

21 OCTOBRE 2019 ✂ 30 AVRIL 2020



La famille de Joseph vivait dans un petit village escarpé entouré de montagnes. Étant paysans elle vivait des produits de la ferme et du travail des champs.. Les sols étant pauvres ils devaient travailler dur pour pouvoir se nourrir.

Même s'ils ne manquaient de rien ils se devaient de faire attention pour ne rien gaspiller. Les repas au quotidien étaient concoctés avec les légumes du potager familial et agrémentés avec des produits de la ferme.

La cuisine était la pièce principale. Le feu de bois y était souvent allumé pour chauffer la maison et cuisiner les repas.

A certaines périodes de l'année les légumes devenaient plus rares. Pour palier au manque de ceux-ci a mère de Joseph utilisait les courges pour faire de la soupe.

Mais voilà qu'un jour le gamin se s'est mis l'idée en tête de que la soupe faite à base de ce légume n'était pas bonne. Comme il le répétait souvent sa mère le savait. Pour cette raison à chaque fois elle rajoutait pour son repas quelques pommes de terre. Une fois cuites elle les retirait entières de la marmite avant de procéder à l'écrasement des morceaux de courge pour les transformer en purée. Le tout était assaisonné avec huile d'olive ou du lard de cochon. Pour compléter les repas on utilisait les denrées alimentaires qui avaient été récoltées à la fin de l'été et stockées dans le sous-sol accompagnées de saucisses pain et fromage.

Cette façon de faire ne plaisait guère à son père. Elle durera jusqu'au moment où il se décida de mettre un terme aux caprices du gamin.

Un jour le drame tant prévisible éclata.

#### ECRIRE POUR NE PAS OUBLIER.

C'était hier. Joseph est originaire d'un pays lointain. Son village natal était un lieu calme et paisible où il faisait bon vivre. Nous étions dans les années quarante. C'était la guerre. Le bruit des canons résonnait un peu de partout dans le monde. Survivre était devenu le principal soucis pour chaque habitant. Monsieur Jean le père de Joseph faisait en sorte et veillait à que sa famille ne manque de rien. A la fin de l'été il remplissait les réserves et stockait toute sorte de nourriture en prévision de l'hiver.

Ils organisaient leur vie en suivant le rythme des saisons. Leur plus grand plaisir était de se réunir au coin du feu et au tour de la table. Les repas étaient de vrais moments de convivialité.

La cuisine était le lieu où l'on se sentait bien. Il faisait plus chaud que dans le reste de la maison et il y avait toujours de bonnes odeurs. Au dessus du foyer sur un plafond aménagé il y avait d'un coté des châtaignes en train de sécher et de l'autre se trouvaient suspendues des saucisses et des boudins après qu'on avait tué le cochon.. Il y avait là aussi les odeurs de vin chaud. Celui-ci était un remède efficace pour prévenir ou soigner des gripes et les maux de gorge.

Les tisanes étaient des amas de feuilles odorantes qu'on laissait infuser à proximité des braises. Les repas se terminaient souvent au tour d'un plat de châtaignes grillées.

L'éclairage à la chandelle favorisait l'intimité familiale.

Au cours des longues soirées pendant que les femmes tricotaient ou filaient le lin monsieur Jean s'occupait à entretenir le feu du foyer. Parfois on jouait aux cartes tout en parlant des événements marquants concernant le village.

Joseph se souvient encore des belles soirées du réveillon de Noël. Il n'y avait pas de crèche ni de sapin mais il régnait une ambiance chaude en particulier les heures qui précédaient minuit quand toute la famille se trouvait réunie à faire les traditionnels baignés de Noël. Après le repas le gamin devrait vite aller au lit afin de laisser au père Noël le temps de déposer dans ses souliers placés au coin du feu le cadeau qu'il retrouvera le lendemain à son réveil.

Revenons maintenant à notre soupe de courges qu'un jour sa mère avait si bien préparée. C'était un jour d'hiver à midi et il faisait beau. Pour profiter de la lumière du jour la mère de Joseph avait mis la table dans le hall d'entrée laissant la porte entre-ouverte. Au menu il y avait entre autres de la soupe de courges. Une fois tous assis la maman a procédé comme à l'accoutumée au remplissage des bols. Ils l'ont tous mangée sauf le gamin qui se refusa en disant même avant de l'avoir goûtée qu'il n'aimait pas et qu'elle n'était pas bonne.

Ce jour là sans qu'on sache pourquoi son père n'étant pas de bonne humeur se refusa à céder aux caprices du gamin. Certes monsieur Jean' était un homme bon mais son esprit de droiture et le poids des responsabilités faisaient de lui un homme d'intransigeant. C'était son point fort en tant que chef de famille.

Connaissant bien le gamin ils savaient d'avance qu'il ne la mangerait pas mais néanmoins tous les uns après les autres ont essayé de le persuader mais sans succès . Comme cela durait depuis un bon moment la situation commençait à s'envenimer et la colère montait. Face à cela deux clans se sont formés: celui des obstinés et celui des plus indulgents et compréhensifs à son égard.

Pour vouloir mettre un terme et débloquer la situation une de ses sœurs par pitié pour le gamin a osé tendre ses bras pour lui ôter le bol qui se trouvait devant lui sur la table. Elle connaissait bien son père mais ce jour là elle a sous-estimé ses pouvoirs de réactions tout à fait imprévisibles.

**HO !!! MALHEUR DE MALHEUR !**

En moins de deux cette maudite soupe a voltigé trouvant sur sa trajectoire le visage meurtri de sa sœur.

Le bruit de ce bol écrasé sur le plancher provoqua une consternation générale et fut suivi d'un long silence.

Comment on a pu en arriver là ? Ce fut la question que tous se posèrent.

Jamais monsieur Jean avait osé au cours des années lever la main pour vouloir punir un de ses enfants.

S'il il a craqué ce jour là ce fut sans doute à cause de sa maladie dont il souffrait depuis déjà pas mal d'années. En effet depuis quelques temps elle ne faisait que s'aggraver pour quelques années plus tard venir à bout de cet homme

**Il n'a pas eu de vainqueurs.**

**Seulement des perdants.**

Cet événement marquera un tournant. A partir de là la vie ne sera plus jamais comme avant. Les liens familiaux se sont renforcés. Pendant longtemps personne osait en parler préférant le silence à fin d'oublier au plus vite ce malheureux épisode. Si aujourd'hui il a servit de matière pour l'exposé de ce concours c'est uniquement pour témoigner et ne pas oublier.

\*\*\*

Un jour monsieur Jean avait programmé pour sa journée d'aller couper du bois. Il le faisait régulièrement pour les besoins du foyer. Il demanda à Joseph s'il voulait l'accompagner. Ils montèrent tous deux sur le dos de l'âne et s'en allèrent. Monsieur Jean monta devant pour tenir la bride et guider l'âne pendant que Joseph se plaça derrière son père pour pouvoir s'accrocher à sa veste.

Une fois arrivés sur le lieu pendant que son père coupait le bois Joseph s'occupait à surveiller l'âne afin que tout en broutant il ne s'égaré pas. Parfois il sentait le besoin de faire une pose. Posait la hache et allait s'asseoir auprès de son fils. Les conversations étaient différentes de celles de tous les jours. Il était calme, détendu et semblait heureux.

C'étaient de vrais moments de tendresse et de complicités entre un père et son fils.

Il arriva qu'un jour quand ils rentrèrent à la maison il était déjà tard et n'avaient pas encore mangé. En temps normal ils se seraient contentés avec des restes de la veille ou de manger du pain avec du fromage et du saucisson car faire à manger n'était pas dans ses habitudes. Depuis toujours monsieur Jean avait réservé ce job à sa femme et pour ses filles..

Ce jour là une hernie qu'il avait depuis tant d'années dans le bas ventre et l'ulcère de son estomac le faisaient horriblement souffrir. Lorsqu'ils sont arrivés à la maison il s'allongea sur un lit se tordant de douleurs.

Face à une telle situation Joseph se senti un peu désemparé sans savoir que faire. De suite l'idée lui est venue de faire à manger. Évidemment, pour un estomac si fragile il lui fallait quelque chose de léger. Il opta pour un potage comme ceux qu'il voyait faire souvent à sa mère. Quand il fut prêt appela son père et se sont mis à table. Tous deux l'ont dévoré sans rien se dire. Joseph crut lire au travers de son regard que son père lui était reconnaissant.

Pour preuve à un certain moment il se retourne, fixe Joseph dans les yeux et lui dit:

**Mon fils elle était était très bonne ta soupe.  
Elle m'a fait beaucoup de bien.  
Jamais je n'avais mangé une soupe aussi bonne.**

Joseph fut surprit d'entendre son père lui parler ainsi.

Il avait encore bien présent en mémoire les regrettables événements tragiques provoqués par son refus de manger la soupe de courges.

Il apprécia le compliment mais ne dit rien. Il déduit qu'au travers de ces paroles son père avait voulu lui exprimer ses regrets et se faire pardonner pour toutes ses colères bien souvent inutiles du passé.

**Je t'aime papa.**

Ton souvenir restera  
au travers de ces pages  
gravé à jamais dans mon cœur.

Novembre 2019





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...

Martha n'aurait jamais imaginé, trois mois plus tôt, que son petit village allait servir de base au colonel Von Kempf qui, avec son détachement d'une trentaine de chemises grises, viendrait investir la mairie, la transformant en kommandantur. Pire encore, Von Kempf n'avait eu que la rue à traverser pour retenir la meilleure suite de son hôtel 'au roi Soleil'. Il avait aussi exigé que les deux chambres accolées lui servent l'une de secrétariat, l'autre de salle de réunion pour recevoir des personnalités de tous bords : un ministre allemand, des industriels français et allemands, des hommes décidés à passer inaperçus (des espions sans doute) et quelques femmes outrageusement maquillées lui avaient rendu visite.

Cela n'arrangeait pas les affaires de la patronne qui, nantie de ce personnage inquiétant, avait vu ses réservations diminuer notablement. Ses habitués clients n'aimaient pas trop côtoyer les fritz !

Cela n'empêchait pas Marcel, un adolescent de quatorze ans qui n'avait pas froid aux yeux, de continuer à fréquenter l'arrière cuisine. Il servait de liaison avec le petit groupe de résistants disséminé dans la campagne. C'est qu'ici, on se trouvait sur la ligne de démarcation et même si le pont sur la Loire avait été dynamité deux ans plus tôt, il restait encore la passerelle pour rejoindre l'autre côté.

Malgré la gêne occasionnée par la présence du colonel, Martha y trouvait quelques avantages : hébergeant une telle personnalité, on la considérait comme au-dessus de tout soupçon d'intelligence avec la Résistance ; quant au ravitaillement du restaurant, il s'était amélioré depuis cette occupation : Von Kempf veillait personnellement à ce que Martha ne manque de rien et les produits les plus luxueux ou les plus rares figuraient couramment sur la carte destinée à ce client spécial.

Le colonel appréciait cette cuisine familiale, relevée de ces petits à-côtés. Tenant à profiter de ces mets savoureux tant que durerait l'Occupation, il mettait un point d'honneur à faire rechercher tous les produits que Martha lui commandait, sachant qu'ils finiraient dans son assiette.

Ce qu'ignorait l'allemand, c'est que les restes étaient distribués, non pas au cochon de la ferme voisine (c'était la version officielle), mais aux membres du commando Saute-Mouton, nom de code dont s'étaient affublés par malice les Résistants du coin, considérant que leur mission principale était d'exfiltrer tous ceux qui y avaient intérêt.

Dès lors, on comprend mieux pourquoi le jeune Marcel quittait le restaurant à la nuit tombée, emportant deux seaux compartimentés remplis des restes du dîner du Kommandant et ses invités. Il se rendait à la ferme au bout du village où Serge, un maquisard, l'attendait pour lui remettre les deux seaux vides utilisés la veille, prendre en charge les victuailles du jour, avant de se fondre dans la nature.

Dix mois auparavant, Serge s'était rendu chez Martha pour implorer son aide : ses compagnons dépérissaient et n'auraient pu tenir très longtemps dans les sous-bois. Cette aide consistait à leur fournir de quoi se restaurer. Martha n'avait fait aucune difficulté pour le satisfaire, bien que 'les restes' étaient réduits à la portion congrue : cinq ou six parts 'normales' pour douze ou quinze guerriers !

Mais cela avait bien changé depuis l'installation de la Kommandantur et Serge s'était réjoui de cette présence pourtant dérangeante.

Par mesure de sécurité, il avait été convenu d'un code qui parviendrait à Martha via la feuille de chou régionale et sa page culinaire. Cette fois, elle aurait préféré avoir affaire à des crocus *boryi* ou *malyi*, mais elle se dit qu'elle avait échappé aux crocus *cartwrightianus* !

Car, selon le code, les *fleurs de crocus* désignaient des juifs, *sativus* précisait leur nombre selon ce mot de sept lettres, et leur *récolte qui avait commencé*, visait leur acheminement par des voies détournées jusqu'au village de Martha, où il leur faudrait franchir la passerelle coûte que coûte. Celle-ci était gardée nuit et jour par trois sentinelles qui se relayaient toutes les huit heures. Martha leur apportait leurs repas, midi et soir.

Sept juifs à cacher à proximité de l'hôtel ! Cela n'allait certainement pas passer inaperçu, pourtant, il le fallait. Si Von Kempf était assez facile à distraire, ce n'était pas le cas de sa petite troupe d'hommes parfois trop zélés.

Ainsi, avaient-ils enfermé Gaston, l'idiot du village, qui s'était déguisé en aviateur anglais le jour où il avait découvert une bouteille de piquette sous un tas de fagots, dans la grange de la Lucette. Par chance, il n'avait pas réussi à se souvenir où il avait récupéré cette tenue, ce qui avait évité l'interpellation plus musclée des passeurs quelque peu négligents. Ivre ou non, Gaston avait maintenu sa version et les allemands l'avaient finalement relâché au bout d'une semaine, alors que le prisonnier aurait souhaité rester à l'abri, au chaud et nourri à heures fixes, plutôt que retrouver sa vie errante.

Il n'y avait plus qu'à attendre et se préparer à recevoir le contingent. Le message du mercredi suivant figurait encore à la page culinaire du journal : « le safran sera livré à Versailles dès demain », visant la patronne du 'roi Soleil'. Des dispositions avaient été prises pour conduire les fugitifs directement dans des granges sûres, des combles difficilement accessibles ou des caves dotées de pièces secrètes.

Les bonnes âmes risquaient gros si les chemises grises découvraient les réfugiés et Serge avait insisté pour que leur séjour ne dépasse pas deux jours. Le jour J était donc fixé au samedi et Martha devait déterminer l'heure du passage en fonction du repas des sentinelles. Celles-ci, occupées à se restaurer, oubliaient momentanément leur mission. Mais ces Allemands s'installaient souvent à une extrémité de la passerelle et tout piéton l'empruntant aurait été aussitôt repéré.

Il fallait donc endormir les sentinelles pour que la mission se déroule au mieux. Martha avait une solution, mais le stratagème fonctionnerait-il ?

La nuit venait de tomber quand l'hôtesse siffla deux fois pour se faire reconnaître à distance par les gardes. Elle leur remit la boîte contenant leur diner et s'en retourna au 'roi Soleil'.

C'est Karl qui s'empara le premier de la bouteille d'eau. Le liquide brûlant mais réconfortant le fit tousser, le surprenant par son goût inattendu. Bien vite, il se réjouit et en fit profiter ses deux compagnons d'armes : ce n'était pas tous les jours qu'ils profitaient d'un si bon schnaps ! Ce nectar les ravissait : la bouteille fut promptement vidée ! Pour éviter les histoires, Hans eut l'idée d'aller la rincer en se rendant au bord du fleuve. Titubant, il en revint pour trouver ses deux acolytes couchés sur l'herbe et plongés dans un profond sommeil. Il les imita bientôt.

La cohorte s'avança alors silencieusement jusqu'à l'entrée de la passerelle et l'on entendit à peine les pas des réfugiés sur les plaques métalliques, couverts par les ronflements des trois endormis.

Lorsque vint l'heure de la relève, quatre heures plus tard, Friedrich venait tout juste de réveiller ses deux compagnons de beuverie et cahin-caha, chacun avait repris sa position. L'incident ne fut jamais révélé et se reproduisit même en d'autres occasions.

Quelques jours après ce premier passage, Martha reçut la visite d'un sous-officier du détachement, au regard inquiet souligné par une balafre sur la pommette gauche. Le jour des gros ennuis venait de sonner ! Sur ses gardes, elle était prête à jouer le grand jeu de l'offusquée pour avoir servi *par mégarde* aux sentinelles la bouteille d'alcool réservée au colonel. La **recette** était quelque peu éculée, mais elle n'avait pas d'autre choix.

Mais non. Il venait la remercier pour la 'surprise' et se disait prêt à prendre son tour de garde si une telle distribution devait se reprogrammer.

Au moment de faire son salut, Karl se ravisa et prit Martha par les épaules pour lui déposer un baiser sur la joue.

Par la suite, c'est ce nigaud de Von Kempf qui approvisionna largement Martha en schnaps pour endormir ses hommes ...

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 trois étoiles, lorsque son regard tomba sur cet entrefilet : « la récolte de *crocus sativus* vient de commencer... »

Pas de doute les ennuis allaient commencer...

*Crocus sativus*, la fleur noble, la fleur soyeuse et délicate. Quand on caresse sa robe mauve de l'index, il paraît qu'on a le corps pétri d'immobilisme. Lorsqu'on tire les filaments rouge et qu'on les pose sur un tissu blanc, la finesse du mouvement des doigts nous enrobe. Le four chaleur tournante va ensuite les dessécher doucement, sans précipitation aucune. Sans précipitation on frise le sublime, l'arôme divine. Le safran.

Roellinger l'a tellement compris qu'il en a quitté ses fourneaux de Cancale, convaincu que sa cuisine ne pourrait plus sublimer cette épice. Il s'est reconverti en importateur et cultivateur de safran. Quelle idée absurde ! Comme si un cuisinier devait renoncer à son art pour se consacrer à la seule matière première. Abandonner son restaurant, son étoile...ses étoiles. Abandonner la gloire culinaire et accessoirement la fortune.

Décidément cela, Astrid ne le comprenait pas, ne l'acceptait même pas. Son restaurant tournait à plein régime, jamais de surchauffe, toujours en mouvement grâce à ses brigades de commis, de chefs de partie parfaitement rodés à l'excellence. Parfois elle regardait le ballet des assiettes en pensant aux chinois qu'elle avait vu au cirque à Quimper avec son fils. Chez moi, c'est pareil, ça tourbillonne, ça virevolte sans jamais casser et ça finit toujours dans le tiroir de la caisse. C'est là seulement que ça fait bing. Même la machine à carte bancaire fait drelin drelin.

C'était mérité, cette aisance financière. Elle avait travaillé dans l'étuve des bouillons, dans la chaleur des cocottes en fonte depuis son CAP. Elle avait affronté des mâles moustachus fiers de leurs toques et les avait tous battus, sur leur terrain, celui de la cuisine de la mer. La cuisine qui ne laisse pas de place à l'incompétence, à l'à peu près. Il faut toujours y marier les saveurs, y conjuguer les chairs nobles et les légumes raffinés. Accorder un crustacé à une sauce suave, en gardant l'œil à ce que l'assiette aussi soit en accord. Toujours en raffinement. En tout cela, c'est vrai, Astrid excellait. Mais ce mois d'octobre était malheureusement pour la cuisinière aux doigts d'or le mois de la nécessaire remise en doute. En effet, on ne gère pas un restaurant étoilé en inventant à la va-vite un plat de turbot et de saint-jacques. Un cuisinier qui travaille comme un de ces peintres soit-disant de génie (De Stael ou Mondrian) se plantera droit comme un poireau de supermarché. Il faut créer, oui, mais avec application, opiniâtreté et rigueur. Bref Astrid créait, mais avec pragmatisme.

Là, en ce mois d'octobre où la saison du restaurant s'étiolait avant de reflurir pour les fêtes, Astrid bûchait ferme sur ces futures créations. La collection hiver du restaurant devait être sur la table dans un mois, elle serait à la hauteur des réservations déjà faites par les critiques parisiens, les traders allemands et les parvenus hindous, tous confondants parfois rollmops et fines de claire n°3.

*Crocus sativus*, safran, l'idée lui effleurait les naseaux (c'est le cas de le dire) de travailler cette épice. Astrid savait infuser l'origan, la sarriette, le romarin dans ses fumets de poisson. Alors, faisant réduire lentement puis incorporant la crème entière de Tréguennec, elle pouvait parer son dos de bar de ligne. En dressant de part et d'autre, fines carottes de Plovan, échalotes de Tréméoc et roses d'endives nouvelles de Plomeur, l'assiette valait les deux étoiles. Avec un trio de demoiselles du Guilvinec présentées sur leur dos, au faite du poisson, les trois étoiles étaient dans la poche.

Elle avait déjà travaillé le safran, avec parcimonie bien sûr, à la fois à cause du coût mais surtout par sa force qu'il fallait maîtriser. Astrid pensait qu'avec effort elle pouvait réussir, elle s'y sentait prête, pour atteindre ce qu'on n'avait jamais atteint : la quatrième étoile. Si on ne l'avait jamais décernée, c'est que personne ne l'avait méritée. Donc, l'ayant méritée, elle serait le seul chef à l'avoir et cela serait ainsi, grâce au safran, sésame obligatoire à la victoire.

Elle définit donc un plan de campagne. Primo, il lui fallait le meilleur safran. Donc un safran local dont les pistils seraient parfumés d'iode marine, pour mieux se fondre avec la chair du poisson. Elle partit à sa recherche, là où le journal l'en avait informé presque par miracle. Pour elle, enfin tout coulait de source comme la sauce sur les contours de l'assiette. Elle avait lu le journal, le crocus sativus, repéré l'endroit, tout était écrit. Mektoub, dit-on dans des pays où l'on aime le safran.

Elle vit le champ non loin derrière l'usine à galets de Tréguennec, près des parcelles où poussent les tulipes, plus tôt dans la saison. C'était un tapis immense mauve et blanc, des petites bulles de couleurs au-dessus du vert de la plante. C'était magnifique. Il y avait la brise qui faisait comme s'entrechoquer les fleurs, mais ces petites clochettes ne faisaient pas de son. Astrid tout d'abord longea le champ pour mieux regarder. Elle se baissa pour toucher les pétales mais celles situées plus loin à l'intérieur du champ lui semblaient plus douces encore et elle avança pas à pas. Elle se déplaçait sur la pointe de ses pieds qui écartait les fleurs, sans les briser. Parfois elle se baissait et les sentait. C'était une odeur de fleur, mais pas encore d'épice dans une assiette. C'était peut-être plus doux encore. Astrid n'entendit qu'un cri : « Qu'est-ce que vous f.... là ? » et tomba dru comme un poireau fatigué.

C'est son premier commis de cuisine, Hamid, qui vint la chercher après son passage aux urgences, à l'hôtel Dieu de Pont-L'abbé. Il valait mieux que ce soit lui qui vienne car il était discret. On ne risquait donc pas de savoir qu'Astrid, la cheffe étoilée, était tombée inanimée dans un champ de safran à Tréguennec. Mais Hamid eut cette mise en garde curieuse : « Tu sais Chef, ton histoire me rappelle une de celles qu'on disait au village. Il y avait un jour un grand conquérant, le plus grand du monde connu, il allait en Inde. Aux confins de la montagne, il arrêta son armée dans une plaine pour dormir. Au réveil, ses soldats étaient couverts de fleurs de safran. Alors il partit car il croyait qu'on avait jeté un sort à son armée. Moi je crois en fait, chef, que tes fleurs de safran t'ont un peu rendu maboul. Il vaudrait peut-être mieux chef, que tu te reposes un peu en oubliant tes recettes et ton safran. On se débrouillera toujours pour la collection hiver. »

L'urgentiste de Pont-L'abbé avait prescrit dix jours de repos. Astrid s'y attela, mais avec pragmatisme. A la maison, près du canapé où elle s'installa, elle posa des livres, son ordinateur portable et chercha. « Tout, tout tout vous saurez tout sur le safran » fut le dernier site web sur lequel elle posa les yeux avant de les clore, lasse après des journées de recherche. Pensait-elle qu'on pouvait retrouver le parfum d'exaltation qu'elle avait connu dans le champ à travers des pages internet ? En tout cas son fils sembla décider que non et l'emmena dehors, au frais, pour respirer le bon air d'une après-midi d'octobre, au stade du Club Athlétique Bigouden. C'était un samedi et il avait entraîné.

Astrid s'installa dans les tribunes et commença à regarder les petits athlètes de huit à quinze ans. Ils piaillaient en tous sens et s'égayaient sur et au dehors de la piste rouge, couleur safran. Certains portaient le maillot du club, jaune avec un lion imprimé dessus, couleur safran. Sur le stade, derrière les buts, il y avait un demi-cercle où se plaçaient ceux qui lançaient un disque, couleur safran.

Un des plus costauds des lanceurs se présenta et commença à tournoyer sur lui-même puis son bras prit son envol pour propulser le disque au-dessus de son épaule. Cela tournoya dans le ciel et Astrid se leva pour mimer elle-aussi le geste et ça tournait autour d'elle. Elle s'affaissa sans bruit et sans douleur sur le sac de sport de son fils qui l'avait laissé là car il n'aimait pas se changer dans les vestiaires. Bienheureuse soit sa pudeur d'enfant.

C'est Hamid qui vint la chercher après son passage aux urgences de l'hôtel Dieu. Il semblait presque habitué et rassura le fils. « Ta mère a vraiment besoin de se reposer. Fais bien attention à elle et surtout empêche la de travailler. Passe-moi la box, au moins elle ne pourra pas surfer sur le web. Elle ferait mieux de surfer sur les vagues à Pors Carn. Ça au moins, ça vide la tête ; »

Hamid fut assez fin pour ne pas raconter l'histoire qu'il connaissait, celle de la légende grecque de Krokos, l'amoureux de la nymphe Smilax et ami du dieu Hermès. Celui-ci en 850 av JC, lors d'un meeting d'athlétisme à Olympie ou Athènes, lança négligemment son disque de toute sa force divine. Le disque s'affaissa sur la tête de Krokos qui mourut sur le pré. Le sang du malheureux fertilisa la terre et la féconda. Ainsi sortit une fleur mauve aux pistils rouge qui symbolise la résurrection : le safran.

L'urgentiste avait prescrit quinze jours de repos vraiment obligatoires. Astrid obtempéra, sans pragmatisme, presque avec abandon. C'est dans son lit qu'elle passa ses journées. Elle regardait la télévision quelques heures et s'assoupissait. Elle se levait pour prendre ses repas ou se laver, puis elle s'assoupissait de nouveau... puis rallumait la télé. Son fils surveillait les programmes et avait banni les « Tops Chefs », « Carnets de Julie ». L'émission « Un dîner presque parfait » lui semblait inoffensive mais quand même, interdite également. La quiétude devenait la norme dans la maison et l'esprit d'Astrid, enfin tranquille. Son cerveau commençait à ressembler à un velouté de potimarron aux crevettes. Au bout des deux semaines, soit fin novembre, il fallait néanmoins songer à reprendre le travail. A cette allure-là, la collection d'hiver du restaurant serait dévoilée en avril et la quatrième étoile aurait davantage la mine d'un hareng saur.

Un autre plan de campagne oubliant le safran se devait d'être étudié et ce n'est pas Hamid qui dirait le contraire, lui qui était plutôt d'une écoute attentive aux histoires sur les sortilèges des plantes. Il fallait bannir le safran ! Astrid se rendit donc sur une grève de Penmarch, pour retrouver Catherine, la grande prêtresse des algues culinaires. Avec elle et ses produits floraux issus de la mer, il n'y avait pas de sortilèges possibles, hormis ceux peut-être de Dahut ou Yseut, mais en tout cas ceux-là, on les connaissait. Ces plantes aquatiques, on les marierait avec un bon Saint-Pierre, dans le cadre festif d'une sauce au fine champagne, ensuite elle-même tamisée au préalable d'un bouillon aux ormeaux. Retrouver l'essence même de la cuisine de la mer en utilisant tous ces produits nobles, ça serait retrouver la pureté originelle auprès de tous les critiques gastronomiques. En rajoutant ne serait-ce qu'un soupçon d'épice à sortilège, ne dénaturait-on pas la cuisine bigoudène ? Il fallait vraiment bannir le safran ! Fine de ses nouvelles certitudes, Astrid vit près de Catherine qui cueillait ses algues sur l'estran, une foultitude d'hommes encapuchonnés. Ils tenaient des perches avec des micros, deux caméras étaient montées sur trépieds. Des toiles blanches étaient tendues pour filtrer la lumière. Tournage d'une émission ou d'un film, Astrid en connaissait le décor, pour s'y être déjà prêtée dans le jardin de son propre restaurant. Descendant vers ce cinéma ambulancier, un technicien lui fit face et lui sourit d'un sourire béatement asiatique. « Bonjour madame Astrid, vous êtes là aussi, on s'est rencontré quand nous avons tourné chez vous, pour notre émission culinaire Shangaï-Paris expresso. Je suis Mr Sah Fran. » Mr Fran portait une doudoune orange et par-dessus une espèce de couverture pourpre qui l'emmitouflait. Astrid reconnut en lui un bonze tibétain et chancela.

Hamid vint la voir après son 3<sup>e</sup> passage aux urgences. Elle avait été transférée dans un centre où l'urgentiste avait prescrit un mois de repos. Astrid lui avait en effet confié qu'un bonze tibétain en robe de safran rouge lui était apparu. Selon l'enseignement de Bouddha Syddharta Guautama, le bonze lui avait appris le précepte Suayatra qui désigne la vacuité. Les mots de Mr Sah Fran résonnaient : « Toute chose dépend des autres pour exister, c'est-à-dire que tout est par nature interdépendant et que toute chose est vide d'existence propre » Astrid avait traduit la fin en ces termes de « Je suis vide d'existence propre. » L'urgentiste avait diagnostiqué : dépression.

Il fallut des jours pour enlever avec précaution ces pensées de la chef étoilée Astrid. La psychologue du service prenait des gants fins pour écarter les voiles qui couvraient les rêves d'Astrid. Une nuit la cuisinière se voyait entourée de femmes du désert qui se teignaient le visage au safran et qui soulignaient leurs contours des yeux de khôl. Une autre nuit elle se trouvait à Pampore, dans le Cachemire avec Kwaja Masoud Wali, au 12<sup>e</sup> siècle de notre ère. Elle écrivait des poésies en sanskrit qui disaient « Toute nourriture n'est pas seulement terrestre » ou « Tout aliment ne deviendra pas assiette ». Certains érudits pensent que le safran est apparu bien avant le 12<sup>e</sup> siècle à Pampore, La mauvaise datation du rêve était donc la preuve de son absurdité.

Son fils venait la voir chaque soir et Hamid venait le week-end, avant le service du soir. Il ne lui parlait ni des affaires du restaurant, ni de gastronomie car il avait la décence de ceux qui ont aperçu un jour le repas des patients. Un jour, pour la nouvelle année il lui apporta des gâteaux safranés. « Tu sais chef, ces gâteaux, dans mon village de la plaine de la Bekaa, chez les Druzes, on les donne en offrande à la déesse de l'Amour. Le safran, ça symbolise Al-Nafs, le rouge, l'âme universelle. Alors cela n'amène que le bien. Ce gâteau c'est le Sfouf du Liban, et en plus c'est bon. »

Lorsqu' Astrid goûta sa première bouchée du Sfouf et qu'Hamid lui toucha la main, elle sentit à nouveau un instant l'exaltation vécue dans le champ de Tréguennec. Il la touchait aussi comme on caresse la fleur du crocus savitus quand on retire ses pistils rouges. C'était doux. Astrid ne voulait plus que s'arrête ce moment. Elle avait convoité le safran par concupiscence, elle découvrit le bien grâce au Stouf libanais.

Tous les jours, Astrid, son fils et Hamid continuent à perpétrer ses moments, dans un petit restaurant de mer, sur la côte d'un pays du Levant. Ils y cuisinent les produits simples du jour, amandes, légumes croquants, petits anchois et sardines de la mer Méditerranée. Les prix sont à l'avenant pour le client qui n'attend pas l'esbroufe des plats sophistiqués. Quand ils pensent avoir assez travaillé, le restaurant ferme. On le sait et personne ne se plaint. On reviendra demain, si c'est ouvert.

On voit parfois le soir ces deux tourtereaux qui regardent les étoiles, en ne s'arrêtant ni à la troisième, ni à la quatrième, un peu comme Roellinger, l'autre prince des épices.



*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...*

Effectivement, cela débuta presque aussitôt lorsqu'elle ressentit à l'estomac une vive douleur, son vieil ulcère qui se réveillait, signe que la saison revenait, encore et encore...

Et pas seulement celle du crocus sativus, cette saleté de safran pour lequel, depuis des années, elle endurait les douleurs les plus cuisantes au creux du ventre et des longs maux de tête à chaque fois qu'elle en envisageait une nouvelle utilisation dans une de ses recettes gastronomiques.

Car oui, hélas pour elle, cette pauvre Nathalie était cordon bleu, on pourrait même dire très bonne restauratrice, considérée par ses pairs comme une des célèbres « mères » cuisinières comme il y en a quelques-unes dans le pays.

C'est là qu'il faut expliquer pourquoi et comment ça se passe en ce moment dans le tout petit monde très à part des grands cuisiniers, par extension dans celui des mères cuisinières et en particulier dans la vie de Nathalie :

Dans toutes les cuisines de tous les restaurants gastronomiques, une des passions dévorantes (cela va sans dire) de quelques artistes incompris amoureux fous des épices et des légumes anciens les pousse inconsidérément à trouver encore et toujours des mélanges audacieux et des textures téméraires, pour briller dans le petit monde déjà étincelant des chefs...

On ne parlera que pour l'anecdote de cette propension à vouloir absolument installer une quasi œuvre d'art dans une assiette, au détriment de la quantité, et cela par pur narcissisme. Certains prônent pour les cuisiniers l'exigence de scinder leur vie en deux parties distinctes :

Une partie professionnelle avec obligation de s'en tenir à la base du métier, à savoir nourrir le client, tant mieux si les produits sont recherchés, rares ou d'un mélange attrayant, du moment que dans l'assiette, une fois la cloche enlevée, on ne soit pas obligé d'avoir recours à une loupe pour admirer l'œuvre d'art du chef.

Une partie privée où ces artistes incompris pourraient s'exprimer, au besoin en créant dans leur restaurant un espace pour exhiber leurs productions comme dans une galerie.

Mais cela n'existe pas et une fois par an, dans ce pauvre vieil hexagone qui ne demandait rien à personne, c'est la panique collective, l'anxiété folle, le grand chambardement, l'angoisse sourde et l'alarme générale chez les artistes de la gourmandise de haute volée.

On tremble lamentablement autour des pianos, on a des coliques abominables au-dessus des mandolines, on transpire abondamment du côté des courgettes violon, on pleure convulsivement en épluchant les oignons grelots, on stresse douloureusement à côté des tambours des essoreuses à salade, on s'alarme beaucoup en recomptant les flûtes, on s'embrouille fortement en abîmant les cornets au jambon, on frissonne fiévreusement en triant les trompettes des morts, on geint pitoyablement en écosant les flageolets, on frôle la consternation en essuyant la batterie de cuisine.

La brigade entière, qui devrait orchestrer ce repas de sa façon habituellement si remarquable, est tendue comme un fil à couper le beurre, chamboulée comme une poule qui trouve une pince à escargots, pas à prendre avec des pincettes à cornichons...

La raison de tout ce remue-ménage, c'est que la chef, (car elle tient impérativement à cette féminisation du mot chef depuis que cela a été autorisé par la référence, le Robert), la chef, donc, attend incessamment la visite inopinée d'un inspecteur forcément chafouin du fameux guide des vrais gourmets.

Cet importun pourtant escompté qui pourra ou non lui remettre l'emblème tant envié de la réussite gourmande, le symbole tellement espéré de la victoire sybarite, l'image même du triomphe gastronomique, l'attribut emblématique symbolisé par les trois fourchettes du Gros et Mollo.

La plus fabuleuse récompense d'une carrière dont rêve chaque nuit tout cuisinier digne de ce nom, qui a élevé peu à peu sa pratique au niveau d'un art apprécié des seuls vrais et forcément rares connaisseurs, à force de travail et d'inventivité.

Si elle ne les obtient pas, ces trois fourchettes, ce sera pour elle un déshonneur éternel, une opprobre sans fin, une indignité sans nom, une ignominie interminable, la honte à perpétuité, elle n'ira plus qu'en rasant les murs, ne se regardera plus jamais dans un miroir.

Si on les lui accorde, en revanche, c'est la gloire assurée, les lauriers indubitables, le prestige établi, la notoriété irrécusable, la célébrité avérée, le renom garanti sur facture, des émissions télévisées, des espérances énormes de fortune en marche.

Depuis près d'un mois déjà la pauvre chef dépérit, elle sèche de l'intérieur comme une noix hors d'âge, elle flotte dans sa belle veste blanche comme un haricot sec dans sa cosse, elle s'étiole, elle devient transparente à force de trop de pâleur.

Elle qui était si gourmande il y a encore quelques mois, elle ne mange plus vraiment, elle grappille, elle émiette, elle picore...

Elle qui aimait tant le bon vin, il y a de cela quelque temps, elle ne boit plus vraiment, elle goûte à peine, elle mouille un peu la langue, elle *tétouille*...

Elle qui avait un sommeil de plomb, il n'y a pas trois semaines, elle ne dort plus vraiment, elle s'assoupit, elle somnole, elle s'éteint...

C'est qu'elle sait pertinemment, pour avoir circonvenu financièrement et abondamment un obscur employé du guide Gros et Mollo, que la visite des inspecteurs est pour aujourd'hui...

...et aujourd'hui, elle ne se sent pas bien, elle est vraiment très mal, pour ne pas dire au bord du gouffre !

Les ordres très stricts, très clairs, ont été donnés à tous sur un ton solennel et avec une certaine componction par le directeur en personne, revenu spécialement pour cela tout bronzé d'un long voyage professionnel aux Maldives.

Ils concernent tout l'éventail du personnel, du premier des premiers maîtres d'hôtel au dernier des plongeurs, celui des marmites, en passant par les principaux concernés, les cuisiniers, la brigade intégrale de Nathalie :

Du tact, de la mesure, de la qualité, de la courtoisie, du professionnalisme, du sourire, de l'accueil, du talent, du soin, en résumé : de la classe, pas le moindre pet de travers !

Il y va de la réputation *ad vitam aeternam* de toute la maison.

C'est parti !

Midi.

Un couple un peu banal pour le style de l'établissement s'installe.

Jeunes, à l'aise, le sourire.

Lui, en jeans et tee-shirt sport, elle en bermuda et chemisette.

Ils commandent des plats différents, ne boivent que de l'eau et *s'entregôûtent* les mets à petites *fourchettées* gourmandes.

Mis en éveil, le chef de rang, un vieux de la vieille qui a perçu le manège dès le service de la mise en bouche alerte aussitôt la cuisine à grands roulements de grosse caisse...

Ce sont eux, aucun doute !

La chef, pâlichonne, se demande pour la millionième fois pourquoi elle a choisi ce putain de métier et essaie en vain de garder l'esprit clair.

À une autre table, un trio d'homosexuels probables a posé en évidence un guide Michelin près d'une assiette.

La cinquantaine grisonnante et un tantinet bleutée par reflets.

L'œil partout...

Ils se font expliquer très longuement par un maître d'hôtel halluciné et fortement mal à l'aise les compositions exactes des diverses propositions de la carte, à grands renforts presque exagérés de battements de paupières, de mains retournées et de sifflements sur les " S ".

Le maître d'hôtel, catastrophé mais sûr de lui, annonce la triplette à la cuisine à grand fracas de trompette de cavalerie...

Ces trois là en sont, il en est certain !

La chef, pâlotte, est en train de se dire que deux tables à soigner, c'est vraiment pire que la galère, qu'il aurait été quand même moins idiot pour elle d'ouvrir une épicerie.

Dans un coin opposé, deux couples d'âge mûr et relativement distingués choisissent soigneusement les vins et mettent le pauvre sommelier à l'épreuve tout en dialoguant complaisamment entre eux et à haute voix sur de précédentes expériences gastronomiques apparemment nombreuses et variées.

Le sommelier, perturbé par tant de savoir, persuadé que ce sont eux, dénonce les clients à la cuisine avec un vacarme de clairon et de cors de chasse...

Ce sont les traîtres, il en mettrait son limonadier au feu !

La chef est maintenant blême, trois tables, c'est quasiment Mission Impossible, elle ne peut quand même pas veiller à tout, pourquoi ne va t-elle pas de ce pas ouvrir une paillote en Corse ou un camion à frites sur une plage de Belgique ?

La brigade au complet est sur le qui-vive, sous tension, la chef est livide, presque verte, elle travaille au radar, elle est comme dans un brouillard qui lui trouble la vue.

C'est pire qu'un champ de bataille, cette foutue cuisine.

De la casserole abandonnée partout, du fouet en pagaille, des poêles empilées, du torchon et de la toque volant dans tous les coins !

On surveille avec inquiétude la moindre *surcuisson* d'un dixième de degré.

On traque à la loupe la plus petite tache de sauce à la truffe sur la mirifique assiette.

On guette en groupe le plus minuscule déplacement d'un brin de ciboulette savamment noué posé en garniture.

On soutient par la pensée la chef qui dispense d'un doigt inquiet la dernière pincée de poussière exotique de safran en guise de signature magistrale.

Et puis, à peine la dernière assiette du dernier dessert enlevée, on revit enfin, dans cette atmosphère surchauffée et humide, dans cette ambiance oppressante comme celle d'un film de Hitchcock.

On reprend pied, on ose parler, on respire doucement, on rit un peu, on a pris dix ans.

La chef va presque en titubant jusqu'aux toilettes pour se redonner un coup de jeune.

Elle en profite pour se changer, sa veste est à tordre, son tablier dans un état innommable.

Elle même, pour un peu, elle se viderait avec l'eau du lavabo !

La voici maintenant impeccable, si jamais on la demande en salle...

Et justement, on la hèle, on l'appelle, on la prie de monter.

Le personnel de service a les yeux au ras des chaussures, pas un d'entre eux ne veut ou ne peut ou n'ose croiser le regard implorant de la malheureuse cuisinière anxieuse. Elle comprend très vite pourquoi.

On lui désigne une table d'angle où est assise une mamie passe-partout et presque insignifiante à cheveux roses, tailleur façon Chenil et grand sac fourre-tout bleu marine d'où elle sort un porte-cartes.

Elle prie gentiment la chef de s'asseoir et lui présente du geste auguste du semeur de semences sa carte d'inspecteur du guide Gros et Mollo.

Nathalie se sent d'un coup défaillir, elle a l'impression de manquer d'air, elle sent tout son sang s'évaporer, elle voudrait que brusquement le sol s'ouvre sous son siège et qu'elle y tombe très loin et que ça se referme très vite et qu'on l'oublie longtemps, longtemps, toujours.

Elle va s'en aller, c'est sûr, demain elle divorce, déjà que son Raymond en a marre de ce boulot qui lui prend tout son temps, elle quitte le pays, c'est décidé, elle va s'engager dans l'Armée du Salut ou bien partir élever des bisons dans un coin secret du Canada, ou alors faire la pizzaiola à Capri.

La mamie ouvre la bouche et lui crie, avec la voix de Raymond :

« Lève-toi, chérie, allez, c'est l'heure, tu m'as demandé de te réveiller tôt, c'est aujourd'hui que tu as la visite de l'inspecteur du Gros et Mollo ! ».

« Merde ! », se dit la chef malpolie et embrumée, encore ce cauchemar, ça n'en finira donc jamais.

Elle voudrait mourir là, tout de suite, maintenant, dans son lit...

Dans toutes les cuisines de tous les restaurants gastronomiques de ce pauvre vieil hexagone qui ne demandait rien à personne, c'est l'alarme générale chez les artistes de la gourmandise de haute volée.

Et tout ça parce qu'un très vague correspondant du très modeste journal d'un bled très perdu a fait paraître un dimanche un entrefilet disant : « la récolte de fleurs de crocus sativus vient de

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...

Heureusement, c'était son jour de fermeture, les fourneaux étaient éteints. Germaine se dit que la récolte des fleurs de safran avait lieu tous les ans et, dans sa région, depuis dix ans, alors pourquoi maintenant ?

Pour les restaurateurs, la culture de cette jolie fleur mauve s'avère pratique. Ses bulbes sont enfouis dans la terre en juillet et en août et n'ont pas besoin d'être arrosés, c'est parfait pendant la saison touristique. Et ils s'ouvrent entre la fin du mois de septembre et le début du mois de novembre, quand célibataires et retraités sont repartis, laissant tout le temps de s'en occuper.

Seulement voilà, les fleurs de crocus Sativus donnent cette épice qui parfume si délicieusement de nombreux plats, dans le monde et en France, ce fameux safran, très prisé des professionnels de la table - Germaine et son pavé de saumon safrané, par exemple, avec son riz pilaf, servi tous les vendredis soirs. D'où venait alors cette inquiétude à la lecture d'un entrefilet qu'elle aurait très bien pu ne pas remarquer ?

Le safran est une épice sulfureuse par son coût (\*), beaucoup plus cher que le caviar ou la truffe, il ne s'appelle pas pour rien l'« or rouge ». Cela provient des conditions de sa culture (\*\*), puis de son traitement, exclusivement à la main. Dix ans auparavant, Germaine s'était associée à d'autres restaurateurs du coin, intéressés comme elle par le safran. L'un d'eux avait un terrain de 5 000 m<sup>2</sup> qu'il avait renoncé à vendre à la mairie. À la place de ce qui serait devenu un petit terrain de foot, lui et ses complices avaient planté des bulbes de crocus Sativus, capables de donner jusqu'à 50 000 fleurs mauves. Depuis, chaque année, ils se partageaient le demi kilo de safran issu des stigmates rouges des pistils qu'ils en extrayaient.

