. Hélène bouillait toujours et s'adressa à l'assistante : « Au fait, d'où sortez-vous, je ne vous ai pas vu tout à l'heure ? »

La jeune femme lui expliqua qu'elle était arrivée vers une heure du matin avec Kool Khat et trois musiciens. Tout le monde était installé en cuisine. « Les burgers sont amazing ! », papillonna-t-elle. Après ce qui venait de se passer, il en fallait plus pour calmer Hélène. « Je vais aller saluer ce monsieur Khat, si vous vous le voulez bien », dit-elle en filant sans attendre en direction des cuisines. « Je vous accompagne, cria l'assistante en courant derrière elle. Je ferai l'interprète ! » Hélène avait oublié ce détail amusant : parmi les exigences de la production figurait l'interdiction de s'adresser à Kool Khat sans passer par son assistante personnelle. Qu'à cela ne tienne, ça ne l'empêcherait pas d'exprimer le fond de sa pensée.

Quatre types étaient assis autour de la grande table à manger qui servait aux repas du personnel, installée sur un côté de la cuisine, près de la fenêtre. Un nuage de fumée planait au-dessus d'eux. Contrairement au reste de l'équipe, ils portaient des vêtements colorés et des bijoux voyants tout droits sortis de la banlieue ghetto de Compton, au sud de Los Angeles. De toute évidence, c'étaient eux les artistes. Steven, le jeune garde-manger, arriva en portant une ardoise sur laquelle étaient posés des burgers et deux portions de frites. « Qu'est-ce que tu fais là ? », demanda Hélène. Il expliqua d'un air gêné qu'on lui avait demandé de rester après le service. « C'est qui, on ? » Steven indiqua l'assistante d'un signe de tête. « Mais ça ne me dérange pas, cheffe.

Vous savez que je suis fan de Kool Khat et... » Hélène n'attendit pas la suite et fondit sur l'assistante, qui s'était attablée avec les autres. « Lequel de ces messieurs est Kool Khat ? », demanda-t-elle.

La jeune femme pointa le doigt vers un grand bonhomme nonchalant, au visage émacié, qui portait une veste de survêtement violette et de grosses lunettes d'aviateur. « Pouvez-vous traduire, s'il vous plaît ? » Et Hélène vida son sac, racontant le retard de l'équipe, le désordre dans le parking, les effluves de cannabis dans l'hôtel et ce qui venait de se passer avec le garde du corps blessé.

« Rappelez-lui aussi qu'il est formellement interdit de fumer dans les cuisines, comme dans le reste de l'établissement, et que la mise à disposition d'un cuisinier en dehors des horaires de service n'est pas prévue au programme. C'est pas parce qu'on s'appelle Kool Khat qu'on peut tout se permettre ! », conclut-elle. Pendant que l'assistante traduisait ses propos avec un certain embarras, le grand type l'observait en caressant doucement sa longue barbiche. Quand elle eût fini, il déplia en souplesse son mètre quatre-vingt-treize et tendit la main vers Hélène, lâchant en français : « Vous êtes une super directrice », avant de tourner les talons. Hélène resta sans voix, toute sa colère retombée, gardant un moment l'empreinte de la longue et douce main du rappeur dans la sienne.

Le lendemain, vers midi, le Khat et sa bande partaient pour Brest. Le parking se vida d'un coup et l'hôtel redevint enfin calme. Ils rentreraient dans la nuit après le concert, aussi, une fois le ménage des chambres et le point en cuisine effectués, Hélène donna-t-elle congé à toute son équipe, profitant de l'après-midi pour retourner à la safranière. Elle en repartit préoccupée et fit un détour par la ferme pour partager ses inquiétudes avec Mathieu : les crocus étaient sur le point d'éclorre, c'était une question d'heures. Mais Mathieu n'était pas là et ne répondait pas au téléphone.

Elle lui laissa un message et reprit la route de Logonna-Daoulas, pas plus rassurée. Elle passa une nuit agitée. Quand elle entendit Kool Khat et sa suite rentrer, celui-ci s'invita dans ses rêves où elle l'imagina successivement se rouler de gros joints au safran en cuisine, improviser un concert de chanson française dans sa chambre et lui donner des conseils de management. Au matin, elle était épuisée, mais elle pensait avoir trouvé la solution à son problème.