Déjà, deux ans plus tôt, il avait fallu ériger un mur car le vol des bulbes devenaient de plus en plus fréquent. Le mur n'avait pas suffi, on l'avait électrifié, puis mis sous vidéo surveillance. Mais le mal était fait, on se méfiait des jeunes que l'on suspectait de rechercher de l'argent facile grâce au safran, ce produit tout à fait licite, et très prisé. Apprécié des particuliers pour leur cuisine, des restaurateurs pour leur carte, mais aussi des pharmaciens, qui vendent à prix d'or des compléments alimentaires à base de cette épice. Sans oublier son côté aphrodisiaque apprécié déjà du temps de l'Antiquité par les Persans et les Égyptiens. Cela faisait donc beaucoup de monde susceptible de s'intéresser à l'exploitation, d'où la difficulté de mettre la main sur les pillards.

Or la situation avait tout à coup pris un tour plus inquiétant. Dans plusieurs villes de la région, des individus avaient été pris de violentes douleurs abdominales, de nausées et de vomissements. Un cas de comas avait même été relevé. Si la consommation de safran avait été incriminée, Geneviève n'avait pas été inquiétée. Propriétaire d'une parcelle du champ de crocus Sativus, c'était la seule à qui l'on fournissait l'épice toute prête, parce qu'elle était pionnière pour son utilisation et que l'idée de se mettre à plusieurs pour la cultiver était la sienne. Les autres restaurateurs avec été longuement interrogés, en vain évidemment. On voyait mal comment ils auraient pu avoir l'envie d'empoisonner d'éventuels clients.

Des accidents ? Cela pouvait expliquer l'apparition de plusieurs cas dans différents endroits. Plus sûrement, cela ramenait à l'existence du champ de crocus et aux trafiquants qui, pour aller plus vite, devaient vendre la fleur entière. C'était elle le redoutable poison, et non l'inoffensif safran. Les néophytes devaient ignorer qu'il faut prélever à la main les stigmates du crocus sativus et que c'est en séchant une partie du pistil que l'on obtient la fameuse épice. C'est long et fastidieux. Au contraire, les amateurs devaient vouloir utiliser la plus grande quantité possible d'une fleur qui leur avait coûté si cher, quitte à en faire des salades composées, voire des confitures, parfaitement indigestes.

Germaine était inquiète. Cette année, devant une police incapable de mettre un terme au trafic, il suffisait d'un décès pour que la population ou les autorités locales

exigent la fermeture de l'exploitation et l'éradication de toute nouvelle floraison de *Sativus*. Le cordon bleu avait demandé une réunion toute affaire cessante à ses confrères. Tous faisaient la même analyse qu'elle et tous étaient tombés d'accord pour dire qu'il fallait protéger le champ mieux que par le passé et ils décidèrent de faire appel à une société de gardiennage, qui allait leur dépêcher un homme et un chien, les deux étant formés à la surveillance musclée. Prévenu, le commissariat local avait donné tacitement son accord.

Pendant la première quinzaine de novembre, tout s'était bien passé. *Le privé* avait bien signalé des mouvements suspects autour du mur, mais les grondements du chien avaient suffi et aucun vol n'était à déplorer. En revanche, le week-end qui avait suivi le 11 novembre, un passage jusque là invisible avait été rouvert mais, là encore, le chien avait repoussé les malfaiteurs. Mais le lundi matin, au moment de faire le point sur la nuit, le propriétaire, étonné de ne voir personne, s'était rendu sur place pour trouver le chien agonisant et son maître assassiné. L'autopsie démontrera que le chien avait été intoxiqué par des boulettes de viande truffées de fleur de safran et qu'atteint d'un mal foudroyant, il avait été incapable d'alerter le veilleur. Pour ce dernier, l'hypothèse était que, s'étant assoupi, il avait été poignardé en plein cœur dans son sommeil. Le lendemain matin, la gazette locale titrait : « La fleur de crocus *Sativus* a encore frappé : un mort ! » Et sous la photo du champ en fleur, une belle vague mauve, ce commentaire : « Cette fois, pour du safran, un veilleur de nuit a été assassiné ». De nouveau, Germaine se félicitait que l'on soit en automne plutôt qu'en pleine saison touristique.

Les jours de l'exploitation étaient-ils comptés ? Sans doute, mais en attendant, malgré les circonstances tragiques et une enquête menée tambour battant, les nuits étaient redevenues calmes. L'hôtelière avait de plus en plus de monde le vendredi soir, jour de son pavé de saumon safrané. Il y avait le plat, bien sûr, et son succès, mais plus sulfureux que le safran, il y avait le crime.

Ce soir-là, quelle ne fut pas la surprise de Germaine de découvrir son ex-mari installé seul à la meilleure table du restaurant, à côté de la baie vitrée et loin du bar,



connu pour être bruyant. Avec un grand sourire il l'avait invitée à prendre place en face de lui.

— Cinq minutes, pas plus, tu as vu le monde...

— Je vois, ton affaire marche toujours aussi bien... et toujours grâce à la fleur de crocus Sativus...

Germaine s'était levée. Non seulement, elle n'avait pas le temps, mais le début de la conversation ne lui plaisait pas. C'était elle qui avait quitté cet homme. À l'époque, le restaurant battait de l'aile, au point de pouvoir décevoir sa clientèle attirée et, à tout moment, risquer de perdre ses étoiles. Mais quand elle avait eu l'idée d'enrichir sa cuisine en cultivant du safran, il l'avait traitée de folle. Germaine était passée outre et comme elle craignait qu'il la gêne, elle avait demandé le divorce et racheté sa part à lui dans l'affaire. Étant sur le point de refaire sa vie, son mari n'avait pas insisté, lui souhaitant même bonne chance avec un drôle d'air.

Ce que Germaine ne savait pas, c'est que son *ex* n'était pas parti loin, gardant un œil sur elle et le restaurant. Lui-même n'avait pas su rebondir, son nouveau couple ne marchait pas bien et le fait de la voir réussir lui avait donné des envies de nuire. Il avait rassemblé une bande de loubards qui, la nuit, volaient les fleurs mauves dans les champs des restaurateurs et, parallèlement, il avait créé des réseaux pour la vente de ce fameux or rouge. La ruine de son ex-femme n'était pas venue assez vite, des petits malins s'étaient empoisonnés et, pour finir, sans qu'il sache lequel ni pourquoi, un gars de sa bande avait tué un veilleur de nuit.

Ce soir, il était venu dîner chez Germaine pour lui dire adieu. Cette fois, il voulait partir le plus loin possible, quand il en était encore temps.

\* *Dans les 36 000 euros le kilo*

*\*\* Un demi kilo de safran exige entre 50 000 à 75 000 fleurs de crocus, ce qui nécessite une surface comparable à celle d'un terrain de foot.*

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...

Elle souffla sur sa mèche décolorée et put sentir quelle odeur avait son haleine. Les soucis s'accumulaient dans sa tête et altéraient sa digestion. Elle relut l'article tout en cornant le coin du journal. Elle savait que sa troisième étoile risquait de disparaître du guide. Il lui fallait d'urgence attirer un juge bienveillant au palais délicat.

Il fallait réfléchir de sang froid, ce n'était pas le moment de montrer quelque faiblesse que ce fut. Premièrement, elle devait se replonger dans ses archives. Les lettres qu'elle avait remises au grenier devaient être relues car dans ces écrits, elle retrouverait l'adresse d'un petit ami qui avait fait ses études de cuisine au lycée professionnel, travaillé comme goûteur VRP et s'était fait une solide réputation. Elle l'inviterait à venir chez elle, réussirait à le convaincre de lui laisser ses étoiles. Deuxièmement, si l'opération « Ah ! c'était le bon temps quand nous nous embrassions derrière la statue de la Vierge sous les tilleuls », se soldait par un échec, elle concevrait un autre plan: il fallait éliminer la concurrence. Son voisin, un excellent chef qui remplissait son établissement du jeudi midi au dimanche 22 heures, était dans le viseur. Elle avait une petite idée: Rufus Refuznik, (surnommé ainsi au temps où tous deux vidaient quelques bouteilles de vodka après les partiels en faculté) ferait un parfait partenaire. Elle l'enverrait de nuit chercher le spot des safrans pour remplir prestement une boîte de bottes cuissardes de son ex-amie. Elle connaissait tous les trucs de Rufus. Il était capable de se déguiser en sanglier ou en blaireau pour mystifier les promeneurs des bois. Il lui rendrait volontiers service en souvenir des témoignages à décharge qu'elle avait faits dans les salles de tribunal.

Avec l'or du safran, elle pourrait étudier de savantes recettes et les faire faire par ses apprentis surdoués. Irait-elle jusqu'à replanter quelques colchiques au milieu du parterre? Non, perverse, mais pas criminelle. Troisièmement, un autre compagnon d'antan se montrerait prêt à l'aider. C'était l'expert en chimie et en transmutation, l'alchimiste de rêve. Vous l'envoyez dans un pré du Haut Jura, il vous trouve dix paniers de champignons hallucinogènes qui vous envoient cro-

quer les racines de pissenlits ou pâturer en compagnie d'une génisse aux fesses avantageuses, zigzaguant entre les gentianes. Une poussière de ces vénéneux à chapeaux pouvait chavirer un estomac pour quelque temps.

En définitive, elle aurait besoin de ses trois amants d'avant – ah! Les tunnels sous les meules! Oh! les soirées derrière l'écran de cinéma avec Fassbinder et Pasolini! – Eh! Divine surveillance des brebis sur le Crêt Frisquet! – pour mener à bien son entreprise. Elle était certaine que l'adversaire d'en face allait graisser la patte du visiteur envoyé par le guide. Mais tout était calé pour saboter leur plan. Elle avait tout décrété: localisation, timing, accessoires, abstinence en tout dans la quinzaine précédant l'exécution du plan.

Qu'allait-elle faire de son safran ? Elle envisageait d'organiser une semaine dédiée au safran sous toutes ses formes. La presse régionale et le journal du week-end seraient conviés dans l'hôtel restaurant. Elle serait filmée, la décoration serait applaudie, les convives seraient interrogés.

Le calendrier fut respecté. La cueillette, les transmutations chimiques, la décoration et la mise en condition, les gadgets destinés aux expéditions nocturnes punitives sur le terrain, et dans les cuisines ennemies. Quand la patronne avait une petite baisse de tension, elle repensait à un énième ami, un juriste, qui avait tiré de mauvais pas bien des malfrats, elle lui parlerait de sa petite aventure sans conséquences et il la défendrait, drapé dans sa longue robe noire. Belle voix, dons oratoires, séduction et anticonformisme invétéré.

Malgré toutes les précautions prises, et les soins pris pour sélectionner les partenaires les plus compétents, l'aventure fut un fiasco. Les champignons, les colchiques, les micros régionaux, les articles du canard du dimanche et les battements de cils de la patronne ne permirent pas de garder la troisième étoile, pis que tout elle dut fermer son établissement. Les gens furent méchants. Les chasseurs trouèrent de balles son enseigne, les promeneuses de chiens entassèrent les crottes dans ses allées, les conseillers municipaux collèrent des affiches politiques sur ses baies vitrées, les bûcherons amoncelèrent des bûches devant ses portes, ses vitres de chambres furent fracassées. On lui fit payer sa liberté de paroles et de gestes. Les Pieds niquelés payèrent des amendes, d'autres se firent enfermer pour peu de temps. L'avocat éploré étreignit très fort son amie après sa plaidoirie. Elle n'écopa que de cinq ans.

Elle fut libérée pour bonne conduite et sortit de prison dans une tenue couleur mauve et coiffée d'un chapeau avec un plumeau couleur pistil de safran. Un homme à belle prestance l'attendait. Il lui prit le coude et lui souleva le menton pour déposer un baiser sur ses lèvres

## Ave, Sativus

pommadées de gloss orangé. C'était le patron du restaurant d'en face qui l'avait épousée quelques mois auparavant dans la salle des visites. Il lui avait rappelé qu'il était Piotr, le meilleur matheux de sa promo de terminale S, l'amoureux timide qui s'était engagé dans la Légion et le reporter de guerre valeureux. Après une prise d'otage qui le maintint un an en cellule sous les canons de Kalachnikovs, il avait pensé monter une affaire dans sa région, où il avait goûté autrefois aux émois de l'amour pour une adolescente indocile.



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... Cette réflexion s'était imposée à son esprit naturellement, comme une évidence, sans quelle sache au juste quelle réalité elle devait placer sous cette bannière pessimiste.

De par sa profession, elle était bien placée pour savoir que le crocus Sativus est une plante bulbeuse aux grandes fleurs violettes en calice dont on tire le safran.

Nous étions donc fin septembre et sa récolte s'étalerait jusqu'à début novembre. Cette activité allait être génératrice de nombreux emplois intérimaires dans la région, et c'était plutôt une bonne chose.

Alors de quelle nature pouvaient être ces « ennuis » dont elle avait eu le trouble, et sans doute injustifié, pressentiment ?

Certes, il allait lui falloir se réapprovisionner en cette denrée dès celle-ci mise sur les marchés, et elle n'ignorait pas le coût de cet investissement, même si elle bénéficiait du tarif préférentiel réservé aux professionnels. Malgré tout, lorsqu'on sait qu'il faut environ 150 fleurs pour obtenir un gramme de safran... cela donne à réfléchir, même aux professionnels. Certains d'ailleurs préféraient se rabattre sur le Carthame - dit aussi « Safran des Teinturiers » - beaucoup moins onéreux. Mais ils ne prétendaient pas utiliser la précieuse épice : au pire laissaient-ils le soin à leur clients de le supposer. Et ils n'avaient pas comme elle un restaurant spécialisé dans la cuisine traditionnelle iranienne, c'est-à-dire Persane. Recourir à un succédané eût équivalu dans son cas à une fraude fiscale, et surtout elle avait un amour de son métier et un respect de sa clientèle qui ne lui permettaient pas même d'envisager d'avoir recours à une telle tromperie.

À bien y réfléchir, le seul « ennui » qui eût pu se produire eût été une catastrophe météorologique - tempête et / ou inondation - qui eût pu se produire et ruiner les récoltes, mais rien n'était envisagé de ce côté-là, et rien ne laissait entendre qu'un tel caprice de la nature pût se produire.

Malgré tout, elle ne pouvait se départir d'une pénible impression.

Le soir, en se couchant, elle y pensait encore : « Les ennuis vont commencer... mais des ennuis de quelle sorte? Qu'est-ce qu'il pouvait bien arriver ? »

Elle allait s'endormir sur cette question à laquelle elle ne pouvait trouver de réponse, quand un homme apparut, se tenant debout au pied de son lit. Il avait les cheveux long et bouclés, fournis bien que grisonnants, et arborait une barbe « à la grecque », dite « en collier », harmonieusement assortie en couleur et en proportion à sa chevelure.

Pour tout habit il portait une sorte de pagne tenu à l'épaule par une simple bretelle passée en bandoulière qui mettait en valeur un torse puissant et idéalement musclé.

Malgré cet accoutrement minimaliste, il se dégageait de ce personnage une impression inattendue de noblesse et de « classe » pour le moins contradictoire.

- « Qui êtes-vous ? ».

Les mots avaient franchi ses lèvres, comme mus par un réflexe impulsif, avant même qu'elle n'ait eu le temps de les conceptualiser.

- « Je suis celui qu'il y a bien longtemps les humains appelaient « Zeus » ».

- « Que faites-vous dans ma chambre ? » (Cette deuxième question avait fusé malgré elle, sans attendre la fin de la première réponse qu'elle n'avait pas pris le temps d'écouter).

- « Tout d'abord, je ne suis pas vraiment « dans votre chambre ». Je suis en réalité dans votre esprit. Vous vous êtes endormie sur une préoccupation que vous ne parveniez pas à résoudre, raison de ma présence « ici ». Je suis venu en réponse à votre appel. Comme la plupart des Dieux, je m'adresse aux humains dans leurs rêves, car ils sont bien incapables de nous percevoir dans leur veille où ils sont aveuglés par la matérialité du monde dans lequel ils évoluent.

Ensuite, pour répondre à votre troisième inévitable stupide question, et afin de vous épargner d'avoir à la poser, « ce que je vous veux », c'est simplement parler avec vous. Plus exactement, vous avertir. Et pour éviter une autre interrogation niaise, vous savez très bien de quoi : de cette catastrophe que vous pressentez sans réussir à la préciser ».

Tout cela avait été proféré par une voix profonde, calme, aux intonations lénifiantes, sans sombrer dans la caricature, de sorte qu'elle se sentait rassurée, sans autre raison objective. Son intuition lui confirmait qu'elle n'avait rien à craindre, d'autant plus que l'inconnu lui avait affirmé qu'elle rêvait... ce qui était somme toute plus logique que de croire à une réelle apparition.

- « D'accord. Je vous écoute ».

- « Savez-vous comment le safran est apparu sur Terre ? Non... ? Eh bien apprenez qu'il est né de mes amours avec Junon et de la semence que j'y ai répandue lors de nos ébats... »

- « Bêêêrk ! ».

- « Un peu de respect, je vous prie (un Dieu qui prie un humain... voilà où on en arrive, ne pût-il s'empêcher de penser). Je ne suis pas un de ces vulgaires mortels auxquels vous êtes accoutumée. Comprenez qu'il s'agit d'une émanation divine... ».



- « Berk quand même ! ».

- « Passons. Notez tout de même que ce n'est pas pour rien que cette épice - que vous appelez également « l'or rouge » - est si précieuse... Mais j'ai justement de mauvaises nouvelles la concernant. Une catastrophe va effectivement survenir. Votre pays, et votre région en particulier, vont subir de très fortes pluies, d'une intensité inhabituelle... Le crocus est une plante plutôt résistante, et son bulbe résiste même plutôt bien au gel. Sa tolérance à l'eau est assez bonne, mais ses fleurs y sont beaucoup moins résistantes. De plus une terre détrempée entraîne un risque important de pourrissement des bulbes facilement contaminés, dans ces conditions, par des parasites. Et là, je vous parle d'inondations ».

- « Pourtant la météo n'a pas prévu... »

- « Votre météo se trompe souvent. A sa décharge, elle n'est pas informée des caprices de Poséidon et d'Eole. Elle en a conscience, mais elle préfère subir les moqueries et les quolibets plutôt que d'avoir à avouer qu'il existe des forces et des volontés incontrôlables... Or il se trouve que ces deux Dieux ont décidé de se rappeler à votre bon souvenir en déclenchant un épisode orageux comme vous en avez rarement connu dans votre histoire. Et pour comble de malchance, cela va se produire juste alors que la récolte vient de commencer ».

- « Mais vous êtes le Dieu des Dieux ! Ne pouvez-vous pas les empêcher de réaliser leur projet ? Ou au moins leur demander de le repousser à... à après la récolte ? »

L'être divin la considéra avec une certaine condescendance. Et peut-être aussi un peu d'affliction.

- « Le repousser ne servirait à rien. Tout ce qui vous inquiète, c'est de pouvoir vous procurer du safran, ce qui vous conduit à réagir égocentriquement et inconsidérément. A quoi cela vous servira-t-il une fois que votre restaurant sera inondé ?

Quant à empêcher la catastrophe de se produire... Être le Dieu des Dieux demande beaucoup de diplomatie, surtout vis-à-vis des autres Dieux. Vous pouvez déjà voir sur le plan terrestre ce que cela donne lorsque ceux d'entre vous qui détiennent le Pouvoir entrent en conflit... Je vous laisse imaginer ce qu'il en est au niveau divin. Pour tout arranger, Poséidon est mon frère, et Eole mon neveu. S'il est une chose pire que les conflits entre Dieux, c'est bien de se mettre mal avec les siens... Chaque Dieu a son ministère, et il l'exerce comme il l'entend : je n'ai pas à intervenir là-dessus. Et je ne peux pas les empêcher de se distraire un peu... »

- « Incroyable ! Chez les Dieux aussi le pouvoir est partagé en famille ? ».

- « Pourquoi voudriez-vous qu'il en soit autrement ? Les Dieux ne sont pas plus stupides que les Hommes. Ils savent très bien eux aussi que le Pouvoir est partout source de désaccords, y compris au sein d'une même fratrie. Alors songer à aller le confier à des « étrangers »... ».

- « Mais en tant que Dieu, ne pouvez-vous pas changer le destin ? ».

Le Dieu des Dieux écarquilla les yeux, comme frappé par l'énoncé d'une ânerie incommensurable :

- « Changer le Destin ! Voilà bien une idée humaine ! Mais savez-vous qui est le Destin ? Il est au-dessus des Dieux - je devrais plutôt dire « Elles » - et même au-dessus de moi. Ce sont les Moires. Et d'une certaine manière, c'est un peu à elles que je dois d'être... celui que vous connaissez. En effet mon trône a été tiré au hasard entre mes frères et moi-même. Poséidon s'est ainsi vu attribuer le domaine des mers et océans, et Hadés a hérité de la Direction des Enfers. Quant à moi... Éh bien j'ai hérité de la charge aussi honorifique qu'illusoire de contrôler tous les autres Dieux, et je ne peux que leur en être reconnaissant. Quoiqu'il en soit, rien ne se fait qu'elles ne l'aient décidé. Si Poséidon et Eole déclenchent leur cataclysme, c'est qu'ils ont reçu leur aval : vous comprendrez que je ne peux - ni ne risque de - m'y opposer. Et vous pouvez abandonner l'idée que vous êtes sur le point de formuler que je pourrais infléchir leur décision. Sans vouloir vous offenser, les Moires sont des femmes, et je crois que Sisyphe aurait réussi à faire tenir son rocher au sommet de sa montagne avant que moi de leur faire changer d'avis... Je n'ai jamais eu - et je n'aurai jamais - d'emprise sur le Destin. Apprenez que quelle que soit la hauteur à laquelle vous supposez pouvoir situer un Pouvoir, il y en aura toujours un autre au-dessus de celui-ci. Et il y a dans l'Univers des Lois auxquelles même les Dieux ne peuvent se soustraire ».

- « Alors si même vous n'y pouvait rien changer, à quoi bon être venu me prévenir ? A quoi sert d'être informé d'une chose que l'on ne peut éviter ? ».

- « Il n'est pas de mon intention de dissenter de grandes questions philosophiques... Je pourrais au contraire simplement me contenter de vous dire que je suis venu vous apporter la réponse à cette question qui vous empêchait de dormir... enfin, pas tant que cela, puisque je suis là ».

- « Je vous dispense de vos remarques désobligeantes... tout Dieu que vous êtes ».

- « Désolé. Je ne peux en effet rien changer au Destin, même - et surtout - en tant que Dieu. Mais il n'en va pas de même pour vous... ».

- « Vous plaisantez ? » Ne pût-elle s'empêcher de s'écrier. « Pardon. Ce que je veux dire, c'est que si vous, Dieu des Dieux, ne pouvez modifier l'avenir, comment moi, simple mortelle, le pourrais-je ? ».

- « Aussi n'est-ce pas ce que j'attends de vous. Je mise simplement sur le fait que vous puissiez peut-être convaincre Poséidon et Eole de revoir leur position... ».

- « Poséidon et Eole ? Mais ce sont des Dieux ! Des Dieux que de surcroît, par « diplomatie », vous ne voulez pas risquer de contrarier ! ».

- « Vous possédez cet avantage sur moi qu'autant que je sache ils ne font pas partie de votre famille... Et puis ne possédez-vous pas un dicton affirmant quelque chose comme « ce qu'une femme veut, les Dieux le veulent » ? C'est une occasion unique de le vérifier ! »

- « Mais vous oubliez les Moires... Si même vous ne pouvez vous opposer à leur volonté, comment eux le pourraient-ils ? »

- « Je vous ai seulement dit qu'ils avaient obtenu leur consentement. Ce n'est pas un ordre qu'elles leur ont donné, ni une décision émanant d'Elles. S'ils reviennent sur leurs projets, elles s'en accommoderont fort bien : elles considéreront qu'il devait en être ainsi, que « c'était écrit » comme vous dites, et que donc ce changement d'orientation leur appartient également. Les Dieux sont souvent très semblables aux humains, vous savez. C'est d'ailleurs, assez paradoxalement et avec une malheureuse ironie, ce qui a conduit les Hommes à ne plus croire en Nous. Un lointain et tragique épisode de notre Histoire commune... Cela a coûté cher à certains Philosophes de l'Antiquité. Protagoras pourrait vous en parler... »

- « Admettons... mais comment pourrais-je les contacter ? ».

- « Cela n'est pas très difficile. De par les pouvoirs qui me sont conférés, il est de mes prérogatives de les convier à une Assemblée Extraordinaire *hic et nunc* ».

- « Mais encore... comment allez-vous les convoquer ? ». À peine posée, sa question lui parut intuitivement un peu naïve.

- « Ils sont déjà au courant de ma volonté. Qu'imaginiez-vous ? Que j'allais leur envoyer un SMS ? ...Remarquez, je l'aurais certainement pu également, mais quel intérêt ? Ils sont déjà prêts à intervenir. Il ne nous manque que votre assentiment ».

Malgré elle, elle se sentait un peu confuse. Elle essaya de réfléchir rapidement, de prendre la mesure des enjeux, mais elle savait déjà que la situation ne lui offrait pas d'alternative.

- « Eh bien Monsieur Zeus, puisqu'il faut en passer par là... faites donc venir vos... acolytes ».

(« Monsieur Zeus »... « Acolytes »... Ah ces humains ! Ils pouvaient parfois être déconcertants ! S'en amusa le Dieu plutôt que d'en prendre ombrage).

- « Qu'il en soit ainsi ».

A peine la sentence eût-elle fini d'être formulée que les convoqués apparurent dans la pièce.

- « Salut Frangin ! J'espère que tu as de bonnes raisons de nous appeler ! J'étais en train de préparer une tempête à proximité du Cap Horn, et j'ai un timing très serré à respecter. A cause de toi, je vais devoir reconsidérer tous les paramètres et compenser les dysfonctionnements que tu auras provoqués ! ».

- « Pareil pour moi, Tonton ! J'ai un ouragan à lancer sur la côte est des Etats-Unis et j'avais pour le faire une fenêtre d'opportunité très restreinte. A cause de toi, je vais devoir différer cette intervention et attendre que se présente un nouveau moment propice et de condition similaire ».

La restauratrice allait de surprises en surprises. Voici qu'elle se retrouvait en compagnie de trois Dieux grecs à demi-nus dans sa chambre. Ce rêve devenait de plus en plus bizarre. Quant à leur langage...

- « J'ai ici une personne qui a, je crois, une requête à vous soumettre ».

Poséidon prit la parole :

- « Nous savons bien évidemment laquelle. Mais si tu estimes que c'est un motif légitime de nous déranger... Enfin, puisque nous sommes là... ».

Il se tourna vers la « personne » en question :

- « Madame, donnez-nous une bonne raison pour que nous révisions notre agenda ».

Elle aurait dû être déstabilisée par cette question directe à laquelle elle n'avait évidemment pas eu le temps de se préparer. Mais son métier lui avait appris à improviser et à répondre spontanément aux exigences parfois inattendues d'une clientèle particulière. Aussi elle répliqua, presque par réflexe :

- « Si vous permettez, donnez-moi plutôt, vous, une bonne raison de vouloir ravager notre pays et particulièrement notre région ».

(Etait-ce ainsi que l'on s'adressait à un Dieu ? Elle en doutait fort, et regretta l'espace d'une seconde sa réaction impulsive qui avait toutes les apparences d'une arrogance très déplacée. Mais elle prit le parti de considérer qu'après tout il s'agissait d'un rêve, et qu'elle pouvait bien se permettre de luxe de « se lâcher » ! Elle ne le vit pas, mais Zeus, en retrait, s'efforça de réprimer un discret sourire).

Mais le Dieu de la Mer et des Océans ne manifesta aucun signe d'irritation ou de contrariété. Au contraire, il condescendit à se lancer dans une explication :

« Il est bien naturel que les humains ne puissent comprendre que toutes nos actions ne poursuivent qu'un seul et même but... ce qui ne les empêche pourtant pas d'accepter par ailleurs l'idée que les voies d'autres dieux puissent être « impénétrables ». Mais pardonnez cette digression. Ce que j'essaie de vous expliquer, c'est que notre seule préoccupation est le maintien de l'harmonie dans l'univers ».

- « Et vous voudriez me faire croire que déclencher un cataclysme concourt à la préservation de « l'harmonie »... qui plus est, « universelle » ? ». (Les mots s'échappaient de sa bouche avant même qu'elle ne les ait pensés. Elle aurait dû être effrayée de se voir aussi effrontée, « morte de trouille » à l'idée d'être réduite en cendre au moindre propos irrévérencieux... au lieu de cela, elle se sentait dotée d'une assurance et d'un aplomb bien supérieurs à ceux qu'elle possédait d'ordinaire. Mais il est vrai que tout cela n'était pas réel...).

Cependant, toujours aussi imperturbable, le Dieu poursuivit :

- « Certaines régions dans le monde - dont l'une très proche de votre pays - sont confrontées à de graves difficultés économiques. Si nous n'intervenons pas, elles ne feront que s'aggraver. Grâce à notre action, de nombreux secteurs de leurs exportations seront relancés. En même temps, leurs productions pourront être développées, ce qui créera de nombreux emplois et donnera du travail notamment aux compagnies de transports routiers et même maritimes... ».

- « ... et pour cela, vous allez détruire chez nous autant d'emplois et créer une crise économique. Autrement dit, vous déshabillez Pierre pour habiller Paul. Vous n'avez rien trouvé de mieux ? Il paraît pourtant que vous êtes des Dieux, après tout ! ».

- « Les lois de votre Marché sont impitoyables... et ce n'est pas nous qui les avons créées. Il serait injuste de nous en tenir responsables. Et puis nous devons également penser à notre Sœur et Tante Déméter. Elle aussi doit intervenir pour que l'harmonie demeure. Après le réajustement auquel nous aurons procédé, elle rétablira la fertilité des sols, veillera sur les moissons et vous assurera d'abondantes récoltes, ce qui créera de nombreux emplois, tant dans les domaines de l'agriculture que des transports, sans parler de tous les intermédiaires des réseaux de distributions, et relancera également vos exportations... ».

- « Créer une crise économique pour relancer l'économie... quelle idée géniale ! Vous devriez en parler à nos Chefs d'Etats : je suis sûre qu'elle les intéresserait... ! ».

Le Dieu ne parut pas saisir l'ironie de la remarque. Il l'a pris même très au sérieux :

- « C'est possible... mais nous n'intervenons pas à ce niveau-là. En outre l'idée de l'*ordo ab chao* - qui connaîtrait dans votre siècle un certain regain d'intérêt - n'est pas nouvelle : à en croire la Tradition, nous-mêmes devrions notre origine à un certain Khaos ».

- « Mais plutôt que de créer une catastrophe pour ensuite la réparer, votre « sœur » Déméter ne pourrait-elle aller exercer ses talents directement dans des régions du globe qui en ont vraiment besoin, en favorisant leur production agricole ? »

- « Si elle faisait cela, ces localités entreraient en concurrence avec d'autres localités voisines ou équivalentes ailleurs dans le monde, déstabilisant l'équilibre économique de celles-ci. Les lois de votre Marché... ».

- « Oui, j'ai compris Dans ce cas, qu'elle aille s'employer à réhabiliter des zones désertiques : la population mondiale ne cesse d'augmenter, on nous promet que les ressources, y compris alimentaires, finiront par manquer. Or il existe encore de nombreux déserts infertiles que votre Déesse de sœur et tante pourrait viabiliser avec votre aide et ainsi offrir à l'humanité de nouvelles zones où se déployer et apporter ainsi une solution au problème de la surpopulation ».

- « Ce pourrait être une idée. En tous cas, évoquée par vous, elle paraît très simple et très logique. Mais vous n'avez pas nos responsabilités. Il nous faudrait auparavant soigneusement étudier toutes les conséquences possibles qu'entraînerait cette modification substantielle de

vos écosystème. Il faudrait évaluer les bénéfices et les préjudices qu'une telle opération provoquerait. Tout dans l'univers a sa raison d'être... y compris les déserts. Par exemple, si vos sociétés investissaient les territoires de votre planète pour l'instant délaissés, elles y apporteraient avec elles tous leurs savoir-faire technologiques, ce qui signifierait la construction d'usines à brève échéance et à moyen terme l'apparition d'une pollution qui jusque-là n'existait pas.

Je pense que nous avons répondu à toutes vos questions. Avez-vous des remarques à émettre, ou bien... ? ».

L'entrevue allait se terminer, et malheureusement la cause semblait entendue.

Il lui fallait vite trouver l'idée qui pourrait renverser la situation : le sort du Pays en dépendait ! Et elle eu soudain une illumination.

- « Eh bien oui, Monsieur Poséidon, j'ai des observations à vous soumettre. Vous l'avez dit vous-même : « Tout dans l'univers a sa raison d'être ». En outre je viens d'apprendre récemment (disant cela, elle lança un regard entendu au Dieu des Dieux qui, toujours en retrait, observait une irréprochable neutralité) qu'il existe des lois auxquelles même les Dieux ne peuvent déroger. Il se trouve que j'en connais au moins une qui est un corollaire de celle que vous avez énoncée : « Dans l'univers, l'inutile ne doit pas exister et n'existe pas ». Or je suis au regret de constater que vous m'avez démontré que la tenue de votre programme était parfaitement inutile. Il s'agit ni plus ni moins de déconstruire ce qui existe déjà pour ensuite le réinstaurer. En d'autres termes, cela s'appelle une « opération blanche ». C'est dépenser inutilement beaucoup d'efforts et d'énergie pour un résultat nul. Si vous faisiez cela, vous contreviendrez à une loi fondamentale de l'univers, en admettant qu'il soit de votre pouvoir de la transgresser, ce qui par définition n'est pas le cas. En conséquence et en conclusion, Monsieur Poséidon, qu'il vous plaise de juger de l'opportunité d'étudier une autre option ! ». (Voilà à présent qu'après avoir débattu de macro-économie, elle improvisait un plaidoyer digne d'une avocate, toutes spécialités bien loin de ses connaissances. Mais d'où lui venaient ces aptitudes insoupçonnées ? Bah... en rêve tout devait être possible !).

Le Dieu la fixa avec un regard comme elle n'en avait encore jamais vu et comme certainement elle n'en croiserait plus jamais. Celui-ci contenait un panel impressionnant de sentiments, dont certains eussent dû être contradictoires, mais qui au contraire se confondaient dans une harmonie surhumaine. Elle pu y lire de l'étonnement, de la commisération, de l'admiration, de l'apitoiement, de la bienveillance, une nuance de tristesse, de l'attendrissement, de la gravité, de l'amusement, de la solennité, de l'indécision, de l'amour, et l'expression d'une infinie sagesse survolant le tout. Le regard d'un Dieu. Le regard qu'un Dieu porte sur les Humains.

- « Nous vous avons entendu, Madame. Nous allons devoir en délibérer à la lumière de ces nouveaux éléments ».

Puis le Dieu changea brusquement de ton en se tournant vers son frère aîné :

- « Bon ! Si vous n'avez plus besoin de nous... tu ne verras pas d'objection à ce que nous nous éclipsions ? ».

L'interpellé confirma :

- « Aucune. Votre présence ici n'est en effet plus nécessaire. Vous pouvez retourner vaquer à vos occupations. Allez en paix ».

- « Alors à la prochaine, Frérot ! ».

- « Salut Tonton ! A + ! ».

Et instantanément les deux divinités disparurent, aussi soudainement qu'elles étaient apparues.

Elle réalisa qu'à part ces dernières paroles et celles qu'il avait prononcées lors de son arrivée, Eole n'avait soufflé mot de toute la durée de l'entrevue. Un comble sans doute pour un Dieu du Vent ! Elle était également choquée par la façon dont ils s'adressaient au Dieu des Dieux, fût-il leur frère et oncle, ce dont elle lui fit part, insistant sur le ton familier qu'ils avaient employé pour le saluer à leur arrivée et à leur départ.

- « À ce sujet, vous remarquerez que nous ne sommes pas dans votre Monde matériel : ici, il n'y a aucun son, et donc nous ne sommes pas vraiment en train de « parler ». D'autre part, je ne vois pas à quoi vous faites allusion : en arrivant, ils m'ont présenté leurs hommages respectueux et m'ont fait part protocolairement de leurs doléances. Et avant de partir, ils ont sollicité de ma bienveillance l'autorisation de se retirer. Mais il est vrai que vous avez interprété tout cela dans le cadre de vos propres références ».

Selon « *ses références* » ? Elle se sentit un peu vexée et aurait préféré mettre cela sur le compte de l'incohérence des rêves. Elle essaya de se consoler en se disant que l'inverse devait être également vrai. Mais Zeus, lisant dans ses pensées, la détrompa également sur ce point :

- « En revanche, je ne peux vous assurer que la réciproque soit vraie : nos références à nous autres Dieux étant universelles. Mais ils vous auront compris dans les termes qu'ils auront souhaité entendre ».

Elle essaya encore de relativiser :

- « Pourtant, vous ne vous exprimez pas comme eux... »

- « Je ne peux que vous remercier du respect que vous me portez malgré tout. Et déplorer que vous n'ayez eu les mêmes égards pour mes proches collaborateurs qui les auraient tout autant mérités... ».

Mais elle ne prêta que peu d'attention à cette réponse, car une question plus cruciale frappa son esprit, en en chassant bien vite ces considérations secondaires :

- « Poséidon et Eole étaient vraiment présents ? ».
  - « Autant que je le suis... ».
  - « Vont-ils renoncer à leur projet ? Serons-nous épargnés ? »
  - « Ils vous ont assuré qu'ils allaient y réfléchir. C'est déjà beaucoup. Mais la décision finale leur appartient ».
  - « Vous devez bien savoir quelle elle sera. Ne pourriez-vous me la révéler ? »
  - « Tout ce que je peux vous dire, c'est quelle sera différente de ce à quoi vous vous attendez ».
- Elle fit la moue :
- « Je vous trouve bien sibyllin.. ».
  - « Non ! Je laisse cet art subtil à qui de droit ! Mais rester dans l'ignorance de l'avenir est le lot des humains. N'en déplaise à vos prophètes. Et il est bien connu que les Dieux aiment à conserver une part de mystère ».
  - « Je vois. Et je suppose que vous allez me dire que demain j'aurai tout oublié ».
  - « Cela pourrait être s'il s'agissait d'un simple rêve. Je peux au contraire vous assurer que vous vous souviendrez de tout. Mais à présent... ».
  - « Une dernière question avant que vous ne partiez : ne m'avez-vous pas un peu aidé lors de mon « face-à-face » avec votre... frère ? Ne m'avez-vous pas inspiré quelques arguments ? »

Zeus sourit. Un sourire composé de complicité, de malice, de sous-entendus, d'espièglerie, de réserve, de satisfaction... Bref, un sourire de Dieu.

- « Pourquoi aurais-je fait cela ? ».

Et il s'évanouit sur cette ambiguë réflexion.

Dans les jours qui suivirent, la météo ne prévit aucune précipitation anormale. Et la récolte de safran fût cette année-là l'une des meilleures jamais réalisées. Ce qui était assez imprévu.

Elle se souvenait parfaitement de ce rêve si singulier : avait-elle vraiment sauvé l'économie locale - et peut-être nationale ! - ou bien tout cela n'avait été que le fruit de son imagination nocturne narcissique éperonnée par l'angoisse qu'avait déclenchée, sans qu'elle ne sache trop pourquoi, la lecture de cette fameuse coupure de journal ? Et cela faisait-il vraiment une différence ?

Quoiqu'il en soit, en souvenir de cette singulière histoire et en hommage au Dieu des Dieux, elle avait décidé d'enrichir sa carte d'un menu grec composé de mets, de l'entrée au dessert, assaisonnés ou agrémentés de safran.

Elle en appellerait le plat principal :

« LE DON DE ZEUS ».



*Texte concours* 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...*

Cela faisait déjà trois ans que Kasmia avait été embauchée dans cet hôtel trois étoiles, plus exactement dans le restaurant de celui-ci qui essayait alors de se lancer dans une cuisine marocaine très typique.

La patronne, la trouvant quand même un peu jeune – Kasmia n'avait que quinze ans ! – hésitait à l'embaucher à l'époque, surtout en cuisine, point stratégique de son restaurant selon ses propres critères gastronomiques.

Comprenant cette hésitation, mais désirant à tout prix obtenir la place, Kasmia eut une idée : elle proposa un pari à Amane, la patronne ; Amane lui apporterait quelques ingrédients simples et Kasmia s'engageait à élaborer avec eux, gratuitement, tout un repas, pour une table de dix personnes ; si les clients ne se régalaient pas, elle repartait mais pas sans avoir remboursé, en safran, la valeur du repas. Sinon, elle restait et serait embauchée tout de suite, automatiquement.

Amane, qui n'avait justement plus que quelques sachets de safran en réserve, accepta l'offre d'emblée. Il faut dire que cette année-là la récolte des crocus sativus, la fleur du safran, s'était révélée médiocre et plutôt réduite, donc les prix allaient certainement grimper de façon folle et Amane ne pouvait qu'y gagner.

D'autre part, son vieux chef cuisinier venait de lui signifier qu'il désirait partir en retraite dans son village perdu, là-bas, en Haut Atlas ; Amane allait donc se retrouver sans bras droit pour cuisiner, juste au moment où les touristes commençaient à arriver. Alors, pourquoi ne pas tenter ce pari ?

... Comme décidé, Amane apporta donc à Kasmia les ingrédients suivants : deux énormes poulets, de la farine, de l'huile d'olive, différentes épices (poivre, cardamome, muscade, gingembre, fenouil, clous de girofle, coriandre et, bien sûr safran), quelques légumes (carottes, oignons, pommes de terre, courgettes, poivrons) et quelques fruits (citrons, raisins secs et amandes). Elle lui autorisa aussi l'accès aux ingrédients de base comme le lait, le beurre, le sel, le sucre et la semoule.

Aussitôt, Kasmia, très décidée, enfila un tablier, se lava les mains, s'empara d'un couteau et commença à découper les poulets en de nombreux morceaux qu'elle plaça dans un saladier et recouvrit d'un couvercle. Elle pela très finement la peau des citrons qu'elle réserva, puis pressa ceux-ci pour en récolter le jus ; Kasmia versa ce jus sur les morceaux de poulet, leur ajouta des rondelles de carottes, du poivre, deux clous de girofle avec une grande rasade d'huile d'olive, un filet de vinaigre et quelques graines de fenouil et de coriandre. Elle remit le couvercle sur le saladier et le plaça au réfrigérateur pendant deux heures.

Alors, déjà ravie d'avoir été prise au sérieux, Kasmia se mit à chanter en épluchant les pommes de terre. D'une voix mélodieuse et pure, elle psalmodiait un air de sa composition ; les aides-cuisiniers l'écoutaient, charmés, mais elle ne s'en était pas aperçue, trop concentrée sur son travail.

Pendant ce temps, Amane, surveillant discrètement les actions de Kasmia, se demandait ce que cette toute jeune fille, presque encore une fillette, pourrait bien cuisiner, à part un plat familial tout à fait ordinaire. Bien entendu, Amane restait muette et attendait patiemment la suite.

Pendant que trempaient les pommes de terre dans l'eau, Kasmia confit les zestes de citrons dans un peu de sucre et d'eau. Ensuite, disposant de presque deux heures (les poulets marinaient), elle sortit sur la terrasse, se glissa sur une chaise longue où elle profita des rayons du soleil avec un grand plaisir et au grand étonnement de tous les cuisiniers et d'Amane. Fermant les yeux pour ne pas être aveuglée par le soleil, elle finit par s'endormir ...

Kasmia rêvait ...

Dans le désert, sous une des tentes de la caravane, et au plus chaud de la journée, elle devait cuisiner un plat pour les nomades, mais ne savait pas comment faire. Il y allait de sa fierté, mais elle devait aussi prouver au chef qu'elle pourrait être choisie comme épouse parmi toutes les jeunes filles belles et pures dont celui-ci disposait.

Soudain, devant elle apparaît un être étrange : un djinn vêtu de vert de la tête aux pieds, très laid, presque repoussant, qui lui dit, en tendant les mains :

-- « *Salam rlik\* , petite gazelle, j'ai très faim ! s'il-te-plaît, donne-moi à manger, je n'ai rien pris depuis trois jours »*

Quoique surprise, étonnée et un peu rebutée par une telle laideur, la jeune Kasmia prend pitié du pauvre djinn affamé ; elle se lève et lui prépare tout d'abord un thé à la menthe en répondant :

-- « *Rlik es salam\* , sois le bienvenu dans notre caravane ; je ne suis pas riche en nourriture, mais partage avec moi le peu que j'ai »*

Lui servant le thé bouillant, Kasmia dépose à ses pieds un bol de couscous avec un morceau de mouton et un verre de lait fermenté. Elle explique :

-- « *Je ne peux pas te cuisiner autre chose, parce que je n'ai, hélas, qu'un pot pour le thé et pas d'autres ustensiles. Les femmes mariées de la smala gardent jalousement toutes leurs poteries ainsi que leurs recettes. Souvent, je les entends parler d'un plat qu'elles servent au chef, mais, pour le cuire, il faut se servir d'une poterie spéciale que je n'ai pas, cela très délicatement pour ne pas la casser ou la faire éclater sur le feu.* »

-- « *Sais-tu le nom de ce plat ?* » questionne alors le djinn vert.

-- « *Oui ! c'est un tajine* » réplique très vite Kasmia.

-- « *Ah ! oui ! je connais ; je sais même que c'est le plat préféré du chef* » ajoute le djinn en dévorant le couscous et la viande, et en buvant le thé puis le lait.

« *Choucrane\*\* jolie gazelle, je désire te remercier pour ton hospitalité ; maintenant que grâce à ta gentillesse, j'ai repris des forces, je vais pouvoir continuer mon chemin, mais avant, je veux te faire un cadeau* »

En disant cela, le djinn vert , tapant deux fois dans ses mains noueuses, fait apparaître une poterie toute verte comme lui, composée d'une assiette creuse et d'une espèce de couvercle conique très effilé et à l'extrémité percée en cheminée ; il précise :

-- « *Voici un tajine qui te permettra de cuisiner tout ce que tu désireras : il te suffira d'y regrouper les ingrédients, de placer cette poterie sur le feu et tu réussiras tout ce que tu souhaites et même plus, tout ce que tu auras imaginé. Baslama \*\*\* !* et en tapant trois fois des mains, le djinn vert disparaît soudain.

\* 1) « Salam relik »= bonjour , en arabe dialectal, et \* 2) « Rlik es salam » =réponse au bonjour \*\* « Choucrane » = Merci, en arabe

Kasmia se réveille tout à coup sur la chaise longue ; elle réalise qu'elle vient de rêver, car elle se retrouve sur la terrasse du restaurant et non pas sous une tente , dans le désert.

Pourtant , étrangement, à ses pieds elle voit une poterie verte, comme la couleur du Coran : c'est le tajine de son rêve ! A-t-elle vraiment et seulement rêvé ? Superstitieuse comme ses congénères orientales, Kasmia fait confiance à la magie et ne cherche pas à percer ce mystère : cela risquerait de lui porter malheur, « le mauvais œil » en sorte.

Elle se lève, ramasse le tajine et l'emporte en cuisine : il est grand temps de terminer ses préparations !

Kasmia suit les conseils du djinn vert dans son rêve : elle lave d'abord le tajine, puis remplit l'assiette de celui-ci avec les morceaux de poulet, leur marinade, les zestes de citron confits, les pommes de terre, les carottes et toutes les épices ; elle ajoute de l'huile d'olive, du sel et les fruits, ferme avec le couvercle pointu et pose le tout à mijoter délicatement sur un feu doux, pendant une heure et demie.

Entre temps, Kasmia prépare un couscous de semoule fine pour accompagner son plat . Celui-ci cuit doucement, embaumant peu à peu toute la cuisine de ses arômes délicats qui font saliver les mitrons ; Amane, elle-même attirée par ces odeurs agréables, s'approche pour humer ce plat de plus près et, cuillère en main, pour en prélever un peu et le goûter. Favorablement impressionnée, elle demande :

--« *Quel est le nom de ce mets ?* »

Kasmia répond sans réfléchir :

--« *C'est un tajine enchanté ! comment le trouvez-vous ?* »

-- « *Excellent ! il ne te reste plus qu'à le porter à la table sept où les dix clients venant de s'installer, ont demandé à déguster un plat marocain typique. Ainsi, nous saurons si tu as gagné le pari .* »

\* Baslama = « Au revoir » en arabe dialectal

Aussitôt dit, aussitôt fait. !

Les clients mangèrent, plutôt dévorèrent le tajine enchanté sans en laisser une seule miette. Mieux, ils tinrent à féliciter le « chef » en personne et déclarèrent à Kasmia qu'ils reviendraient déguster son fameux tajine enchanté et que, cette fois-là seraient encore plus nombreux.

Le pari ayant donc été tenu puis réussi, Kasmia se retrouva donc embauchée immédiatement dans ce restaurant classé trois étoiles.

Aujourd'hui, à presque vingt ans, Kasmia la petite Marocaine est passée cheffe cuisinière, grâce à son talent culinaire et ... grâce à un certain tajine vert en terre dont elle se sert encore parfois et auquel elle dut sa réussite. La patronne Amane, pensant partir bientôt en retraite, envisage même de lui céder son restaurant.

Kasmia, enthousiaste, a déjà trouvé un nom à son futur restaurant : elle va l'appeler :

« le Tajine Enchanté » !



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... C'était le genre d'annonce que son mari attendait depuis des jours et en effet il était parti comme un fou ce matin : "Denise ! Faut que j'aille au jardin, ça urge !". Elle pouvait voir les différentes traces de la tornade Dédé : des gouttes d'eau un peu partout entre le robinet de la cuisine et la porte d'entrée, histoire de pigouiller un peu plus dans la maison. Depuis qu'il était devenu écolo, il avait décrété qu'il ne buvait que de l'eau du robinet et ceci dans une gourde en acier. Et comme il était toujours pressé, comme tous les retraités, il en fichait partout s'en prendre le temps de nettoyer : "Ça va sécher tout seul!" Sans oublier les petits tas de boue mélangés à de la sciure. Si les copeaux de bois étaient en dessous, c'est qu'il avait commencé par bricoler, si c'était la terre, il était d'abord allé au jardin. Dans tous les cas, si on collectait tout ça dans la maison, il y avait de quoi remplir une brouette !

Et puis la boîte à clefs était fermée; c'était louche : une chance sur deux qu'il revienne car il avait sûrement oublié sa clef. Régulièrement il arrivait gros jean devant le portail des jardins familiaux et devait revenir.

D'ailleurs cela lui faisait des beaux mollets au Dédé car il avait décidé qu'il ferait tout à vélo : c'était devenu la grande cause nationale ! En tout cas, inutile de passer la serpillière : il valait mieux être prudente.

D'un autre côté, elle ne pouvait pas nier qu'il avait fait des efforts depuis leur mariage. Pour ne pas salir la maison, il mettait régulièrement ses affaires sales dehors. On le retrouvait donc fréquemment en slip sur le perron avant qu'il ne superpose ses différentes couches, à commencer par un joli collant sexy en diable qui avait au moins l'avantage de masquer l'énorme trou qu'il avait à l'arrière du pantalon. Même que cela l'énervait un peu, la Denise, car elle avait vu que ce manège n'échappait pas à la voisine planquée derrière ses rideaux. Ce n'est pas qu'elle avait particulièrement peur parce que, primo, le Dédé, même emballé avec un joli nœud sur la tête, c'était pas un cadeau et que, secundo, la voisine, c'était Ginette et que même si elle faisait dix ans de moins que son âge, ça lui faisait encore quatre-vingts ans. Mais c'était pour le principe. Bref, ça ne valait pas une scène de ménage quoiqu'en forçant un peu, cela pouvait fournir un bon point de départ



pour le houspiller. Bon, en tout cas, il était temps de se mettre aux fourneaux si elle ne voulait pas perdre une étoile à son "resto".

Sur le chemin qui conduisait au jardin, Dédé pédalait allégrement. Il n'était pas aussi beau que les cyclistes du dimanche mais il avait fière allure avec son casque jaune poussin (faut pas plaisanter avec la sécurité), son gilet fluo (de moins en moins fluo avec toute la boue qu'il transportait), ses gants de ski (car il faisait frais en ce mois d'octobre), son pantalon à trou avec le collant en dessous et de jolis bottes violettes (c'était la seule couleur en promo quand il les avait achetées). Les voitures qui le doublaient devaient faire un écart car Dédé estimait qu'il était un véhicule à part entière, d'autant plus qu'il baladait aujourd'hui sa petite carriole derrière le vélo. Alors, quand un énorme 4X4 le doubla en klaxonnant, Dédé sortit son drapeau tricolore miniature, l'agita dans sa main droite en faisant un nouvel écart vers la gauche et se mit à entamer son nouveau chant martial :

« Allons vélos de la Patrie

Le tour de France est arrivé

Contre nous de la tyrannie

La voiture va tout bousiller {2x}

Entendez vous dans nos campagnes

Mugir ces féroces moteurs

Ils viennent les affreux pollueurs,

Asphyxier nos fils, nos compagnes

Vélos, les citoyens, formez les bataillons

Roulons, roulons

Qu'un air si pur soulage nos poumons ! »

Et il termina au cri de Vive la Vélorution ! Malheureusement la fin du cri mourut dans un gargouillis étrange qui contrastait farouchement avec la fougue du début : il venait d'apercevoir le portail du jardin. Fermé ! Et par une suite d'engrenages intellectuels se mettant en branle dans un retour en arrière, il déduisit qu'il ne pourrait pas travailler au potager car il avait, plusieurs fois devenant coutume, encore oublier ses clés. Il allait finir par se les attacher autour du cou ! En tout cas, c'était trop bête ! Et puis, il n'avait pas envie de passer encore par le cimetière accolé aux potagers. C'est ainsi qu'il s'était fait le trou au pantalon. Encore avait-il eu de la chance que ce ne soit que le pantalon car il avait

bien failli s'empaler sur la grille. A soixante ans passés, ça aurait fait mauvais genre !

Mais alors que faire ? Retourner en arrière ? Rien que d'imaginer la tête de la Denise avec son petit sourire en coin, ça le défrisait !

Heureusement, Pierrot arriva à ce moment là et lui ouvrit : "Pas le temps de causer et merci quand même!". Dédé fila comme une fusée laissant son ami la bouche ouverte. "Et t'oublies pas de venir avec Micheline ce soir au resto chez nous ! C'est la patronne qui régale mais c'est encore le commis qui bosse et fait les courses !"

En deux temps, quatre mouvements (car Dédé brassait beaucoup d'air), il était sur sa parcelle après être passé au cabanon pour se changer. Il lui fallait la tenue adéquate : pince à épiler dans une main, bocal en verre dans l'autre, blouse blanche et lunette de protection. Il était prêt !

Il s'approcha alors de sa rangée de crocus et d'une belle voix de sergent-chef leur dit : "Garde-à-vous ! Soldats, je suis fier de vous. Vous avez fait votre devoir avec conscience. Il est temps que nous ramassions le fruit de votre travail. Je compte sur vous pour que l'année prochaine, vous ne démeritiez pas. Et maintenant, rompez !" Et c'est avec un amour infini que Dédé ramassa un par un les petits pistils de ces crocus chéris. Quel tableau touchant c'était là, lui avec ses grosses pattes d'ours aux doigts boudinés en train de s'affairer avec ses fleurs si délicates. Même ses bottes étaient en harmonie avec les pétales ! Franchement c'était du grand art !

Pendant ce temps-là, Denise s'activait en cuisine. Elle avait enfin élaboré son menu. Ce soir, le resto était au complet : deux invités, Pierrot et Micheline. Elle pensait faire léger : petits fours à l'apéro, pâté de lapin maison pour l'entrée froide, bouchées à la reine pour l'entrée chaude, gigot à l'indienne en plat principal, farandole de fromages et éclairs aux chocolat ou à la vanille pour le dessert. Bon, même si c'était frugal, il ne fallait pas traîner non plus ! Et pour commencer la pâte à chou. Évidemment, dans ces cas-là, il fallait toujours être embêtée. Cette fois, c'était le téléphone et en plus c'était Micheline, son invitée du soir. Il fallait tout de même raconter deux ou trois anecdotes indispensables comme la météo, les décès et les malades de la semaine en passant par les histoires de qui couche avec qui. Quand Denise, soudain, sentit une odeur de brûlé et aperçut une fumée noire dans toute la cuisine. Le four avait cramé les petits fours ! Pour ne rien arranger, l'alarme anti-incendie qui n'avait rien détecté auparavant venait de se mettre enfin à réveiller tout le quartier. Elle prit alors la décision un peu radicale certes mais néanmoins efficace d'exploser le boîtier à coup de marteau. Une chance, elle était trop petite pour l'éteindre manuellement mais avec le marteau, c'était pile poil la bonne hauteur

pour le faire taire.

Dédé allait râler, c'est sûr, mais la prochaine fois, il penserait à elle pour l'installer au bon niveau. Et puis, la vengeance est un plat qui se mange froid. C'était sa revanche pour la fois où, à la piscine, il s'était ouvertement moqué d'elle en lui disant de faire attention à ne pas se noyer dans le pédiluve.

Dédé était enfin revenu en début d'après-midi. Finalement il avait pris le temps de discuter avec Pierrot pour lui parler de sa culture de crocus. Il se voyait déjà devenir riche car à 30 euros le gramme, il pourrait facilement gagner une fortune. De plus, le petit blanc que Pierrot avait ramené l'aidait à envisager son avenir avec bonheur. Finalement ils avaient décidé de ne pas ouvrir d'autres bouteilles même si Pierrot avait installé une deuxième cave dans son cabanon. On est jamais trop prudents !

Et de plus Dédé devait faire le retour en vélo et il comptait revenir à peu près en ligne droite pour ne pas faire chavirer le précieux chargement qu'il harnacha avec beaucoup de précautions.

Quoiqu'il en soit, il était revenu et n'avait pas chômé car en arrivant à la maison, il avait découvert l'aspirateur sur son passage. Le message était clair : "Nettoie la crasse que tu as déposée si tu veux manger ce soir !" Autant dire que c'était le genre d'ultimatum qu'il ne fallait pas prendre à la légère. Pareillement, quand il avait croisé la tête de la Denise et reniflé l'odeur de brûlé, il avait jugé préférable de ne pas trop poser de questions. Finaud pour une fois, il avait même évité de faire la blague qu'il sentait venir sur le bout de la langue : "Dis-moi, chérie, si je m'alarme pour rien...".

Et puis, il y avait eu l'épluchage des pistils pour en faire du safran. Et là encore il avait redoublé de patience. Enfin était venu le moment de la pesée. Il avait sorti la balance électronique et le résultat s'était affiché, glorieux : 0,5 gramme ! Dédé avait du mal à exprimer les sentiments qui montaient en lui : honte du ridicule qui lui faisait avoir le rouge aux joues, colère qui le faisait s'empourprer, envie irrésistible de rigoler devant l'absurdité de la situation. Avec un peu de chance, ils en auraient assez pour parfumer le riz accompagnant le gigot.

Ça y est ! Les invités étaient arrivés. Denise avait fini juste à temps alors que Dédé se faisait beau. On s'était embrassés, complimentés sur la bonne mine de chacun et les festivités avaient commencé. Le tout était de ne pas abuser mais de toute façon, comme le disait Denise, c'était comme un jour normal. A la fin du repas, une douce satiété les envahit, les laissant apprécier tranquillement un dernier petit café.

"Alors Pierrot, comment as-tu trouvé le resto ?

- En branchant le GPS, ma brave Denise !
- Mais non, idiot bête, je veux dire : l'as-tu trouvé à ton goût ?
- Ah ça pour sûr. C'était parfait, Denise ! Tu mérites toujours ta troisième étoile !
- N'exagère pas, j'en ai perdu une ce matin en faisant brûler les petits fours.
- J'ai presque rien senti. Par contre, si je peux me permettre une suggestion...
- Laquelle ? Répondit Dédé qui sentait venir un remarque désobligeante de la part de son ami.
- Et bien, ton safran, il faudrait arrêter de l'acheter en grande surface parce que là, il n'avait vraiment pas de goût."

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...

Faut-il avoir passé une bien mauvaise nuit pour s'inquiéter à la lecture d'une feuille de chou. Puiser dans un papier, fût-il dominical, des idées afin d'enrichir ses menus. Des menus d'un trois-étoiles qui plus est. Pourquoi ne pas se plonger dans le marc de café. Tous les restaurants en possèdent. Après cela, étonnez-vous que ça déraile, que ça parte à vau-l'eau. Les miracles, ça arrive. Mais ça vous tombe dessus à l'improviste, pas forcément le jour du Seigneur. Pour les idées de menus, mieux vaut compter sur la torture des méninges ou son expérience. Le Ciel ne vous sera d'aucun secours même s'il est prodigue en fleurs de toutes sortes.

D'abord, elle n'avait pas mis ses lunettes. Son *crocus sativus* béni, s'était métamorphosé en un *crocus satanus*. De cette variété, elle n'avait jamais entendu parler. Et pour cause. Quand elle eut chaussé son appareil d'aide à la vision rapprochée, elle perçut son erreur, poussa un ouf de soulagement. Ce soupir fut de courte durée. Car dans la même édition de cette satanée feuille de chou, il était annoncé, une autre nouvelle terrifiante. Par déformation professionnelle ou par pure habitude coupable, elle s'était précipitée sur la rubrique gastronomique des pages intérieures. Elle avait omis de jeter un œil sur les titres chocs en gros caractères de la une.

En général, elle se défiait des titres des unes, surtout ceux d'une presse régionale encline à faire ses choux gras de faits divers tapageurs, souvent sanglants. Pour rompre la monotonie d'un quotidien tranquille, hors congés estivaux, quoi de mieux qu'un cadavre découvert dans les buissons, un accident de la route, un comportement en état d'ivresse à la fin tragique, voire un empoisonnement.

Mais ce jour-là, elle dut s'y reprendre à deux fois, pour bien assimiler ce qu'elle distinguait, même sans ses lunettes. D'ailleurs, celles-ci, replacées à la pointe de son organe respiratoire, avaient soudain chu.

Oui, c'était écrit : le guide **Les Potins Gourmands** retire sa troisième étoile au fameux restaurant **Au Bar Beurré**.

Crier, à quoi bon. Qui l'entendrait ? A cette heure matinale, elle était seule dans la cuisine, pas le moindre témoin en vue. À moins que ses clients, ses amis, vrais ou faux, apprenant la nouvelle par les mêmes voies qu'elle, n'accourent pour la consoler, lui témoigner leur sympathie. Le téléphone et tous les circuits modernes ne tarderaient pas à envahir de leurs ondes funestes ce haut lieu de la gastronomie.

Son premier réflexe fut de se précipiter vers la porte. Elle retourna le panneau qui d'OUVERT muta en FERME. Elle ne pourrait supporter le défilé de connaissances ou de clients prêts à s'apitoyer sur son sort injuste, sur le traitement ignoble que lui infligeait ce guide bien intentionné. Il prétend vous accompagner dans l'ascension et coupe la corde pour précipiter la chute, dégringolade d'autant plus dure qu'on plane dans les étoiles. D'ailleurs, ces présumés guides, à quoi servaient-ils ? Promouvoir un établissement n'était-ce pas vivre à ses crochets, sangsues qui vous collent à la peau et qui, une fois rassasiées, vous abandonnent à votre sort sans la reconnaissance du ventre ni le courage de vous l'annoncer en face. Apprendre la nouvelle par voie de presse. Pff ! Pourtant, cette manière de pratiquer semblait d'un usage courant pour cette littérature cannibalesque. Un chef, fameux pour ses cueillettes florales dans les prairies de montagnes, avait lui aussi perdu une de ses étoiles gagnée de haute lutte. Il ne s'en était jamais vraiment remis. Réussirait-elle à survivre à ce coup bas ou lui faudrait-il boire le calice jusqu'à la lie ?

En page intérieure, étaient étalées, copieusement, les raisons de la déchéance. Un critique anonyme, couvert par un pseudo, décrivait le lent laisser-aller de la cuisine du lieu. Elle avait acquis ses titres de gloire grâce à ses produits de la mer. Mais les bons et sains produits ne sauraient suffire. La préparation des plats exige un long travail, beaucoup de doigté. Sans compter l'accueil du client qui requiert toutes les attentions. La maîtresse de maison veillait sur le processus dans son entier. C'est elle qui choisissait, chaque jour que le temps permettait les sorties en mer des bateaux, les produits frais de la pêche. Elle avait ses fournisseurs attirés, fiers de transmettre entre de bonnes mains ce que leurs filets, leurs casiers, leurs lignes avaient tiré de l'élément liquide de plus en plus avare de ses prodigalités. La patronne se fournissait. Son cuisinier de mari dirigeait d'une main souple, une brigade heureuse et compétente. Grâce à lui le restaurant s'était hissé au firmament. Le premier accroc survint avec sa disparition accidentelle. En mer, justement. Au cours d'une balade, cabotage anodin dans sa barque, un coup de vent inattendu drossa l'embarcation contre

des rocs malveillants. Avarie de safran avaient conclu les secouristes arrivés trop tard.

La patronne avait remplacé l'époux par un autre chef tout aussi compétent et plus jeune, formé, dans de grands restaurants, à la cuisine moderne. Il imposa sa manière. Il commença à poser ses plats dans ceux de son prédécesseur puis insensiblement orienta les menus vers des notes plus personnelles de goût, de couleur, de mélanges d'ingrédients, inconnus des premiers habitués. Ces mutations tranquilles n'avaient point réduit le nombre d'étoiles et celui des clients avait crû. Tout allait pour le mieux dans le monde des produits de la mer. Le prix des menus s'envolait, les propositions de la carte n'étaient pas en reste. La caisse tintait de bonheur, la patronne, circonspecte par nature, ne laissait rien transparaître de sa satisfaction.

Était-ce le souvenir de l'avarie subie par l'embarcation de son époux, ou bien le gros mot de *crocus* qui parcourait ses neurones comme ces chenilles herbivores qui rongent les feuilles jusqu'à la ramure, l'angoisse de l'aubergiste enfla. Elle reprit son canard. Les lettres dansaient devant ses yeux, la concentration la fuyait. Bien qu'aucune raison claire n'apparût dans l'article, allusion était insinuée d'un choix abusif, par le cuisinier, de cette épice miracle qu'on appelle le safran. Alors elle relut l'article annonçant la récolte imminente du célébrissime *crocus sativus*. Le rapport insistait sur la délicatesse de la plante. Sa beauté, malgré sa petitesse, éblouissait le regard. Qu'on s'image l'éclat d'un champ, de surface équivalente à deux terrains de football pour produire un kilogramme de substance, avec ses nuances de blanc, bleu, jaune pastel.

Notre aubergiste en arrivait à oublier tout le labeur nécessaire pour produire le suc extraordinaire. La plantation, la cueillette, l'extraction manuelle du précieux pistil, cela représentait des heures et des heures de travail, labeur aussi minutieux que le dressage d'assiettes de haute volée. Le chef ne tarissait pas d'éloge, voilà une épice divine avec le poisson mais pas seulement. Elle aromatise, exalte les saveurs, colore d'un appétissant jaune ocre tous les mets.

Maintenant, la patronne se souvenait. Le premier plat décliné sur la carte du nouveau maître des cuisines fut le risotto safran au saumon. Il connut un succès éclatant et amena vers l'établissement une clientèle enthousiaste. Puis il y eut les coquilles Saint-Jacques, les langoustines. Aucun produit de la mer n'échappa à la coloration *crocus*. L'épice s'introduisit dans les entrées pour finir dans les desserts. Ah ! Les crèmes caramel croustillantes et douces. Du fond de la

dépression patronale clignota une lueur mordorée, d'abord pâlotte, qui grossit comme une évidence. Le safran avait pris le dessus.

Malgré toutes ses qualités, il y avait une qui interpellait la professionnelle. Le condiment valait comme exhausteur de goût. Bien que dosé convenablement, cette propriété fonctionnait comme une lame à double tranchant. Les papilles consentantes réclameraient un supplément d'effluves. Mais à bouquet douteux, le rejet s'en trouverait accru. Et si le jour de son passage, le délicat de la revue **Les Potins Gourmands** s'était trouvé confronté à pareille déconvenue ? Alors la sanction avait touché les étoiles. Ce n'était pas exclu. Un autre inconvénient de taille frappait le safran. L'accompagnement des mets et des vins, pour un palais exercé, s'acquiert suite à une longue et délicate approche, par tâtonnement. Un excitateur de goût excessif perturberait cette association. Le mets serait rehaussé sans que le breuvage le fût. D'où le déséquilibre. Une lumière vacillante dans l'œil troublé de la restauratrice lança un signal clair. Depuis quelque temps la consommation des vins avait baissé notablement. Curieux. Elle tenait peut-être une explication.

Elle tirerait les choses au clair. Elle établit rapidement un plan. Elle s'assurerait de ses propres convictions. Puis elle en discuterait avec le chef. Quoiqu'il arrive, il était urgent d'agir. Mais elle n'avait pas pour habitude de décider sous le coup de l'émotion, quelque fut l'intensité du choc.

Elle se dirigea vers le meuble dans les tiroirs duquel le cuisinier classait ses recettes. Tout était minutieusement ordonné, par catégories. Pour chaque plat de nombreuses annotations, de la main même du chef, se surajoutaient aux textes imprimés. À sa grande surprise, elle découvrit des variantes introduites par son mari et modifiées par son successeur. La rubrique poisson tenait une large place et le mot safran apparaissait si souvent qu'elle en vint à se demander si elle n'avait pas perdu de sa lucidité.

Elle poursuivit ses investigations. Dans le dernier tiroir, tout en bas, à moitié caché sous des feuilles volantes, gisait un livre retourné. Il lui apparut sous la quatrième de couverture. Sur fond noir, en caractères blancs, elle lut le nom de l'auteur de l'ouvrage. C'était un catalan dont la réputation n'avait d'égal que celle de son héros, célèbre policier ne dédaignant pas coiffer la toque. Elle n'eut pas à attendre longtemps pour que le nom du détective lui revienne en mémoire. Mais oui ! Pepe Carvalho, bien sûr.



Elle retourna le livre. Le titre ne lui apparut pas au premier regard. Elle lut d'abord « recettes morales ». Drôle de titre pour un livre de cuisine, pensa-t-elle. Elle commençait à feuilleter l'ouvrage quand elle fut prise d'un doute, revint à la page de garde. Deux lettres rouges, décalées, comme bondissant hors de la couverture, s'imprimèrent alors dans ses pupilles. Il fallait lire : « recettes *im*morales ». Même chez une honnête commerçante cet intitulé avait de quoi pousser, sinon au vice, du moins à la curiosité. Elle déroba le fascicule et se promit de l'étudier à fond.

En dernière page, le nouveau chef avait noté quelques observations relatives au contenu de l'opuscule. Il avait souligné au stylo rouge l'injonction : « essayer le safran avec les recettes marquées d'une étoile ». Puis il avait ajouté qu'il comprenait mieux pourquoi Cléopâtre se servait du safran comme d'un aphrodisiaque. Mais la perplexité de la patronne atteignit son acmé lorsqu'elle apprit que l'Égyptienne employait aussi, pour l'éclat de son corps, à des fins de cosmétique donc, le *crocus sativus*. Elle trouva que c'était gâché : un aussi précieux produit pour une reine à la beauté sublime, craquante sans *crocus*.

À la lecture des commentaires de son jeune chef, la restauratrice en vint à oublier les déboires de son mari sur une mer capricieuse. Elle prit l'immédiate résolution d'encourager, à supposer que cela le nécessite encore, l'utilisation du safran dans sa cuisine. Au diable les étoiles. Elle se jura de consulter pour sa toilette et son maquillage des esthéticiennes spécialisées en produits méditerranéens.

Toute la brigade remarqua la métamorphose d'une patronne enfin épanouie. Que la perte d'une étoile transforme à ce point la dame relevait de l'irrationnel. Ils ignoraient tous, à l'exception du jeune chef, le pouvoir magique des « recettes *im*morales » dopées au safran.

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...

Jadis cet entrefilet n'aurait évoqué qu'une bonne bouillabaisse. C'était l'époque où Madeleine ignorait l'existence des Crocus Sativus, la société secrète qui faisait trembler tous les restaurateurs de France, du Luxembourg et du Brabant wallon. La première fois que son oncle Armand avait prononcé leur nom, elle avait éclaté de rire.

- Quoi ? La société des amateurs de safran ? Ils luttent contre quoi ? Le poivre et le cumin ?

Les yeux d'Armand, qui s'apprêtait à lui léguer son restaurant, étaient devenus noirs comme de l'encre de seiche. Il ne fallait pas plaisanter avec les Crocus Sativus. Aucune assurance ne la protégerait contre ces fanatiques du goût. Madeleine avait baissé la tête, honteuse, et avait écouté. Les Crocus Sativus étaient des apôtres de la juste épice. Ils traquaient aussi bien ceux qui n'en mettaient pas, que ceux qui en mettaient trop. Quant à ceux qui faisaient des mélanges douteux, ils les ébouillantaient sans procès. Ils lâchaient des rats dans les cuisines et jetaient des cafards dans les plats. Parfois, ils lançaient des rumeurs de gastroentérites ou de bactéries mystérieuses.

Contre cette menace permanente et invisible, les restaurateurs s'étaient organisés. Lorsque quelqu'un était contacté ou suspectait la présence des Crocus Sativus dans un département, il publiait un discret entrefilet dans la presse régionale. Au départ, Madeleine avait cru que son oncle Armand exagérait. Mais d'autres restaurateurs avaient rapporté des histoires terrifiantes de contamination en cuisine et de rumeurs assassines. Cette bande de vengeurs gastronomiques existait et elle était de retour dans la région.

Madeleine essaya de ne pas y penser mais dès le lundi suivant elle reçut cette lettre dactylographiée : *Si vous tenez à votre restaurant, suivez nos conseils. C.S.*

C.S : Crocus Sativus... Ils étaient contre elle, contre son restaurant. Mais de quels conseils parlaient-ils ? En panique, Madeleine rendit visite à l'oncle Armand à la maison de retraite des Romarins. Que signifiait ce message ? Que devait-elle faire ?

- Il va y avoir d'autres messages, expliqua le vieil homme. Lis-les bien... Les Crocus Sativus te laissent une dernière chance, il faut la saisir.

Armand présentait la situation comme une aubaine. Madeleine n'était pas d'accord : elle était menacée, victime d'un maître chanteur. Ne devrait-elle pas tout simplement appeler la police ?

- Toutes ses années que j'ai passées à t'éduquer et tu ne comprends toujours pas ! rétorqua Armand horrifié. Attends les instructions et reviens me voir.

Le premier message arriva deux jours plus tard.

*Le nom de ton restaurant enfin tu honoreras,  
Aux clous un nouvel usage tu trouveras,  
De même en cuisine Marjolaine et Mélissa  
Travailleront au service de tes plats.*

Madeleine le présenta énervée à Armand : un stupide poème qui lui parlait du nom de son restaurant, de bricolage et de ses serveuses. Quelle mascarade ! Son oncle mit ses lunettes et lui ordonna de se calmer. Elle ne parviendrait à rien dans cet état.

Après avoir lu attentivement le message, Armand sourit. Il comprenait. Tout était clair.

- Bien, j'ai sorti hier soir du fond du tiroir le carnet de recettes de ma grand-mère, commença-t-il en montrant un vieux carnet jauni sur la table. Nous allons passer cette première étape haut la main.

Madeleine le regardait avec des yeux ronds, estomaquée par son calme et son assurance.

- Je t'explique, soupira-t-il. Ton restaurant, enfin le restaurant que je t'ai légué, s'appelle *Chez Basile*...
- Oui, tu m'as dit que c'était en l'honneur du chat de ton enfance.
- Oui, en l'honneur de ce brave petit Basilic.
- Basilic ?

Armand caressait l'accoudoir de son fauteuil avec un air nostalgique : ce chat au nom de plante semblait avoir beaucoup compté pour lui. Il se reprit après quelques instants.

- Donc, à partir de maintenant, tu ajouteras à toutes les crudités et à tous les coquillages du basilic, cru bien entendu, car les feuilles perdent leur arôme si on les cuit. Autrement, je te recommande la soupe au pistou et les spaghettis aux herbes de Grand-Mère.

Madeleine sortit son carnet et commença à prendre des notes. Armand continua à décrypter le message. Les clous, bien sûr, ce sont les clous de girofle. Tu pourrais enrichir ta carte de fromage avec du Nagelkaas... C'est une spécialité hollandaise... Du fromage à clous. Grand-mère a aussi une recette de pot de feu qui leur donne le premier rôle, ainsi que des tisanes... Elle en a aussi une à la mélisse. Autrement, mets en vedette sa ratatouille à la marjolaine et son filet mignon à la mélisse. Attention, la marjolaine ne doit s'ajouter qu'en toute fin de cuisson !

Madeleine relut ses notes : soupe au pistou, ratatouille... Si elle ajoutait une glace à la verveine et un sorbet à la lavande, elle pourrait faire un menu provençal.

- Oui, approuva Armand... Grand-mère aussi était née dans la ville d'Aubagne. Le basilic se marie parfaitement avec le sorbet à la fraise.

Madeleine nota aussi. Armand lui remit le carnet de recettes avec un regard sévère mais une voix encourageante : elle pouvait réussir.

Aussitôt Madeleine convoqua tout son personnel et lança la révolution culinaire, nom de code : basilic. Le succès en salle fut immédiat. Le menu provençal séduisit les clients, les spaghettis aux herbes ravirent les enfants et le filet mignon à la mélisse enchantait Monsieur Dupuis, le plus difficile de leurs clients. Madeleine, euphorique, rapporta les compliments à son oncle : les adjectifs délicieux et merveilleux étaient sur toutes les bouches. On commençait même à dire en ville que la cuisine de chez Basile avait des vertus thérapeutiques : on digérait mieux et on dormait mieux si l'on déjeunait dans ce restaurant.

Quand un mois plus tard, le troisième message arriva, Madeleine sourit.

*Ce mois-ci, faites donc plaisir à Annie, Annette et Amandine.*

Aussitôt elle trouva dans le carnet de sa grand-tante, des recettes d'émincés de poulet au miel et à l'anis, de tians aux amandes et de soupes à l'aneth. Elle créa même de petits cakes au saumon et à l'aneth. Elle appela fièrement Armand qui la félicita.

Le restaurant ne désemplit pas avec les nouveaux plats. Monsieur Dupuis, qui maintenant souriait tout le temps, avait recommandé *Chez Basile* à tous ses collègues. Il venait désormais deux fois par semaine dîner avec son épouse. Il prétendait que la nouvelle cuisine du restaurant avait sauvé son couple. Toute la ville commandait à Madeleine des croquants aux amandes. Elle songeait à devenir également traiteur pour les mariages et les communions.

Mais quand elle reçut le quatrième message, la restauratrice ressentit comme un coup sur la tête.

*Ô doux parfums des rhizomes !  
Vrais orgasmes des gastronomes !  
D'Inde ils sont venus  
Pour être Chez Basile reconnus.*

Elle ne comprenait plus : elle avait créé un menu provençal... Chacun de ses plats sentait bon le Sud et maintenant ça ! Elle devait donc se transformer en un restaurant indien ? Qu'est-ce que cela voulait dire ?

- Cela veut dire, expliqua Armand sans la moindre inquiétude, que nous ne devons pas nous enfermer dans ce que nous connaissons, que nous devons toujours nous efforcer de connaître de nouvelles saveurs.
- Mais je ne sais même pas de quoi on me parle.

Armand soupira. Madeleine n'était décidément plus la petite fille gourmande qui aimait le chocolat et les tartes à la confiture. Elle n'était même plus la jeune fille curieuse qui faisait des expériences dans la cuisine de sa maison de campagne. Elle s'était transformée en une redoutable femme d'affaires qui calculait et rationalisait sans se soucier des saveurs et des plaisirs.

- Il s'agit du gingembre et du curcuma, lança-t-il froidement. Ma partenaire de bridge, Veda, est originaire d'Inde. Je suis sûre qu'elle saura m'aider à trouver de nouvelles recettes.
- Tu joues au bridge ? s'étonna Madeleine.

- Tu le saurais si tu venais me voir plus souvent, rétorqua-t-il d'un ton glacial destiné à la congédier.

Depuis qu'elle avait pris la direction du restaurant, Madeleine ne lui accordait que quelques visites protocolaires et ne lui demandait jamais d'avis culinaires. Toute sa vie, Armand avait craint les *Crocus Sativus*, mais aujourd'hui il les remerciait de lui ramener sa nièce. De plus, il avait maintenant une bonne raison de se rapprocher de la délicieuse Veda.

Madeleine monta dans sa voiture, inquiète. Armand réussirait-il à satisfaire les fanatiques cette fois ? Elle réalisa qu'elle n'avait pas mangé depuis plus de douze heures. Elle s'empara d'un paquet de croquants aux amandes. Elle se sentit mieux dès la première bouchée... Succulent... Elle se promit de dîner au restaurant tous les jours avant le service.

Une semaine passa. Madeleine commençait à croire les rumeurs : les nouveaux plats de *Chez Basile* guérissait l'insomnie, le stress et les flatulences. Elle se sentait bien mieux que la semaine passée en entrant dans la chambre d'Armand.

Son oncle la reçut avec un grand sourire. Il avait passé une semaine à cuisine avec Veda. Ils avaient mis au point de nouveaux menus pour *Chez Basile*. Une soupe de poulet gingembre, un velouté de carottes au curcuma, un coquelet au gingembre accompagné de riz à la cardamome, une pintade au curcuma et ses pommes de terre à la cannelle.... Armand avait vraiment cuisiner toute la semaine : la longueur de sa liste était impressionnante.

- Mais notre chef d'œuvre c'est le poulet rôti épicé à l'indienne...

Madeleine trouvait que son oncle avait rajeuni. Il avait dû aimer devoir cuisiner autant. Ou bien était-ce de pouvoir se rappeler sa Grand-mère et le chat Basilic ? Où serait-ce le désir de séduire cette mystérieuse Veda ?

Madeleine décida de les inviter tous les deux à dîner *Chez Basile*, mais avant ils devraient passer en cuisine car elle ne savait pas si son équipe saurait se débrouiller avec toutes ces épices indiennes.

Armand resta sans voix.

- Quoi ? Vous avez bien le droit de sortir de cette maison de retraite parfois ?

Il hocha de la tête puis bredouilla qu'il devait prévenir Veda.

Comme on s'en doutait, les recettes du couple, qui, à eux deux, comptait presque cent soixante-dix ans ravirent le personnel et les clients de *Chez Basile*. On en parla même dans la presse nationale.

Il n'y eut pas de cinquième message... Madeleine avait donc convaincu les Crocus Sativus. Elle avait sauvé son restaurant. Elle ne devait plus ni guetter un entrefilet énigmatique dans la presse régionale ni y chercher de nouvelles astuces pour pimenter ses menus. Elle avait retrouvé sa sérénité et son imagination culinaire. Et son oncle Armand allait épouser Veda.

Un soir, presque un an après le dernier message des Crocus Sativus, Marjolaine transmit à Madeleine un message de la part de Monsieur Dupuis, l'ex client bougon devenu client favori.

*Félicitations. Voulez-vous nous rejoindre ? C. S.*

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...

Erwan, son Maître Queux de -la maison de la côte -, établissement gastronomique dont la réputation avait de longue date bousculé les frontières du département, Erwan donc était bien parti voici trois semaines prétextant l'urgence de se rendre en pays creusois, justement pour participer à cette récolte des fameux crocus sativus!. Or, ce matin même, elle venait de lire dans l'édition du dimanche de son quotidien régional que cette même récolte ne venait que de commencer...là, maintenant! Alors pourquoi était-il parti aussi vite et si tôt ? Pourquoi n'avait-elle aucune nouvelle? Comment avait-il pu oublier l'échéance de l'ouverture de son restaurant dont il était si fier et pour lequel il détenait la palme en tant que précurseur de la cuisine des plantes?

Erwan est plus qu'un cuisinier : il aime travailler les bons produits, et nous avons la chance d'habiter dans une région à la fois côtière et maraîchère ; il prend soin de connaître ses correspondants et pousse le professionnalisme jusqu'à se rendre chez chacun d'eux afin de mieux les connaître, mais aussi pour découvrir leur méthode de production et adapter sa cuisine en fonction de la provenance de chaque produit. Erwan est un passionné, passionné par son métier qui représente toute sa vie mais aussi passionné des plantes, un amoureux de la nature, de la mer et de leurs secrets... Ainsi, avec Madame Grey propriétaire de la maison de la côte, il s'était établi depuis déjà de nombreuses années une connivence poussée à l'extrême jusqu'à faire de leur maison un haut lieu gastronomique. Mme Grey avait repris l'établissement familial tenu précédemment par ses parents et grands-parents. C'était un hôtel simple et bien entretenu où les citadins aimaient venir se reposer et se ressourcer entre mer et campagne. Rien d'extravagant, un rien désuet ce qui en faisait tout le charme ainsi que son attrait. Au décès de ses parents, l'hôtel était resté un temps fermé et tout laissait supposer que l'établissement familial allait définitivement sombrer dans l'oubli. Veuve et sans enfant à son grand regret, Mme Grey partageait son temps entre sa résidence principale de ville et la maison de la côte qu'elle venait ouvrir et entretenir. Rien ne la prédisposait à l'hôtellerie et encore moins à la restauration, étant diplômée d'école de commerce. Et sans le laisser supposer c'est par ce biais



que l'histoire de la maison de la côte reprit vie. L'établissement était situé au centre d'un terrain propre, tout au fond d'une ria ; de la route côtière, un chemin de campagne en donnait l'accès par l'arrière de la maison qui était bordée en contrebas, par la ria, et dans son dénivelé supérieur par quelques arbres séculaires d'essence rare plantés lors de l'arrivée de ses grands-parents sur ces lieux. Une coursive ceinturait toute la grande maison lui donnant ainsi un petit air venu d'ailleurs, quelque part, un rien plus méridional!

Ce fut par le plus grand des hasards, au cours d'un salon professionnel : " tourisme et province », qu'ils se rencontrèrent. Erwan était un cuisinier déjà de bonne réputation mais préférait pour sa qualification rester indépendant et mobile; Ce salon durait trois jours, mais en général chacun venait pour une conférence particulière ou pour un rendez-vous déterminé à l'avance et s'en retournait; ce qui n'était le cas cette année-là ni pour Mme Grey, ni pour Erwan. Salon très complet, ce fut le dernier jour qu'ils se croisèrent fortuitement au sein d'un labyrinthe de buis dans l'atelier intitulé : «du jardin des simples à la belle entreprise ". Mme Grey fut immédiatement séduite par ce grand gaillard dont la belle allure lui donnait beaucoup de charme et de classe...il était exactement le genre de personnage dont elle aurait rêvé comme fils ! Ce fut pour elle le coup de foudre de l'instant, il lui fallait faire connaissance. Pour Erwan, le coup de foudre, il venait de l'avoir dans ce jardin, à tel point que le monde végétal allait désormais faire partie intégrante de sa vie personnelle et professionnelle. Et ce moment particulier eu lieu en présence de cette dame sympathique qui aurait pu être sa mère. Ils engagèrent conversation, et, leur avenir bascula : la maison de la côte avait trouvé de nouveaux maîtres...

Ils se donnèrent une année pour remettre à leur goût la maison de la côte. Celle-ci comprenait un étage unique qu'ils transformèrent en hôtellerie moderne pourvue seulement de quelques chambres de charme. Quant à son rez de chaussée ceinturé d'une coursive close, il sera le lieu dédié à la restauration. A l'arrière, un parking jouxtant le jardin était réservé à la clientèle qui, ensuite, empruntait un genre de labyrinthe bas composé d'essences rares merveilleusement bien agencées en fonction des saisons. Ce cheminement était pour chaque arrivant un appel à la dégustation, une ode aux saveurs du moment, un détonateur pour les papilles. Ainsi se succédaient des parterres de différentes sauges exhalant des parfums aussi suaves que variés, des bouquets de thym et boules récurrentes d'origan, volutes de fenouil et échappées de capucines jaunes ou rouges, entrelas de fleurs de courges aux teints ocre, bourrache et compagnie, le tout se terminant au bas du perron de la maison en une cascade de rosiers. Les deux marches au demeurant très spacieuses étaient encadrées par des rampes -vitrines où étaient disposés des bouquets floraux ainsi que des présentations de décorations exclusivement

végétales ou maritimes dont les tons étaient évocateurs des lieux et des saisons. Puis, la clientèle arrivait dans la coursive et se présentait. C'est en allant rejoindre la salle de restaurant qu'elle avait possibilité de s'arrêter à "la boutique", consacrée à l'art culinaire d'Erwan: gelées de pétales de roses, confits de capucines, farcis de fleurs de courges, bouillons de bourrache, marmelades de roses et thym, huile de romarin, infusions de crustes marines, curd de laminaires ou chutney de salicornes, ou encore présentées dans d'adorables petits coffrets translucides :des pétales de roses et de violettes cristallisés .

La maison proposait une cuisine moderne innovante faite à partir de produits du terroir au plus proche de chaque saison. C'était une cuisine présentée à l'assiette, chacune agrémentée en fonction du mets commandé par une décoration florale ou marine appropriée et savoureuse .Erwan se faisait fort de connaître chaque fournisseur, de les recevoir dans son arrière cuisine prévue à cet effet ainsi que pour la réception des produits ; c'est dans cette même pièce qu'avaient lieu les essais culinaires et les dégustations ainsi que les staffs quotidiens du personnel.

Ce matin-là, la lecture de la rubrique cuisine de son journal, mentionnant ce week-end comme l'ouverture de la saison de la cueillette du crocus sativus, laissa Mme Grey dubitative. Leur établissement, fermé juste au lendemain de l'été, devait rouvrir dans huit jours pour cette période de Toussaint habituellement si propice à la clientèle des habitués qui, originaires du pays, revenaient à dates fixes pour s'occuper de leurs anciens.

Traditionnellement avant chaque réouverture, ils prenaient, Erwan et elle, quelques jours seuls dans la maison pour s'organiser et se propulser dans une nouvelle orientation qui deviendrait la spécialité de l'année; mais voilà, non seulement et pour la première fois depuis le début de leur aventure commune, Il n'était pas là, mais en plus, elle n'en avait aucune nouvelle. En prenant congé, il lui avait bien signalé vouloir visiter la région de la culture des crocus, mais elle n'y avait attaché aucune importance car cette fleur jusqu'ici ne figurait pas dans le répertoire de la maison ; d'ailleurs, n'avait-il pas détourné le problème en préférant les fleurs de soucis séchées, ou quelques saupoudrées d'algues pour colorer ses plats à la place du safran? Jamais il n'avait émis l'idée de vouloir se servir de cette épice qui semblait ne correspondre ni à son éthique ni aux aspirations coutumières des gens du pays ancrées sur une cuisine au beurre bien baratté ,alors que le safran, épice soustraite des stigmates du crocus, appelle plutôt l'accompagnement de l'huile d'olive et est employé dans des régions plus méridionales ... Non, bien sûr que non, le safran n'avait jamais préoccupé Erwan dont Elle pensait connaître tous les penchants secrets comme d'un fils dont elle avait été si cruellement privé. En y réfléchissant bien à son annonce de vouloir se rendre dans la région de la culture du crocus, elle n'avait pas retenu ses dires, mais

plutôt elle les avait détournés en se souvenant de cette charmante jeune fille qui était descendue à l'hôtel au cours de l'été pendant quelques jours et avec qui Erwan avait passé de longs moments dans le jardin à s'entretenir sur les plantes, les herbes, les algues et leurs différents bienfaits. Depuis son départ, elle le trouvait un peu absent, comme distrait, voire même étranger à ses plates-bandes choyées. Certes, il perpétuait ses balades et cueillettes matinales, mais elle le sentait tracassé comme fatigué de sa réussite bien assise. Il avait commencé au cours de l'été à former son cuisinier en second à la culture des bonnes herbes ainsi qu'à l'art de marier les goûts et les essences, les bons produits avec, les herbes fraîches, les algues confites, ou encore ses multiples pétales cristallisés. Il lui semblait indispensable de pouvoir se faire seconder, mais n'avait pas encore parlé de remplacement... Elle avait constaté qu'il avait ouvert un journal de bord mentionnant les étapes de culture du jardin de la maison; mais il n'était pas question que de culture, on y trouvait aussi, l'entretien, la cueillette, la conservation par le séchage, la cristallisation ou la dessiccation, le travail des sucres par chauffage jusqu'à obtention du petit ou du gros boulet ouvrant la voie aux confitures, caramels et confiseries. Enfin, tous ses secrets culinaires qui faisaient la réputation de la maison étaient depuis l'été répertoriés dans ce journal rondement mené et mis à la disposition de chaque membre du personnel dans l'arrière cuisine, sur un grand pupitre. Elle avait trouvé cette initiative parfaite, mais aujourd'hui, alors qu'elle n'avait pas de ses nouvelles, de façon inhabituelle, elle ne pouvait plus se voiler la face sur un mauvais pressentiment qui commençait à l'envahir... Cependant, avant son départ, Erwan avait demandé au jardinier de bien vouloir fumer un carré dédié aux orties en vue de nouvelles créations. Elle avait trouvé cette initiative pleine de bon sens, connaissant les nombreuses vertues des orties tant pour l'entretien des plantes que pour la phytothérapie ; la perspective de cette nouvelle culture pourrait donc s'avérer très porteuse... Pourquoi ne deviendrait-elle pas l'idée phare de l'année 2020??