Après un brunch tardif et avant que toute la bande ne reparte pour Brest, elle demanda à parler à Kool Khat. La blonde assistante ne semblait pas très fraîche, mais mister Kool était égal à lui-même, souple et indifférent comme un félin à ce qui l'entourait. « J'ai un service à vous demander... », commença-t-elle, en marquant une pause pour laisser l'assistante traduire. « Vous connaissez cette épice, le safran ? J'en cultive pour mon restaurant et elle coûte très cher... », continua-t-elle, expliquant toute l'histoire à Kool Khat, qui avait ôté ses lunettes de soleil et l'écoutait en plissant tellement les yeux qu'on ne voyait plus ses pupilles. « Et donc, reprit-elle après une nouvelle pause traduction, j'ai pensé que vous pourriez me prêter un ou deux de vos gars pour surveiller mon champ, le temps que je m'organise pour la récolte. Ça vous paraît possible ? » L'assistante ouvrit des yeux ronds. « Eh bien, traduisez ! », lui intima Hélène. La fille s'exécuta et après un silence, le Khat s'exclama : « Hey, c'est vous la super directrice ! I remember you ». Hélène resta un moment interdite, à

se demander si la star vivait sur la même planète qu'elle, puis il éclata de rire. « I'm joking, it's OK for the guys ! », lança-t-il. L'assistante se mit à rire nerveusement. « C'est une blague, c'est d'accord », s'empressa-t-elle de traduire. « J'avais compris, rétorqua Hélène. Dites-lui que je lui préparerai demain un dîner spécial pour le remercier. »

Flanquée de ses deux colosses noirs aux costumes impeccables et aux prénoms improbables, Big Q et LeBron, Hélène débarqua à la ferme et passa une soufflante à Mathieu. Inutile de lui demander la raison de son absence, tout son corps suintait encore l'alcool. « C'est qui, ces gaziers ? » demanda-t-il d'une voix pâteuse. « Des gars qui vont t'aider à faire ton boulot, répondit Hélène. Ils vont monter la garde à la safranière jusqu'à demain matin. D'ci là, toi, tu récupères et tu rameutes tes cueilleurs volontaires. On a dix mille fleurs à ramasser, émonder et sécher dans la journée ! » Mathieu observa les gardes du corps en se grattant la tête. « Ils parlent français au moins, tes écrevisses de rempart ? » Habitée à l'argot de marin du maraîcher, Hélène secoua la tête en riant : « Pas un mot. Mais tu n'auras pas à t'occuper d'eux, ils vont planquer dans leur voiture et je leur ai préparés des provisions pour la nuit. »

Ainsi les choses s'arrangeaient-elles. Comme toujours, songea Hélène sur le chemin du retour, qui pensa aussi à Kool Khat et à ses longues mains enveloppantes. Ce n'était pas le chanteur qui était compliqué, c'était son entourage. Ces gens-là avaient l'habitude qu'on accepte toutes leurs demandes sans broncher, pas qu'on leur réponde un peu vivement. Mais quand on le faisait, ils le respectaient.

La récolte se déroula sans accroc. Big Q et LeBron assistèrent au début des opérations, salués par une dizaine de cueilleurs volontaires, avec lesquels ils prirent des selfies au milieu du champ de fleurs mauves. Puis ils rentrèrent dormir à l'hôtel et les cueilleurs se mirent au travail, Hélène et Mathieu leur prêtant main-forte. Le ramassage se faisait à la main, le geste devait être précis et délicat. L'ambiance était calme, presque studieuse, et Hélène trouvait à l'activité un côté relaxant.

Les paniers se remplirent peu à peu de mauve tendre et de rouge éclatant. Chaque cueilleur, dans son allée, s'appliquait pour n'oublier aucune fleur. Après trois heures de travail, retour à la ferme, où l'ensemble de la récolte fut déposé sur deux tables en bois. Les cueilleurs s'installèrent et, chacun muni d'une petite pince, détacha délicatement chaque pistil de chaque crocus. Pour l'étape suivante, le séchage, Hélène passa les pistils au four, à basse température, la cuisson provoquant une transformation des molécules qui confère au safran son arôme. Au final, à la pesée, la balance indiqua trois cents grammes. Une bonne récolte !

La journée n'était pas finie pour Hélène, mais elle ne sentait pas la fatigue. Elle avait promis à Kool Khat un dîner spécial, elle lui devait bien ça. Elle allait lui cuisiner un tian de Saint-Pierre au safran. Elle avait mangé pour la première fois ce plat avec des pêcheurs du port de Sète. Ils l'avaient préparé en couchant deux beaux Saint-Pierre aux têtes monstrueuses dans deux grands tians vernissés. Avec ses pommes de terre dorées de safran, ses tomates rubicondes, ses blonds oignons, le thym bleuté, le vert brillant du laurier et le gris acier des Saint-Pierre, l'ensemble formait dans les plats de terre brune un magnifique tableau baigné par la lumière du Sud. Les pêcheurs avaient porté les deux grands tians au four du boulanger. Puis, une heure et demie plus tard, les avaient rapportés recouverts d'une croûte d'or, qui embaumait d'un parfum extraordinaire, puissant et subtil. Ils étaient une dizaine de convives. Et ils avaient mangé debout sur le quai du port de Sète, dans la douceur d'un matin de mai, comme ce plat simple et lumineux méritait d'être dégusté.