Erwan commençait-il à vouloir s'orienter après sa cuisine diététique et bio vers des produits de soins ? Pourquoi pas, s'était-elle dit, nous en reparlerons à l'aube de l'ouverture !

Et puis, les congés sont arrivés ce qui était toujours une bonne chose pour tous et en particulier pour eux deux qui connaissaient une certaine "surchauffe" intellectuelle à vivre au quotidien l'un à côté de l'autre uni par leur objectif commun : la réussite de leur saison.

Huit jours devant nous!, et toujours pas de nouvelles! ; En soi, rien d'exceptionnel! Pour des gens qui jusqu'ici n'avaient pas besoin de s'expliquer, car ils avançaient de concert vers

L'édification de leur renommée ; bref, plus qu'un fils, et mieux qu'une mère, ils avaient bâti tous deux un empire de confiance qui donnait envie et qui se manifestait dans une réussite spectaculaire .Mais, la lecture de cet entrefilet sur le crocus dans le journal du matin la

perturbait. La tête enserrée entre ses mains, Mme Grey réfléchissait à la meilleure façon d'opérer afin de prendre contact sans le blesser. Elle choisit de lui envoyer un sms laconique

S'appuyant sur la photo prise ce matin même du labyrinthe des roses, menthes et thyms. L'effet ne tarda pas à se faire sentir, et voici la réponse qu'il lui fit :

"Madame, quelle beauté cette photo du matin! Vous m'en voyez heureux et reconnaissant ; j'espère que vous allez bien ainsi que notre maison bien aimée ; toutefois, cette année sera différente et je vous demande de m'accorder une seconde fois votre confiance; je suis pris actuellement et pour quelques jours encore par la découverte d'une nouvelle plante qui s'avère vouloir révolutionner notre avenir; mais il faut que je vous en parle, j'ai besoin de toute votre confiance ,et j'ai grand hâte de m'en remettre à vous...

Je vous prie de pardonner ma négligence.....je ne serai de retour que vendredi soir, veille de notre dîner d'ouverture."

PS: "vous trouverez toutes mes instructions de la semaine mentionnées pour chacun dans mon livre de bord, après avoir pris soin de le lire..... à l'envers. "

Stupéfiant!!! Cette lettre était tout à fait stupéfiante! Mme Grey se rendit sans plus tarder dans l'arrière cuisine et se précipita sur le pupitre où reposait religieusement le fameux livre de bord., qu'elle retourna..! À sa grande surprise, elle découvrit la bible d'Erwan retranscrite au jour le jour : c'est à dire que tout le programme de la mise en route de l'établissement y était inscrit, toute la marche à suivre précédant l'ouverture de la maison et le travail qui concernait chaque corps de métier. Incroyable, absolument incroyable, Erwan avait pensé à tout, comme s'il ne devait pas revenir. En quelque sorte, elle avait entre les mains, son testament!

Rien ne manquait, chaque geste, chaque précaution, chaque méthode y était référencé, chaque temps de confection, chaque temps de mise au repos pour les plats, les sauces, les confits, jusqu'aux soins des plantes, au ramassage des algues de la ria, tout, absolument tout était soigneusement transcrit, tout, absolument tout .. Le timing de l'ouverture de la saison se trouvait entièrement recensé dans ces feuillets. Pas de doute, si les ennuis commençaient, il fallait, et, sans plus tarder, réagir!

Nous étions dimanche, veille de la grande semaine précédant l'ouverture. Mme Grey saisie d'une impulsion sans pareille, s'empara de son téléphone et envoya un mail groupé à tout le personnel le conviant à une réunion exceptionnelle dès le lendemain, lundi 21 octobre 10 heures.

Puis, tel un automate, elle sortit prendre l'air et se retrouva dans leur labyrinthe; c'est ainsi que sa journée se passa au milieu des fleurs, des senteurs délicatement mélangées aux embruns de la ria, essences si chères à eux deux représentant toute cette énergie qui les avaient propulsés

dans une dynamique et une réussite sans faille..! La journée lui sembla bien courte, noyée dans ses réflexions mais aussi dans un chagrin grandissant. Dès le lendemain, tous les artisans de la maison répondirent présents à cette réunion aussi exceptionnelle qu'inédite. Mme Grey avait eu juste le temps de se reprendre pour faire aussi bonne figure que possible et réussir à injecter à sa troupe une dose d'allant suffisante à leur apporter le tonus nécessaire pour amorcer l'ouverture de la maison. Ils n'avaient pas le choix, Erwan le leur demandait, elle aussi. Le livre de bord, posé sur son grand pupitre, trônait à ses côtés. Tous l'écoutèrent, surpris dans un premier temps, puis, ils l'entourèrent, l'applaudirent, et sans un mot se dirigèrent vers le pupitre où reposait le livre de bord cette fois-ci retourné : l'envers des choses devenait le devant de la scène, et, leur marche à suivre. C'est ainsi que la maison se transforma dès cet instant en une véritable ruche ayant pour reine la feuille de route d'Erwan. C'était une première étape qu'elle semblait avoir emportée, seul l'avenir saurait le lui confirmer. Aujourd'hui, elle devait assurer cette rentrée aussi bien que possible, comme ils avaient su le faire jusqu'à présent depuis bientôt dix ans ! Vendredi, Erwan reviendrait; alors elle l'écouterait. Mais surtout il fallait, qu'il soit fier de sa maison, et que sa première impression en la retrouvant soit la meilleure.

Aucun d'eux ne vit la semaine passer. Tout ce qui devait être fait le fût : du ménage, au jardin, de la cuisine aux fournisseurs, chaque étape était cochée au fur et à mesure de l'avancée des jours si bien que le vendredi 25 octobre dès l'aube, la maison tout entière était prête pour recevoir ses hôtes du lendemain, mais surtout pour accueillir son maître dès le soir même.

Et il arriva. Il fut reçu par une haie d'honneur et de fleurs, il rayonnait accompagné d'une charmante jeune personne aussi jolie que fraîche et simple que tout le monde reconnut et qu'il présenta ainsi : "voici -Petit Safran-". Puis, arrivé sur le perron, il salua Mme Grey venue à sa rencontre et tous deux s'enfermèrent dans le bureau. L'entretien dura une éternité pour ceux qui attendaient dehors, et un court instant pour tous deux; voici ce qu'il en ressortit :

Après les effusions d'usage, Erwan pris place face au bureau de Mme Grey, s'assit, puis parla:  
" Mme, j'ai trouvé mon Graal.

Il me faut revenir sur mon vécu de la saison dernière : fatigué par la lourdeur de ma tâche en cuisine et ce malgré la grande aide apportée par Rodolphe, au quotidien, ainsi que l'aide ponctuelle fournie par Gérard le jour des extras ,je commençais à imaginer autre chose afin de me consacrer à ce qui restait ma passion et ma conviction -le monde végétal et ses richesses. Avant mes congés, il me semble vous avoir parlé de la culture de l'ortie qui possède des qualités médicinales insoupçonnées : plante detox, reminéralisante ou anti inflammatoire, enfin plante riche en protéines complètes ce qui la dote d'un potentiel rapidement assimilable dans l'organisme ; sans oublier son coût minima qui permet d'aboutir à un produit fini très accessible!

Bref, en y réfléchissant, c'était plus qu'un carré dont j'avais besoin, mais je n'avais pas encore mis un mot sur mon désir. Ce que je savais c'était que je souhaitais lever le pied en cuisine pour me consacrer au laboratoire orienté sur les végétaux. Je décidai donc de passer ma période de repos à ma quête personnelle.

Au cours de l'été, nous avons reçu à l'hôtel une jeune femme passionnante et attachante portant un surnom atypique de -petit safran-, surnom attribué par sa famille limousine faisant référence à sa passion pour les fleurs et tout particulièrement pour les fleurs de *Crocus Sativus* lorsque toute petite fille déjà, alors qu'elle se trouvait en vacances chez sa grand-mère dans la safranière familiale, elle passait tout son temps parmi les crocus. De cette passion, elle en avait fait son métier qu'elle désirait me faire découvrir : horticultrice spécialisée dans les bulbes à caieux, ou, cormus, du *Crocus Sativus*.

Mes congés commençaient donc par la ville d'Aubusson chef-lieu de sa résidence.

C'est ainsi que je retrouvai Petit Safran à Aubusson, haut lieu par ailleurs, de la tapisserie, et qu'elle me présenta son entreprise horticole comprenant quelques champs exclusivement de crocus, et, des serres attenantes. Son activité principale était de cultiver des crocus afin de récolter leurs bulbes, ou cormes, pour fournir les safraniers de la région. Au cours de cette visite, Petit Safran me fit l'exposé et l'historique de la vie d'un crocus: il s'agit d'une plante de la famille des -eridaceae -, et c'est une plante géophyte triploïde stérile, c'est à dire une plante à floraison automnale et à dormance printanière et estivale. Cette reproduction végétative exige une terre bien drainée et ensoleillée. Elle se fait par la production de cormus fils issus du cormus mâle, cycle très étroitement lié aux variations saisonnières de températures. Pour en finir, la réussite de cette culture est d'une grande exigence car sa production est dépendante de l'homme, et les bulbes, ou cormes, doivent être divisés manuellement, puis, ensuite, replantés. Enfin, leur floraison qui a lieu de septembre à mi-novembre, surtout la nuit, a une durée de vie qui n'excède pas 48 heures. Quant à vous décrire cette fleur: pas plus haute que quinze centimètres, ses longs pétales sont de couleur mauve et de port érigé au cœur desquels repose 1 pistil muni de 3 stigmates de couleur rouge brique. Ce sont ces 3 stigmates qui font du crocus une plante recherchée, car une fois séchés ils deviennent une Épice Rare et Chère.

Lors de ma visite je restai interdit devant la qualité des bulbes savamment rangés dans des clayettes de bois et enfouis dans de la paille fraîche et odorante. Chacun avait déjà une belle taille d'environ 2 à 3 centimètres, parfaitement sain. Et je pris alors conscience que Petit Safran me dévoilait son trésor, ce qui me toucha au plus profond de moi-même, tandis que par l'embrasure de la fenêtre de la serre, j'apercevais comme une mer de crocus prêts à éclore. La journée passa très vite, et au moment de nous quitter, elle me demanda s'il me ferait plaisir de

visiter une safranière le lendemain car elle devait s'y rendre pour porter une commande de cornes. J'acceptai aussitôt cette proposition, fou de joie après cette visite de bulbes qui commençait à me métamorphoser sans que je ne le sache encore."

Pendant cette première partie de l'exposé d'Erwan, Mme Grey se tenait bien droite assise dans son fauteuil de bureau, lui faisant face sans le voir : plus de doute, les ennuis commençaient. Toutes les pires éventualités consécutives à son départ, à présent inéluctable, se bousculaient dans ses pensées à vitesse folle, et elle tentait de ne rien laisser paraître, surtout pas son chagrin qu'elle avait bien du mal à contenir. Fort heureusement les pâles rayons du soleil couchant venaient ricocher sur les vitres de la fenêtre du bureau jusqu'à inonder le plateau de la table qui les séparait et faire écran entre eux deux, ce qui facilitait l'épanchement de l'un et le repli de l'autre. Erwan Continua:

"Le lendemain nous priment la route dans le pick up de Petit Safran, chargé jusqu'à la gorge de clayettes de cornes. En route vers Fontanières, La Souterraine et Montluçon. Journée qui finalement se transforma en une semaine car les routes de la creuse aussi sinueuses qu'étroites se voient encombrées à cette époque de l'année de plus de tracteurs et de bêtaillères que de voitures particulières. Je me laissais guider, ébloui et heureux. Les safraniers rencontrés m'ont conquis par leur gentillesse, leur spontanéité, leur simplicité et bien entendu par leur savoir-faire. Plus nous avançons sur notre route de livraison, plus je me trouvais un peu plus à ma place ou tout au moins à celle que je recherchais. J'exultais intérieurement. Et, il faut bien l'avouer, je me sentais si bien auprès de Petit Safran. Pour en terminer avec mon histoire,-à ce moment-là Mme Grey s'enfonça dans son fauteuil presque jusqu'à disparaître des yeux de son interlocuteur se demandant à quelle sauce les ennuis allaient la manger!-..., nous étions le dernier jour et faisons route du retour lorsque Petit Safran me demanda si cela me ferait plaisir de visiter la plus ancienne safranière du département malheureusement aujourd'hui plus exploitée mais où subsiste de très beaux bâtiments . J'acceptai, sachant que dès le lendemain je serais encore dans les temps pour arriver auprès de vous à la maison de la côte. Cette visite fit basculer le reste de ma vie. Cette safranière était la propriété des grands parents de Petit Safran, justement l'endroit même qui lui avait donné la passion du crocus, endroit qui a achevé de me conquérir. Domaine aujourd'hui maintenu tout juste en état de survie par sa grand-mère, les bâtiments auguraient de ce qu'ils avaient pu être dans le temps, ce temps de l'exploitation artisanale effective de ses grands-parents. Je trouvai une vieille dame charmante qui dès mon arrivée me prit par le bras et me fit visiter toute la propriété; Tant et si bien que la nuit était déjà tombée, qu'elle nous parlait toujours, et, que enfin s'en apercevant, elle nous proposa de nous héberger. Ce que nous acceptâmes. Et le coup de foudre, sans que nous en soyons conscients encore allait



se révéler quand au cours de notre dîner elle nous avoua que son souhait le plus cher, avant de partir..., serait de voir revivre son exploitation, et que pour cela elle était même prête à louer ses terres pour un franc symbolique, mais que ce qui l'ennuyait le plus, c'était l'avenir compromis de ces vieux bâtiments qui ne correspondaient plus à l'attrait de la jeunesse actuelle. Sans nous concerter Petit Safran et moi-même, je me suis entendu répondre à cette dame, que j'étais prêt. Prêt à faire revivre et reflourir ses champs, mais aussi prêt à reprendre les bâtiments pour en faire mes laboratoires tant rêvés. Nous sommes restés bavarder toute la nuit, et au petit matin je l'ai quittée en lui disant: -à très bientôt. Mais avant de revenir, je dois m'en remettre à ma mère spirituelle là-bas dans mon pays-. "Le soleil était à présent couché et la pièce plongée dans une demi-pénombre .Erwan s'était enfin tu lorsque Mme Grey se leva et s'approcha de lui en prononçant ces quelques mots:

"Erwan, permettez-moi de vous appeler mon enfant. Si à première lecture du journal du dimanche mentionnant le début de la cueillette du crocus Sativus, j'ai craint que les ennuis ne commencent, je suis en mesure aujourd'hui de les remercier de nous permettre une fois de plus dans notre vie de nous remettre en question et pourquoi pas de redémarrer toujours ensemble tout en ayant agrandi notre famille. Votre passion des plantes m'enchanté et a contribué à faire mon bonheur. La maison de la côte marche aujourd'hui de façon autonome grâce à votre feuille de route percutante. Depuis longtemps notre entreprise est à votre nom chez mon notaire. Je serai ravie, si vous le voulez bien, de collaborer, une nouvelle fois à l'édification de l'entreprise de vos passions. Ne dites rien. Permettez que je reste à vos côtés.»

Contre toute attente et faisant défi à tout éventuel ennui, le crocus Sativus su trouver sa place au sein de la maison de la côte ; Erwan partit s'installer en Creuse et reprit avec ferveur l'ancienne safranière des grands parents de Petit Safran; ensemble, ils arrivèrent à produire un bulbe parfait, un bulbe AOC venant faire concurrence au bulbe AOC de la Mancha de réputation mondiale. Et surtout, Erwan installa ses laboratoires dans les anciens bâtiments qui intérieurement prirent des allures d'usines expérimentales principalement dédiées au safran mais aussi à toutes les plantes qui pouvaient le préoccuper, telle l'ortie entre autre...

Du SAFRAN, seule épice issue d'une fleur, il en imagina de nombreuses combinaisons. Il faut savoir que le pistil du crocus, possède, avant d'être travaillé 2 atouts majeurs : sa belle COULEUR jaune-orangé, ET, son PARFUM chaud et aromatique. Ces 2 qualités essentielles en font d'une part, un grand exhausteur de goût, et d'autre part, un colorant parfait .Erwan sut exploiter ces deux richesses jusqu'à les transposer dans de nombreux supports culinaires tels des huiles safranées, ou des vinaigres safranés , de la moutarde, des tisanes ou du thé, ET, ce qui donna un regain de notoriété à la maison de la côte : du beurre safrané .Il travailla sur les



deux établissements à la fois, produisant dans l'un et alimentant l'autre. Mais ses expériences allèrent beaucoup plus loin avec la création de produits médicinaux et cosmétiques, à base de safran pour ses qualités euphorisantes, toniques, antioxydantes et colorantes. Conjointement, il s'adonna à la teinture de tissus à base de safran et imagina avec les artisans limousins tout un éventail de linge de maison et de table. C'est ainsi que se développa la nouvelle gamme des produits de la côte qui demandèrent à Mme Grey de revenir sur ses études de commerce pour mieux s'adapter au marché du moment; de cela elle ne ressentit pas l'ombre d'un ennui, mais bien au contraire une véritable renaissance.

Voici comment, de l'amour d'une petite fleur naquit leur nouveau défi!!

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... Les demandes toutes les plus extraordinaires les unes que les autres allaient s'enchaîner. Les ruées sur les cartes pour dénicher l'once d'or rouge feu tant convoitée... Non, elle ne se plierait pas à ce dictat annuel annoncé fièrement par l'éclosion d'un bouton à la robe violine. Les fleurs de crocus délivrent leurs merveilleuses et précieuses récoltes à qui sait l'apprécier et s'en délecter. Nul doute que les suaves et soyeuses notes épicées sauraient agrémenter ses créations artistiques. Nul doute que grâce à son palais si subtil elle découvrirait cette année encore des associations inédites. Mais laissez faire les artistes culinaires ! Cessez de vouloir galvauder à tout-va les saveurs inénarrables d'épices et de condiments d'une telle préciosité... Telles des perles de rosée, les notes doivent se marier avec délices, application et rigueur. L'inventivité à longueur de pages de magazines féminins et l'accessibilité de produits bradés la laissent perplexe, ébranlant ses convictions les plus intimes de la gastronomie portée à son paroxysme, à l'esthétisme parfait.

Aujourd'hui, les rayons des supermarchés s'enorgueillissent de receler de pépites culinaires aux noms évocateurs et exotiques. Poudres de Tandoori, curcuma broyé, Wasabi, Colombo ou Curry de Madras étalent fièrement leurs teintes chatoyantes alors que les gousses de Vanille de Madagascar, Poivre du Sichuan et mélange Thaï font saliver le consommateur. Des voyages éphémères l'invitent dans des contrées lointaines à la douce sonorité d'huile de coco et citron Yuzu. Mais qui aujourd'hui peut se targuer à part les restaurants primés de connaître la véritable saveur que recèle une gousse grasse et pleinement développée d'une liane de subtile *Vanille fraîchement cueillie* ? Les palais sont déformés à force d'accéder à des ersatz de produits destinés originellement à des mets de luxe. La grâce et la délicate attaque en bouche d'une baie d'Açaï et d'une fève de Tonka se déguste, s'affine, se peaufine. La sensualité d'une note acidulée, la longueur et rondeur d'un cacao de terroir, la force d'un poivre de Kampott au nez brut, quasiment résineux... Quelle subtilité recèle réellement les

arômes si riches et denses d'une fève de Criollo, d'une si grande rareté ? Comment la décrire, la cerner, l'appréhender. Comment a-t-elle été choyée, récoltée, choisie, cueillie et torréfiée ? Quel amour, quel soin lui ont été prodigués ? On est dans l'Art culinaire dans tout ce qu'il a de plus noble, de plus pur. Comme les grands nez, comme les œnologues les plus renommés, les chefs subliment les matières brutes. D'un joyau enchâssé dans sa gangue terreuse, ils extraient les sucs les plus prometteurs et nous démontrent avec virtuosité l'amplitude de leur talent magistral. Ils exhalent les goûts, enchantent les papilles, régaler les plus récalcitrants, les emmenant au-delà de l'esthétisme absolu dans un voyage des sens.

Mais que vaut leur métier si celui-ci devient à la portée de tous avec des similis produits mêlés de terre, de goudron ou de résidus pour des ventes en mass-market ? Quelle hérésie ! Quel dégoût. Quelle tristesse... Un de ses souhaits les plus chers serait que chacun puisse faire l'expérience *du goût*. L'unicité. La passionnante alchimie. La délectable association qui vous envoie des papillons dans le cœur parce que la bouche, les papilles, le ventre ne savent même plus dénommer les informations qu'ils perçoivent. Mais uniquement avec des produits d'exception. Et non ces infâmes magmas noirâtres en poudre de goudron délicieusement appelés grains de truffe...

La truffe.

La véritable truffe. Cette pépite du sol qui s'offre comme un diamant quand on ne l'attend pas. Cet affût, cette connaissance de la terre... Les racines annonciatrices, l'humus soudain moins lourd, d'une légère souplesse, qui dégage cette senteur enchanteresse. La nature offre des miracles. Miracle de copeaux d'une finesse incomparable aux fragrances si prégnantes... La truffe. Elle se souvient. Elle se souvient de sa découverte. De ce respect du produit si précieux. La mandoline délicate pour la sublimer, le trait d'huile aromatisée, le soupçon d'herbes fraîches pour ramener cette note minérale. Elle avait déjà fait ses preuves en cuisine (mais les fait-on vraiment jamais ?) et voilà que ce produit merveilleux s'est laissé apprivoiser, frôler, magnifier. En délicate touche puis en notes plus prononcées, poudrées, presque minérales à force d'être terreuses, presque végétales à force de contenir la richesse d'arômes incomparables. Le découvreur se délectait de ses nectars et rétrospectivement, qu'il avait raison ! Elle ressentait encore ce délectable frisson de la croquante explosion. Lorsque ses dents ont rencontré cette merveille se délitant avec suavité sur son palais. Ce côté terreux, riche, ample. Cette attaque persistante de noix finement concassée et cette finale presque amère d'un cacao dense, d'une palette aromatique si rare. Chaque dégustation fut une

découverte. Une extase culinaire. Oui, elle n'a pas peur de ses mots. Une extase culinaire. L'art de dénicher cette perle ultime, cette évasion des sens. La truffe. Sa première truffe. Elle s'en souviendra toujours, une telle félicité qui vous envahit ne peut à jamais s'effacer de la mémoire.

Elle a jeté le journal sur le bord de son piano. Rien ne sert de toute façon de s'énerver. Les crocus Sativus offriront encore des merveilles à qui sait les choisir. Et d'autres malotrus s'escrimeront à vendre aux crédules à prix d'or des mélanges inextricables de filaments précieux malmenés, écrasés par des pinces trop brutales, cassés, desséchés et entremêlés indignement à des fils de coton colorés du fameux sésame vermillon...

Elle est triste que l'on respecte si peu son Art. Triste que tant de gens ignorent même à quel point ils sont bernés. Triste et en même temps, elle sait que cette vocation est là, chevillée au corps de ses pairs. La gastronomie a encore de belles lettres de noblesse à mettre au monde. Encore faut-il que chacun se fasse porte-parole du respect d'un produit vierge, intact, brut et magnifiquement récolté. La rugosité d'un artichaut violet patiemment tourné découpé à vif, rôti au beurre et dressé en écume de foie gras, la sucrosité d'une carotte pourpre... Ses maîtres de cuisine lui ont insufflé cet amour et ce respect du produit. Elle connaît ses producteurs, travaille de concert avec eux pour créer cette symphonie qui ne peut qu'exister que grâce à leur inventivité, passion et dévouement. Chaque aromate est savamment choisi, équeuté, tailladé avec respect, chaque légume a tendrement mûri à un doux soleil de plein champ, chaque fruit s'est savamment gorgé de soleil à l'ombre de feuilles salvatrices le protégeant des trop agressives chaleurs brûlantes des après-midis...

Elle n'aime travailler que le bon, *le produit de saison*, le frais, l'excellent. Sa troisième étoile a été gagnée à ce prix. Les fourneaux bruissent à son passage. Les sous-chefs sont à ses ordres, ravis de mettre leurs talents dans ces découpes subtiles, de sublimer ce que la nature offre de plus généreux. Elle est si fière de ses plats mono-centrés comme sa « *Betterave* » déclinée en textures fondantes et crémeuses de betteraves jaunes et Chioggia au café Blue Mountain acidulé d'épine vinette ou encore sa « *Tomate plurielle* » au délicieux consommé glacé à la feuille de cassis et fleur de sureau agrémenté de crème glacée de burrata à la vanille fumée... Que dire également de sa fameuse « *Carotte à la fleur d'oranger* » constituée d'une fine gelée et mousseux à la carotte et émulsion de yaourt parfumé à la fleur d'oranger relevé de notes de Voatsiperifery, ce poivre si généreusement fleuri et boisé ?...

Elle est intransigeante et d'une exigence ultime. Elle le sait. Sa passion est d'offrir le meilleur. Et sa générosité se retrouve dans chacune de ses créations, mêlée à cette minutie, cette quête du détail permanente. L'excellence ne se décrète pas. Elle se prouve à chaque plat, à chaque découverte, chaque association. Elle est dans l'audace, la volupté d'une assiette inédite, d'un mets d'exception...

Alors lire dans ces entrefilets que la ruée vers cet or pourpre va encore cette année mener des palais à s'imaginer découvrir la subtilité alors que ce qu'ils auront devant eux n'aura même pas la saveur d'un mauvais filament de crocus desséché au soleil la remplit de déception. Elle aimerait tant offrir aux gens le bonheur subtil de la connaissance du goût ! Découvrir, s'enivrer de saveurs exceptionnelles...

Elle sourit en se remémorant ses plats signatures. Combien de dégustations, de sur-cuissons, de dosages subtils d'épices et d'aromates... Et enfin, à portée d'une ultime cuillère, le sublime ! La perfection consacrée... Elle revoit les casiers débordants de magnifiques homards fraîchement pêchés et ses heures consacrées à le rendre juste parfait. Son *Homard bleu* est devenu lui aussi emblématique. Premier dashi aux fruits rouges subtilement rôti au beurre de homard, finement accompagné d'un chutney de cerises à l'épine vinette relevé d'un jus de betterave... Les teintes se mariant avec merveilles, les saveurs twistant avec envie les notes riches et généreuses de la chair... Quelle alliance à nouveau découvrir, quelle palette explorer ?

La sonnerie de son portable l'interrompt dans ses pensées. L'écran s'est allumé de bleu.

- Anne-So ? Tu vas bien ? C'est Hélène.
- *Madame* Darroze ! Comment vas-tu ?
- Écoute, c'est le rush actuellement sur les légumes racines et impossible de trouver les dernières productions que je voulais utiliser pour mes émulsions donc inutile de te dire que c'est le vrai coup de feu en cuisine... Mais je ne t'appelais pas pour ça. Dis-moi, tu sais que je participe à des émissions culinaires permettant de dénicher les talents de demain ?
- Non, ne me parle pas de ces concours pour grand public !
- Anne-So, je te parle justement de ces concours. Pour montrer aux gens ce qu'est la vraie cuisine. Les éveiller au goût. Leur donner des envies de pureté et d'esthétisme. Je sais combien tu es attachée aux valeurs de ce métier si exigeant. En tant que seule

femme triplement étoilée en France, tu représentes mieux que personne cette excellence à la *sauce* féminine. Je souhaite que tu sois près de nous sur une épreuve emblématique.

— Tu plaisantes, Hélène ?

— Non, on est encore trop peu de femmes cheffes. On a ce devoir de représenter nos créations et de susciter des vocations. Tu le sais mieux que personne, le parcours d'une femme cheffe est encore un parcours de combattant.

— Oui, bon... Et ce serait ?

— Une épreuve, une série de prises, sur deux-trois jours, max.

— Tu sais que je ne peux pas me libérer comme ça...

— Je sais et c'est pour ça que je t'appelle pour qu'on cale ensemble, ça nous laisse une belle marge, c'est pour l'an prochain, à la même période.

— Et il y aurait un thème ?

— Oui, ... sublimer un dessert avec du safran...

Elle n'écoute déjà plus son interlocutrice. Les notes s'assemblent, se mêlent. L'agrumes durcit sa fragile acidité, la rondeur de l'épice se mêle à la suavité des fleurs fraîches coupées... Elle imagine, détourne, sublime... La création se met en œuvre doucement et se dessine déjà devant ses yeux. Les saveurs s'affrontent, se contournent, s'harmonisent...

Anne-Sophie Pic laisse son regard errer sur le journal local qu'elle a abandonné quelques instants plus tôt. *Sublimer un dessert avec des filaments de safran*. Le voilà son nouveau défi. Merci Hélène.

Tu as raison, les concours de cuisine aux heures de grandes écoutes vont peut-être être le moyen de rendre leurs lettres de noblesse aux produits d'origine... Quelle étrange vie tout de même ! La « grande cuisine » sauvée par les télé-réalités... Ce monde est fou. Mais c'est ce grain, ce zeste de folie qu'elle recherche insatiablement dans ses créations.

Alors, s'il le faut...

Laissons parler cette nouvelle récolte de crocus Sativus aux filaments d'or pourpre...

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. La chef Clémence Levain redoutait la parution de cet article. Les mois avaient passé , elle en avait presque oublié cette affreuse affaire , pensait que cela n'était qu'une plaisanterie. Comment pouvait-elle se sortir de ce piège où l'on avait enfermée contre sa volonté. Tout lui revenait en mémoire : la rencontre avec cette femme , la proposition , son refus puis les menaces. La chef Clémence est interrompue dans ses réflexions par le toc toc qui résonne à la porte de son bureau. Elle lâche un « entrez » sur un ton pète sec ! La porte s'ouvre pour laisser passer la tête de Marc Villon , son second de cuisine.

-« Clémence, les premiers clients arrivent en salle pour le coup de feu de ce midi ! »

Voyant que la chef ne réagit pas trop, Marc entre et il lui demande si tout va bien. Clémence regarde Marc avec un regard vide et ne répond pas à la question. Le chef suit du regard son second qui fait le tour du bureau , lui pose une main sur l'épaule et la secoue légèrement.

-« Clémence, tout va bien ? »

-« Oui, oui....qu'est ce qu'il se passe ?! »

-« Les premiers clients pour ce midi arrivent. »

Dans un sursaut, elle se lève de sa chaise, bouscule Marc et se précipite vers la porte , se retourne dans l'encadrement de la porte et regarde son second avec de grand yeux étonnés.

-« Marc , c'est le coup de feu en cuisine, ne reste pas planté là !! »

Marc engage le pas à sa chef, il regarde la chef Clémence marcher d'un pas décidé mais un truc cloche. La chef Clémence Levain est une femme volontaire , travailleuse , débordante de vie et d'énergie. Ce n'est pas elle qu'il a trouvé tout à l'heure dans le bureau. Non , il y a un problème, cette femme du haut de ses 1m60 et 60 kilos toute mouillée n'est pas devenue chef d'un restaurant 3 étoiles sans une force de caractère importante. Non il y a un truc qui va pas. La chef et Marc se retrouvent en cuisine pour le service du midi. Les noms des entrées , des plats et des desserts se mettent à être chantés par le ballet du personnel de salle. Les commandes lancent le manège des couteaux , du beurre frémissant dans le fond des poêles et le bruit des aliments en cuisson. Toute la vie d'une cuisine en plein coup de feu , accompagnée des cris des cuistots « oui chef , bien chef !! » et le cri d'alerte « chaud devant ! ». Le début du service se passe bien , Marc le second remarque une légère tension chez la chef Clémence. Mais quand les premières commandes pour les desserts arrivent , la chef est de plus en plus tendue.

\*

Dans les jours qui ont suivi, cette tension est grandissante. Marc Villon voit la chef Levain de plus en plus tendue. La chef est une femme dans la fin de la quarantaine , d'une taille moyenne aux cheveux mi-longs avec un regard plein de vie avec ses yeux verts, d'un caractère jovial , droite mais avec de la dureté quand il le faut , surtout qu'il en faut pour être chef d'un restaurant 3 étoiles. Ce qui est inquiétant , c'est que dans un peu plus d'un mois , il y a ce dîner entre plusieurs ambassadeurs au restaurant. Il ne faut surtout pas que la chef nous fasse une dépression avant ce repas. Les jours passent et la chef Clémence est de plus en plus nerveuse, jusqu'au jour où un commis ne fait pas un truc bien et là , la chef lui balance une assiette en plein ventre. Toute la vie de la cuisine se fige trente secondes et Clémence quitte la cuisine en gueulant tellement fort que même dans la salle les clients se sont arrêtés de manger. Une fois la crise passée, le commis s'est empressé de ramasser l'assiette cassée et de nettoyer. Le second reprend le service en main et tout est rentré

dans l'ordre pour la fin du service. Une fois le service fini, Marc est allé voir si Clémence était calmée , mais ne la trouve pas dans le bureau.

1

Il repasse par les cuisines, la réserve et toujours pas de chef et non plus en salle. Soudain Marc pense à la petite terrasse située à l'arrière du restaurant. Quand il arrive , la chef est bien là , en pleine discussion avec une jeune femme , qu'il ne connaît pas. Aussitôt que les deux femmes se rendent compte de sa présence, l'inconnu part. Clémence fait comprendre à Marc qu'elle ne veut pas discuter et le plante là.

\*

Cela fait bientôt une semaine que la chef Clémence ne met presque plus les pieds dans la cuisine du resto , elle est là au début de certains services mais ne les finit jamais. Elle évite aussi de rester seule dans une pièce avec son second. La semaine suivante est dans la même lignée. Marc sait qu'il faut laisser la chef Clémence revenir d'elle même , mais là, cela fait quinze jours. Jamais elle n'a fait sa tête de cochon aussi longtemps. Voila deux jours que Marc lui laisse des messages sur son portable. Il se rend d'un pas bien décidé vers le bureau de la chef, il arrive devant la porte, frappe énergiquement , attend un peu , pas de réponse ,il rentre timidement. Marc reste bouche bée devant ce qu'il découvre.

-« Ferme la porte et assied toi où tu peux. »

Marc ne comprend pas le changement chez Clémence , elle qui est plutôt ordonnée, presque maniaque en cuisine. Voir un tel capharnaüm dans le bureau, mais qu'est ce qu'il lui arrive ! Une fois dégagé une chaise de ce qui l'encombrait, Marc s'assoit et demande à Clémence ce qu'il se passe. Clémence, lui demande de ne pas l'interrompre.

-« Il y a quelques mois, j'ai été contactée par une femme pour me demander de faire une chose....complètement folle !..... De tuer une personne !! »

Des larmes commencent à couler le long des joues de Clémence, qu'elle essuie d'un revers de la main. Marc dans sa surprise se lève de sa chaise en gesticulant et hurlant qu'il faut aller à la gendarmerie. D'un geste calme, Clémence lui demande de se rasseoir et de ne plus l'interrompre.

-« Cette personne savait que le restaurant a été choisi pour recevoir les ambassadeurs de plusieurs pays en guerre afin de mettre au place avec les gouvernements Français, anglais et suisse , un accord de paix durable. Accord que les présidents des pays présents signeraient dans quelques mois au siège de l'ONU.....Tu penses bien que je l'ai envoyé bouler , mais une semaine plus tard, elle est revenue avec une vidéo me montrant qu'il avait ma fille en otage. Je ne peux pas reculer Marc , je dois le faire. »

Un silence de mort s'installe dans le bureau , même une mouche n'oserait prendre son envol.

Clémence fait comprendre à Marc qu'il peut poser toute les questions qu'il veut. Marc bouge sur sa chaise comme un enfant qui a des épines aux fesses. Il a tellement de questions qui se bousculent dans la tête , qu'il ne sait pas par où commencer. Les changements qu'il avait remarqué chez sa patronne prennent un sens avec cette révélation. Après avoir fait un tri de toutes les questions qui lui assaillent le cerveau, Marc se lance.

-« C'est la femme qui était avec toi sur la terrasse qui te fait chanter ? »

-« Oui , elle vient toujours par surprise. »

-« Pourquoi m'en parler que maintenant ? La police , la gendarmerie, tu n'as rien dis ?»

-« Je ne peux pas , personne n'a de nouvelles de Chloé depuis que j'ai vue cette vidéo de merde !!! »

Clémence fond en larmes. Marc se lève, marche vers la fenêtre et lui demande comment elle doit faire pour tuer cette personne.

-« Je ne sais pas, elle doit venir la veille pour me l'expliquer et me donner quelque chose....j'en sais pas plus. »

Un ange passe , d'un coté Clémence complètement effondrée sur son bureau et Marc bras croisés devant la fenêtre à scruter l'horizon. Le silence est brisé par la phrase que murmure Clémence de plus en plus fort.

2



-« Je suis foutue , je suis foutue , je suis foutue , je suis foutue !!! »

Et dans un mouvement circulaire du bras, elle renverse une pile de livres située sur le bord du bureau qui fini sa chute sur le sol. Marc se retourne brusquement et pose ses deux mains sur les épaules de sa chef pour la calmer.

2

-« Attends tu n'es plus seule ! Maintenant que je suis au courant , nous allons trouver une solution. »

-« Mais quelle solution ? Je ne peux faire autrement que d'obéir si non je ne reverrai pas Chloé... »

Marc propose que dans les jours à venir , ils essaient de voir comment ils pourraient faire pour arrêter toute cette machinerie en essayant d'identifier cette femme.

\*

Voilà bientôt quinze jours que Clémence et Marc essayent de trouver quelque chose qui permettrait d'arrêter tout ce bazar. Malgré la description de cette femme aux cheveux blancs , rien ; ils ne trouvent rien. Même auprès des gens que côtoie Clémence dans la ville voisine , personne n'en sait rien sur cette femme. Pourtant elle a abordé plus d'une fois la chef Clémence lors de ses visites chez certains fournisseurs, sur le marché de la petite commune où se trouve notre maraîcher. Une fois Clémence avait réussi à noter le numéro de la plaque d'immatriculation , numéro que Marc a donné à un ami de la préfecture , là aussi chou blanc. Marc voit sa chef perdre de plus en plus pied au fur et à mesure que ce fichu repas approche. Clémence demande à Marc de voir avec Marie la chef de salle afin qu'elle passe prendre des vêtements à son appartement et qu'elle lui apporte à son bureau. Clémence ne quitte plus son bureau. Seul Marc lui rend visite tous les soirs ,dîne avec elle et passe une partie de la soirée, fait un débriefing de la journée et ils essayent aussi d'avancer sur une solution pour se sortir de ce piège qui se referme sur Clémence. Un soir pendant le dîner , ils font un récapitulatif de leurs recherches depuis plusieurs semaines et le résultat est rien. La fatigue des derniers jours se fait sentir , Clémence s'est résiliée à faire ce qu'il lui est demandé ; fatiguée elle se rapproche de Marc , prend son visage entre ses deux mains et Clémence commence à l'embrasser tendrement , puis avec fougue. Marc repousse avec délicatesse sa chef.

« Ne dis rien Marc , dans quelques temps ma vie sera dans une cellule. Ne dis rien , profitons de ce moment..... s'il te plaît. »

Tendrement, la chef et son second s'embrassent , s'enlacent et se retrouvent nus sur le bureau. Libérés de toutes pressions , les deux amants se laissent aller dans leurs ébats. Au petit matin, Clémence se réveille dans les bras de Marc , sur leur lit de fortune fait de coussins et quelques couvertures posés sur le sol.

-« Tu me regardes depuis longtemps ? »

-« Dix minutes.....Tu reviens en cuisine ? »

-« Je n'ai pas le choix , dans quatre jours ce repas de merde a lieu !! Qu'est ce que tu as dis en cuisine et en salle pour mon absence de ces derniers jours ? »

-«Au début j'ai expliqué un petit coup de fatigue puis que tu voulais peaufiner la recette de l'entrée et du plat pour le repas des ambassadeurs et tout le monde a compris. »

-« Tu peux aller chercher les crocus sativus chez notre fournisseur pour que je commence l'infusion pour les babas. Et ton pote à la gendarmerie pour le détecteur de micro c'en est où ? »

Marc finit de mettre son pull tout en lui répondant qu'il ira après avoir déposé le safran en cuisine. Le retour de la chef en cuisine se passe très bien , tout le monde l'accueille avec sourire. La chef donne les consignes pour la journée et pour les jours suivants en vue des préparations du repas des ambassadeurs. Ainsi tous sont au courant que Marc sera le remplaçant de Clémence en cuisine pour les deux , trois jours à venir , pendant que la chef Clémence travaillera en arrière cuisine pour peaufiner ses recettes et commencer les préparatifs pour son dessert. En dehors des services, Marc , Jean et Claude seront commis d'office à son service si besoin. La demande spéciale pour ce repas d'importance est le dessert , dessert signature du chef Clémence , son baba au rhum. Pour cette recette , le baba au rhum a pour sa basse la recette classique pour le gâteau. Toute la différence vient de la préparation du sirop au rhum ; pour ce dessert, il est travaillé en deux façons avec le crocus sativus, aussi appelé safran. La chef Clémence doit s'y prendre deux jours à l'avance pour faire ses

3

préparations pour la réalisation de son baba au rhum aromatisé au crocus sativus. En premier , elle fait infuser du safran séché dans son rhum de 10 ans d'âge , en le portant à une température de 135° et il infuse jusqu'au refroidissement total , puis deux jours au réfrigérateur. Après, elle prend un tiers de cette préparation , qu'elle transforme en une gelée qui part au congélateur jusqu'au dressage. Vient en suite le travail pour imbiber les gâteaux , opération en trois phases : pour la première , Clémence fait chauffer à 75° le reste de rhum , quand cette température est atteinte , l'on plonge les gâteaux cuits la veille en ne dépassant pas les 78° et ne descendant pas en dessous de 72° pendant 35 minutes. Une fois cela fait, l'on dépose les babas sur une grille pour refroidir et ils passent la nuit au réfrigérateur. Le lendemain matin , ils sont arrosés plusieurs fois afin qu'ils soient bien spongieux. Cette opération est faite jusqu'à ce qu'ils soient envoyés en salle. Bien sûr dans la crème chantilly quelques gouttes de rhum au safran y sont intégrés.

\*

Marc qui était reparti après avoir déposé le safran en fin de matinée , n'est pas revenu de la journée. Prise dans ses préparatifs, Clémence n'a pas remarqué son absence. Ce n'est que le lendemain en fin de matinée , qu'une voiture de police est venue au restaurant et qu'ils ont demandé à parler à la chef Clémence Levain. Marc Villon avait eu un accident de voiture et malheureusement il y avait trouvé la mort. Clémence a un petit étourdissement , un policier se précipite pour la soutenir et l'aider à s'asseoir sur la chaise la plus près du chef. Clémence fait un signe des mains pour faire comprendre que ça va aller.

-« Nous avons trouvé votre numéro dans le répertoire de son portable , il travaillait ici ? » demande le plus gradé.

-« Marc est mon second en cuisine. Que s'est il passé ? »

-« Il a été poussé volontairement par un autre véhicule contre un arbre sur la route entre Poisee et Saint-Bric. »

-« Marc est mort..... » Clémence ne finit pas sa phrase.

-« Il n'a pas eu le temps de souffrir , madame. » Précise le gradé.

-« Mr Villon n'a pas de famille que nous pourrions prévenir ? »

Clémence prend un peu de temps avant de répondre.

-« Non , il n'a pas de famille. Marc est orphelin et il a coupé tout contact avec les familles d'accueil qu'il a eu depuis bien longtemps. »

-« Ah ! Pourriez-vous passer pour identifier le corps dès que vous le pourrez. »

Sans dire un mot Clémence se lève, regarde les deux policiers , leur demande si il est possible d'y aller maintenant. Une heure plus tard, Clémence est stationnée en bord de route sur un parking en pleine campagne, en pleurs. Seule , elle est seule , Marc est mort et Chloé prisonnière. La rage monte , sa tristesse et son désespoir , se transforment en une colère noire. Elle hurle , tape sur le volant telle une folle. Le bruit d'une moto réveille Clémence qui s'était endormie sur le volant , fatiguée par son accès de folie. Hébétée, elle regarde l'heure sur son portable, deux heures. Cela fait deux heures qu'elle est sur le parking , il faut qu'elle rentre au restaurant , demain a lieu le repas des ambassadeurs. Sur la route du retour, Clémence échafaude plusieurs plans afin de se sortir de ce piège. Après le service du soir, la chef Clémence convoque Jean dans son bureau pour lui demander , qu'une fois le service fini pour le repas des ambassadeurs de donner la lettre , qu'elle lui confie au chef du service de sécurité Français. Quoi qu'il arrive demain , Clémence lui demande de ne rien dire à personne et de ne pas ouvrir cette enveloppe.

\*

Dés 6h30 une partie du personnel est déjà présente au restaurant pour commencer le travail en cuisine et en salle. Vers les 8 heures du matin, une serveuse vient prévenir la chef qu'un colis est arrivé et a été déposé dans son bureau. Assise à son bureau , Clémence appréhende l'ouverture du colis , elle sait qu'à l'intérieur , c'est ce qui va servir à tuer. Des pipettes , des pipettes avec chacune

un drapeau des pays présent a la table des ambassadeurs. Clémence n'a pas le temps de réfléchir que l'on tape à sa porte , Marie entre.

4

-« Le service de sécurité se met en place. »

-« Il ne va pas nous gêner pour faire notre travail ? » Demande Clémence en refermant le colis.

-« Je ne pense pas , en salle et en cuisine ils sont discrets, par contre dehors on dirait une cour de caserne militaire avec ses hommes en arme. »

-« OK , préviens les cuisines que j'arrive ! »

-« Ah , j'oubliais ! Le chef de la sécurité , va venir te voir d'ici une dizaine de minutes. »

-« dès qu'il est passé , j'arrive. »

Rouvrant le couvercle du colis , la chef regarde les pipettes et se remémore tous les événements qui l'on amenée devant cette boîte , qui va décider de son avenir ; cette proposition de meurtre qui devient une obligation avec l'enlèvement de sa fille , puis les confidences à Marc son second, leurs recherches pour piéger cette femme aux cheveux blancs, la mort de Marc qui ne lui laisse plus le choix et puis sa bouteille lancée a la mer, cette lettre donnée à Jean en espérant qu'elle pourra la sauver. Clémence n'entend pas qu'on frappe à la porte et ne voit pas non plus que la porte s'ouvre doucement ; une fois refermée , une voix se fait entendre.

-« Bonjour, Claire Frénaud , chef de la sécurité du gouvernement Français ! »

Surprise, Clémence sursaute , relève la tête et a un mouvement de recul sur sa chaise. Putain !! La femme aux cheveux blancs , par la stupeur Clémence reste tétanisée sur son siège.

-« Je vois que le colis est arrivé. »

-« Vous.....Mais..... »

Clémence n'arrive pas à passer sa surprise pour aligner plusieurs mots afin de sortir une phrase.

-« Ne dites rien mais écoutez ; dans les pipettes vous allez mettre votre rhum au safran , les planter dans les babas et c'est vous qui ferez tout cela. Je veux vos empreintes dessus. Puis vous congédierez tout le personnel en cuisine et vous y resterez et attendrez que je vienne vous chercher. »

Clémence ne dit rien , mais son regard devient de plus en plus noir.

-« Marc , c'est vous ?! » Lance-t-elle avec rage.

Claire Frénaud pose ses deux mains sur le bureau et se penche pour se mettre à la hauteur de Clémence , la regarde droit dans les yeux.

-« La petite chef , baisse d'un ton. Si tu veux avoir des nouvelles de ta fille en fin de service , tu lèves ton petit cul et vas en cuisine !! »

Sans piper mots Clémence se leve et quitte le bureau. La chef de la sécurité fait de même et lance à la chef.

-« Et n'oublie pas, je te surveille , je peux aller où je veux dans ton trois étoiles !! »

Clémence ne se retourne pas.

\*

Pendant le service du midi tout se passe bien en cuisine. Le temps entre l'entrée et le plat est assez long pour parer à un éventuel pépin. Alors qu'un serveur entre en cuisine pour annoncer que le dessert peut-être servi, Clémence commence a donner ses ordres pour le dressage ; dans le fond des assiettes le baba imbibé , puis une rondelle de gelée est posée dessus et enfin la chantilly au safran. Soudain un commis demande si il peut mettre le rhum infusé dans les pipettes. La chef clémence se retourne brusquement en lui criant dessus , voyant la surprise du jeune homme. La chef lui pose une main sur l'épaule en lui souriant , lui parle avec douceur.

-« Ils sont venus pour mon dessert , la touche finale doit être faite par moi. »

Le jeune lui sourit , fait un signe de tête en approbation.

-« Maintenant , la chef passe en premier suivie des serveurs. Je pense que les ambassadeurs apprécieront de vous voir chef et de discuter un peu avec vous , avant de déguster votre dessert signature. » Lance la chef de la sécurité.

5

Dans la salle tout le monde accueille le chef Clémence Levain avec des visages rayonnants , les compliments sur le repas tombent comme une pluie d'été rafraîchissante sous un soleil de plomb. Tout cela fait presque oublier à Clémence ce qu'il va se passer. 5

Mais quand les desserts sont déposés devant les gens , elle reste souriante, les remercie et repart en cuisine. Malgré tous les louanges sur le repas et son dessert , personne n'a vu qu'en quittant la salle , les larmes perlaient au coin des yeux de la chef Clémence Levain. La cuisine est pratiquement rangée et les gars prennent un café quand la chef entre en cuisine.

-« C'est bon les gars vous pouvez prendre une grosse demi heure de pause, nous finirons après ! »

Les minutes passent comme si elle étaient des heures , Clémence tourne en rond dans la cuisine.

Des cris , des ordres se font entendre de l'autre côté de la porte , toute cette agitation signifie sa fin. La chef Clémence Levain regarde la porte s'ouvrir , la femme aux cheveux blancs s'avance vers elle et lance sur le plan de travail l'enveloppe qu'elle avait donné à Jean , couverte de taches de sang. Clémence commence à trembler de tout son corps : c'est fini , rien ne pourra la sauver , seule la libération de Chloé compte.

-« C'était une bonne idée cette lettre , mais tu ne pouvais pas deviner que tu as envoyé Jean dans la gueule du loup. »

-« quel ambassadeur.....est mort ? » Demande Clémence en essayant de rester calme.

-« Toutes les pipettes étaient empoisonnées !! » Dit-elle en éclatant de rire.

Clémence se liquéfie totalement en apprenant cela. Dans un dernier sursaut , la chef Clémence attrape un couteau sur le plan de travail et se jette sur cette femme qui vient de détruire sa vie.

Claire se prend un coup de couteau dans l'avant bras gauche , qu'elle utilise pour se protéger et donne du poing droit un coup qui fait tomber la chef Levain.

-« BANG !! »

Clémence vient de prendre une balle dans la cuisse gauche. Hurlant de douleur , elle pose ses mains sur la blessure. Entre deux cris de douleur , Clémence réussit à demander pour sa fille.

-« Oh , la petite Chloé ! Mais elle va très bien , elle a prit goût à ses deux doses par jour et pour les avoir , elle sait très bien se servir de son physique , les clients en sont très contents. »

-« tu vas la libérer. »

-« Pourquoi faire , c'est devenu une épave ta fille. Autant qu'elle reste où elle est si tu veux qu'elle survive ! »

Impuissante , ne pouvant plus bouger , la chef Clémence ne sait plus quoi faire , tout son monde s'écroule le temps d'un repas. Elle a tout perdu : sa fille , son second , amant d'un soir qui aurait pu devenir bien plus , son restaurant et sa vie.

-« Mais pourquoi tout cela ? » Demande t-elle.

-« Trop long à expliquer , mais sache que ton baba au rhum est une tuerie !! »

Juste avant que toute une armée d'agents entre dans les cuisines , la chef de la sécurité Claire Frénaud tire une balle en plein cœur de la chef Clémence Levain.



La tête calée contre la fenêtre du wagon, j'aperçu au travers la pluie qui s'égrenait, le panneau annonçant Nevers.

J'avais réussi par je ne sais quel miracle à monter dans le dernier train, depuis quelques jours le gouvernement avait mis en place des restrictions concernant les transports, une pandémie liée à l'émergence d'un nouveau virus venu de Chine se répandait à une vitesse inouïe sur tous les continents.

Mon temps était compté car des mesures de confinement seraient sans aucun doute imposées dans très peu de temps. Ce scénario catastrophe pouvait durer de quelques semaines à quelques mois, évidemment j'aurai pu reporter mon rdv mais je l'attendais depuis tant d'années. Je trainais comme un boulet ce vivant secret de n'avoir jamais connu mon père.

Nevers était une ville inconnue, elle avait ce teint blafard quand je suis sortie de la gare, la pluie dansa dans mes mains ouvertes, bénit mon visage, calma un peu mon émoi. Mes poumons perdirent leur souffle, la peur comprima ma poitrine à l'idée que notre rencontre soit décevante. Depuis toutes ces années, j'avais bien conscience que j'idéalisais mes parents mais cela m'avait aidé en partie à me construire. Chaque soir, les bras croisés derrière la tête, je fantasmais sur cette rencontre hypothétique, la quête de mes origines me trépanait le crane pendant des heures.

Une voix intérieure me répétait : « soit sereine, tu partiras et tu le rencontreras ». J'espérais que le mal dont mon cœur se délivrerait serait le dernier que j'aimerai enfin le futur. Je venais tout juste de fêter mes 30 ans, je m'épanouissais dans ma vie professionnelle, amicale, amoureuse pourtant un vide abyssal diffusait en moi. Je ne me suis pas autorisée à être mère qu'une peur panique ne m'envahisse et me conduise à réaliser un avortement. Comment être soit même parent quand un sentiment d'abandon contamine toutes les relations, qu'aucun modèle n'aura pu être tuteur ? Comment construire une identité qui serait de toute façon bancale et éphémère ?

J'ai été depuis ma naissance en sursis, éprouvant très tôt que la vie se balançait pas mal de mon enfance, de mon adolescence, trimbalée de foyer en famille d'accueil. Quand je repense à tous ces soirs, ou meurtrie, l'âme en peine j'allais me coucher une peluche serrée entre les bras, véritable bouée de sauvetage de mon désespoir d'enfant. Pendant des années, mon sommeil était

perturbé par l'insomnie à subir ce terrible colloque de l'âme et du silence qui s'entrechoquaient. Je me répétais intérieurement les mots de maman, papa, les lèvres bâillonnées par un douloureux interdit.

A la lueur de ma lampe de poche, j'abimais mes yeux à regarder l'unique photo que j'avais de ma mère, une photo en noir et blanc un peu jaunie, elle était assise dans un fauteuil en rotin, un châle sur les épaules la protégeant de la fraîcheur des branches d'un saule.

Son visage n'était pas très visible mais l'on devinait l'harmonie de ses traits. Jeune mère célibataire, elle n'avait eu d'autre choix que de cacher sa grossesse. Elle décéda peu de temps après ma naissance. Considérée comme pupille d'état, Je fus placée en service d'aide sociale à l'enfance.

Je n'ai jamais pu éprouver un sentiment de sécurité intérieure, fragilisée par cette question existentielle de savoir qui j'étais. Déterminée, à retrouver la trace de mon père biologique, je n'ai pas hésité à me procurer un test ADN via internet, c'est ainsi que je pu obtenir le profil génétique de mon père. De recherches en recherches, je finissais par retrouver ses coordonnées.

J'empruntais l'avenue Général De Gaulle, je souriais en passant devant un magasin Phildar, je crois que depuis mon enfance je n'en avais pas revu. J'arrivais devant la façade de sa maison, j'étais impressionnée comme si je rendais visite avec déférence à une vieille dame. De l'une des deux fenêtres donnant sur la rue, je pus m'imprégner de l'intimité chaude de la salle à manger. J'avais le coeur lourd, je le sentais cogner tout contre ma poitrine tellement fort qu'il allait taper la porte d'entrée bleue marine. Mes bras se tétanisaient, il me fallut déployer une énergie incroyable pour arriver à appuyer sur la sonnette.

La porte s'ouvrit, il flottait doucement une odeur de cuisine, je tremblais tout s'effaçait, il n'y avait plus que nous. Je le distinguais en contre- jour, il alluma rapidement la lumière du hall, son allure était décontractée, il gardait les mains dans ses poches, me dévisagea lentement derrière le reflet de ses lunettes Ray-ban.

Cet instant, je l'avais imaginé un millier de fois dans ma tête, convaincue que le moment donné je le suivrais les paupières baissées, qu'une joie m'envahirait à l'idée de l'aimer, qu'elle allait tôt ou tard me submergée. Jean me tendit chaleureusement

la main, le visage illuminé d'un généreux sourire Sa peau était finement ridée, les traits de son visage s'étant dilués dans ces petites morts quotidiennes.

Alors que je remarquais la mosaïque au sol du hall d'entrée, il me précisa que sa maison avait gardé tout le cachet des années trente. Il me proposa de nous installer dans le salon. Nos pas étaient feutrés par la moquette. Sur une table de bridge en acajou habillée d'un tapis vert émeraude, un jeu de cartes attendait d'être pris en éventail. Sur les murs de nombreux tableaux de chasse rappelaient l'ambiance d'un Rotary Club.

Il avait préparé sur un napperon, un service à thé et quelques biscuits secs. Tout en remuant délicatement sa petite cuillère, il me raconta sa surprise lorsqu'il vit un numéro inconnu s'afficher sur son portable, il était si peu habitué à recevoir des appels que spontanément il pensa que ce fut une erreur. Il me remercia pour mon honnêteté à lui expliquer le pourquoi de ma visite. Je me souviens encore de la résonance de son silence dans le combiné.

Aujourd'hui, Il se tenait près de la cheminée devant une table pleine de livres, de photos fixées dans un cadre fait maison. Il me dit qu'il était veuf depuis plusieurs années, il me montra une ancienne photo de ses trois enfants Fabienne, Alice, Paul qui jouaient tous petits sur un tas de sable devant l'entrée de leur maison de campagne. Sidérée et ravie, j'apprenais que j'avais des demi-frères et soeurs, moi qui avais toujours été frustrée de ne pas en avoir. Je m'approchais avec émotion d'une autre photo, mon regard fut capté par l'image d'un couple rayonnant de félicité.

Un séduisant jeune homme dont la blondeur de ses cheveux sublimait le bleu azur de ses yeux tenait tendrement par la taille une femme brune avec un sac à la main et une cigarette en équilibre sur le bout de ses doigts. Mon regard se voilait lorsqu'il me confirma qu'il s'agissait de ma mère Florence.

Cette photo, il l'avait ressorti d'une boîte après mon appel. Il me révéla leur histoire, la pureté, la poésie et la douceur de leur rencontre puis l'incandescent désastre de leur rupture. Il me fit part de ses regrets de ne pas avoir été présent pendant toutes ces années pour elle et moi. Ils s'étaient rencontrés en plein été alors qu'il venait tout juste de finir ses études de journaliste. Un journal local de Clermont-Ferrand « la Montagne » lui proposa un poste en tant que rédacteur dans la



rubrique des faits divers. Rapidement, il organisa une colonne dédiée à la découverte de profils professionnels ou de personnalités de la ville.

Il venait de passer en revue le personnel administratif de la mairie lorsqu'il eut l'idée de s'intéresser au milieu médical. Il aimait s'accorder la préparation de son questionnaire calé contre une banquette du Suffren. Il ne pouvait s'empêcher de repenser au film d'Eric Rohmer : « ma Nuit chez Maud » dont l'un des scènes principales se déroule dans ce café. Il proposa à sa mère infirmière libérale de la rencontrer à son cabinet.

Il fut immédiatement séduit par sa vitalité, son enthousiasme débordant pour sa profession. Il se souvient d'avoir éprouvé un immense vide après son départ. Ils échangèrent avec connivence pendant un mois une correspondance qui les rapprocha rapidement. Il réussit à lui faire tourner la tête, elle qui avait un si beau profil.

Alors que nous reprenions contact avec la réalité, il murmura tristement : « tout le temps qui passe ne se rattrape guère que tout le temps perdu ne se rattrape plus.. ».

Pour ne pas rester figé dans la douleur de l'instant, il me proposa de visiter la maison, nous empruntâmes un escalier en bois aussi raide que la justice, un escalier à se casser le cou.

Elle comprenait trois étages, le premier occupé par la chambre des enfants, celle son fils Paul aux murs tendus d'une tapisserie au motif écossais puis celles des filles à l'ambiance romantique des photos de David Hamilton. Le temps s'était comme arrêté tout était resté à sa place depuis le décès de son épouse. J'eus un pincement au cœur lorsqu'il ouvrit la porte de l'armoire de sa chambre et dévoila les effets personnels de sa femme.

Depuis combien de temps, ses chemisiers, ses robes légères, son flacon de parfum l'Heure bleue d'Hermès attendaient son retour ?

Le silence remonta l'escalier ou son pas avait fui, elle avait doucement refermé la porte des jeux du monde. Il vivait clos dans son passé, le tapis de ses jours rythmé par les parties de bridge, le journal télévisé, ses courses au Leclerc du coin, ses tête à tête avec le tintement d'un glaçon sur les parois d'un verre de whisky. Il tentait de tromper sa solitude, d'atténuer le sentiment d'être un aquoiboniste. Il avait simplifié sa vie, ses enfants étant éloignés. La mairie lui livrait des repas insipides qu'il ne touchait que du bout de sa fourchette. Une

auxiliaire de vie lui rendait visite deux fois par semaine, elle égayait son quotidien, chantonnait en permanence, ouvrait les fenêtres été comme hiver. Elle avait toujours la délicatesse de s'arrêter au marché pour renouveler le bouquet de fleur du salon. Le jeudi, il l'occupait à des parties de bridge avec quelques amis, c'était pour lui l'occasion d'échanger sur la politique, la santé, la famille, les lectures. Il vivait tranquillement même si dans les moments d'ennui les secondes se mettaient à compter double. Nous traversâmes la cuisine dont le mobilier rappelait le formica des années soixante-dix, le lustre en forme de globe orangé diffusait une lumière apaisante. Il me raconta qu'une tache sur le lino été due à la crêpe que sa fille Alice avait renversée, elle était restée collée un peu trop longtemps sur le sol.

Une porte fenêtre donnait sur une terrasse, il me montra un Youka qu'ils avaient ramené de Tunisie lors de son voyage de noce. Il n'en revenait toujours que depuis tant d'années cet arbuste avait su s'adapter au climat nivernais.

L'air frais lui donna envie de nous dégourdir les jambes et d'aller nous régaler des incomparables caramels des boutiques Négus de la place Carnot. Je fus récompensée de notre flânerie, nous passâmes devant la Cathédrale Saint-Cyr et sainte Julitte dont les vitraux étaient éblouis comme un regard qui rêve. Je repensais à François Mitterrand dont l'un de ses plus beaux coups de foudre fut de contempler la Cathédrale de Bourges, il gardera devant ses yeux la vision bleu et rouge d'un soleil abstrait. Je découvris le palais Ducal dominant par son élégante façade la place de la République. Nous déambulions dans les rues calmes du centre de Nevers, j'éprouvais une envie irrésistible de réchauffer ma main dans la sienne, aimantés par nos présences mutuelles, nos corps en apesanteur se frôlaient. Il marchait un peu vouté probablement sous le poids de ses pensées. Nous venions tout juste de passer devant une école maternelle. Je me surpris à sautiller le long du trottoir, j'aperçu une lueur de malice, de connivence dans son regard. Je revenais à lui rassurée que cette fois-ci, il m'attendrait. Avec une joie renouvelée, je l'observais saluer quelques amis en soulevant légèrement son béret, en me présentant maladroitement. Je sentais bien qu'il suffirait d'un rien pour que le mot « ma fille » s'envole de sa bouche. Par pudeur il ne se l'autorisa pas, conscient de la fragilité de notre lien enroulé comme un ruban de soie de tendresse et de promesse. C'est par le regard qu'il me confirma la place que je venais de prendre dans sa vie, que je comptais

pour lui. Nous avons enfin du temps à perdre pour nous retrouver, un temps gonflé d'aveux et de vérité. C'était bon de partager un café en sa compagnie vibrante de gaité, ses mots étaient si beaux, si mystérieux parfois que mes émois prenaient forme en couleur.

Dans un éprouvé extatique, je voyais la vie en rose. J'habitais tout l'espace, nous remontions le cours sinueux de notre passé, je fus attendrie par la douceur de sa voix atténuer la douleur de la perte de sa femme, il interrogeait de son regard le destin qu'attend-t-il encore de son courage ?

Dans un souffle de vent quelques feuilles roussies par le soleil s'envolèrent dans une ellipse pour rejoindre le ciel. Avec un rien de naturel, il me demanda : « tu n'avais pas vu qu'elles avaient des ailes ? »

Sur le chemin du retour, nous aperçûmes les piliers du pont de la Loire fendre l'eau en étendue plus étales, la nouée en de lents remous et dérouler des moires. La journée passa à toute allure, il était temps de nous dire au revoir, nos yeux s'étreignirent. Je repense aux paroles de la chanson de Serge Reggiani : « ma fille, mon enfant, je vois venir le temps où tu vas me quitter ...mon enfant, mon petit bonne route, bonne route... »

Docile aux mouvements de son âme secrète, je ressens encore sa main lente se posant sur ma tête, s'appesantir, bénir ma présence sur terre. Dans le train qui me ramena pour Lyon, les paysages de la Nièvre défilaient devant moi, cette terre de Bourgogne était désormais mienne, j'avais enfin retrouvé mes racines. J'éprouvais cette sensation extraordinaire que mon ADN était modifié, incorporant un peu de son patrimoine historique. Dans un éclair du ciel, je contemplais la lumière blonde du soleil se répandre comme un flot caressant sur les champs nivernais pointillés par les vignes. Dans la poésie de ce paysage, j'essaie de retrouver nettement ce rire qui était lui, son regard qui était quelque chose de plus que lui, je m'y appliquais en restant longtemps éveillée. Ma mémoire me fit un don, les détails me revenaient, je sentais passer sur mon front ces battements de joie. Il est minuit bientôt, je pleure mais je suis tranquille enfin réconciliée avec la vie qui m'a donné tort si souvent.

Je ferme les yeux et retrouve toute l'odeur de ses joues, l'enlacement tendre de ses bras, je me réchauffe enfin de sa chaleur. Je suis remplie de joie qui me donne l'impression de déborder de vie.

Ses mains ont su caresser mon âme, raccommo-der la fine dentelle de ma confiance accordée, me convaincre à me laisser aimer. Je sais que ce n'est pas maintenant mais demain que tout sera si beau. Je gardai longtemps ma main fermée sur le grelot de la chance...

Depuis quelques mois l'envie d'écrire m'incita à participer à des ateliers d'écriture. Ainsi je rencontrai des personnes d'horizon différent qui dévoilaient parfois leur intimité, leurs regrets, leurs peurs plus souvent que leur joie ou leur optimisme. Je constatais que tout ce qui était important dans la vie devait passer par l'écriture. Ce retour en train me motiva à sortir un vieux cahier que j'emmenais toujours dans mon sac. Je posais la photo de ma mère devant moi et je commençais à lui adresser une lettre même si cette idée semblait insensée.

J'étais une voyageuse solitaire sur les rails de mon passé. Le train commença à ralentir, j'aperçus mon mari sur le quai de la gare. C'est en le voyant que je réalisais à quel point il m'avait manqué, je venais tout juste de descendre du train qu'il me serra intensément dans ses bras. Il recula légèrement pour mieux me regarder et pris conscience que quelques chose en moi avait changé. Je venais de franchir une étape, cette nuit-là nous avions célébrée la vie, je me disais « c'est si simple d'être heureux »

Je m'endormis le cœur serré comme un chaton en boule, une main posée sur la promesse d'un ventre qui s'arrondirait bientôt...



*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...*

Elle se souvint immédiatement qu'auparavant, elle n'avait jamais conçu de plats avec du safran. Bon nombre d'articles la laissaient insinuer que cuisiner cette fleur risquait de la conduire à sa perte. Difficile de faire des miracles avec ces perles rares et gorgées de soleil sec.

Elle en était à ce stade de perdition lorsque son fils de vingt-huit ans, un commis très investi et d'un charisme extraordinaire, débarqua dans son dos, transportant trois cartons empilés jusqu'à la pièce des frigos. Elle hésita à lui demander s'il avait déjà cuisiné du safran par le passé. Cependant, par peur de se ridiculiser, elle préféra se taire.

Le commis se contenta de faire le tri dans sa livraison du moment. Aujourd'hui, il y avait de l'huile de tournesol, de la farine et du beurre par paquets. Une fois les provisions réparties, il finit par apercevoir la mine décomposée de sa mère, sa tête en avant, ses yeux rivés sur la page de l'entrefilet choc. Et elle peinait à refaire surface.

- Tout va bien, maman ? lui demanda-t-il.

Cette dernière demeura muette. Abattue. Il crut qu'elle allait se laisser aller vers la chute. Ce fut alors qu'il contempla à son tour le mystérieux papier.

- C'est la catastrophe, fiston, balbutia la grande chef.

- Pourquoi tu dis ça ? C'est parce qu'il y a une récolte de safran que tu te fais du mauvais sang ?

- Oui... Et Dieu sait que cette fleur est impossible à cuisiner ! Que va-t-on en faire ? Quand je pense que mes clients réclament sans cesse de la nouveauté...

- Mais... et alors ? Ça tombe bien ! C'est très bien, le safran ! Rien ne nous empêche d'essayer !

- Tu t'y connais, toi ?

- Un peu, ouais. Justement, faut que je te montre un truc.

Sans plus attendre, le commis conduisit sa maman hors du labyrinthe des cuisines, afin d'atteindre le hall d'accueil, à côté de la salle du restaurant. Sous le comptoir de la réception était caché un boîtier en plastique blanc.

Le commis disposa le récipient sur une table de la salle principale, éclairée de lustres rétro, décorée de boiseries et de lampes, habillée de tables nappées de coton. Sa mère, impatiente et tenue en haleine tout en maintenant son angoisse, tenta de regarder à travers la boîte si une ombre ne dépassait pas. Une ombre difforme, voire effrayante.

- Tu m'en diras des nouvelles, affirma le fiston.

Sur ce, il détacha les fixations du couvercle et l'enleva d'un trait.

La grande chef crut mourir sur place. Ce qu'elle découvrit la scia au cœur. Dans la boîte se trouvait conservée une récolte de fleurs de crocus *Sativus tricolor* : rouge, orange, jaune ocre. Au milieu de ces filaments aux allures de fibres, de tiges difformes, trônait une fleur plus mirobolante que ses sœurs. D'une couleur inhabituelle. Ni chaude ni froide.

- J'ai déjà trouvé le nom pour ton nouveau plat, maman !

- Mais, voyons...

- Fais-moi confiance ! Ce n'est pas n'importe quel safran !

- Comment tu comptes t'y prendre ?

- Si on appelait notre nouveau plat « Savane de chou » ?

- Je...

- Allez, c'est noté !

Elle en fut estomaquée.

De toute façon, elle était tellement obnubilée par l'entrefilet qu'elle n'avait plus de chemin alternatif pour garder la tête haute.

Grâce au commis, les choses avancèrent à une cadence démesurée.

La chef trois étoiles convoqua une réunion de crise avec serveurs, agents de réception, seconds, pâtisseries... Bref, tout le personnel, afin de faire part de l'arrivée de cette fleur de safran pas comme les autres. Et surtout, comment allait naître le nouveau plat.

Le fils prodigue dessina un plan détaillé de la création à venir. Trois feuilles de chou vêtues avec une sauce au vinaigre, quelques fines rondelles de tomates saupoudrées de sel de Guérande, un pavé parmentier au fromage et aux herbes, le tout recouvert d'une fleur de crocus *Sativus*.

La présentation serait de mise sur une grande assiette creuse.

Le fils demanda à chacun des membres de l'assemblée ce qu'il en pensait.

Tout le monde approuva à l'unanimité, et de plus, l'applaudit tout en portant un regard attendrissant à leur patronne, elle, restée à l'embrasement d'accès aux cuisines.

Lorsque son fils montra la fameuse fleur de safran, la stupéfaction fut flagrante.

On l'examina, on l'effleura du bout des doigts, on renifla son parfum exotique.

On crut à un destin prometteur.

Deux jours après la réunion, le commis se mit aux fourneaux. Il dénicha un chou bien rond dans la réserve, en découpa trois bonnes feuilles à l'aide d'un hachoir, calcula mentalement la durée de cuisson tout en surveillant les lumières orangées du four, versa quelques cuillerées de vinaigre, découpa de fines tranches de tomates espagnoles bien fermes, les nappa d'un drap salé, avant de

réaliser un assemblage compact.

Sous les yeux éberlués de sa mère, il finalisa son ouvrage. Elle l'accompagna en confectionnant le pavé parmentier. De temps en temps, elle lui adressa un sourire teinté de stress.

Ce fut au moment d'ajouter la cerise sur le gâteau, la fleur de crocus sur le haut des morceaux de chou rôti, que le cœur de la chef se serra. Sous le choc, elle lâcha ce qu'elle était en train de faire et arrêta de justesse le dernier geste de son fils. Celui-ci sursauta et manqua de tout faire tomber.

- Maman, mais qu'est-ce qui t'a pris ? s'écria-t-il.

- Pardonne-moi, mon chéri, se confondit-elle maladroitement en excuses. J'ai eu peur, je ne sais pas ce qui m'a pris.

- Je t'en prie, calme-toi. Tout va bien se passer... Cette fleur n'est pas dangereuse tout de même !

En fait, la mère ne parvenait pas à oublier l'intitulé de l'entrefilet, déjà que deux plats et trois entrées à base de chou se faisaient rares pour les papilles des clients et commençaient à s'effacer de la carte au fil des années...

Le chou n'attirait plus. Comme dans tous les restaurants, la désuétude frappait à tout moment. Et cela durait depuis près de trois mois.

Alors, ce safran tombait mal, étant donné que le chou était le point fort du restaurant trois étoiles, et que la chef l'exerçait du jour de son entrée dans la gastronomie de renommée internationale jusqu'à aujourd'hui.

Elle n'avait jamais, au plus grand jamais, cuisiné de safran.

Voilà pourquoi.

Brusquement, elle détourna son regard vers les fours. Le pavé parmentier était à deux doigts de carboniser.

Le soir même, la grande chef étoilée ouvrit à ses clients. La boule au ventre, la sueur au front, mais la posture demeurant droite. Elle afficha un sourire sans même tendre les commissures des lèvres à l'extrême. Quant au commis, il dirigea l'équipe gagnante de ses seconds, avec précision, tout en contemplant son ouvrage posé sur une assiette creuse. Lui aussi transpirait de tout son corps, à donner des ordres de droite à gauche qui se répercutaient entre quatre carcasses de métal, à s'enfumer près des plaques et des fours...

Sa mère s'occupa d'un client : un quinquagénaire acheminé vers le fond de la salle, près des toilettes. Elle lui confia un menu, il le consulta pendant quelques minutes, et lorsqu'elle revint près de lui :

- Avez-vous fait votre choix, monsieur ?

- Oui, je vais me laisser tenter par la savane de chou.

- Excellent choix !



Elle avait réagi d'une façon spontanée, malgré le fait que ce plat allait sonner comme un coup de glas. Elle trembla quelques secondes, puis reprit le menu, avant de partir en cuisine.

Elle retrouva son fiston au niveau des frigos.

- J'ai une savane de chou pour la table n°11, annonça-t-elle.

- Parfait ! C'est parti ! On s'active, les gars ! fit le jeune homme, tout excité.

Aussitôt, on répartit les rôles afin de confectionner le plat. Un groupe se chargea de cuisiner le gros légume et d'y ajouter les condiments requis, un autre prépara le pavé parmentier, tandis que le commis mania la fleur de crocus. Pendant ce temps, la chef tourna autour des clients attablés et affamés.

Top chrono.

En cinq minutes, le quinquagénaire fut servi. Ce fut l'un des serveurs, d'une rare modestie et d'une grâce assez épurée quant à la gestuelle du portage d'assiette, qui lui remit le plat. Avant de s'éloigner en un éclair.

Le client inhala l'odeur sucrée-salée et soupira de plaisir, sous le regard attentif de la patronne, dissimulée derrière un colombage.

L'angoisse de cette femme devint grandissante, rien qu'à redouter la première bouchée du gourmet. A ce mélange incomparable. A la première goutte sur la langue, ce qui ferait monter la sauce. Puis la dégustation langoureuse et attentionnée, indépendante et silencieuse. Terroir et exotisme. Le pacte allait sonner l'heure de vérité.

Elle crut s'évanouir.

Enfin, le client enfila sa bouchée.

Lors des premières secondes, il ne se passa rien. Pas grand-chose. La chef le regarda mâcher, mâcher, agglutiner, tourner sa langue autour de sa portion...

Avant d'avalier.

Le cœur de la patronne s'arrêta de battre.

Son fils débarqua avec un serveur sous son joug et surveilla de près. Il refusait de l'admettre, malgré son obstination de créativité, de dextérité, mais lui aussi craignait une réaction hostile de la part du premier goûteur. Une habitude.

Le fait accompli, quelque chose ne tourna plus rond.

Le quinquagénaire bougea une main, la laissa en plan, puis la dirigea vers sa trachée. Son corps se contracta et sa tête atterrit dans l'assiette.

La chef étoilée avait parlé d'ennuis, en veux-tu en voilà... Ce spectacle lui fut tellement insupportable à observer qu'elle préféra fuir et s'enfermer dans les toilettes du personnel. Sauf que

son fils ne lui légua pas cette opportunité. Il fallait absolument voir cet effet d'eau à la bouche !

Le visage du client se crispa, des larmes coulèrent sur ses joues, on crut entendre un râle sourd, clos en bouche. Puis ses yeux se fermèrent comme s'ils se trouvaient face à un éclat de lumière, ce qui intensifia l'océan lacrymal.

Et puis, subitement...

La peau du client vira jaune, orange... rouge...

Le safran était-il trop épicé ? Trop rare à cuisiner ? Ou alors était-ce le chou rôti qui ne passait pas ? Un mélange audacieux et impraticable ?

Un poison ?...

Quoi qu'il en soit, le comportement possédé du client n'échappa pas aux regards intrusifs autour.

Pauvre chou !

Certains mangeurs prirent peur, d'autres grognèrent d'agacement, le scrutèrent sans fin, ruminèrent, chuchotèrent parfois, rirent silencieusement entre deux bouchées.

Les mains du client se convulsèrent à même le bout des doigts, son dos se colla contre le dossier de sa chaise, sa tête se pencha vers le plafond et expulsa un râle entrecoupé de flammèches.

Un cri de stupeur résonna dans la salle. La chef et le commis s'emballèrent.

- Génial, soupira-t-elle. Manquait plus que ça ! Je le savais !

- Tu dis ça mais tu n'as encore rien vu, la rassura son fils.

En effet, tandis que la boss tremblait derrière le pan du mur, le client se tortilla dans tous les sens, comme un pantin, au plaisir des autres attablés, endoctrinés par le spectacle inouï. Ce guignol d'un soir.

Au bout d'un moment, il finit par s'effondrer, la tête dans le plat. Et les volutes de fumée tombèrent en particules sur sa nuque.

Tout le monde crut que l'alarme allait retentir.

La chef partit s'enfermer dans les toilettes du personnel pour pleurer. C'était fini. Les choux étaient déracinés, n'étaient plus à la mode de chez nous, comme le voulait la comptine de toujours.

La gloire du safran avait eu raison de la réputation des étoiles ornant son fabuleux restaurant. L'entrecôte avait tout détruit. Les saveurs et les certitudes, les sensations et les papilles, les goûts et les couleurs.

La grande chef étoilée en était à ce niveau de dépérissement quand tout à coup, on toqua à sa porte. Trois coups mats.

- Maman ! Maman ! Faut absolument que tu viennes voir !
- Dis rien ! J'ai déjà deviné. Fous-moi la paix...
- Allez, viens ! Tu peux pas manquer ça ! On t'attend !

Elle dut patienter trois minutes avant de refaire surface. Respirer. Détendre les cordes de tout son corps.

Lorsqu'elle revint en cuisine les yeux rouges, les serveurs et les seconds se placèrent en haie d'honneur, le regard brillant, la poitrine gonflée à bloc, ce qui ne la rassura pas pour autant. Il fallait atteindre la salle pour recueillir des applaudissements, des compliments. Bref, tout ce qui était synonyme de reconnaissance.

Le goûteur se reposait dans les bras du fils prodigue. Il se ressaisit et vint serrer les mains de la patronne, avec la même dextérité de tout à l'heure dans le mouvement.

- Madame, votre savane de chou était... exquisite ! Démente ! la félicita-t-il.

Il en rajouta une couche, de façon surréaliste... Il en redemanda pour son dessert.

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..."

Elle le savait parce que l'année dernière, déjà, elle avait tremblé à la même date. A tel point qu'elle avait perdu toute concentration, toute créativité, et même sa force de persuasion, tout ce qui faisait d'elle un chef respecté dans sa brigade. En fait elle avait peur, et la peur, on le sait bien, vous scie les pattes et vous coupe les ailes.

Les deux premiers jours elle était si tendue qu'elle rentrait anéantie, les muscles du cou douloureux, la tête dans du coton. Les jours suivants la tension s'était dissipée en constatant que rien ne filtrait. Cette période avait été si atroce qu'elle se demandait maintenant comment elle avait pu oublier cette date et surtout comment elle allait pouvoir affronter ça de nouveau.

Levant le nez du journal, elle contempla la cuisine de son restaurant. Elle en était si fière, elle mesurait le travail parcouru, la somme des efforts demandés, l'abnégation, les sacrifices auxquels elle avait consenti. Son restaurant c'était sa fierté, son chef d'œuvre, et aussi ce qui la faisait vivre, au propre comme au figuré.

Il avait fallu une erreur, une seule erreur pour tout foutre en l'air la première fois. Elle en était ressortie brisée et laminée. La presse ne lui avait pas fait de cadeaux et la clientèle avait fui. C'était justifié, elle le reconnaissait. Elle avait toujours été dure avec elle-même, exigeante, c'est pourquoi son amour-propre en avait pris un coup. La cuisine c'était sa vie, ce qu'elle aimait et savait faire de mieux, son mode d'expression le plus abouti. Alors par sa volonté, et parce qu'elle n'avait guère d'autre choix, elle avait réussi à remonter la pente et tout recommencer.

Bien sûr il lui avait fallu ruser, biaiser, avancer cachée mais le résultat était là, devant ses yeux, dans cette cuisine qu'elle chérissait. Ce qu'elle possédait maintenant par la seule force de son travail et de sa ténacité ne lui serait jamais plus volé, elle s'en était fait la promesse.

Pourtant tout roulait bien jusqu'à ce jour fatidique. Elle proposait déjà une cuisine inventive, pleine de couleur et de fantaisie, qui faisait la part belle aux produits de saison. Elle avait misé, par conviction et sens du commerce, sur ce qui plaisait de nos jours et faisait vendre. Chez elle rien n'était industriel, tout était cuisiné sur place et frais. C'était sa marque de fabrique, elle misait sur la qualité pour être reconnue et estimée comme chef, comme femme dans ce monde fermé aux femmes.

C'est pourquoi, lorsque sur un marché, elle avait croisé Lydie qui cultivait des crocus à petite échelle, avait-elle de suite succombé aux charmes de cette plante et imaginé comment elle pourrait l'utiliser dans sa cuisine et en tirer parti. Elle devinait ce que le camaïeu de la fleur de safran pourrait apporter au dressage de ses assiettes, se mêler aux autres teintes de sa cuisine pour former un tableau esthétique et gourmand.

Elle avait donc décidé de marquer le coup, de proposer une soirée sur le thème du safran et de le décliner à toutes les sauces : sucré, salé, frit, crû, entier, en épices. Elle attendait beaucoup de cette soirée qu'elle espérait exceptionnelle pour faire décoller sa carrière et le chiffre d'affaire de son restaurant.

La clientèle était au rendez-vous : des personnalités de la région, des fidèles et quelques inconnus. Tout était prêt en cuisine pour le coup de feu attendu.

L'apéritif au safran avait été un réel succès, de même que sa raviole végétarienne servie dans son bouillon safrané. Elle percevait les murmures de contentement des convives, les réflexions élogieuses lui parvenaient au retour des assiettes en cuisine. C'est après l'ingestion du plat principal avec accompagnement de la fleur de crocus en beignet que les premiers symptômes et les ennuis consécutifs étaient apparus. Les clients de la table du fond avaient commencé à se tenir le ventre en geignant, d'autres avaient couru aux toilettes après les premières nausées, une femme réclamait en urgence un médecin pour son mari qui ne pouvait plus respirer.

Ceux qui n'étaient pas encore atteints perdaient leur calme en anticipant leur malaise imminent, tout n'était que cri et affolement, la peur s'étant propagée comme un feu de paille dans la salle.

Une équipe médicale était enfin arrivée et avait pris en charge tous les clients. Bien entendu une enquête sanitaire fut exigée qui releva une grave erreur de la direction dans l'intoxication massive, le safran utilisé dans son entier se révélant comme un poison. Le résultat prévisible final avait été la fermeture définitive du restaurant qui l'avait laissée anéantie sur le plan moral et exsangue financièrement.

S'ensuivit une période de découragement total, pendant laquelle elle refusa de tenir une poêle ou de goûter une sauce. Le monde lui apparaissait injuste, les obstacles insurmontables, l'avenir rongé par la honte. Elle n'avait d'autre envie que de se terrer dans son lit pour oublier cet épisode peu glorieux et surtout pour se faire oublier.

Mais la vie étant ce qu'elle est, c'est-à-dire imprévisible et changeante, et la mémoire des gens s'avérant courte au final pour la majorité, tout cela finit par se déliter avec le temps. Elle reprit peu à peu confiance en ses capacités et avec elle le goût de cuisiner.

Pas question pour autant de rester dans sa ville initiale où tout commerce de bouche virerait invariablement au fiasco.

Elle s'éloigna donc le plus possible et finit par dénicher son nouveau petit nid, qu'elle améliora lentement mais sûrement, jusqu'à en faire un établissement prisé puis reconnu et enfin ce restaurant 3 étoiles qui était son bébé et son cadeau au monde. Comme c'était une femme avisée elle prit soin de ne pas faire apparaître son nom dans la constitution de son affaire, prenant sa sœur comme gérante et associée fictive, et refusant toute publicité dans laquelle ne figurerait pas exclusivement le seul nom commercial de son restaurant.

Et c'est là, dans son cocon protecteur, son havre de paix retrouvée, qu'elle parcourt l'édition du dimanche de sa feuille de chou régionale.

Elle s'enjoint de rester calme. Tout cela est derrière elle désormais, c'est pourquoi elle préfère se concentrer sur le service du soir et l'organisation qui en découle. Elle mise beaucoup sur sa nouvelle carte végétarienne et la qualité de ses accords mets vins.

Elle est donc à sa place habituelle, dans la cuisine, lors de l'arrivée des premiers clients. Assez rapidement la salle se remplit, les conversations vont bon train. Elle est toute à son affaire, concentrée sur les ordres à donner, les assiettes à surveiller, le rythme à imposer, c'est pourquoi elle ne comprend pas de suite pourquoi son œil est attiré par un morceau de papier, placé au sommet d'une poire pochée. Sur ce papier son nom inscrit au feutre gras.

Un peu étonnée elle déplie la note et prend connaissance du message laconique qui y est noté : « Je vous ai retrouvée. Je sais tout. 15000€ pour mon silence. Dans la jardinière de buis demain. Sinon vous devrez dire adieu à votre restaurant ».

Elle sent le sang refluer de son corps. La tête lui tourne, les sons lui arrivent déformés. Quand elle reprend ses esprits elle presse les serveurs de questions pour comprendre l'origine du billet ; est-ce la femme blonde à la table ronde, le couple près de la baie vitrée, ou bien le vieux monsieur débonnaire qui mange seul un sourire aux lèvres ? Personne ne répond, personne n'a rien vu et puis comment savoir avec tout ce travail et l'attention portée au service ?

Le papier entre ses jointures serrées n'est plus qu'une boulette quand elle prend sa décision. Elle s'est fait une promesse et elle s'y tiendra : personne, jamais plus, ne lui prendra son bien, son bébé, sa dignité.

Elle condamne toutes les sorties de son restaurant. Les convives continuent à deviser joyeusement. Quand elle se présente en salle et propose une boisson safranée de sa composition elle reçoit en retour des remerciements appuyés. Elle porte un toast et quand elle approche sa coupe de ses lèvres, tous les invités, ainsi que ses employés, l'accompagnent dans un même mouvement général de délectation.

L'édition du lendemain de la feuille de chou régionale réussit la meilleure vente de son existence : aucun survivant dans le restaurant étoilé.

La notoriété de l'établissement dépasse les frontières du pays. Il est surnommé « le guet-apens du safran » même si personne ne comprend vraiment le déroulement du scénario mortel.

L'enquête suit son cours....



*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 trois étoiles, lorsque son regard tomba sur cet entrefilet « la récolte de fleurs de *corcus sativus* vient de commencer. ». Pas de doutes, ses ennuis allaient commencer.*

Louise riait intérieurement. Qui aurait pu deviner ce que manigançait une des assistantes de Yannick Alleno au Pavillon le Doyen ? Certainement pas l'ambassadeur de Russie venu justement aujourd'hui accompagné de ses gorilles déguster son plat préféré le « Chevreuil à la vanille cuit au sautoir ». Ni Dalil Boulbaker, recteur de la Grande mosquée de Paris qui venait toujours très discrètement chaque premier mardi du mois pour la fameuse « Noix de ris de veau marinée une nuit à la levure boulangère ». L'archevêque émérite de Paris, le cardinal Vingt Trois, non plus, toujours très aimable avec elle, lorsqu'elle lui servait son fameux « Soufflé perlé de grué de cacao et olive noire » ; elle trouvait ambiguë l'extrême gentillesse du prélat lorsqu'il la regardait de haut en bas. Tous ces Messieurs étaient à mille lieux d'imaginer la deuxième vie de leur cheffe préférée.

« Fleurs de *corcus sativus* » ! Louise se délectait de l'ingéniosité de son correspondant qui indiquait la cible toujours au dernier moment, pour des raisons de sécurité, en utilisant le canal d'un gratuit ou d'un journal local. Il avait l'art de recourir aux noms latins des plantes pour des jeux de mots souvent difficile à décrypter. Elle se demandait quel avait été le message pour l'inauguration de la nouvelle cathédrale orthodoxe, (quelle horreur kitsch sur le bord de Seine !), à laquelle Poutine n'avait pas pu participer, au grand dam de ses amies. Mais elle avait été aux manettes pour les deux dernières opérations. Le premier message avait été « La récolte de fleurs de *Ocimum basilicum* L. vient de commencer. » Basilic. Basilique. Peu familière de ces codes, elle avait mis du temps pour comprendre que la cible était la Basilique du Sacré-Cœur. Le message suivant était tout aussi abscond : « La récolte de *Mentha* Lamiacées Nepetoideae, vient de commencer. ». Menthe. Mantes. Elle avait fini par comprendre qu'il s'agissait d'une démonstration à Mantes-la-Jolie. Aujourd'hui le message est limpide : « Fleurs de *corcus sativus* », autrement dit le safran. Safran. SAFRAN. Oups ! On s'attaquait au dur maintenant, on s'attaquait à plus gros, SAFRAN, immense groupe industriel dans les domaines de l'aéronautique, de l'espace et ... de la défense. Un marchand d'armes, un des piliers avec

Dassault, Thales, et d'autres, du complexe militaro-industriel français qui permettait à l'hexagone d'être le troisième exportateur d'armes mondial après les Etats-Unis et la Russie ; une cible de choix pour toutes sortes d'activistes, les Femen en particulier.