Le dîner se déroula dans les cuisines, après le service aux membres du staff, en comité restreint et dans une ambiance détendue, car tout le monde avait accompli sa mission : deux soirs de suite, Kool Khat avait enflammé la Brest Arena ; depuis trois jours, Hélène courait partout pour trouver des solutions aux différents problèmes qui s'étaient présentés à elle, et tout semblait indiquer que la fin de semaine serait plus tranquille. La préparation des Saint-Pierre n'était pas compliquée et ne prit à Hélène qu'une heure vingt minutes, cuisson comprise.

Le résultat combla ses invités : le plat recouvert d'une jolie croûte blonde et odorante, les pommes de terre confites dans le bouillon de volaille safrané, la chair ferme mais tendre des filets de Saint-Pierre mêlée aux parfums des herbes provençales, de l'ail et à la légère sucrosité des tomates bien mûres, tout cela émerveilla ses hôtes, plus habitués à la junk food qu'à la cuisine du soleil. Hélène prit plaisir à expliquer les multiples vertus du safran pour la santé, titillant la curiosité de Kool Khat quand elle aborda son potentiel énergisant et aphrodisiaque.

« Hey, I want more of this shit ! », rigola-t-il en raclant les restes grillés au fond du tian. *Toi mon coco, tu n'as pas besoin de ça*, pensa Hélène en son for intérieur. Pour le dessert, creusant le filon d'une cuisine accessible et réconfortante, elle servit un riz au lait d'amande, avec de la cardamome verte et de la vanille, bien caramélisé. L'assistante, qui n'avait cessé de s'extasier à chaque bouchée en enchaînant à l'américaine les exclamations admiratives, se tourna vers Hélène à la fin du repas : « Kool Khat tient à vous remercier. Il vous invite à lui rendre visite à Miami ! », annonça-t-elle en lui faisant un clin d'œil appuyé. « Why not ? » répondit Hélène, aussi flattée qu'étonnée. Ça risque d'être compliqué, mais si Kool Khat vient

rejouer dans le coin, dites-lui qu'il sera toujours le bienvenu chez nous. » La réponse de la star fut immédiate : il étreignit le mètre cinquante-huit d'Hélène sur sa large poitrine. Un *big hug* pour la super directrice, qui laissa Hélène toute chose.

La fin du séjour fut en effet plus tranquille. Presque sans histoire. Malgré, au moment du départ, un minibus qui refusa de démarrer, obligeant Hélène à appeler une flopée de taxis. Pour rien, puisque le bus redémarra finalement à leur arrivée. Malgré, aussi, un membre de la production qui sortit de l'hôtel une fois la troupe partie et qu'il fallut conduire à l'aéroport en quatrième vitesse. Et malgré, enfin, le garde du corps blessé, toujours soigné à la Cavale-Blanche, et pour qui il fallut jouer l'interprète et la nounou pendant quelques jours encore. Avant de partir, Kool Khat signa quelques autographes à l'équipe et laissa un mot dans le livre d'or. *I'll be back, KK*. Hélène lui offrit en remerciement un petit sachet rempli du safran de la récolte. Le grand bonhomme éclata de rire en se frappant la poitrine du poing, puis s'inclina devant Hélène avant de s'engouffrer dans une grosse berline noire et de disparaître.

Le parking se vida en quelques minutes et l'hôtel retrouva sa quiétude. L'équipe allait enfin pouvoir souffler. Hélène regagna la cuisine, avec le sentiment du devoir accompli et une pointe de nostalgie, comme celle que l'on ressent à la fin d'un dimanche en famille quand les invités sont partis. Antonin et quelques membres de sa brigade étaient en train de se bidonner autour du passe-plat. « Qu'est-ce qu'il y a de si marrant ? », demanda Hélène. Antonin hésita un instant, puis sortit quelque chose de sa poche : « Regarde, Kool Khat nous a laissé de drôles de pourboires ! ».

Et il tendit à Hélène un petit sachet qui ressemblait comme deux gouttes d'eau à celui qu'elle avait donné au rappeur. Sauf que celui-ci était rempli d'herbe.