Louise avait toujours maintenu une certaine distance avec le mouvement Femen ; les critiques sur le fonctionnement peu démocratique et le financement pas toujours clair de l'organisation étaient certainement légitimes à ses yeux, même si ces travers étaient difficilement évitables pour un mouvement jeune et clandestin. Mais elle ne dédaignait pas leur donner un coup de main quand nécessaire. Pourquoi ? Était-ce en souvenir de sa mère qui avait été une des initiatrices du Mouvement de Libération des femmes (MLF) et qui était morte d'un cancer cela faisait trois ans ? Était-ce parce qu'elle savourait ce double jeu : servir en souriant de somptueux repas à des personnalités alors qu'elle participait à des actions contre les organisations qu'ils dirigeaient ? En fait, elle approuvait les combats menés en Ukraine et en Russie contre la corruption généralisée, et les actions contre l'extrême misogynie des religions, orthodoxe à la Cathédrale Sainte Sophie de Kiev, Catholique à Notre Dame de Paris ... C'est la raison pour laquelle elle avait coordonné avec joie la mission "Basilic" au Sacré-Cœur et "Menthe" à la mosquée de Mantes-la-Jolie.

Elle était assez réticente au début à l'égard de la forme d'activisme des Femen, manifester les seins nus sur lesquels étaient peints des slogans. Elle n'adhérait pas à l'idée de « désérotiser » les corps des femmes ; elle n'osait pas dire à ses camarades qu'elle était persuadée qu'une dose d'érotisme des corps des femmes et, bien sûr, des corps des hommes, faisait partie du bien-être d'une société. Mais elle avait dû admettre que leur action était très efficace : pour faire avancer des idées, il fallait de nos jours retourner contre elle les outils de la société spectacle. Le sensationnel, qui se nourrissait du voyeurisme naturel, frappait l'opinion beaucoup mieux que les manifestations, les tribunes, les pétitions, la mobilisation des parlementaires, toutes formes d'action qui avaient fait leur temps et qui montraient aujourd'hui leurs limites.

Louise n'éprouvait pas d'états d'âme contre une action en direction de SAFRAN. Elle ne supportait pas ces dirigeants politiques qui prônaient le désarmement, qui organisaient des conférences pour la paix et qui, par ailleurs, participaient activement à une course à l'armement mais aussi une course à l'industrie de l'armement. Des armes au service d'Etats, certains des Etats-voyous ou de groupes terroristes, toujours au service de la mort.

Louise avait du mal à piloter son équipe très composite : des ukrainiennes de la première heure qui avaient la légitimité des anciens combattants, des françaises, des sud-américaines, des maghrébines, les dernières venues. Toutes étaient courageuses et prenaient des risques : certaines étaient sous la menace de condamnations avec sursis, d'autres étaient la cible des islamistes et de leurs acolytes, la plupart, surveillées par les services de leurs pays d'origine, craignaient pour leur titre de séjour.

La mission Safran était plus délicate que Basilic et Menthe : le militaire était plus sensible que le religieux. Louise devait réunir rapidement les différents groupes le plus discrètement possible. Comme la plupart d'entre elles étaient sur écoute, elle avait fait distribuer à chacune un deuxième téléphone portable qui ne devait servir que le temps de l'opération.

Elle se retrouvent le mercredi en début d'après-midi.

Première étape et non la moindre, choisir les slogans à peindre sur les poitrines. Une argentine, nouvelle dans le groupe, propose « **FAITES L'AMOUR PAS LA GUERRE !** ». Elles éclatent toutes de rire, « Complètement vieux jeu, ton truc et puis ce n'est pas l'esprit Femen que de mettre en avant l'amour ! ». Une autre, militante de longue date, veut relier le combat féministe et la lutte contre la course aux armes « **LES MALES ET LES ARMES TUENT** ». Un silence s'installe, interrompu par Louise qui mobilise son autorité pour le rejeter ; « Pas d'amalgame ; on est là contre SAFRAN et les autres marchands d'armes » ; elle en fait de même avec la proposition « **SAFRAN TUE !** » trop violente pour gagner la sympathie de l'opinion. Après un débat où l'on rejette aussi « **L'ART EST MON ARME** » qui est hors sujet, un consensus se fait sur « **ARME = ARGENT = NON !** » avec la possibilité de relier les deux AR.

L'étape suivante est plus ludique ; dans de grandes rigolades, qui leur permettent d'éliminer le stress, elles se peignent mutuellement le slogan sur la poitrine. Pas évident la peinture bave sur les peaux.

Puis Louise crée trois équipes de quatre ; dans chacune des équipes, une femme est chargée du sac contenant, à l'aller, les chaînes avec lesquelles elles vont s'attacher puis les vêtements quand elles se seront mises poitrine nue.

Louise a étudié le parcours pour rejoindre à l'heure de la sortie des bureaux le Siège de Safran situé Boulevard du Général Martial-Valin ; elle préfère le métro la ligne 8 au tram ligne 3. Dernière étape donc, elles prennent le métro jusqu'au terminus Balard. Elles en sortent à 17h45 pour que chaque équipe prenne position. Mais, à peine sortie de la station, les voilà au milieu d'une manifestation des personnels de l'Hôpital Georges Pompidou à laquelle se sont joints des « gilets jaunes », le tout entouré de plusieurs rangées de CRS. Ceux-ci manœuvrent

pour disperser les manifestants. Les Femen aussi se dispersent aussi, se perdent de vue. Louise se retrouve avec quatre des activistes. C'est foutu pour aujourd'hui. Chacune rentre chez elle.

Ereintée, déçue, Louise retrouve son domicile. Heureusement, c'est son mari qui est en charge de la cuisine familiale. Il l'accueille gaiement, « Louise, je t'ai fait une surprise. J'ai mijoté des noix de Saint Jacques, je les ai poêlées au safran. Au fait, tu connais le nom savant du Safran ? *Corcus Sativus* ! »

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.

Très agacée, Sandrine froissa le journal et, d'un geste rageur, le jeta à la poubelle. Elle le savait pourtant qu'en ce début d'octobre la cueillette allait débiter, mais volontairement elle s'était efforcée de ne plus y penser. Et elle savait très bien que, dès demain, les saisonniers embauchés par sa sœur Laura, des polonais et des roumains, débarqueraient dans sa plantation. Et bien sûr, comme l'an dernier, ils amèneraient le trouble dans le village. Chahut nocturne incessant du côté des dortoirs, vacarme d'ivrognes dans les rues et, elle le redoutait, une nouvelle intrusion à la "Safranière" au beau milieu des clients effrayés. Elle n'avait vraiment pas envie de revivre un moment aussi pénible et de toute manière elle ferait tout pour que ça ne se reproduise pas. Les hommes, bien avinés, avaient envahi sa salle de restaurant, renversé les tables et les chaises et volé toutes les bouteilles de vin. Elle avait dû faire appel à la police pour les maîtriser et les ramener chez leur patronne. Laura n'avait même pas levé le petit doigt pour faire cesser ce saccage et ne s'était bien sûr pas excusée. Ce qui n'étonnait pas Sandrine. Puisque, depuis deux ans qu'elle était revenue s'installer à la ferme, sa sœur refusait absolument tout contact avec elle. Elle l'avait traitée de sale voleuse, l'accusant d'avoir exploité, durant son absence, des terrains qui ne lui appartenaient pas. Elle avait même porté plainte. Jamais Sandrine n'aurait pu imaginer tant de ressentiment de la part de sa sœur.

Dix ans qu'elle était partie, comme cela sans rien dire. Dix ans qu'elle n'avait plus donné de ses nouvelles. Leur père venait de mourir. Avant de disparaître, il avait eu la sagesse de faire le partage de ses biens. Sandrine avait hérité de l'auberge, où elle travaillait déjà, de la maison familiale attenante, dans laquelle vivait encore leur mère, et de la petite serre. De son côté, Laura avait eu la ferme du grand-père, récemment restaurée, la grande serre et le champ.

Elle avait d'abord voulu tout vendre, disant qu'elle n'y connaissait rien en matière de culture et que de toute façon ça ne l'intéressait pas. Ensuite, elle s'était ravisée. Elle était restée un an et puis soudain s'était volatilisée, laissant son champ en friche et sa grande serre dans un état d'abandon.

Sandrine, qui avait repris le restaurant de son père et la plantation de crocus qu'il cultivait dans la petite serre, n'avait alors qu'une seule idée en tête. Faire du safran l'emblème de son restaurant. Elle avait déjà commencé en le baptisant "La Safranière". Le départ de sa sœur fut une aubaine pour agrandir et développer la culture de cette épice. Et c'est consciemment qu'elle avait relancé la plantation de crocus sur la propriété de sa sœur, aussi bien dans son champ que dans sa serre. Aidée de sa mère et de Marc, ils avaient retourné la terre, préparé les plants et récolté les délicates fleurs qu'ils avaient fait sécher et stocker à l'abri de la lumière et de l'humidité. Et ce fut le succès. La Safranière eut sa première étoile deux ans après, la deuxième, l'année suivante et depuis trois ans, la troisième étoile.

Mais un jour, Laura a refait surface. Les retrouvailles entre frangines auraient dû déclencher une vraie liesse. Ce fut un enfer qui dura jusqu'au procès intenté par Laura. Sandrine a très mal vécu cette période l'an dernier. Elle ignore encore comment sa sœur avait pu bénéficier des talents d'un ténor du barreau. Le verdict n'avait pas traîné. Il était tombé juste après les fêtes de fin d'année. Laura avait gagné et Sandrine avait été obligée de verser à sa sœur une très lourde somme.

Ce fut l'épreuve de trop pour leur mère, déjà très affaiblie. Elle mourut deux jours après, victime d'un infarctus. Pour Sandrine, c'était une déchirure.

Elle essuya brusquement la larme qui lui coulait le long de la joue. Elle était bien sotte de se laisser aller ainsi. Une chef étoilée n'a pas à montrer ses faiblesses. Jusqu'ici, avec Marc, son compagnon et associé, elle s'en était toujours bien sortie. La preuve en était, sa troisième étoile obtenue avec brio.

De ce jour-là, elle s'en souvenait comme si c'était hier. C'était la réussite de tous et l'équipe au complet, particulièrement fière, avait fêté ça, comme il se devait, dans la cuisine même du restaurant, au beau milieu des fourneaux. "La Safranière" jubilait. L'année d'après avait été euphorique. Ils avaient croulé sous les réservations, obligés même de refuser du monde. L'année suivante fut aussi magique. Marc et elle flottaient avec bonheur sur leur petit nuage. Jusqu'au retour de Laura.

Assise, les yeux dans le vague, face à son écran, Sandrine, comme à chaque fois qu'elle évoquait la réapparition de sa sœur, éprouva une vive douleur qui lui serra la poitrine. Leur histoire de sœurs était un vrai désastre.

Petites, elles s'adoraient pourtant. Laura n'avait qu'un an de plus que Sandrine mais elles avaient été élevées comme des jumelles et avaient partagé tous les bons moments de leur enfance, à " l'Auberge fleurie", le petit restaurant de leurs parents. Les deux sœurs avaient grandi dans une atmosphère gourmande et parfumée. Sandrine, plus intéressée que sa sœur, avait fait l'école hôtelière, bien décidée à poursuivre l'œuvre de ses parents. L'auberge qu'ils avaient créée dans l'enceinte même de la ferme des grands-parents paternels, avait obtenu, au fil des années, une réputation digne d'un restaurant étoilé. En plus des bâtiments agricoles, d'une grande serre construite par l'aïeul et d'une plus petite, proche de l'auberge, l'exploitation se composait de deux hectares de champ plantés, à l'époque, de blé. Passionné par les épices, le grand-père s'était lancé dans des expériences insolites de culture de plantes exotiques dans ses serres. Il était particulièrement fier de sa petite récolte de safran qu'il cueillait à la main dès les premiers jours du mois d'octobre. Attirées par le parfum subtil des pistils, les deux sœurs, venaient l'aider volontiers. Leurs petits doigts faisaient des miracles dans la cueillette minutieuse des stigmates de cette fleur mythique.

Sandrine se leva brusquement. Que faisait-elle là à ressasser le passé? Elle avait bien

d'autre chose à faire en cette veille de week-end. On l'attendait en cuisine. Mais avant, elle devait passer à la réserve pour faire le compte de ses bocaux de safran. Ils s'épuisaient irrémédiablement comme une peau de chagrin et elle devait tenir au moins jusqu'aux fêtes de fin d'année. Après, on verrait !

Marc l'avait devancée. Il entra dans le bureau, les mains chargées de bocaux et l'air préoccupé.

- Alors Marc, lui demanda-t-elle, il nous en reste combien?

- Une cinquantaine, pas plus. Ça ira jusqu'à Noël, peut-être jusqu'à Pâques. Si on ne veut pas mettre la clé sous la porte, il faudra penser à acheter notre safran en Chine. Mais on n'a pas dit notre dernier mot. Pas vrai chérie ?

- T'as raison, lança-t-elle en souriant. Il me tarde d'être à ce soir. Cette visite nocturne à la grande serre va peut-être régler nos problèmes.

Elle l'embrassa tendrement sur la joue. Elle avait vraiment de la chance de l'avoir rencontré. Huit ans qu'ils étaient ensemble et pas une ombre entre eux. Elle admirait sa simplicité et sa modération. Toujours égal à lui-même, il gérait leur restaurant comme un chef d'entreprise et, sans lui, elle n'aurait jamais pu obtenir ses trois étoiles.

Ils se dirigèrent vers la cuisine. Il était cinq heures de l'après-midi et toute la brigade était là. Chacun s'affairait à sa tâche avec minutie. Sandrine les salua d'un grand "Bonjour à tous", répété en écho par Marc. C'est à peine s'ils levèrent la tête mais, dans le bruit des couteaux, des casseroles, des batteurs, du ronronnement des fours, on entendit résonner un "Salut Chef" qui, comme d'habitude, la fit sourire. Chaque fois, ce rituel lui donnait du baume au cœur et, ce soir, elle en avait particulièrement besoin. Pendant que Marc gérait la quantité de safran destiné à chaque plat, Sandrine passa dans les allées, au milieu des pianos, et patiemment et avec tact, elle distribua ses consignes. Sa brigade fonctionnait à la perfection et elle faisait une totale confiance à chacun de ses partenaires. Tout serait bientôt prêt pour son travail d'artiste. Elle dresserait avec virtuosité sur des assiettes design, finement ciselées de fil d'or, la saint-jacques rôtie sur son délicat lit d'espuma de céleri safrané, le médaillon de lotte à la fleur de crocus et son risotto d'écrevisses, la noisette d'agneau au potiron de miellat



safrané et son délice de quinoa parfumé aux quatre pistils et au râpé de vieille tome de vache et la révélation onctueusement glacée et subtilement épicée aux fruits gourmands des îles et au parfum de crocus. Des plats longtemps réfléchis, testés, goûtés, améliorés au fur et à mesure des années et enfin élaborés avec passion. Du travail de longue haleine qui avait finalement porté ses fruits.

Sandrine n'était pas à ce qu'elle faisait et se sentait nerveuse. D'un geste maladroit, elle lâcha une petite pincée de safran sur sa table de travail et pesta contre elle-même. Elle ne cessait de penser à leur expédition du soir, Marc et elle, après le service. Il leur faudrait prendre de sacrées précautions pour ne pas se faire repérer.

Marc avait pour habitude de faire une ballade nocturne avant de se coucher. Souvent au retour, il passait non loin de la ferme de Laura. Depuis quelque temps déjà, il avait des soupçons. Plusieurs fois, il avait cru déceler une drôle d'odeur venant de la grande serre, un parfum très particulier qui lui faisait penser à celui du cannabis. Il en avait fait part à Sandrine qui avait refusé de le croire. L'idée même que sa sœur puisse cultiver de la drogue lui semblait impensable. Laura avait un caractère de cochon mais elle était honnête.

Pourtant, hier, il avait poussé la curiosité en collant son œil dans une fente entre deux planches du mur de la grande serre. Et là, il était sûr de ce qu'il avait vu. Comme il voulait en avoir le cœur net, il avait cherché à pénétrer à l'intérieur. La porte était fermée à double tour. Impossible de rentrer. Du bruit, derrière lui, l'avait obligé à déguerpir. Quand il dévoila à Sandrine sa découverte, cette fois-ci, elle le prit au sérieux et lui proposa d'y retourner avec lui le lendemain soir, avant l'arrivée des saisonniers. Elle connaissait par cœur la grande serre. En grim pant sur le toit, on pouvait accéder à une petite lucarne. De là, ils pourraient se faufiler à l'intérieur et faire toutes les photos qu'ils voudraient.

Sandrine enfila son pull et ses baskets, éteignit les lumières du restaurant, ferma la porte à clé et retrouva Marc sur la terrasse. La nuit était claire, c'était la pleine lune et on y voyait comme en plein jour. Ils traversèrent le jardin, longèrent leur petite serre et franchirent le passage dans la haie qui menait à la ferme. Silencieux, ils avançaient l'un

derrière l'autre, à pas de loup. Tout semblait calme. Chez Laura, aucune lumière. Elle devait être couchée. Ils contournèrent la grande serre et s'arrêtèrent à l'arrière, là où le toit est moins pentu. Le grand-père de Sandrine y avait installé un banc de pierre qui permettait aux deux sœurs de se hisser jusqu'en haut. Par beau temps, toutes les deux pouvaient rester là des heures à contempler leur village et la forêt à perte de vue. Elles avaient ainsi l'impression de dominer le monde.

Sandrine monta la première. Marc la suivit. La toiture de bardeaux craquait sous leurs semelles. Ils s'arrêtèrent un instant, écoutèrent sans bouger. Une chouette hululait au loin. Ils progressèrent jusqu'à la lucarne. Marc souleva la croisée. Sandrine regarda à l'intérieur et lança, déçue :

- Ça fait drôlement haut, Marc. Au moins quatre mètres. Il va falloir sauter. Avant il y avait une échelle pour descendre.

- Oh, t'exagère Sandrine. Ça fait un peu plus de deux mètres de hauteur. Si tu as peur, j'y vais d'abord et je t'aiderai après.

Marc s'engouffra dans l'ouverture et sauta. Puis Sandrine se laissa glisser et Marc l'attrapa par la taille. Une odeur forte, pénétrante les submergea aussitôt. La serre était plongée dans l'obscurité et Marc alluma sa lampe torche. La main devant la bouche, Sandrine étouffa un cri de stupeur. Elle avait du mal à croire ce qu'elle voyait. Un océan de verdure, aux longues tiges, hautes de plus d'un mètre. Sa sœur avait arraché tous leurs plants de crocus pour les remplacer par du cannabis.

- Marc, je ne comprends pas ce qu'a trafiqué Laura. Tout ce qu'on a fait pendant tant d'années, eh ben, il n'y a plus rien. Plus une fleur. Et vu l'état de son champ où un crocus sur deux est foutu, je ne sais pas ce que les saisonniers vont bien pouvoir récolter!

- C'est tout simple Sandrine, déclara Marc, ils viennent pour le cannabis. Bon, faut pas rester là plus longtemps. On fait des photos et on se barre vite fait.

Quelques minutes après, des clichés pleins leurs smartphones, Marc empilait deux caisses en bois qui traînaient au fond de la serre et tous les deux remontaient sur le toit. Rentrés chez eux, ils visionnèrent leurs photos. Marc tria les plus flagrantes. D'un clic, il les envoya à la police et à leur avocat.

L'aube se levait à peine. Des lumières de gyrophares clignotaient à travers les volets puis des bruits de portières résonnèrent dans le silence matinal. Sandrine sauta du lit et ouvrit la fenêtre. Deux voitures de police étaient garées dans la cour de Laura et deux officiers attendaient à sa porte.

- Les flics sont là! Marc viens voir.

Laura sortit en peignoir et les cheveux en bataille. Après quelques palabres, elle rentra puis ressortit assez vite, recoiffée et vêtue d'un jean et d'un sweater. Escortée des deux agents, elle se dirigea vers la serre, déverrouilla la serrure et ouvrit la porte. Un des policiers lui parla un bon moment et ils repartirent en l'encadrant. Ils la firent monter dans une des deux voitures qui disparut sur le chemin.

Le cœur serré, Sandrine regardait la scène avec tristesse. C'était sa sœur après tout et elle risquait sûrement la prison. Même si c'était justifié, ça la troublait beaucoup.

Bientôt toute la plantation de cannabis serait saisie, arrachée puis brûlée. Les saisonniers, qui arriveraient dans quelques heures, seraient interpellés et renvoyés chez eux. Elle promena son regard sur la ferme puis sur la grande serre et plus loin sur le champ de Laura, parsemé par-ci, par-là de fleurs mauves. Et ce fut comme une évidence. Elle ne le laisserait pas dépérir ce champ, même s'il ne lui appartenait pas. Elle y passerait le temps qu'il faudrait, mais elle récolterait les quelques précieux pistils qui restaient. Elle se tourna vers Marc. Il lui souriait et, dans ses yeux, elle y lut une lueur d'espoir.

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... Tous les ans sa recette de sole sur son lit de safran, remportait tous les suffrages parmi sa clientèle et lui avait permis d'obtenir sa troisième étoile et tous les ans il lui était plus difficile encore de trouver le produit parfait . Les jardiniers de tous ordres s'essayaient à la culture de cette fleur ; mais réaliser le produit qui mêlait les arômes, la tenue de la couleur, l'équilibre parfait entre le goût et l'odeur, seuls quelques magiciens floricoles en étaient capables. Ce n'est pas pour rien que l'on nomme ce produit l'or rouge. Il est rare bien sur, mais la culture et la récolte d'un safran parfait requiert tout un savoir faire et une patience réservée à peu d'élus. A l'instar du chercheur d'or qui fait passer dans son tamis tous les cailloux de la rivière pour découvrir quelques grammes d'or, le jardinier travaille sans relâche pendant plusieurs saisons pour récolter à l'automne quelques grammes de ces précieuses épices. Ce sont ces minuscules fragments, ces infimes poussières qui donneront à un plat la magie culinaire tant convoitée.

L'année dernière déjà, Louis lui avait dit qu'il arrêterai de la fournir en safran, mais elle ne l'avait pas prit au sérieux. Tous les ans il lui faisait le coup. Cette culture était trop capricieuse, trop délicate, lui demandait trop d'efforts et pour quoi ? Quelques grammes de poudre colorante qui garnissaient des assiettes .Et tous les ans elle lui expliquait avec patience que cette poudre magique rendait son plat extraordinaire. le goût de son poisson était relevé grâce à ses arômes exotiques et particuliers ; sa couleur transformait une chair blanche et fade en de petits morceaux éclatants aux couleurs chaudes et appétissantes. Cet ingrédient était indispensable et irremplaçable.

C'était bien là le problème, rien ne pouvait remplacer cette merveille. Même si la couleur du curcuma pouvait faire illusion, ce goût inimitable ne pouvait être égalé. Comment allait elle reproduire son chef d'oeuvre sans cet ingrédient majeur ? Louis n'avait pas cédé à ses prières et cette année, la récolte de safran se ferait sans lui.

Fait exprès, le nouveau restaurateur qui venait de s'installer au village semblait féru de saveur originales et agrémentait ses plats de fleurs comestibles ou de nouvelles épices inédites. Lui, allait certainement proposer un plat safrané et sa carte attirera sans doute tous les connaisseurs. Elle ne pouvait se permettre de baisser les bras. Elle avait gagné ses étoiles grâce à son travail, ses innovations, sa recherche constante de la perfection. Elle devait trouver un nouveau fournisseur pour poursuivre son rêve et conserver son statut.

Après de nombreux coup de fils aux producteurs chevronnés, elle se rendit compte que la partie n'était pas gagnée. Ce produit était rare, et les cuisiniers, comme elle, avaient tous leur propre producteur et la précieuse récolte ne suffisait pas à fournir deux établissements. Devrait elle se résoudre à modifier son plat vedette ? Non, cela ne se pouvait, la récolte venait juste de commencer dans la région mais en s'aventurant plus au nord du pays certains producteurs n'avaient peut être pas encore commencé. Elle reprit son téléphone et poursuivit ses recherches. A la fin de la journée aucun producteur renommé, à des kilomètres à la ronde n'était capable de lui fournir la précieuse épice pour les prochains mois. Dans sa région, la récolte commençait tout juste, et tout était déjà perdu !

Fort de ce constat, elle se décida à aller dormir, la nuit porte conseil dit-on, il était temps de vérifier cet adage. Le lendemain matin, en effet, son plan de bataille était établi. Elle se prépara donc, revêtit une de ses plus belles robes et commença par flaner aux alentours du restaurant de son principal concurrent " le paradis". Elle n'avait jamais rencontré son propriétaire, mais les commérages allaient bon train le concernant. Récemment divorcé, il avait repris le restaurant local en apportant des plats innovants et abordables qui avaient charmé la clientèle locale. Elle s'approcha donc de la carte affichée devant l'entrée en essayant d'imaginer à quel courant d'inspiration pouvait bien appartenir le chef : "tajine d'agneau à l'huile d'argan, brique de langoustine et kumquat, noisette de cerf sauce badiane"

tous ces plats sentaient bon les épices, le bon gout et la tradition culinaire revisitée. Elle nota cependant qu'aucun des plats préparés ne contenait de safran, et qu'elle ne devait pas voir dans ce restaurant un adversaire sérieux dans sa course à l'or rouge. Il n'était donc pas un ennemi, mais peut être pourrait il devenir un allié. Prenant son courage à deux mains, elle pénétra dans le restaurant et demanda à parler au chef cuisinier. On la pria de patienter dans le hall d'entrée, lui laissant ainsi le temps de préparer son entrée en matière. Un homme à la petite trentaine, d'allure sportive et sympathique arriva bientôt devant elle . \_"Bonjour madame, Paul Cubose, que puis je pour vous ? " -Bonjour monsieur, je suis Clara de Zioresie, chef du restaurant "l'Eden" au village . J'aurais aimé vous consulter à propos d'un problème que je rencontre actuellement" Tout en discutant Paul la guida jusqu'à une petite table à l'abri des regards. "-ah oui ? Dites moi tout". " - voilà, vous ne le savez peut être pas mais mon établissement propose une carte variée et originale, cependant mon plat star est à base de safran. Hors cette année Louis, mon producteur, m'ayant fait faux bond , je ne vais pas être en mesure de mettre ce plat à ma carte. Je n'ai pas trouvé de remplaçant, et j'aurais aimé savoir si vous auriez eu connaissance d'autres lieux ou je pourrais me fournir en safran de qualité ?". Le visage de l'homme prit une mine concentrée , il réfléchissait visiblement et semblait vouloir l'aider. Après quelques minutes de réflexion, il hocha la tête de droite à gauche en signe de dénégation " - j'imagine que vous avez contacté tous les producteurs locaux, et que si vous venez me voir c'est que vous n'avez plus de solution. " , après un long soupir, elle acquiesça " - en effet, je pense avoir fait le tour des fournisseurs sérieux potentiels , mais je pensais que vous auriez peut être d'autres contacts ou d'autres idées à me soumettre. Je vois que votre carte est très variée et originale." "-je vous remercie, mais mes produits sont frais et j'ai plusieurs sources d'approvisionnement, peut-être auriez vous pu anticiper ce problème ? Vous pourriez également changer votre recette et envisager d'utiliser d'autres épices. Vous savez le Loomi et son parfum citronné, ou encore le mastiha , plus mentholé accomode parfaitement le poisson et sont plus accessibles que le safran." Clara tout d'abord froisée par la remarque du chef, écoutait avec attention. " - je n'ai jamais utilisé ces épices et je doute que le résultat soit à la hauteur. En tout cas, je vous remercie de m'avoir reçu, et je vous souhaite une bonne continuation ." Comme elle se levait pour prendre congés, l'homme

la retint par le bras. “-si vous avez besoin de moi, n’hésitez pas à revenir, ma porte sera toujours ouverte !” Sur cette phrase qu’il agrémenta d’un sourire ravageur, Clara lui sourit, sous le charme. Quel dommage que la période soit si troublée pour elle, le temps n’était pas aux amourettes. Elle devait rester concentrée et trouver une solution coûte que coûte à son problème. En tout cas cet adonis était plus ami qu’ennemi, c’était déjà une bonne chose.

Sortant du restaurant, abbatue, elle tentait de regrouper ses idées. Elle n’était plus en mesure de réaliser son plat phare, elle n’avait pas trouvé de producteurs sérieux, elle n’avait pas d’autres idées à mettre sur sa prochaine carte . Sa recherche l’avait bien trop occupée pour avoir le temps de mettre en place de nouveaux plats. Bref, la situation était critique , et elle n’était pas loin de baisser les bras. Peut être devrait elle essayer les épices nouvelles dont Paul lui avait parlé. Peut être pourrait elle faire des essais et tenter de nouvelles expériences. Se raccrochant à ce nouvel espoir, elle contacta de nouveaux ses fournisseurs pour réunir ces ingrédients. Le lendemain, tout fut livré et elle se mit alors en cuisine. Rien n’était plus exaltant que de réussir ce nouveau challenge, elle se donnait à fond dans ce projet. Avec, il faut bien l’avouer, la force du désespoir . Le critique culinaire qui attribuait les étoiles venait généralement en automne, il lui fallait donc poursuivre ses efforts.

De plats ratés en essais infructueux , ses nouvelles expérimentations ne remportèrent pas tous les succès et il lui fallut s’accrocher de toutes ses forces à son rêve pour maintenir le cap. Finalement après bien des souffrances, elle accoucha d’une lotte aux essences de citron noir sur son lit de cresson, Le loomi avait fait son oeuvre, et ce poisson délicat transporté par cette touche de citron exotique plongeait le gourmet dans l’extase. Elle devait reconnaître que son plat était une pure merveille et que le prochain critique culinaire ne pourrait que reconnaître son génie. Adieu safran, que lui importait les récoltes de fleurs de crocus Sativus. Aujourd’hui elle avait trouvé un plat innovant et délicieux. Elle s’était surtout prouvée à elle même qu’elle était capable de surmonter les écueils , de se dépasser pour atteindre son but. Qu’elle méritait son statut de chef de cuisine et qu’elle pouvait prouver à tous sa valeur. Pendant des années elle avait vécu sur ses acquis , sur son fameux plat vedette et l’avait travaillé, amélioré. Pourtant elle s’était aussi reposé sur cette valeur sûre. Non c’était décidé, plus jamais elle ne

devais laisser s'éteindre la flamme de la création. Elle allait d'ailleurs s'empresser de mettre en place une nouvelle carte plus originale, plus colorée, plus innovante. C'est en suivant le fil de ces réflexions qu'elle prit la direction du restaurant de Paul. Après tout c'est grâce à lui que tout avait été possible, qu'elle avait trouvé la force de se remettre en question et de surmonter cet obstacle. Il fallait qu'elle le remercie et peut-être même qu'elle lui propose un verre ou plus si affinités. D'ailleurs, Après toute cette période de travail intensif, elle avait bien le droit de se détendre. Se détendre avec Paul serait sans doute très agréable. Arrivant au "Paradis", elle en était à se dire que le restaurant portait bien son nom et qu'elle accepterait volontiers que son chef l'y emmène.

Pourtant lorsque Paul apparut devant elle, il lui sembla transformé. Une ride de contrariété barrait son front et son sourire sonnait faux. Bien sûr il était toujours aussi beau, mais il semblait bouillir sous cette plastique de façade, "-Bonjour Clara, que me vaut l'honneur?", tout d'abord surprise, Clara ne se formalisa pas, tout n'était pas tout rose dans le secteur de la restauration, les problèmes étaient légion. "- je venais vous remercier pour les bons conseils que vous m'avez prodigués la dernière fois. J'ai essayé les nouvelles épices que vous m'aviez indiqué et mon travail a porté ses fruits" "La fameuse lotte au loomi.." Paul venait de lui jeter cela comme une insulte, un mot craché au visage. Reculant sous la surprise, Clara se ressaisit bien vite "-oui c'est vrai comment savez vous?" "-tout se sait au village, j'imagine que vous confirmerez bientôt votre étoile avec un plat pareil. n'oubliez pas que sans moi, vous n'en auriez jamais eu l'idée, que je suis finalement votre mentor. Nous pourrions peut-être allier nos forces. Deux restaurants gastronomiques dans un si petit village, je pense qu'un de nous deux est de trop" c'était trop, pourquoi tant de haine? Clara prit la direction de la porte, mais se retourna finalement vers Paul. "-Votre établissementériclute, vos plats ne sont pas à la hauteur des attentes de la clientèle exigeante de la région. Je ne pense pas qu'une association soit avantageuse pour moi. Je venais juste vous remercier pour votre soutien et vos idées," tournant les talons Clara quitta précipitamment le restaurant, laissant Paul à ses idées noires.



Un sourire flottait sur ses lèvres et dans son esprit un nouveau projet se mettait en place. “-  
Et oui, Monsieur Paul Cubose, neveu de Louis , horticulteur de son métier, malgré vos petites  
magouilles, vous n’avez pas réussi à me supplanter, mais juste rallumer ma flamme;  
Aujourd’hui je suis la plus forte et je vous prouverait que le Chef dans ce village c’est moi !”

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.

Marguerite soupira en reposant le journal. Elle aimait, à cette époque, contempler les champs de crocus aux tons chatoyants de mauve. Mais cette année la floraison de cette fleur éphémère et précieuse annonçait plus que jamais les tracas à venir.

Ah ! Le safran porte bien son nom d'or rouge, faisant de ses petits filaments l'épice la plus chère au monde. Il ne faut pas moins de cent cinquante fleurs pour obtenir un gramme de safran, imaginez ! Cette année, les prix allaient encore s'envoler. Marguerite maugréa, une fois de plus elle serait en concurrence avec le restaurant *La cloche d'or*, un 4 étoiles idéalement installé sur la place du bourg. Ce serait le pot de fer contre le pot de terre car elle n'avait pas les moyens d'acheter du safran local au prix du marché.

Elle en était là de ses pensées lorsque Ludovic la rejoignit à la grande table de la cuisine. Il logeait au-dessus du restaurant. Elle lui avait appris le métier de serveur et l'avait embauché pour le sortir de la délinquance. Elle ne regrettait pas son geste, Ludovic était un gars débrouillard et vif qui méritait une seconde chance.

— Ça va comme vous voulez, madame Marguerite ? Vous avez l'air soucieuse. Si je peux aider...

En plus, il avait bon cœur.

Marguerite lui parla de ce satané safran qui coûtait la peau des fesses. Devrait-elle se rabattre sur l'iranien au goût plus fade, ou bien sur du safran coupé de curcuma ? Les gastronomes ne s'y tromperaient pas et c'était un coup à perdre sa clientèle.

Ludovic l'approuva d'un hochement de tête, il avait compris d'un simple échange de regard combien la situation était difficile. Sans cet épice, comment Marguerite allait-elle préparer sa célèbre crème safranée aux Saint-Jacques ?

Le crocus *Sativus* breton était devenu l'emblème de la région depuis que quelques producteurs s'étaient lancés dans sa culture, plus prometteuse que celle de l'artichaut ou du chou-fleur. Ce safran local avait provoqué un tel engouement des fins gourmets que, dès

octobre lorsque démarrait la cueillette de la fleur, ils réservaient leur table dans les meilleurs restaurants du coin. Bien sûr, Marguerite avait aussi surfé sur ce succès en mettant à sa carte un menu « Saveurs safranées de Bretagne ». Concocter de nouvelles recettes à base de cet épice mythique et local, elle savait faire, mais se trouver en concurrence avec *La cloche d'or*, c'était une gageure.

Marguerite soupira en pensant à Yvon Le Meur, le plus grand rapiat doublé d'un roublard cinq étoiles. L'an passé, elle en avait fait les frais en payant sa commande de safran un prix exorbitant. Ah ! C'est qu'il s'y entendait, le coquin, pour faire monter les prix entre les différents restaurateurs du cru qui se regardaient en chiens de faïence dès que débutait la saison du crocus. Un sacré filou qui profitait de l'engouement pour l'épice et qui, non content de faire son beurre, trichait sur le poids. Cette année encore, ce serait la croix et la bannière pour s'approvisionner et les gros restaurateurs seraient les mieux servis. De plus, les récoltes étaient toujours aléatoires, dépendant de la météo et des maladies qui pouvaient faire fondre la production et donc gonfler les prix. Le pire, c'est qu'une rumeur circulait qui signalait des dégâts considérables qu'aurait occasionnée la pourriture violette.

Ignorant qu'au même instant Marguerite le traitait de noms d'oiseaux, Yvon Le Meur souriait en contemplant ses fragiles fleurs de crocus Sativus, non pas qu'il fut sensible à leur beauté éphémère mais il comptait déjà dans sa tête le joli bénéfice qu'il allait tirer de sa récolte, bénéfice majoré sur le dos des saisonniers non déclarés et qu'il payait chichement. Cette année, il avait eu de la chance, ses crocus étaient indemnes de maladies et avaient prospéré grâce à un printemps pluvieux et un été chaud. Y'a pas à dire, mais cette petite fleur est aussi capricieuse qu'une femme. Vous espérez des mois durant en vous pliant en quatre et puis bernique ! Yvon Le Meur se dit que, tout compte fait, il avait plus de satisfactions avec le crocus Sativus qu'avec les femmes

Toujours content de lui, il se dirigea vers son hangar où il rangeait sa mobylette attelée de sa remorque. Il devait faire des courses, des produits premier prix pour nourrir ses travailleurs étrangers qu'il logeait dans sa grange. Dès la porte poussée, son hurlement effraya les oiseaux nichés sous le toit. Sa mobylette avait disparu. Hébété, il regarda le sol maculé de tâches grasses où il la garait. Qui avait osé pénétrer chez lui pour le voler ? Furieux, il grimpa sur son tracteur et partit à petite vitesse vers le supermarché discount.

Au retour il s'arrêta à la gendarmerie déclarer le vol.

Yvon Le Meur ne décolerait pas en rentrant chez lui, la faute à ce pandore rechigné qui avait pris sa déclaration. Pas de temps à perdre pour retrouver un cyclomoteur antédiluvien alors qu'une bande de malfrats cambriolait les résidences secondaires ! qu'il avait dit, le *penn klouk* à képi. Il fulminait, Le Meur, de passer après ces parigots pleins aux as. *Garts* ! c'est qu'il bossait dur, lui !

Pourtant, il aurait pu, sans problème s'offrir une demi douzaines de mobylettes avec l'argent qu'il planquait sous son plancher, mais le fesse-mathieu dans toute sa splendeur ne voulait point toucher à son magot. Il attendait un hypothétique remboursement des assurances pour son antiquité. Car inutile de compter sur les poulets occupés à courir après l'argenterie et les bibelots des nouveaux riches installés dans la région. Il continua donc à se déplacer avec son Massey Fergusson dont les pétarades pestilentielle déclenchaient les moqueries des gosses qui se bouchaient le nez à son passage. Le Meur les noyait d'une bordée de jurons qui décuplait leur hilarité.

Décidé à retrouver sa mobylette, Le Meur ratissait le secteur au volant de sa machine poussive, cherchant le moindre indice qui l'aurait mis sur la piste du criminel. Mais rien, chou blanc !

Trois jours après le vol, sa vieille bécane fatiguée retrouva comme par enchantement le chemin du logis. Quelle surprise pour le vieux rapiat ! Elle se dressait, fiérote, sur sa béquille comme si de rien n'était. Le Meur se gratta le sommet de son crâne qui commençait à se dégarnir, troublé par ce retour inopiné. Sur la selle était posée une enveloppe bleue. « Tiens v'là aut'chose ! » grogna le pingre qui craignit d'avoir à payer quelque amende.

Il ouvrit lentement le pli et déplia une lettre à l'écriture élégante.

Ce soir-là, Yvon Le Meur fit une grande toilette avant d'enfiler son costume de velours. Y'a pas à dire, il existait encore des gens avec du savoir vivre. Violette, la signataire de la lettre, s'excusait de lui avoir emprunté sa mobylette mais, prise par l'urgence de sa mère malade au chevet de laquelle elle devait se rendre en toute hâte, elle avait commis cette indélicatesse. Elle regrettait, bien sûr, cet acte abominable mais elle avait paniqué car, cette nuit-là, aucun taxi ne voulut se déplacer. Pour se faire pardonner et dédommager sa victime, elle l'invitait au restaurant 3 étoiles *Chez Marguerite*.

Yvon se sentit tout chose, avec une envie stupide de gambader comme un chevreau en riant comme un bossu. Une femme l'invitait dans un 3 étoiles, lui, Yvon Le Meur ! Il était impatient de savoir qui se cachait derrière cette mystérieuse Violette qu'il imaginait aussi élégante que son écriture.

Lorsque son enthousiasme fut retombé et sa méfiance de vieux grigou revenue au grand galop, il se dit que, derrière ces belles paroles, se cachait peut-être une femme qui s'intéressait à son argent. À presque cinquante ans, il était encore un beau parti. Ah ! Elle serait déçue, la Violette, car pour lui passer la corde au cou, elle pouvait se mettre le doigt dans l'œil jusqu'au coude, ce qui ne l'empêcherait pas, lui, de gueuletonner à l'œil.

Il enfourcha sa mobylette pour se rendre *Chez Marguerite*, heureux qu'elle démarre du premier coup. Méfiant comme chat échaudé, il avait prévu une chaîne et son cadenas pour entraver sa machine.

Quand il pénétra dans la salle du restaurant, une jeune et jolie serveuse l'accueillit avec le sourire. Elle lui désigna une table réservée à son nom, précisant que la note était déjà réglée. Il ne vit qu'un couvert et comprit que la mystérieuse Violette ne partagerait pas avec lui le menu gastronomique qu'elle lui offrait. Il eut quelques regrets qui firent long feu dès qu'il s'attaqua aux croques en bouche qu'il arrosa d'un kir breton. La serveuse lui présenta la carte des vins. « Mais oui, monsieur, le vin est compris. » Il étudia chaque ligne pour le plaisir d'égrener les noms : Pouilly Fuissé, Saint-Estèphe, Châteauneuf du Pape, Montre-cul... pour désigner d'un doigt concupiscent le Saint-Amour. « Très bon choix, monsieur » confirma la serveuse en revenant avec la bouteille qu'elle lui présenta avant de l'ouvrir avec un savoir-faire qu'il admira. Elle en versa juste un peu dans un verre qui lui parut étrangement haut, juché qu'il était sur sa longue patte d'échassier. Il le porta avec gravité à sa bouche, en but une gorgée, et se recueillit comme un prêtre célébrant l'Eucharistie.

Puis arriva, fumante, la soupe de moules et laitue de mer. Un délice qui le revigora aussi sûrement qu'un grand coup d'embruns. On le fit attendre jusqu'au plat suivant, il en profita pour reluquer la jeune serveuse qui officiait seule, mais la salle était loin d'être remplie. Elle allait et venait avec agilité entre les tables et notre grippe-sou se sentit soudain tout émoustillé par les rondeurs qu'il devinait sous le corsage. Elle lui servit prestement la fricassée de langoustines qu'il mangea salement, soucieux de n'en rien laisser perdre. Il décortiqua, suçça, aspira chaque morceau du crustacé et se purlécha les doigts. La sauce était fameuse, la Marguerite était une sacrée cuisinière ! Il l'aurait bien félicitée, sans doute qu'elle ne quitterait pas ses fourneaux en sachant qu'il était dans la salle, lui et elle n'étaient pas vraiment amis. Pas du genre qu'on effeuille, cette marguerite-là. Qu'importe ! Il se régala sans bourse délier, que demander de plus ?

Le vin, qui portait bien son nom, était rond et charnu comme une femme dans la plénitude de sa beauté. La tête lui tournait un peu, pourtant il tenait bien l'alcool. Sans doute l'ambiance y

était pour beaucoup : les lumières tamisées, la nappe blanche avec la vaisselle qui étincelait et, surtout, la serveuse si gouleyante avec sa voix de miel et sa bouche de fruit rouge. Il en était tout ramolli, le pingre, tellement ramolli que si Violette s'était soudain présentée devant lui, il l'aurait embrassée comme du bon pain.

On changea ses couverts. La classe ! Il jubilait. Arriva enfin le plat de résistance, le mal nommé car il n'allait pas lui résister longtemps. Il rit tout seul à son trait d'esprit. Dans son assiette, aussi large qu'un plat, s'étalait avec volupté une belle tranche d'agneau de pré salé à la crème d'ail, accompagnée d'un gratin de pommes de terre à la tomme de Vaumedec. La viande était fondante, la sauce crémeuse et le gratin... ah ! le gratin, il n'avait pas de mot pour en exprimer le croquant et le moelleux mêlés.

Son pantalon commençait à le serrer. Discrètement, il se déboutonna avec un soupir d'aise. Il pouvait attaquer le plateau de fromage que la charmante serveuse venait de poser sur sa table. Tous lui faisaient envie, il les goûterait donc tous.

Le restaurant se vidait peu à peu de ses convives et, lorsque la serveuse, toujours pimpante, lui apporta le dessert, il n'y avait plus que lui dans la grande salle rustique.

Il dégusta son éclair caramel beurre salé, chaque bouchée était un concentré de saveurs et d'onctuosité.

Avec le café, il acheva sur une note d'amertume ce succulent repas, regrettant de ne pouvoir partager son euphorie avec quiconque. C'est cet instant que choisit Marguerite pour sortir de sa cuisine, son grand tablier noué autour des reins, les manches retroussées sur ses bras dodus et, dans ses mains une bouteille d'eau de vie.

« Une petite poire, ça vous dit, monsieur Le Meur ? C'est la maison qui offre !

— Si c'est la maison qui offre, alors... »

Le Meur grimaça un sourire et, comme la patronne était d'humeur à bavarder, il essaya d'en apprendre plus sur sa Violette.

« Violette ? s'étonna Marguerite, vous faites erreur, c'est un homme qui a réservé votre repas et payé en espèces. Pas quelqu'un d'ici, il avait un accent étranger.

— Un étranger ? »

Yvon Le Meur accueillit la nouvelle avec un petit pincement au cœur qu'il avait pourtant insensible, mais perdre aussi brutalement son fantasme amoureux lui gâchait la fin de la soirée. Il se leva pesamment et prit congé.

Marguerite ferma la porte derrière lui, puis elle éteignit les lampes de la salle avant de regagner sa cuisine où l'attendait Ludovic.

« Alors ?

Elle s'impatientait

— Alors ! sourit le serveur, je n'ai pas perdu la main avec le pied de biche. C'était du gâteau !

— Et le butin ?

— Ah ! Le top du top

— Combien ?

— Á vue de nez, je dirais un kilo. »

Marguerite se fendit d'un large sourire. Elle allait pouvoir en cuisiner des risottos, des sauces, des mayonnaises safranés. Elle rit carrément en imaginant la surprise de ce pingre de Le Meur lorsqu'il découvrirait le vol de sa récolte de crocus Sativus.

Les fleurs peuvent parfois se révéler perfides.

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 s'annoncer pour son frère aîné, safranier luttant contre les vols et encore en quête de cueilleurs, et pour elle aussi, si elle ne trouvait pas un remplaçant à son second de cuisine, blessé et à l'hôpital.

Et les problèmes allaient s'accumuler pour Diane si elle ne renouvelait pas cet hiver ses plats de haute volée à base de safran. Cet or rouge récolté dans les fleurs ouvertes en coupes violettes fascinait Diane depuis que son frère Tanguy était devenu producteur de safran au pays Bigouden.

Elle avait occupé des postes de cheffe de cuisine dans des établissements parisiens renommés, avant de reprendre avec son mari le restaurant gastronomique étoilé « LA COQUILLE », sur la côte sud finistérienne. Le début de la récolte des précieux filaments rouge foncé marquait pour Diane un rendez-vous annuel inspirant pour la conception de ses plats futurs, car cet ingrédient était devenu incontournable sur sa carte.

Seule, elle avait fait face avec force et courage pour maintenir les trois étoiles du restaurant de son époux. L'avenir se présentait à nouveau sous les meilleurs auspices.

Mais un chef trentenaire arrivé de Paris, Pierre-Damien, avait repris deux ans auparavant « LE CHALANT » à quelques kilomètres de « LA COQUILLE », et il s'était également pris de passion pour ces fleurs de crocus et leur précieuse épice.

Diane s'était rendu compte que l'esprit de rivalité animait cet homme très ambitieux et, pour le safran, il devenait un concurrent. Avec hauteur et goujaterie, il avait décliné son invitation cordiale l'été dernier et elle s'était vexée.

Les choses se compliquaient encore plus cette année, car son second de cuisine, Alban, venait de se casser un poignet, deux côtes et un talon au cours d'une glissade en pêchant sur le bateau d'un ami. L'angoisse à présent l'étreignait. Elle devait impérativement trouver un second hautement qualifié, pour plusieurs mois, ce qui, au pied levé, s'avérait ardu. Son offre d'emploi envoyée sur les sites de recrutement dédiés, la jeune cheffe attendait avec impatience que des candidats se manifestent.



Le réveil de Diane venait de sonner. Elle vit la lueur matutinale ensoleillée d'octobre à travers ses volets de chambre, et cela lui donna l'énergie dont elle avait tant besoin. Le lundi était son jour de repos, en principe, mais elle pouvait rarement en profiter. Tout en s'étirant longuement comme son chat roux tigré lové à ses pieds, elle se remémora le planning de sa journée. Sa nuit de sommeil avait été agitée par des pensées épuisantes. Sur sa table de chevet était posé le carnet fleuri dans lequel la jeune femme brune aux yeux cérulés avait l'habitude de noter ses inspirations culinaires nocturnes, lorsque par un heureux hasard, elles s'invitaient dans ses rêves.

Installée à neuf heures à son bureau avec vue sur le jardin, Diane consulta son agenda de la semaine. Vêtue d'un élégant pull fin ivoire à col roulé, une tasse de thé Oolong à la main, elle se concentra sur son emploi du temps saturé.

A dix heures ce matin elle avait rendez-vous avec un cuisinier, Gaël, au curriculum vitae prometteur. Le seul retenu parmi trois postulants. La brigade en cuisine était masculine et fonctionnait parfaitement ainsi. Diane entretenait d'excellents rapports professionnels avec son équipe, basés sur la confiance, le respect et la franchise, et l'ambiance autour du piano était agréable, même au moment du « coup de feu » !

Les cheveux noués en petit chignon bas sur sa nuque, la cheffe relisait les questions préparées pour ne rien omettre durant l'entretien avec Gaël. Une photo avantageuse de ce jeune breton de vingt-neuf ans accompagnait ses excellentes références.

Diane, veuve après trois années de mariage, avait mis sa passion au centre de sa vie pour apaiser sa douleur et poursuivre l'œuvre étoilée de son époux. Bien après le décès de celui-ci, elle avait vécu une aventure amoureuse sans lendemain au cours d'un séminaire à Florence. Elle s'imposait de ne pas lier de relations trop proches avec ses collègues, ce qui limitait le choix des prétendants. Pourtant les sollicitations ne manquaient pas, car Diane était jolie, dynamique et souriante, et son enthousiasme pour son art était contagieux.

La rencontre approchait et son cœur accélérail ses battements. Le contact téléphonique avec Gaël avait été plaisant. Lorsqu'il frappa à la porte de son bureau à l'heure exacte, elle l'accueillit chaleureusement. Il plongea son regard dans celui de Diane qui se noya un instant dans l'océan vert iridescent de ses yeux...Silhouette élancée, les cheveux blond foncé aux courtes ondulations habilement maîtrisées, il portait un blouson de cuir fauve sur une chemise blanche immaculée et des jeans noirs parfaitement coupés.

La cheffe mena objectivement son entretien professionnel en maîtrisant son léger trouble émotionnel. Le cuisinier providentiel présentait les compétences requises pour tenir ce poste et il était libre de suite, arrivant tout juste de Normandie. Célibataire et domicilié dans le Finistère, mais trop loin de « LA COQUILLE », il allait loger dans un des studios aménagés dans les combles pour le personnel temporaire. Diane occupait le vaste appartement au-dessus du restaurant dans cette bâtisse de 1880 superbement restaurée. Ils allaient donc être équipiers et voisins durant quelques mois.

Il fut convenu qu'il arriverait dès le lendemain pour s'installer, visiter l'établissement, observer la brigade durant les deux services, afin d'être opérationnel le jour d'après.

Diane, enfin rassurée et soulagée, annonça cette bonne nouvelle à Tanguy. Il ressentait la pression de la récolte qui s'annonçait prometteuse cette année. Son équipe était enfin au complet, il était temps. A son grand désarroi deux de ses habituelles cueilleuses n'avaient pas pu assurer leur présence pour cause de grossesse, et il avait dû faire appel au public en hâte pour cette tâche délicate et éreintante. Deux personnes s'étaient présentées et il les avait recrutées sans être trop regardant à dire vrai. Il fallait faire vite avant que les stigmates commencent à faner, et le créneau était court pour ramasser toutes les fleurs de crocus sativus à la main.

Les choses s'arrangeaient donc pour tous les deux, et pourtant Diane pressentait que tout ne serait pas dénué de difficultés.

La cueillette se déroulait à la safranière, et en cuisine Gaël se montra efficace et motivé dès les premiers jours. La communication était parfaite entre lui et Diane, et le courant passait bien avec les autres. Ils se comprenaient et se complétaient, anticipaient, enchaînaient les gestes, et tous finissaient les deux services, épuisés comme des musiciens après un concert, mais chaque fois heureux du travail accompli.

La cheffe savait combien sa réserve de safran était précieuse et elle devait savamment la gérer. Elle l'utilisait avec parcimonie pour ses quelques plats spéciaux. Elle se fournissait auprès de son frère et lui demandait de sécher les stigmates récoltés à des températures différentes. Cela lui assurait un choix de saveurs. Ensuite elle conservait les filaments couleur carmin, vieillis dix-huit mois, dans des petits bocaux fermés, à l'abri de la lumière et bien au sec dans son bureau. Il y en avait pour une fortune. L'armoire spéciale dédiée à cette épice la plus chère du monde possédait un système de fermeture sophistiqué codé. Elle seule et Alban savaient comment l'ouvrir. Les recettes détaillées avec le safran étaient écrites et rangées dans le même meuble. La clé du bureau était sur le trousseau personnel de Diane qui ne la quittait jamais. Toute la demeure était placée sous alarme.

Le dosage d'apothicaire de l'épice à l'arôme puissant était la clé de la réussite, et un soupçon en trop ou en moins pouvait considérablement modifier la subtilité gustative des plats raffinés conçus par Diane.

Un mois venait de s'écouler. Le restaurant ouvrait du mardi midi au dimanche midi. Il fermait de NOËL jusqu'à mi-janvier. Le soir, après le départ du pâtissier et du plongeur, Diane et Gaël se trouvaient seuls dans la demeure.

Tandis qu'ils riaient et partageaient un verre de liqueur ambrée devant la cheminée du salon, un dimanche soir de novembre, sur un fond de soft jazz, un vent violent faisait rage et la pluie cinglait les volets. Cette ambiance feutrée et romantique facilita aisément leur rapprochement, et cette nuit-là ils ne se quittèrent pas jusqu'au lendemain matin. Diane était à peine plus âgée que lui et elle avait fini par succomber à son charme ravageur.

C'était contre ses principes et elle avait lutté depuis le début pour taire ses émotions sensuelles, mais il était seulement de passage, et la solitude lui pesait de plus en plus.

Sans le soutien sans faille d'Alban à ses côtés, la tâche en cuisine s'avérait rude. Quand un matin il lui annonça que ses fractures prendraient du temps à se consolider car il n'était plus tout jeune, elle se sentit abattue. Il était déjà en poste à la reprise de « LA COQUILLE » et sa longue expérience était inégalable. Il était un pilier solide pour elle.

Au fil des jours, les deux amants vivaient discrètement leur histoire, et les autres employés n'étaient pas au courant. En cuisine tous appelaient Diane, « cheffe », ce qui permettait de ne pas révéler une intimité particulière. En tout cas si quelqu'un se doutait, chacun faisait en sorte d'ignorer.

Gaël posait de plus en plus souvent des questions précises sur la conception des recettes salées et sucrées agrémentées d'une pointe de safran. Diane restait prudente malgré la clause de non-concurrence et de confidentialité qu'il avait signées, et ne se confiait pas à lui sur les projets culinaires qu'elle testait seule le lundi dans sa cuisine personnelle. Ne le connaissant que depuis très peu de temps, elle ignorait quelle confiance elle pouvait réellement lui accorder, et ne tenait pas à trop mélanger travail et vie privée.

Un lundi matin de décembre, après une nuit courte et charnelle, elle vit en sortant de la douche la montre de Gaël déposée à la tête de son lit. Les cheveux encore mouillés, elle enfila à la hâte un gros pull marin écru et un fuseau noir, et monta rapidement l'escalier pour lui apporter. Arrivée devant sa porte,

souriante, elle s'apprêtait à frapper quand elle l'entendit parler d'une voix forte à quelqu'un. Etonnée, elle comprit qu'il conversait au téléphone.

Elle restait là, figée, ne sachant quoi faire. Il semblait énervé, lui, si calme d'habitude. Que se passait-il ? Elle ne put s'empêcher de l'écouter et perçut quelques mots...

— Ah bon ? tu me crois vraiment capable de faire ça ? Et d'abord comment tu as su où je suis ? ...

— Non, il n'en est pas question ! Elle n'est pas du tout comme tu le penses, tu ne la connais même pas ! ...

— Arrête, ça suffit maintenant ! Je te dis que non, je ne le ferai pas, et fiche moi la paix ! ...

Voulant se coller à la porte pour mieux entendre, elle fit craquer bruyamment une latte de parquet. Rougissante, elle se raidit dans sa posture. A cause d'une causerie de goëlands sur le toit elle ne l'entendit pas raccrocher et il ouvrit brusquement la porte. Tous deux, tétanisés, se faisaient face. Elle vit un orage passer dans ses yeux devenus gris et elle lui tendit la montre sans un mot, la main tremblante. Il soupira fortement et, agacé, lui dit tout à trac :

— Alors cheffe, on écoute aux portes des employés maintenant ?

Elle répondit la voix mal assurée :

— Non pas du tout, qu'est ce qui te prend ? Je venais juste te rapporter ta montre

— Merci, ça tombe bien, j'allais justement venir la récupérer, dit-il sèchement

Elle sentit les larmes emplir ses yeux et dévala les escaliers sans un mot de plus.

Il soupira à nouveau puis lui cria :

— Diane, excuse-moi ! S'il te plaît, reviens ! Je vais passer la journée chez moi, n'oublie pas !

Aucune réponse. Il ne chercha pas à la rejoindre ni à lui parler. Comme certains lundis il allait chez lui la journée et vaquer à des occupations personnelles.

La cheffe courut s'enfermer dans son bureau, secouée de sanglots. Elle se sentait ridicule et devait se reprendre immédiatement. Cette attitude puérile n'était pas celle d'une cheffe étoilée jouant son nom et celui de son restaurant. Elle s'en voulait de réagir ainsi, telle une adolescente amoureuse. Eprise, elle l'était déjà bel et bien !

Une livraison de Champagne allait arriver d'une minute à l'autre et elle ne pouvait pas la réceptionner dans cet état ! Elle se rappela qu'elle dirigeait une équipe de quarante salariés pour servir en

moyenne quatre-vingt-dix couverts par jour, et cela lui donna le bon coup de pied bien placé nécessaire ! Cette liaison avait bousculé son équilibre et elle devait rapidement retrouver l'entièreté de son implication.

Diane était une femme forte et reconnue dans sa profession, elle avait du cran et se révélait pugnace en affaires, mais elle se connaissait aussi hypersensible et peu de gens le savaient. Sa journée de lundi fut très remplie, et elle n'eut pas une minute pour repenser à l'incident du matin. Elle resta dans son bureau jusqu'à une heure tardive avec, en guise de dîner, un plateau repas. Absorbée dans la vérification des commandes de produits locaux, elle vit qu'il était déjà vingt-deux heures trente quand elle entendit Gaël garer sa voiture, puis monter et fermer les volets de son studio.

De son côté il avait vu la lumière encore allumée dans le bureau de Diane. Il emprunta le couloir pour aller la voir, puis, à deux enjambées de la porte fermée, il hésita, se ravisa et fit demi-tour. La nuit portant conseil, il estima que demain serait un nouveau jour et que tout irait mieux. Lui-même avait été très occupé et il avait dîné chez sa mère avant de prendre la route. Il se dit qu'il trouverait bien un moment le lendemain matin pour parler à Diane avant la mise en place en cuisine.

Tous deux, chacun de leur côté, passèrent une mauvaise nuit. Se remémorant le fait matinal, ils se disaient qu'ils avaient pris la mouche un peu vite et que cela nécessitait une explication calme entre adultes. Diane mit à profit son insomnie pour réfléchir à une nouvelle création de plat safrané avec de la lotte, de l'huile de homard breton, des coques et de la courge butternut. L'idée d'un apéritif à base de vin blanc sec, eau de vie et safran lui parut intéressante aussi. Elle dormit peu cette fois encore. L'inspiration ne lui manquait jamais, mais la difficulté pérenne était de ne pas plagier les recettes d'autres chefs.

Aucun des deux ne savait comment aborder l'autre. Une autre journée de travail acharné allait débiter et il ne fallait jamais se laisser déconcentrer en cuisine. Gaël ravala sa fierté pour aller frapper à la porte de l'appartement de Diane. Se trouver côte à côte devant les fourneaux lui paraissait insupportable sans une rencontre privée préalable.

Il se passa la main dans les cheveux, toussota, et tapa trois coups brefs. Dès qu'elle les entendit son cœur bondit et sa peau frissonna. Un regard dans le miroir pour vérifier qu'elle était coiffée et discrètement maquillée, et elle lui ouvrit en l'invitant à entrer. En une fraction de seconde ils n'eurent plus aucun doute sur ce qu'ils ressentaient l'un pour l'autre, et aucun mot alors leur parut nécessaire. Ils disposaient de quelques minutes seulement avant de devoir descendre...

Après ces effusions tendres et convaincantes, Diane lui proposa un rendez-vous dans son bureau, après le service du midi, qu'il accepta sans poser de questions. Elle n'avait pas oublié ce qu'elle avait entendu la veille et avait besoin de comprendre.

Dès le service achevé elle consulta son portable qu'elle avait senti vibrer plusieurs fois dans sa poche. Elle vit trois appels en absence de Tanguy, un d'Alban, et aucun message sur son répondeur. Elle les rappellerait dès la fin de son entretien avec Gaël.

Quand il s'assit sur la chaise en velours carmin face à elle, Diane se rappela ce jour d'octobre où elle le rencontra pour la première fois... A présent Noël approchait.

Ils parlèrent en même temps pour s'excuser. Elle lui expliqua pourquoi il l'avait trouvée sur son paillason et lui révéla les quelques mots qui lui étaient parvenus à travers la porte. Elle pensait qu'il parlait d'elle à quelqu'un, en des termes surprenants et sur un ton acerbe. Alors oui, elle admettait qu'elle aurait dû partir et ne pas rester tendre l'oreille. Elle se sentait impolie et honteuse d'avoir eu ce comportement. Mais elle n'oubliait pas les paroles captées au vol, ne comprenait pas ce qu'elles signifiaient et s'il s'agissait bien d'elle et pourquoi.

Gaël l'écoutait attentivement et restait impavide. Il réfléchissait à ce qu'il allait lui révéler et aux conséquences que cela aurait alors sur leur relation professionnelle et personnelle.

Il demanda à Diane de l'écouter jusqu'au bout s'en l'interrompre si elle acceptait. Elle répondit par un hochement de tête positif et il lui fit ce récit :

— Après le divorce de mes parents, ma mère a entretenu une liaison pendant environ quatre ans avec un homme qui avait un fils et une fille. Cet homme ne vivait pas chez elle en permanence, mais à l'occasion de vacances j'ai côtoyé ses deux enfants. Je m'entendais bien avec la fille, Aline, mais très peu avec le garçon plus âgé que moi, Pierre-Damien.

En entendant ce prénom, Diane se sentit blanchir mais elle le laissa poursuivre...

— Je le trouvais arrogant, envieux et antipathique. Puis ma mère et son père ont rompu, en partie à cause de lui d'ailleurs, et je ne l'ai plus revu. Il a su que je faisais des études supérieures d'hôtellerie-restauration, mais nos chemins ne se sont pas recroisés heureusement. Depuis que je suis ici j'ai vu qu'un numéro de téléphone caché s'affichait plusieurs fois sur mon portable, et ça restait des appels en absence sans messages. J'ai pensé que c'était du démarchage ou des

arnaques. Or hier matin, un peu avant que tu montes j'imagine, j'ai décroché à cet appel privé. Et là, j'ai été sidéré d'avoir Pierre-Damien au téléphone ! Il m'a dit qu'il avait appris où je travaillais et il a carrément promis de me remercier généreusement si je lui livrais quelques-uns de tes « trucs » fabuleux qui faisaient ta réussite ! Je me suis vite énervé, j'étais franchement écoeuré et tu as dû entendre des mots à ce moment-là. Diane, je te jure que ce que je dis est vrai. Tu n'es pas obligée de me croire mais c'est la stricte vérité, et jamais je trahirai un quelconque employeur, ou quiconque d'ailleurs ! Ce n'est pas du tout ma mentalité, il le sait, et il a tenté le coup au cas où j'aurais changé. Et je suis allé voir ma mère hier pour être absolument sûr qu'elle n'y était pour rien.

Gaël ajouta :

— Voilà, je n'ai rien à ajouter, tu sais tout. Je souhaite vraiment que rien ne change entre nous et s'il recommençait, j'irais porter plainte pour harcèlement. Je l'ai prévenu.

Diane avait tenu sa parole, et silencieuse, elle l'avait écouté attentivement.

Elle prit une profonde inspiration, et en le regardant dans les yeux lui dit très sérieusement :

— Je te fais confiance. Je ne vois pas pourquoi tu risquerais ta carrière en mentant et en me trahissant. Et de plus je ne t'en crois pas capable. Je te remercie pour ta franchise, c'est ce que j'attendais de toi. Nous pourrions donc reprendre les choses où elles en étaient avant ce détestable coup de fil. Le sujet est clos.

— Bon, tu vas me remplacer ce soir et tu auras le soutien de Michel, le cuisinier maître-saucier, il est d'accord et il t'apprécie. Les réservations ne sont pas au complet, il n'y pas de notoriétés, ça sera moins tendu.

— Ah oui ! je compte sur toi ensuite pour un compte rendu détaillé en privé, cela va sans dire... murmura-t-elle avec un sourire et un brin de malice.

Il était temps à présent pour Gaël de prendre congé, et totalement comblé, il quitta le bureau en croisant le pâtissier qui avait rendez-vous avec la cheffe pour lui proposer un nouveau dessert.

C'est seulement bien après, tandis que se déroulait le dîner en salle, que Diane trouva un moment pour rappeler Tanguy et Alban.

Mais avant, elle songea enfin à se nourrir avec le délicieux dîner préparé et apporté sur un plateau par un commis, tout en relisant ses mails de la journée.

Son frère décrocha tout de suite. Il paraissait inquiet et Diane voulut en savoir plus.

— Ecoute petite sœur, j'ai quelque chose à te dire qui m'ennuie un peu. Voilà, un de mes fournisseurs m'a dit ce matin qu'un membre de la famille du patron du « CHALANT » serait chez toi, et qu'il pourrait bien le renseigner sur tes secrets de cuisine, tu vois de qui il pourrait s'agir ? Je n'aime pas du tout ce genre de ragots mais je préférerais te prévenir au cas où...

Diane trouva le temps de parler à Tanguy, de lui expliquer ce qu'elle savait de son côté, et elle le tranquillisa. Elle ne dit rien à propos de sa liaison sentant que le moment ne s'y prêtait pas du tout.

Car Tanguy lui révéla qu'il avait été à nouveau victime d'une tentative de cambriolage avec effraction dans sa safranière la nuit précédente. Il avait renforcé son système d'alarme avant l'été et il avait eu du nez ! Les gendarmes avaient relevé diverses empreintes fraîches, il avait passé une nuit blanche avec eux, et il était fourbu. Il avait surpris une cueilleuse embauchée à la va-vite en train de fouiner un peu partout pendant la récolte, et il n'avait pas apprécié du tout. L'enquête devrait lui en apprendre un peu plus.

En regardant l'heure elle réalisa qu'il était déjà bien tard, mais elle appela quand même Alban en s'excusant.

Il lui déclara tout à fait désolé qu'il ne pensait pas pouvoir reprendre le travail dès le mois de janvier, et qu'il faudrait certainement un cuisinier en plus pour le soulager à son retour. Diane le rassura du mieux qu'elle put, et lui demanda de prendre bien soin de lui. Elle savait déjà qu'elle pourrait compter sur Gaël et lui dit, puis elle éprouva l'envie de se confier entièrement à Alban.

Il fut très heureux pour elle et lui promit de vivre sa convalescence beaucoup plus sereinement en la sachant si bien entourée ! Et c'est un éclat de rire partagé qui mit fin à leur conversation nocturne.

La cheffe rangea son bureau, éteignit les lumières, vérifia l'armoire d'or rouge tant convoité, ferma la porte à clé le sourire aux lèvres, et gravit prestement les marches pour retrouver celui qui faisait de plus en plus battre son cœur...



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 c'est Glenn qui allait en payer les frais.

### **Episode 1** : 17 mars 2015

Les journaux du dimanche s'amoncelaient sur un panier dans l'entrée ; ils servaient à tout et n'importe quoi. Elle les feuilletait toujours page par page, consciencieusement pour se familiariser chaque semaine un peu plus avec cette langue, avec ces images, avec cette culture dont elle n'arrivait pas encore à saisir les subtilités. Il faut dire aussi qu'elle s'en était servi à plusieurs reprises pour rédiger des lettres anonymes. Zia pourtant si discrète, jubilait en imaginant l'incrédulité de ceux chez qui cette feuille atterrissait dans la boîte aux lettres. Plus subtiles que des lettres anonymes, ces phrases qui n'étaient pas les siennes, étaient autant de mots d'esprit qui pourfendaient les simples d'esprit.

Ce journal qu'elle venait d'extraire de la pile était daté du dimanche 11 novembre 2011. « La récolte de fleurs de crocus Sativus vient de commencer... ». Que ces mots étaient laids, qu'ils étaient tranchants,...Crocus Sativus... alors que za'farān virevoltait comme un oiseau aux plumes dorées. Se rappeler la délicatesse des plats au safran, au vrai safran de Ghayen lui avait remis du soleil dans le cœur et un léger voile devant les yeux. Elle n'utilisait jamais ces pâles étamines que l'on vendait ici et qui ocrâient avec peine les plats ; leur odeur était soufriteuse, sans âme et sans vie. Glenn les utilisait pourtant, Glenn savait faire illusion.

Ce 11 novembre-là était un mauvais souvenir, un très mauvais souvenir. Il l'avait interpellée sur la Place durant les commémorations auxquelles elle avait voulu assister par curiosité : « *Mourir au combat dans les tranchées c'est autre chose que de faire quelques brasses jusqu'ici et s'improviser cantinière ! Vous n'avez pas dépassé la cuisine de guerre. Fichez-nous la paix madame, ou mademoiselle peut-être !* ». Elle s'était figée devant ces

phrases dont elle ne comprenait pas tous les mots. Elle comprenait qu'ils étaient violents, qu'ils étaient là pour faire mal. Elle s'était tue et plus tard les mots découpés avaient parlé à sa place : « *Goutte d'eau qui tombe et se perd dans la mer, grain de poussière qui se fond dans la terre. Que signifie notre passage en ce monde ? Un vil insecte a paru, puis disparu* ». Avait-il compris ou même lu ?

Tous les matins, elle l'avait salué comme si de rien n'était lorsque tous deux achetaient leurs légumes frais chez le même maraîcher. Un simple signe de tête plus tard chez le boulanger. Elle l'avait salué à nouveau lorsqu'ils s'étaient rencontrés sur le port, chacun guettant Laouenan, le magicien de la lotte et du cabillaud.

Laouenan lui donnait toujours les plus beaux de ses poissons pour sa table. Six couverts, pas un de plus disait-elle toujours : trois à midi et trois le soir, autant que mes étoiles. Il ne portait pas dans son cœur ce Glenn, le plus grand restaurateur de la région disait-on, prétentieux comme pas un car un jour une reine à sa table s'était assise.

Zia avait fini par enfouir cette histoire dans son cœur et cette humiliation, cette injustice, cette blessure s'étaient adoucies, estompées « *Que m'importent les tulipes et les roses, puisque par la pitié du Ciel, j'ai, pour moi seul, tout le jardin* ».

Quatre ans avaient passé. Tout lui revint en mémoire brutalement en tenant ce journal de novembre. Elle le jeta dans le poêle éteint. Nous étions le 17 mars. L'année 2015 ne serait pas une année comme les autres ; elle venait de le décider. Ces journaux du dimanche avaient décidément du bon et apportaient leur lot d'informations.

C'était la première fois de sa vie qu'elle entendait parler de Spitzberg mais elle savait qu'elle le gravirait parce que c'était disait-on le plus haut sommet de cette île du Svalbard en Norvège, parce qu'on était bien bientôt le 20 mars, parce que c'était Norouz, et parce que la lune avait rendez-vous avec le soleil ce jour-là. Parce que sa mère, le dos courbé chantait encore dans l'aube mauve, et parce que les étamines rouges lui avaient ocré le bout de ses doigts durant des années, et que leur odeur s'était ancrée dans sa mémoire. Parce que le canot lui aussi était jaune ocre, et parce qu'elle avait appris l'anglais pour rejoindre Londres et qu'elle était pourtant restée en Bretagne, et parce que ses six couverts remplissaient désormais sa vie et parce que tellement de choses,... Tout cela virevoltait dans sa tête, tout prenait forme, la légende prenait corps.

Il ne lui restait donc plus que 3 jours.

---

Sa décision avait été prise aussi rapidement que lorsqu'elle avait décidé de quitter Ghayen. Elle décida ainsi sur l'heure d'aller voir Laouenan parce qu'il lui avait dit un jour qu'il n'y avait pas que la mer et la terre et leurs profondeurs amères mais qu'il était possible d'atteindre le ciel quand les hauts sommets se laissaient faire.

Si Laouenan avait les poissons les plus luisants et les plus fermes, il le devait à son intuition de la mer et à ses mains ; il savait tirer les filets d'une manière unique même lorsque la mer était démontée. C'était son père qui lui avait donné le secret ou plutôt deux secrets. Le premier était celui de l'aube, celui de ce moment unique, celui où toutes les forces se rejoignent, celles de la mer et celles de la lumière pour donner le meilleur au plus profond des vagues, été comme hiver. Le second secret était caché dans la paume de ses mains. C'est son père qui lui avait appris à caresser les mailles et les cordages et à ne tirer avec fermeté et délicatesse les filins qu'au moment précis où les vibrations qui agitaient le filet s'intensifiaient sous les doigts comme les cordes d'une harpe sous les doigts du harpiste. Il fallait alors faire vite, si vite.

*« Ogre aux dents de récif qui croque des tas d'hommes comme sur la terre nous croquons des pommes ».*

Lorsqu'il lui tendait ses poissons sur le port, elle revoyait cette même main, qui l'avait cueillie dans la mer démontée. Zia petite Zia, Zia la courageuse lui avait-il dit une fois, oublie la mer, ne retiens que la terre et le ciel. Elle baissait les yeux. Leurs deux cultures s'entremêlaient un instant.

Elle irait avec lui au sommet Spitzberg et elle n'aurait que 2 min 47 s pour faire ce qu'elle avait à faire.

## **Episode 2 : Norouz au Spitzberg**

Elle n'avait pas eu besoin de le convaincre ; ils étaient partis sur l'heure. Son bateau était toujours prêt pour le Voyage. Il ne lui avait rien demandé et ne s'était pas étonné de la caissette qu'elle avait apporté avec elle.

Sa mère était morte en 1997 avec le tremblement de terre à Ghayen. Zia avait 17 ans. Depuis ses 10 ans, chaque mois de novembre, parfois fin octobre, elle la suivait les matins aux champs. Sa mère guettait « Le » moment et elles partaient ensemble à la nuit tombée pour aller dans leur champ. Leur champ de crocus ne s'étendait pas à perte de vue comme les champs de leurs

voisins. Mais c'était un champ tout en haut de la montagne qui produisait un des meilleurs safran de la région.

Sa mère lui avait donné deux secrets. Le premier était celui de l'aube, celui de ce moment unique, celui où toutes les forces se rejoignent, celles de la terre et celles de la lumière pour donner le meilleur de ce bulbe qui ne se réveille qu'en plein hiver. Le second secret était caché dans le bout de ses doigts et dans sa paume. C'est elle qui lui avait appris à caresser les fleurs et à retirer avec délicatesse ces étamines si précieuses au moment même où s'ouvraient délicatement au jour les pétales. Il fallait faire vite, si vite.

C'est dans les champs qu'elle avait appris à chanter courbée et à toujours se relever. Ces chants lui reviennent peu à peu « *Gāhī būy-i gul miāyed - Parfois on sent le parfum de la rose, Gāhī būye za'ferūn - Parfois se lève l'arôme du safran* ». Elle ne pleure pas, bien au contraire ; tout cela est si doux.

Elle gravira le Spitzberg. Il faut qu'elle y arrive le 20 mars, au moment précis où - cette année là- la lune cachera le soleil. Cela sera Norouz et c'est en ce nouvel an iranien que se produira le miracle dont parlent les légendes persanes. Elle aura très peu de temps. Pourquoi elle ? Pourquoi si loin de son pays, si loin de sa terre ? Elle ne cherche pas à comprendre. Laouenan comprend qu'il se passera quelque chose mais ne dit rien.

## **Epilogue**

Ils regardaient tous le ciel mais Zia et Laouenan regardaient la terre, ce petit rectangle de terre de Doëlan ramené par Zia dans sa caissette. La lune commence lentement son travail et le jour s'assombrit. On est en mars et les bulbes de Ghayan pourtant se réveillent, les pétales mauves s'entrouvrent et les étamines tant convoitées apparaissent, une puis deux, puis trois encore. La magie se répète bulbe après bulbe. Il faut faire vite, si vite et se rappeler en quelques instants les gestes appris depuis l'enfance, tant de fois répétés. Zia regarde ses mains, saura-t-elle ? Zia a 2'47 pour le faire, au moment même où s'ouvrent délicatement les pétales dans cette lumière unique et rare.

On est en mars « La récolte de fleurs de crocus Sativus vient de commencer... », celle de Zia, celle de Ghayan, celle de Laouenan, celle de Norouz, celle de Doëlan, celle de mondes qu'il est parfois possible de réunir. Ils avaient réussi à changer le cours des choses, à faire s'accomplir la légende...

...Avouez, vous qui lisez : cette histoire vous a touchée, au moins un instant, peut-être ne l'avez-vous pas complètement comprise ou peut-être l'avez-vous trouvée pas assez...comment dire...ou peut-être un peu trop...Je vais vous en dire un peu plus. Cette nouvelle est un hommage discret à Mitra une jeune iranienne décédée en 2019 ; elle avait un master de psychologie et s'est noyée en mer sur une embarcation de fortune, un simple bateau pneumatique. Elle aurait pu rencontrer Laouenan sur les vagues, il aurait pu la sauver. Elle aurait pu se reconvertir et devenir une grande restauratrice en gagnant ses étoiles une à une. Elle aurait bien sûr fait une cuisine iranienne apprise par sa mère, sa mère qui aurait pu disparaître lors du fameux tremblement de terre de Ghayen. L'Iran est le premier producteur au monde de safran ; le saviez-vous, et Ghayan produit les meilleurs safran de la terre dit-on. Elle aurait pu décider de s'exiler à ce moment-là car la vie était devenue tellement difficile. Il y aurait eu malheureusement toujours un Glenn, suffisant avec des propos déplacés sur son chemin. Nous l'avons transformé en restaurateur jaloux le temps de cette nouvelle. Dans ce village de pêcheurs bretons elle aurait marié l'aubergine et le miel, le riz et la cannelle, le loup, le fenugrec et la grenade et chaque année à Norouz, son Sabzi Polo Mahi aurait été servi, parfumé avec ce safran magique de légende qui rend les gens meilleurs. Juste six personnes, pas un de plus : trois à midi et trois le soir, autant que ses étoiles, autant que les étamines.

Elle se serait rappelée les gestes de sa mère cueilleuse de fleurs de safran à Ghayen comme Laouenan se rappelait les gestes de son père pêcheur à Doëlan. Tout cela aurait pu se produire. Mais il eut fallu qu'elle soit sauvée sur cette pauvre embarcation et qu'une main se tende...

...

Et Glenn me direz-vous ? Ses ennuis ont précisément commencé ce jour de mars. Pourquoi ? Cela est une autre histoire, savoureuse elle aussi...

Peut-être avez-vous mis 2mn 47 pour lire cette nouvelle, le temps que la lune cache le soleil un jour de mars 2015 tout là-haut...

*Sois heureux un instant. Cet instant c'est ta vie.*

Omar Khayyam

---

Elle parcourait d'un œil distrait l'édition 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..."

Arwenn se leva lentement de son tabouret adossé au comptoir pour aller se faire couler un expresso en se jurant que c'était le dernier de la journée. Elle en était à son quatrième depuis ce matin, et sans doute à son vingtième depuis 3 jours. Elle reprit sa place stratégique, là où elle avait une vue plongeante sur la place du village et repensa à la phrase qu'elle venait de lire, qui faisait écho à celle d'hier: " Si tout va bien, la récolte de Crocus Sativus est prévue pour demain...", et à celle d'avant- hier: " La récolte de Crocus Sativus approche".

Pas de doute, les phrases étaient claires et elle savait maintenant à qui elles s'adressaient.

Tout avait commencé à la lecture du premier message. Elle l'avait trouvé à la fois bref et vague mais sa curiosité avait été piquée par la promesse d'une arrivée de safran dans la production locale.

La vie économique reprenait progressivement après cette longue période de confinement et les importations venues de pays lointains ou même de régions plus proches se faisaient au compte-goutte, à l'issue de contrôles drastiques. Alors l'idée qu'il puisse y avoir une récolte de safran dans la région lui mit dans un premier temps du baume au cœur.

Bien entendu, elle pensait à son restaurant, mais aussi à son usage personnel. Elle n'était pas sans connaître les vertus anti-dépressives de l'épice et dans ces jours de doute et d'angoisse, elle était prête à en consommer largement.

Dans un second temps, elle s'interrogea: elle n'avait jamais entendu parler d'une telle culture dans le coin et pourtant elle était en contact permanent avec trois ou quatre agriculteurs qui la livraient plusieurs fois par semaine. Elle les appela, mais ils n 'étaient au courant de rien.

Quand le deuxième jour, elle lut le nouveau message encore plus énigmatique, elle pensa qu'il fallait en savoir davantage.

En fin de matinée elle téléphona au journal. On lui passa le journaliste responsable de cette rubrique qui lui apprit alors que ces phrases s'étaient retrouvées là très bizarrement, sans que ce

soit de son fait. Il avait interrogé en vain les autres rédacteurs: personne n'avait avoué mais il pensait à l'un d'entre eux en particulier. Et d'ailleurs elle n'était pas la seule à poser la question... Plusieurs curieux avaient déjà appelé à ce sujet. A ce moment, l'intérêt d'Arwenn fut piqué au vif. Elle était de nature plutôt curieuse et les énigmes avaient le don de lui donner envie de les résoudre. Elle poussa donc son avantage magique. Elle prétextait l'envie que son restaurant puisse enfin avoir un article dans le journal pour inviter à sa table le journaliste... Quand?... Ce midi, vers 13 heures par exemple. Ce serait la preuve qu'elle ne prendrait pas le temps de concocter un menu exceptionnel pour avoir un article avantageux.

Il accepta de bonne grâce et à 13 heures tapantes, ils se retrouvèrent autour d'un verre.

Après les formalités d'usage, Arwenn en vint à la question essentielle. Qui était ce journaliste à qui il avait fait allusion tout à l'heure?

Elle apprit qu'il s'agissait d'un homme embauché depuis peu, assez atypique... Bavard mais assez secret sur sa propre vie. Une autre confrère ainsi que la secrétaire l'avaient, paraît-il, surpris à fouiller dans les bureaux après la fermeture et ses explications à ce sujet leur avaient semblé banales...

Au moment du café, après un repas qu'il jugea excellent, le journaliste n'eut aucun mal à lâcher l'adresse du nouveau, qu'il connaissait grâce à la secrétaire.... Elle s'en souvenait parce que cette adresse correspondait à un quartier très résidentiel, habité par des gens fortunés dont les salaires hebdomadaires devaient correspondre au revenu annuel d'un journaliste local.

Après lui avoir promis un article dithyrambique, le journaliste disparut. Arwenn sauta aussitôt dans sa voiture et se rendit à l'adresse indiquée.

Il s'agissait effectivement d'une demeure luxueuse.

Elle réfléchit un instant pour se convaincre assez vite qu'il lui fallait trouver le moyen de s'introduire dans la maison.

Elle jeta alors un regard sur sa banquette arrière et trouva sur le champ le prétexte idéal.... Ses flyers feraient l'affaire. En cette période de reprise compliquée, le porte à porte était chose courante.

Elle sonna une fois, une deuxième fois, mais personne ne vint ouvrir. Elle décida alors de faire le tour de la maison, et ce qu'elle découvrit la pétrifia. Elle avait devant elle, sur plusieurs centaines de mètres carrés, des serres immenses.

Elle en était sûre désormais. Ce qui se cultivait ici n'avait rien de légal.

Elle se dépêcha de faire demi-tour et fit un dernier essai pour tenter de rencontrer le ou les occupants des lieux.

Cette fois un employé vint lui ouvrir et on la fit attendre dans un petit salon attenant. Un échange plutôt musclé lui parvenait aux oreilles.

Elle entrouvrit la porte pour mieux entendre. Deux hommes, l'un d'âge mûr, l'autre plus jeune, se disputaient, le premier reprochant au second de faire n'importe quoi, de dilapider son bien et de ne pas se contenter de cette place au journal que ses fréquentations bien placées lui avaient permis d'obtenir pour lui... il ajouta que sa nouvelle lubie allait les mettre sur la paille.

Arwenn en avait assez entendu. Elle reprit sa voiture et revint au restaurant pour s'occuper l'esprit.

Que faire? Elle se dit que rien ne pressait et qu'une bonne nuit de sommeil lui ferait le plus grand bien.

La nuit ne fut pas aussi réparatrice qu'elle l'avait escompté et le lendemain matin, le troisième entrefilet dans le journal la décida à agir rapidement.

Elle se rendit aussitôt à la gendarmerie où elle raconta par le menu ce qui l'amena et fit part de son interprétation: on était au milieu d'un trafic de grande ampleur et il fallait faire vite...

Toutes sirènes hurlantes, deux voitures démarrèrent peu après sur les chapeaux de roue.

Pendant ce temps Arwenn rejoignit son restaurant, soulagée d'avoir fait ce que sa conscience lui avait dicté.

Mais deux heures plus tard, l'arrivée fulminante du capitaine la douça quelque peu...

Il s'agissait bel et bien de culture de safran, entreprise par notre journaliste en herbe dans cette période difficile par simple gentillesse, pour soulager les maux et redonner le sourire...Le tout gratuitement, ce qui agaça son père au plus haut point.

Quant aux entrefilets dans le journal, c'était la manière la plus efficace et humoristique qu'il ait trouvé pour avertir son cercle de consommateurs.

On dit qu'Arwenn s'est juré de ne plus jouer aux détectives.

En contre-partie, bon prince, le jeune journaliste qui a rendu son tablier pour s'occuper exclusivement de sa culture, offre de temps à autre un peu de *Crocus Sativus* à notre restauratrice...Ça calme...



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...

Mais elle ne pensait pas que cela arriverait aussi rapidement !

– Madame... Madame Valmont... s'époumonait le jeune commis courant derrière la patronne qui avait abandonné sa lecture.

– Qu'y a-t-il Jeannot ? Pourquoi ces cris ?

– C'est le Chef, Madame, il est parti !

– Comment ça parti ?

– Ben oui, quoi. Il a quitté la cuisine et il a dit au Second qu'il s'absentait quelques minutes et qu'il devait prendre les commandes de la brigade. Et le Second m'a dit de vous prévenir immédiatement. Alors moi j'ai couru après vous et...

– Calme toi, Jeannot ! l'arrêta la propriétaire. Calme-toi, j'arrive !

Jeannot la précéda, ouvrant devant elle les doubles-portes qui jalonnaient le chemin, de la terrasse, où elle dégustait son café en lisant son quotidien, jusqu'à la cuisine. Dans son dos, le martèlement rapide des talons le poursuivait. Arrivé à la dernière barrière les séparant de la cuisine, il reprit son souffle avant de pousser le battant de droite, s'effaçant derrière pour laisser le passage à sa patronne. Celle-ci pénétra dans les locaux, carrelés de blanc du sol au plafond et étrangement silencieux pour un dimanche matin, alors que le restaurant affichait complet ce midi. Habituellement, à cette heure-ci, le bourdonnement des cuisiniers préparant leur mise en place pour le service était uniquement dominé par les recommandations du Chef qui s'intéressait à chaque préparation. S'il se reposait entièrement sur son Second de cuisine, il avait coutume de dire « La confiance n'exclut pas le contrôle ! ». Et il contrôlait le travail de chacun. Mais pas aujourd'hui !...

Aujourd'hui le Chef avait déserté, sans dire un mot à la propriétaire de l'établissement. Un véritable abandon de poste, deux heures avant le service...

C'est au talent du Chef à travailler le safran, à mettre en valeur sa complexité, à savoir l'associer aux autres ingrédients que le restaurant devait sa troisième étoile. Une étoile que l'établissement défendait tous les jours, à chaque service.

Madame Valmont réunit le personnel de cuisine, des plongeurs aux commis et aux chefs de partie dans un coin de la légumerie et, en présence du Second, les questionna. L'un d'entre eux connaissait-il – ou soupçonnait-il – la raison du départ précipité du Chef ? Evidemment, nul ne put répondre : si le Chef ne s'était pas confié à son Second, pourquoi l'aurait-il fait auprès d'un autre ?

La propriétaire décida alors de questionner le personnel de salle et le réunit dans la pièce où toute l'équipe prenait ses repas. Elle posa les mêmes questions et, là non plus, n'obtint pas de réponses. Il lui fallait maintenant s'adresser aux deux personnes de la Réception. Aucune ne savait quoi que ce soit...

L'étrangeté de ce départ précipité intriguait fortement Madame Valmont. Pourquoi cette disparition sans un mot à quiconque, sans aucune explication ?

Un accident grave dans sa famille ? Il aurait pris le temps d'en informer le Second. Ou alors une fuite ? Pourquoi ? Aurait-il quelque chose à se reprocher ? Quelque chose à cacher ?

C'est l'arrivée du Directeur de Salle qui la sortit de ses pensées. Lorsqu'elle vit son visage, elle comprit immédiatement qu'il y avait un nouveau problème.

– Qu'y a t'il Denis ? Vous avez de mauvaises nouvelles concernant le Chef ?

– Rien à son sujet, mais mon collègue de la Renardière vient de me téléphoner. Il avait hier soir un client qu'il a reconnu : c'est le critique du Grand Guide. Et il n'est pas impossible qu'il vienne chez nous ce midi...

Ce n'était pas le jour ! Ce service de dimanche ne s'annonçait décidément pas sous les meilleurs auspices ! Elle demanda à son Directeur de Salle d'être encore plus attentif que d'habitude et d'informer sa brigade de l'éventualité de cette présence, inopportune en l'absence du Chef, puis se chargea de communiquer la nouvelle au personnel de cuisine.

Devant les pianos, régnait une certaine effervescence. Il lui sembla que tous avaient à cœur de pallier à l'absence du « gros bonnet » et de donner le meilleur d'eux-mêmes. Cela la rassura, et elle décida de se confier uniquement au Second, lui demandant de ne pas ébruiter l'évènement pour ne pas augmenter la pression chez les cuisiniers. Habituellement, tous ignorent la présence d'un critique gastronomique et elle craignait, peut-être à tort, qu'en apprenant cette nouvelle, l'ambiance devienne explosive.

Régulièrement, elle consultait son téléphone dans l'espoir d'y trouver le message d'un appel qu'elle n'aurait pas entendu. Midi approchait et toujours aucune nouvelle du patron de la cuisine. Le Second et les chefs de partie n'avaient pas pris le temps de déjeuner. Seuls les commis et les plongeurs avaient rapidement avalé leur repas, pour regagner leur poste au plus vite. Tous avaient à cœur de prouver qu'ils sauraient faire face à cette situation inédite.

En salle, la situation était différente. C'est le Second qui avait animé la traditionnelle réunion d'avant service à laquelle assistait le Directeur de Salle et les deux Maîtres d'Hôtel, à charge pour eux de transmettre les informations sur le menu du jour aux chefs de rangs.

Le sommelier et son second, entourés de leurs commis attentifs, la carte en mains, se concertaient sur les meilleurs accords mets et vins à proposer aux clients.

Comme des acteurs au théâtre, le personnel se préparait à entrer en scène. Ici ce n'était pas le rideau rouge qui se levait, mais la porte du restaurant qui s'ouvrait pour donner passage aux premiers clients. Madame Valmont se tenait dans le hall d'entrée pour accueillir personnellement les habitués, de la même façon qu'elle recevait les clients qui franchissaient le seuil pour la première fois. Très droite dans sa robe noire, avec pour unique bijou une broche épinglée à son revers, le sourire aux lèvres, elle avait un mot de bienvenu pour chacun des convives. Toutefois, elle observait attentivement chaque inconnu, soupçonnant en eux le critique tant redouté. Car, même si le restaurant était reconnu par tous comme visant l'excellence -et l'atteignant quotidiennement- il suffisait parfois de peu de chose pour être victime d'une critique négative.

Un couple accompagné d'une enfant... Ce ne pouvait être lui !

Deux hommes... Un repas d'affaires, un dimanche ?... Bizarre... Ce pourrait bien être l'un d'eux !

Encore un couple, de jeunes mariés lui semblât-il...lui n'était pas suffisamment âgé pour être le grand gastronome redouté.

Chaque nouvel arrivant se présentant à l'accueil soulevait chez elle des interrogations.

Un couple endimanché, dans lequel il lui sembla reconnaître une esthéticienne de Quimper...

Les deux dernières personnes ayant réservé s'inquiétèrent de savoir si le gâteau d'anniversaire commandé n'avait pas été oublié. Confiante en son personnel, elle les rassura, se promettant quand même d'aller vérifier auprès du Second de cuisine.

Elle n'avait pu se forger une opinion quant à l'identité du critique, et se rapprocha du Directeur de Salle :

– Pour le critique...vous avez une idée ?

– Peut-être à la 12...les deux hommes.

– C’est possible... Soyez aux petits soins pour eux, mais n’en faites pas trop quand même. Je compte sur vous !

Dans la salle, les derniers clients accompagnés par les Maîtres d’Hôtel, prenaient place autour des tables. Nappées de blanc, proches de l’immense baie vitrée qui offrait une vue grandiose sur la mer, chacune d’elles avait en son centre un délicat bouquet de fleurs fraîches. Les assiettes de porcelaine et les couverts en argent avaient été essuyés d’un torchon humecté d’un peu de vinaigre blanc afin d’éliminer toute trace de calcaire, et la verrerie passée à la vapeur pour que ne subsiste aucune salissure.

A son poste, le Barman était bousculé par les premiers cocktails à préparer, car seul aujourd’hui. Son adjointe, chargée de regarnir les étagères et les frigos, ne s’était pas présentée ce matin et il avait dû assurer la remontée de cave et la mise en place de son poste de travail. Il n’avait cessé de courir depuis son arrivée, et avait fait passer en priorité la rapidité pour être opérationnel à l’heure du service, négligeant ou oubliant carrément tout le reste.

En cuisine, les premières commandes étaient arrivées et les mises en bouche envoyées. Seule la voix du Second annonçant le choix des clients résonnait, avec en écho les « Oui Chef » des personnes concernées qui lui répondaient. Au-dessus du « passe », les lampes chauffantes étaient allumées, maintenant à température les assiettes au décor aérien, dressées par les chefs de parties. Le regard intransigeant du Second de cuisine sur chacune d’elles, le ballet incessant des serveurs, la maîtrise des gestes de chaque acteur... un spectacle rodé, exécuté dans un calme qui masquait une certaine fébrilité due à la volonté de bien faire.

Les crustacés en sauce, délicatement parfumés au safran, incitaient les clients à se pencher sur leur assiette et à inhaler profondément avant d’y goûter. Sur la carte, les différents poissons étaient mis à l’honneur et beaucoup étaient accommodés d’une sauce safranée. La paella de poisson avait toujours le même succès et l’agneau, le poulet ou les viandes de bœuf étaient proposés accompagnés d’un risotto au safran, mélangé de petits bouquets d’un chou-fleur local, ou d’une rhubarbe jaunie d’une touche de safran.

Jusqu’à la carte des desserts, le safran qui avait fait la réputation du restaurant et de son Chef, régnait en maître. En dehors des desserts traditionnels, vous pouviez choisir une mousse au chocolat blanc safrané, le chocolat blanc mettant en avant la complexité florale de cette rare et coûteuse épice, ou une glace à l’eau de rose et safran.

Madame Valmont cachait son inquiétude sous un sourire permanent, mais ses craintes s’estompaient peu à peu devant la satisfaction de la clientèle. Le personnel attentif, le service

discret et suffisamment rapide pour que l'attente entre les plats ne soit pas trop longue, le décor en harmonie avec le paysage environnant...tout était parfait ! Elle en avait même oublié la possible visite du critique gastronomique ! La disparition du Chef était la seule ombre au tableau.

Sachant le Barman seul à son poste, elle se dirigea vers lui, s'inquiétant un peu de son travail mais, en véritable professionnel, il avait réussi à gérer la difficulté occasionnée par l'absence de son aide. Le coup-de-feu des apéritifs passés, il remettait de l'ordre derrière son comptoir et se préparait aux éventuelles commandes de cafés et de digestifs. La patronne le questionna sur sa commise :

– Alain, avez-vous eu des nouvelles de Patricia ? Savez-vous pourquoi elle est absente ?

– Non, Madame, aucune nouvelle...

– Y-aurait-il un rapport entre l'absence de votre commise et celle du Chef ?

A cette question, le visage du Barman marqua l'étonnement. Une moue interrogative et un front plissé disaient sa perplexité. Soudain, quelque chose sembla lui revenir en mémoire. Il fit une petite grimace et c'est la tête penchée, n'osant regarder en face son interlocutrice, qu'il avoua :

– Madame Valmont, je suis désolé. J'ai oublié de vous dire...

– De me dire quoi, Alain ?

– Ce matin, le Chef... avant de partir, il m'a demandé de venir vous voir.

– Venir me voir ? Pourquoi ?

– Pour vous dire qu'il avait lu dans le journal que la récolte des crocus avait commencé et qu'il voulait absolument les premiers pistils. Alors il partait immédiatement en chercher, et aussi pour vous demander de prévenir le Second qu'il serait absent plus longtemps que prévu et puis aussi qu'il lui faisait entièrement confiance, et que lui serait là pour la fin du service et qu'il...

– Doucement Alain, calmez-vous ! J'ai du mal à vous suivre... le coupa Madame Valmont. Votre étourderie nous a causé bien du souci, vous savez !... Mais je comprends que ce matin vous ayez oublié de me rapporter les propos du Chef. Enfin, me voilà rassurée, il ne lui est rien arrivé de grave. J'espère qu'il sera là suffisamment tôt pour aller faire le tour des tables et saluer les clients, comme d'habitude.

Certains d'entre eux avaient déjà terminé leur repas et les premiers cafés étaient servis, accompagnés de mignardises, toutes plus attrayantes les unes que l'autre. Une symphonie de couleurs et de saveurs qui clôturait ces agapes.

Quelques-uns s'intéressaient à la carte des digestifs et le sommelier, après s'être enquis de leurs préférences, se réjouissait à l'idée de pouvoir les guider dans leur choix, pendant que les dames

allaient se repoudrer... Peu à peu, le restaurant se vidait. Les clients récupéraient leurs manteaux auprès des deux personnes de l'accueil et regagnaient leur véhicule, quand d'autres préféraient une promenade digestive sur l'avenue longeant la mer. Bientôt il ne resta plus dans la salle que l'esthéticienne de Quimper et son compagnon. Celui-ci fit signe au Directeur de Salle qui, en s'approchant, ne put s'empêcher de penser : le critique, c'est lui !

– Pouvez-vous demander à madame Valmont de nous rejoindre ? demanda-t-il d'une voix rauque.

– Bien sûr, monsieur. Je vais voir si Madame est disponible. Puis-je me permettre de vous demander à quel sujet ?

– N'ayez aucune crainte ! Rien d'extraordinaire...

Le Directeur de Salle s'éloigna d'un pas rapide, pour aller à la recherche de la patronne.

– Madame Valmont, les deux clients qui sont encore là... le Monsieur voudrait vous voir, mais ne m'a pas dit pour quelle raison.

– Pensez-vous que ce soit le critique ?

– Peut-être... je ne sais pas.

– Bien, prévenez-le que j'arrive rapidement.

Pendant qu'il s'acquittait de sa tâche, elle se rendit aux vestiaires et questionna le miroir : d'une main légère elle remonta ses cheveux, et se rajouta peu de rouge à lèvres avant de se diriger vers la salle de restaurant.

Le couple l'attendait avec, posé au centre de la table, un paquet qui ne laissait rien deviner de ce qu'il contenait. Elle s'approcha et s'enquit de savoir si le repas avait été conforme à leurs attentes : l'un et l'autre ne tarirent pas d'éloges. Le service et les mets étaient irréprochables. Elle leur demanda ensuite pourquoi ils avaient souhaité la voir.

– Pour vous remettre ce cadeau et pour nous faire pardonner. Enfin... me faire pardonner !

– Et qu'aurais-je à vous pardonner ?

– De n'avoir pas été présent au service... dit-il en reprenant sa voix naturelle.

Celle-ci ne lui était pas étrangère, mais elle ne reconnaissait absolument pas la personne. Elle ne la reconnaissait pas jusqu'à ce qu'il ôte sa perruque et ses lunettes légèrement teintées. Et là, évidemment, elle sut qui c'était !

– Bruno !... Où étiez-vous passé ? Pourquoi ce déguisement ? Je me suis fait du mauvais sang, vous savez ! Et le service... vous n'imaginez pas le stress, avec ce critique qui pouvait venir aujourd'hui....

– Alain, le barman, ne vous a rien dit ?

- Il est tout seul aujourd’hui. La commise n’est pas venue et il a oublié !
- Je ne voulais pas que vous vous inquiétiez c’est pourquoi je l’avais chargé de vous avertir. Mais je tenais absolument à tester la réactivité de ma brigade en mon absence...c’est la raison de toute cette mascarade.
- Et si le critique était venu aujourd’hui ?
- C’est moi qui ai chargé le Chef de la Renardière de téléphoner, avec la complicité de son Directeur de Restaurant. C’était le meilleur moyen de savoir quelle serait la réaction des uns et des autres dans une telle situation. Et je peux vous affirmer qu’au niveau de la cuisine, il n’y a absolument rien à redire : c’était parfait ! Tous se sont montrés à la hauteur.
- Oh, Bruno...
- Je comprends bien que cela a été difficile pour vous, aussi je me suis permis de vous apporter ce cadeau pour me faire pardonner, dit-il en lui tendant le petit paquet resté sur la table.

Madame Valmont le prit en mains et l’ouvrit délicatement.

Il lui suffit de retirer le papier coloré qui entourait la petite boîte pour comprendre ce que c’était : les premiers pistils de crocus Sativus de la récolte de cette année !

## Tendre repas

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 ... »

Elle se décida donc pour le safran. Pour cette poudre magique qui colore trop, qui coûte trop. En servir très peu, et gagner beaucoup d'argent, avec des clients prêts à payer un maximum en mangeant un minimum, je la reconnais bien là ! Un repas entièrement jaune ! Jaune pour jeûner ! Safran, ça sonne comme Satan... Bien sûr, elle m'a servi les restes, dimanche soir. Pourtant, elle le sait, je n'aime pas le safran.

Comme elle a tenté de me faire jeûner un dimanche de Pâques, comme elle a vu que ça ne m'avait pas plu, elle a culpabilisé.

Au menu de mes quinze ans, en ce lundi férié ? Du Jésus en entrée ! Je n'aurais pas du, bien sûr. Le diamètre d'une seule tranche est à lui seul un blasphème. Puis ce fut l'agneau pascal. Ah ! L'idée de manger une bête bêlante qui porte un prénom ! Même le Saint-Emilion a versé son sang dans mon verre : c'était la première fois, je le jure, croix de bois, croix de fer, si je mens, je vais en enfer ! Je n'ose même pas me souvenir que c'est ma main qui a tranché la charlotte aux fraises.

J'ose si peu que je ferme les yeux. Et j'entends :

- " *En douterais-tu, ma chère ? Je suis un ogre, un vrai !* "

- " **Quelle farce inventes-tu encore ? Est-ce à cause de ton embonpoint ou de ta boulimie légendaire ? ... Allez ! D'accord, je te crois, je fais comme si... J'accepte les rôles, tu es un ogre et moi une sorcière !** "

Le serveur hoche la tête, et sa barbe, très longue, blanche et fournie, en frémit. Il pose, sur la desserte, une soupière où flottent encore quelques feuilles hachées de cresson et de très petits croûtons roussis qui fleurent bon l'ail.

Enjouée, elle a décrit ses oeuvres avec le plaisir rageur de la lutte victorieuse, mais conserve encore un peu de retenue. Lui, il hésite, à mi-chemin entre la réserve et l'aveu. Il suffit d'un geste pour tomber les masques, pour un pat honorable sur le damier noir et rouge de la nappe et donc pour un pacte profitable ! Mais il n'est pas sûr, pas tout à fait.



Le serveur a emporté les plats, les assiettes et les couverts. Le chevreuil et le Médoc ont succombé au silence masticateur de leurs appétits aiguisés. Quand le tonnerre ne gronde pas, dehors, la meringue du vacherin craque maintenant sous les canines en or de l'homme. Par jeu, la femme pianote de ses ongles très longs, très rouges, contre la coupe de champagne où le reflet des éclairs trace des serpents fugitifs. La complicité de la nuit à venir, l'apparente maturité de leur relation s'expriment par des sourires sans équivoque. C'est elle qui aborde le sujet plus directement :

**- " Connais-tu "Psychologie des contes de fée" de Bruno Bettelheim ? La version officielle... et le grimoire correspondant ?**

Il répond, comme à un mot de passe :

*- " Heureusement qu'il existe de tels écrits pour démystifier les légendes et... mystifier les humains ! "*

En couple libéré, ils ont convenu par avance que chacun paierait sa part. Elle demande la note. L'un et l'autre sentent qu'il faut faire le premier pas, discret mais irrémédiable.

Le serveur dépose la coupelle de bronze sur la nappe, à la place des miettes qu'il a balayées avec un petit appareil mécanique rehaussé d'un dragon en ronde-bosse. Le tout ponctué d'une succession de soupirs plus insistants les uns que les autres.

Trop occupé sans doute, le moustachu bedonnant n'y prête aucune attention, touche son oeil droit, son oreille gauche et le bout de sa langue. Au milieu de la coupelle de bronze, sur la note, deux billets de cinquante euros fleurissent spontanément dans un froissement de cellulose et d'encre surgi de nulle part.

La femme, impassible, extirpe de son sac en peau de lézard mordoré, un long fume-cigarette à l'embout duquel elle fixe un tabac étranger qu'elle allume très vite, en expirant la fumée vers la table dont la nappe devient immédiatement noire. Quand le nuage léger bleuté parfumé atteint la coupelle, les billets sont soudain quatre.

Le serveur qui s'est tenu à l'écart, maugrée :

*- " Je m'en doutais ! "*

Il surveille les deux lascars depuis le début du repas, à cause des bottes de l'homme et du balai que la femme a discrètement laissé au vestiaire en arrivant.

Il attendait le flagrant délit. Surgissant de l'ombre, il marmonne dans sa barbe blanche trois ou quatre syllabes magiques.

Lorsqu'il claque par deux fois dans ses mains, l'homme et la femme qui ont pignon sur rue, disparaissent. Dans la bibliothèque du salon d'accueil, une page d'un livre de contes

frissonne légèrement, traversée d'un halo fluorescent, juste le temps que le balai s'y désintègre à son tour.

Le serveur bougonne pour lui-même :

- " Hum ! Si je n'intervenais pas pour purger ce vingtième et unième siècle de pareils mécréants... ! "

Il téléphone à l'inspection du travail pour dénoncer, anonymement, un boutiquier, une pharmacienne, dont les comptes sont remplis de calculs prémédités, de chiffres cabalistiques, d'opérations chirurgicales et de bilans assassins.

Il a failli ajouter que le premier, grimé, glanait son gibier à la sortie des maternelles, profitant du retard des nounous, et que la seconde, après un stratagème identique, passait aux fourcs ses proies nappées de sirop d'érable.

Un dernier soupir. Il empoche les quatre billets, regrettant malgré tout l'absence de pourboires.

Quelle idée d'aller déjeuner à l'enseigne " Chez Merlin ", quand on est un ogre, quand on est une ...

Sorcière ? C'est comme ça qu'ils m'appellent, les garçons, au lycée. Parce que j'ai un an d'avance, des livres partout et presque toujours la bonne solution. Dans tous les matières scientifiques. Et les bons mots en matières littéraires. Et les yeux fixes, presque exorbités, quand j'écoute les professeurs. Comme s'ils me servaient d'oreilles et d'antennes, pour tout capter. Même pendant une sieste ?

C'est parce que je cache mes vraies oreilles, immenses, laides rouges, fripées, sous un casque de cheveux authentiquement rigides comme du crin.

Je me réveille. Je ne suis, hélas, pas métamorphosée, malgré le gavage.

C'est ça. J'ai fait la sieste, coincée sur la balancelle, entre parrain et marraine. Entre deux restaurateurs. D'amour ?

Ils ronflent encore. Haleines chargées. S'ils ont investi mon rêve, comme ça, sans rien me demander, c'est grave.

J'ai peut-être peur d'eux ? Ou peur de leur ressembler. Les bons vivants font de méchants dormeurs, qui grincent des dents, ruminent, grommellent. Ils ont des bouffées de gaz, des rougeurs sur les joues.

J'ai peut-être peur des adultes, des mâles qui me regardent mal, et des femmes avec le visage convulsé de jalousie parce que les rides, de régime en régime, se

multiplient. Et les bourrelets, et la peau d'orange. De quoi devenir une grosse épluchure.

Peur de manger comme eux, des années durant. Il paraît que le temps cumulé de mastication, sur toute une vie, c'est... C'est horrible ! Et celui de digestion, de défécation !

J'ai peur de n'être qu'un tube digestif amélioré. Avec des plaisirs de rots et de pets et des pensées de bête féroce, pour mordre ceux qui m'embêtent.

Frissons, je me réveille, la balancelle est à l'ombre maintenant.

Ma tante va se réveiller, sa première phrase sera : « qu'est ce que tu veux pour ton goûter ? »

Après le premier bâillement, en s'étirant, mon oncle tendra les bras vers le jardin et s'exclamera : « As-tu vu la rhubarbe ? Les fleurs du cerisier, et celles des fraisiers ? Ca va en faire, des pots de confiture ! »

Je ne dirai rien, je suis leur invitée. Il m'a offert une robe, fendue sur le côté, pour danser. Merci. Dernière collection ? Non, un invendu des soldes de son frère. Elle, chez sa sœur, a pillé le stock de produits de beauté retirés des étagères, pour moi. Merci. Elle n'a pas enlevé les emballages, avec le délai de péremption dépassé. « Mais, tu sais, ma petite, c'est encore tout bon ! »

Finalement ce qu'ils me donnent de meilleur, c'est sur la table. Ils m'aiment comme ils mangent, à heure fixe, jusqu'à l'indigestion.

Parce que ma mère célibataire travaille de nuit, m'embrasse sur le palier et me nourrit de conserves et de congelés, c'est eux qui me fournissent, me nourrissent. Je ne parle pas de tendresse.

Qui est le Merlin de mon rêve ? Le lutin que je coinçais entre mon pouce et ma joue, pour m'endormir ? Un souvenir du père que je n'ai jamais vu ? Un homme promis par l'horoscope ?

Qu'est-ce qu'il mange ? Du cœur, du muscle ou de la cervelle ? Ou simplement de la langue ? Va-t-il me soûler de mots ?

C'est décidé, pour mes seize ans, tant pis pour ma mère, tant pis pour tous, je serai têtue, laide, méchante, implacable, une vraie sorcière, d'âme et de corps : je serai anorexique.

**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...**

La simple association des deux mots, Crocus et sativus, faisait flamber ses sens. Sa réussite professionnelle avait atteint des sommets grâce à une épice, le safran ! Et pourtant...

Vous savez peut-être que le Crocus sativus se connaît mieux sous son nom vulgarisé de fleur à safran. On le récolte à l'automne, au moment où les autres plantes se préparent pour un long sommeil. Le jour de sa récolte, la petite ville de Digne Les Bains est en effervescence.

Le safran, c'est l'or de Digne. Pensez ! il faut au moins cent fleurs pour obtenir un seul gramme de poudre aromatique. La cueillette s'effectue à la main, aux premiers rayons du soleil, avant que les abeilles ne butinent et que le pollen se propage. Il est préférable qu'une petite averse rafraichissante ait ragailardi les plants, alors, c'est le moment de rassembler les troupes pour procéder à l'enlèvement des petites fleurs violettes. Un cérémonial annuel avec son horaire exigeant « après que la rosée soit évaporée mais avant que les pétales ne s'ouvrent », avec sa récolte contraignante et ses gestes presque chirurgicaux « à l'aide de petits ciseaux très effilés, cueillir les stigmates sans faire tomber la poudre qui les recouvre ».

Le résultat est à la hauteur de la tâche, la poudre atteint des prix faramineux.

Native de Digne, fille et petite-fille de maraichers, Caroline avait grandi au milieu des « brins bleus » de lavande. De la fenêtre de sa chambre d'enfant, elle voyait les champs fleuris à perte de vue et toute sa famille s'échinait à travailler cette terre chaude.

Adolescente, elle s'était trouvée une passion pour la cuisine en inventant des recettes à base de lavande, inédites, très personnelles, qu'elle vendait sur le marché :

« Mousse de lavande au coulis d'orange » « Sablés abricot sec et lavande », « gelée lavande et pétales de rose » et autres confitures et miels aux appellations envoûtantes.

Elle se retrouva bien vite apprentie dans le meilleur restaurant de la ville, L'Olivier, et se révéla douée et créative. C'était avant que le safran ne vienne chambouler son existence tranquille.

A cette époque - nous étions en 2001- son père avait diversifié ses cultures et créé la première safranière de Digne. Il consacra mille mètres carrés à sa nouvelle production et ne pensa plus qu'à faire prospérer son champ de merveilles. Fleurs capricieuses, gourmandes, exigeantes, avides de soins et qui se permettent d'épuiser le sol par-dessus le marché ! Il faut les surveiller comme des enfants, les gâter comme des maitresses, les protéger des campagnols et autres prédateurs.

Qu'importe, il y investit son temps et sa vitalité et comme il avait la bosse du commerce et une experte à ses côtés, il développa lui aussi sa « gamme de produits ». Flacons de pistils, moutardes, sirops, vinaigres...

Quinze ans plus tard, Caroline avait gravi tous les échelons professionnels et emmené son propre restaurant aux sommets de la gloire en mettant en avant son nouveau produit phare : le safran. Le partenariat familial habile lui assurait les quantités nécessaires et son génie faisait le reste. Le safran, à la saveur légèrement amère, est un exhausteur de goût et Caroline parvenait à l'immiscer partout, du plat de résistance à l'entremets ; le safran trouvait toujours sa place. L'Olivier avait cédé le pas à la Safranière et toute la ville de Digne s'enthousiasmait de son Trois-Etoiles si prisé des curistes.

Chaque année, donc, la récolte mobilisait les habitants, et Caroline était fidèle à ce rendez-vous. Ce dimanche d'octobre, la famille au grand complet était réquisitionnée pour la cueillette et des journaliers avaient grossi le rang des travailleurs. La conversation était plaisante, et l'on devisait sur les mérites du safran lorsqu'une voix s'éleva :

« Le safran permet de lutter contre les addictions, il a des effets anti-drogue et anti-stress et vient minorer tous les abus. En médecine chinoise, on le recommande pour... »

« Et vous devez vous y connaître en médecine chinoise ! » S'exclama le maître des lieux.

Eclat de rire général. L'homme qui prônait les vertus médicinales du safran avait le teint aussi ambré que la poudre miraculeuse et des yeux étirés, presque clos qui ne laissaient aucun doute sur ses origines asiatiques.

L'inconnu reparti de plus belle : « il purifie le sang et la lymphe et favorise la circulation des énergies. D'ailleurs, je suis ici pour acheter votre production. Je suis pharmacien, et praticien en médecine chinoise. »

« Désolé Docteur Ginseng, mais ma production est à usage exclusif : celui du restaurant. Ma fille Caroline, ici présente, 3 étoiles au Michelin doit sa notoriété à notre safran, dont le prix au poids est le plus élevé au monde. » Le cultivateur s'était redressé comme un coq, un Gaulois arrogant.

« Désolé, la santé n'a pas de prix. Et le restaurant de votre fille doit ses étoiles à son talent, pas à ses épices. »

Un silence lourd s'abattit. Chacun se concentra sur ses plants, attentif comme jamais, curieux de savoir comment le repas partagé allait se passer.

Le père de Caroline manquait rarement une occasion de se taire. Il sonna ainsi la fin de la journée :

« Allez, mes amis, à la buvette. Et ce sera pas de la piquette ni du Maotai ! On fait pas notre vin avec du blé, chez nous. » Nouvel éclat de rire général.

Notre « Pékinois » n'était pas susceptible ni d'humeur vindicative. Il participa à la liesse, but et mangea si bien qu'on en oublia l'incident. A la fin des festivités, il adressa la parole à la jeune femme :

« Caroline, j'ai réservé une table dans votre prestigieux établissement et je serais honoré d'échanger quelques mots avec vous à cette occasion. A demain donc. »

Elle n'eut pas le temps de répondre qu'il disparaissait, rapide, agile, silencieux.

Son père avait repéré leur échange et interrogea :

« Il veut quoi, le bouffeur de chien ? »

« Il a réservé une table pour demain. »

« Tu lui mettras des baguettes. Et fais-lui des pattes de poulet bouilli, il paraît qu'ils adorent ça. Crois-moi, il n'aura pas un gramme de mon safran. » Il riait nerveusement.

Lundi quinze heures, au restaurant... Caroline avait appréhendé la visite du Chinois, imaginant un scénario tragique.

Le convive, repus, était visiblement comblé. La rouelle de maigre sur lit de poireaux suivie de la crème brûlée au safran et du sorbet aux fleurs d'hibiscus avait réjoui ses papilles. Il invita Caroline pour le café.

« Félicitations, vous êtes une fée. Votre cuisine est irrésistible et je n'ai qu'une remarque à vous faire. Pourquoi gaspiller le safran en le noyant dans une crème brûlée

alors que tout autre épice aurait tout pareillement subjugué le palais ? La cannelle par exemple, la muscade, le clou de girofle, voilà des alternatives de choix. Mais le safran mérite mieux que de finir « à la casserole ». On l'utilise depuis l'Antiquité, ce n'est pas pour rien. Savez-vous qu'un traitement de 30 milligrammes de safran titré à 2 pour cent a la même efficacité qu'un traitement antidépresseur standard, sans les effets secondaires d'accoutumance ? Le safran va également être utile dans les cas de douleurs d'estomac, troubles hépatiques, asthme, crampes, toux, rhume, hypertension artérielle... Votre utilisation culinaire le prive de sa noblesse, le détourne de sa mission première. Pardonnez-moi, je m'égare. » La voix du pharmacien était hypnotique, ses arguments nobles et altruistes.

Wang parla tant et si bien que, conquise, Caroline s'engagea à supprimer le safran de sa cuisine, au même titre qu'on supprime le gluten quand on est allergique. Ra-di-ca-le-ment.

Quelques détails clochaient désormais : la carte, délicatement ornée de fleurs mauves devait être redessinée ; les plats, maintes fois associés à l'épice sacrée, devaient se réinventer, mais surtout, le restaurant, joliment baptisé « La Safranière » n'avait plus qu'à changer de nom.

La presse s'empara de l'histoire et la déforma : « la Safranière » changeait de nom à cause d'un chinois allergique au safran. Les raccourcis allaient bon train. « Caroline Gauthier, cheffe trois étoiles, convertie au canard laqué. » « Le safran, devenue plante médicinale : un désaveu pour la gastronomie. » « Digne ne l'est plus ! Les Chinois vont tout racheter. »

Wang fut associé aux étapes successives de la mutation et prit son rôle à cœur, au sens propre, puisque les noces sino-dignoises furent célébrées à l'automne suivant, juste après la récolte...

L'histoire ne dit pas si la science fut reconnaissante à Caroline mais les relations avec son père connurent dès lors des sursauts et des heurts. C'est ainsi que plusieurs années durant, en octobre, juste avant la récolte, le père demandait audience à sa fille et menaçait de la trainer en justice. Le thème variait selon les années. Diffamation, pour avoir spolié l'honneur du safran, manque de solidarité familiale, abus de pouvoir, détournement d'activité, prise illégale d'intérêt.

Pas d'accalmie non plus entre son père et Wang. La pharmacie tournait bien, la médecine chinoise faisait continuellement de nouveaux adeptes mais l'opinion du Dignois ne variait pas.

« Ce Chinois a tout volé, ma fille, ma production, mon honneur. »

En 2019, la récolte se fit attendre. On mit en cause le réchauffement climatique.

« La mondialisation, c'est ça l'ennemi ! » disait le père de Caroline.

C'est donc autour du 20 octobre qu'il se présenta au domicile de sa fille, avec un air battu inhabituel, moins décidé à en découdre.

Au fil des années, son combat s'essouffait et lui, il prenait de l'âge.

Caroline l'accueillit chaleureusement :

« Bonjour, papa. J'ai vu dans le journal de ce matin que la récolte venait de commencer. Bien en retard, cette année ! »

Garder une distance, mais maintenir un lien, aborder le sujet mais éviter le dérapage. C'était un exercice psychologique ardu qu'elle visualisait chaque automne avec angoisse.

Cette année, le ton ne monta pas. Il lança d'emblée.

« C'est la dernière fois pour moi, j'ai tout vendu. »

« Mais tu ne m'as rien dit ! »

« Pourquoi ? ça t'intéresse, le safran ? »

« Toi, tu m'intéresses. Mais je ne suis pas fâchée d'apprendre que tu vas dégager du temps libre car je vais avoir besoin de toi. »

« Je ne mettrai pas les pieds dans ton foutu restaurant ! »

« Alors je le poserai chez toi. »

« De quoi tu parles ? »

« De lui ! » dit-elle en posant la main sur son ventre.



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 pas n'importe quelle sorte d'ennuis ! Ceux-là allaient avoir un arrière goût d'enfance, un parfum d'autrefois. Elle contempla la salle, les tables dressées, élégantes mariées endormies attendant, sages, l'arrivée des aimés. Ici une desserte. Et là, tellement à sa place qu'il paraît avoir poussé de sa propre initiative, un discret buis. Au plafond, cinq authentiques lustres, mais sobres, légers. Ça avait de l'allure !

Un serveur passa, ombre silencieuse en contre-jour, dans le plein feu des baies vitrées. Il emportait des beurriers garnis, à réserver. Tout cela, cette beauté bien ordonnée, cette chorégraphie tirée au cordeau, Manah le savait, c'était son quotidien, son œuvre, sa vie. Et pourtant, elle ne se faisait déjà plus aucune illusion : face à ce qui l'attendait, il n'y avait nulle échappatoire. Il est des messages que l'on ne peut ignorer, qui tombent tel un couperet. On n'y peut rien. On n'y coupe pas. Mais aussi, quel besoin avait cette association finistéroise des amis de Cocullo d'annoncer dans le journal, un labeur qui commençait à presque deux mille kilomètres de là !?!

Manah se leva, certaine. A quoi bon hésiter, tergiverser. Elle venait de décider. Elle contourna la cuisine et sortit où elle savait trouver Sixtine, la cigarette aux lèvres, soufflant enfin après huit heures de travail en haute intensité, à régner sur son armée de serveurs, sur les réservations, les arrivées, les habitués improvisés, les commandes inopinées...

– Sixtine !

Manah mima seulement la cigarette que l'on écrase et sourit. Sixtine lui emboîta le pas. Ensemble elles retournèrent en salle, au silence feutré des nappes et serviettes blanches, aux éclats argentés des couverts.

– Vous n'êtes plus en vacances la semaine qui vient. L'établissement vous dédommagera à hauteur de trois fois leur prix pour vos billets d'avion et votre hôtel club. Et une prime équivalente à votre salaire vous sera versée quotidiennement, et ce jusqu'à mon retour. L'île Maurice patientera... Pas mes clients !

Sixtine écarquilla les yeux, muette, stupéfaite. Elle était arrivée à LA HAUTE TABLE cinq ans plus tôt. Elle avait fait la saison, en terrasse, où ne s'installent pas les connaisseurs. A l'époque, aucune étoile n'ornait la façade, ni n'attirait les fins palais. Mais la carte avait fait ses preuves, avait ses adeptes plusieurs kilomètres à la ronde. Et un restaurant aux tables garnies agace l'oeil des passants, attire le pas des touristes. Sixtine avait enchainé en salle, s'était montrée astucieuse, prévenante, loyale. Manah l'avait gardée. Elle avait fini d'apprendre le métier, ses codes, ses implicites comme cette façon qu'avaient certains messieurs de rouler leur serviette, main gauche sur la cuisse afin d'accélérer l'enlevée d'une assiette difficile à terminer. Manah lui avait donné sa chance, lui avait fait confiance, jusqu'à l'élever au rang de chef de salle, rang que nul n'avait occupé jusque-là, Manah en ayant toujours fait une affaire personnelle.

– Mais...

– Ce n'est pas une proposition, c'est un ordre. Tout n'est pas négociable, sourit Manah.

A rebours de son époque, Manah ne considérait pas la vie comme une sempiternelle négociation. Les Crocus Sativus s'en étaient venus en toute évidence. Elle allait y aller.

«Y aller». C'était peut-être cette information qui manquait à Sixtine, l'empêchait de comprendre, l'aurait d'autant plus interdite. En cinq années, jamais Manah ne s'était absentée, n'avait pris de vacances. Elle avait en tout et pour tout sauté un diner, le jour du mariage de son filleul. Le lendemain elle était là. Maintenant elle partait sans dire jusque quand... lui remettait ses clients... lui confiait leur bien-être à cent pour cent... Des ennuis, certainement.

– Vous laisserez Baptiste gérer ses commandes et ses cuisines. Je vais aller le trouver. Pour le reste, c'est vous. Vous, comme si c'était moi.

Sixtine nota que Manah n'avait pas l'air inquiète, ni triste, ni même préoccupée. Manah avait l'air de Manah. Elle orchestrait. Elle avançait. Des ennuis, certainement. Mais des ennuis à la Manah.

Lorsque de longues heures plus tard, apparut dans la lueur des phares le panneau « ITALIE », Manah ne put s'empêcher de murmurer : « Des ennuis, certainement. Mais des ennuis à la Manah. Des ennuis dont on fait quelque-chose. »

Sa vraie question, à vrai dire, était de savoir si elle allait retrouver son chemin, reconnaître les lieux, s'y retrouver, et ce, dans tous les sens du terme. A quand pouvait bien remonter son dernier séjour dans les Abruzzes ? La Nonna-nonna, comme tout le monde l'appelait, était morte sans que Manah ne puisse la revoir une dernière fois. Et au fil des années ses si petits yeux, ses rides énigmatiques, ses cheveux de vent, tout cela s'était estompé, effacé. Seule restait à Manah l'idée que son arrière-grand-mère ressemblait à son pays, à ce sentier de cailloux grim pant peut-être jusqu'au ciel.

A la sortie de Turin, elle se rangea sur le bas-côté. Elle verrouilla les portes et se glissa sur la banquette arrière. Un oreiller. Une couverture. Petite, elle voyageait en train. Et un peu avant l'arrivée, sa mère lui faisait enfiler sa plus belle robe. Il fallait avoir de l'allure quand on revenait. Le premier jour, elle n'avait pas le droit de jouer avec ses cousins. Elle devait se tenir droite, genoux serrés, sur le banc de la cuisine. Mais au bout de deux ou trois jours, tout le monde avait oublié qu'elle était « la française ». On lui fichait la paix et elle pouvait à sa guise aller crapahuter, s'écorcher les paumes et la plante des pieds. Car oui, elle s'empessait de faire comme les autres...

Le jour s'en était venu. Pas le sommeil. Manah pensa à Baptiste et Sixtine. Peut-être étaient-ils tous deux déjà à LA HAUTE TABLE, tentant comme elle aimait elle-même à le faire, d'anticiper tout ce qui pouvait l'être. LA HAUTE TABLE ... La haute table ! Serait-elle toujours là, la haute table ? Toujours si grande ? C'était dans son souvenir, un meuble merveilleux dont le bois avait pris, par la force des choses une teinte plus orangée et plus lumineuse surtout qu'un soleil au couchant. La Nonna-nonna s'en servait exclusivement pour le safran. Les uns et les autres y déposaient au matin les fleurs de Crocus Sativus tout juste cueillies et, patientes mais expertes, les vieilles mains écartaient les pétales, attrapèrent les pistils et recommençaient. Manah pouvait passer des heures à la contempler. Non par admiration ou parce qu'elle aurait compris la richesse de son geste, non. Mais la Nonna-nonna souriait ce faisant, d'un sourire que Manah ne retrouva jamais plus, sinon un jour au musée du Louvre.

Une voiture de carabinieri ralentit à sa hauteur et Manah découvrit avec horreur qu'il ne lui restait pas grand chose de cette langue ensoleillée qu'elle partageait dans les collines avec ses cousins. On lui demandait si tout allait. On lui demandait ses papiers. On lui demandait de circuler. Elle se demandait seulement comment elle allait s'en sortir sans les mots. Finalement on allait l'escorter. Comment pouvait-on à ce point oublier ?!

Alors la submergea une émotion immense, la honte d'un mensonge : sa mère et la Nonna-nonna encore moins, n'avait jamais exigé d'elle qu'elle s'affiche, enfant modèle, au premier jour de chacun de ses séjours. Jamais ! C'était elle, elle, Manah, qui chaque fois, intimidée et incapable surtout d'un premier mot d'italien, avait trouvé refuge dans cette pseudo élégance... Le temps de se remettre dans le bain... Qu'est-ce qui l'attendait au juste ? Qu'avait-elle encore inventé, ré-inventé ? La haute table avait-elle jamais, vraiment existé, haute jusqu'aux coudes et face à laquelle on ne peut que se tenir bien droit ?

Parvenue à une station service, Manah s'offrit un premier vrai café. Les carabinieri ne dirent pas non, avant de reprendre leur patrouille. Elle était au niveau de Parme. Son GPS lui annonçait un peu plus de cinq heures de route encore. Elle sentit que l'impatience gagnait maintenant sur l'appréhension. Comme si, se rapprochant elle savait davantage. Et c'était vrai. Elle venait de retrouver dans un recoin de sa mémoire cette odeur de café fort. En France, elle ne buvait jamais que du café italien, dans une cafetière à l'italienne. Cela n'avait pourtant rien à voir. En Italie, elle n'avait jamais bu de café. Trop petite. Mais c'était là, quelque part, gravé. Elle en commanda une seconde tasse. Elle le huma bien davantage qu'elle ne le but. Avec ça, elle ne risquait pas de piquer du nez au volant !

Avant de repartir, elle profita du Wi-Fi gratuit pour envoyer un message d'encouragement à LA HAUTE TABLE. Elle reçut immédiatement deux réponses sibyllines et presque similaires. Sixtine : « Baptiste pas là. Ai demandé à son second d'assurer. Commandes et livraisons faites. » Baptiste : « Sixtine pas venue. Brigade de salle opérationnelle. Ferai tours aux tables. »

Manah pianota nerveusement mais ni Sixtine, ni Baptiste ne répondaient plus. On n'était plus sur des ennuis à la Manah... Elle appela sur le fixe du restaurant. Et va savoir pourquoi, au lieu de demander des nouvelles, des explications plutôt, au moment où l'on décrocha, elle réserva une table.

- Nous n'avons plus de réservation disponible avant la fin du mois.
- Avant la fin du... Manah s'étouffa.

Qu'est-ce que c'était que cette histoire ? Et cette voix ? Pas Sixtine. Ca ne lui disait même personne...

- Et à la fin du mois ?
- Il faudrait rappeler.

– Merci.

Manah retourna à sa voiture, prit le temps de s'asseoir, boucla sa ceinture et ajusta le rétroviseur. Alors elle prononça comme une débutante : « Mi chiamo Manah. » Elle répéta : « Mi chiamo Manah e ho dei problemi. » Là, seulement, elle aperçut la plaque d'immatriculation française à une vingtaine de mètres. Une Twingo bleue claire... Sixtine était au volant, vigilante. Baptiste dormait.

Manah roula jusqu'à Perouse sans décollérer. Elle décida de faire trois fois le tour de la ville et deux traversées, hésitant entre son envie de les semer, de les faire disparaître, et sa décision de leur signifier qu'elle les avait repérés et qu'il allait leur falloir s'expliquer... Ils tinrent bon.

A L'Aquila, Manah s'arrêta pour déjeuner. Elle tourna un peu dans les ruelles puis finit par abandonner sa voiture en double-file, sans même les warnings. Ca avait l'air de se faire. Elle entra dans une pizzeria que rien ne recommandait et...

- Manah !
- Lorenzo.
- Et LA HAUTE TABLE ?

Lorenzo avait travaillé deux années à LA HAUTE TABLE, puis s'en était retourné, plein d'usage et raison vivre dans les Abruzzes le reste de son âge... Il s'était décidé à « ouvrir une pizzeria comme d'autres ouvrent une crêperie »... C'est ce qu'il avait annoncé à Manah à l'instant de partir. Et il avait tenu parole.

- Et LA HAUTE TABLE ?
- Baptiste et Sixtine.

Manah s'était retournée pour présenter les jeunes gens qui entraient. Lorenzo serra Baptiste dans ses bras. Ils avaient travaillé ensemble. Lorenzo avait été « chef de partie ». Mais jamais à l'époque, il ne se serait permis une telle fraternité ! Puis il serra la main de Sixtine qu'il n'avait fait qu'entre-apercevoir alors qu'elle tournait encore en terrasse.

- Et LA HAUTE TABLE ?

Il y avait maintenant une inquiétude dans sa voix. Manah posa tranquillement la main sur son épaule.

- J'ai des ennuis, Lorenzo, parce que la récolte de fleurs de Crocus Sativus vient de commencer. Rien de bien grave, tu vois...
- Je suis monté à Cocullo avant-hier. Vous allez goûter.

Et il les installa d'autorité à une table qu'un serveur tentait vainement de protéger en raison d'un panneau : « PRENOTATO ». Il revint presque immédiatement, leur portant trois cuillères d'un riz joliment jaune.

- Attention, c'est chaud !
- Attention, ça sent !
- Attention, ça a du goût !
- Attention, c'est vraiment bon !
- Certains disent que les premières floraisons manquent d'amertume...
- La Nonna-nonna guettait les premiers pistils et les conservait pour les anniversaires, les grands jours. « Douceur et couleur, le premier safran c'est le soleil d'automne qui pleure » récitait-elle.
- Mais LA HAUTE TABLE ?

Manah se tourna à moitié vers Baptiste, fronça un sourcil inquisiteur.

- Mais, Maman, tu n'as jamais voulu m'emmener, me montrer Cocullo... C'est tout juste si tu m'en parlais... Et encore, ce n'était jamais que pour me dire la Nonna-nonna...

Il y eut un joli blanc que Lorenzo prolongea en emplissant quatre verres d'un de ses meilleurs Montepulciano.

- Et Sixtine voulait voir la haute table...

Là-bas, son restaurant fermé. Et dans quelques kilomètres seulement, Cocullo dont il lui faudrait s'expliquer, qu'il lui faudrait expliquer. Et toutes ces années... Que dire ? Qu'ajouter ? Elle avait beau l'avoir deviné, être prévenue, Manah commençait à sérieusement en vouloir à ses ennuis !

Lorenzo proposa de les conduire tous, là-haut. Il fit tant bien que mal le guide dans le silence ahurissant et dans ce paysage de plus en plus parlant. Manah ne l'interrompit que lorsque lui parvint par les vitres baissées, l'intense parfum. Les effluves étaient si denses que l'on ne pouvait faire autrement que de penser

le vent en jaune.

– Et encore, vous verrez demain matin... risqua seulement Lorenzo.

Manah sursauta soudain et fit signe de ralentir. Juste après le panneau « COCULLO », elle avait reconnu le sentier. La maison de Nonna-nonna était quelque part derrière ces arbres.

– C'est exactement comme je l'imaginai, murmura Baptiste en se saisissant de la main maternelle.

– C'est exactement comme avant, les herbes en plus...

Sur le chemin, une herbe drue avait fini par pousser que plus aucun passage ne venait empêcher. Manah devinait ce que cela signifiait. Ne valait-il pas mieux sauver les souvenirs, garder intacte son enfance ? Elle n'était plus tout à fait certaine d'avoir envie de revoir la maison. Pas dans cet état. Seulement, la haute table était à ce prix-là...

Ils n'eurent effectivement pas besoin de clef pour entrer. La porte ne battait pas à tous vents comme l'avait redouté Manah. Elle avait disparu. Alors, à pas feutrés, craignant peut-être de réveiller les années, ils se glissèrent sans commentaire jusque dans la cuisine. Par un volet cassé, un bout de jour entra, et ils furent accueillis – Manah n'avait pas menti – par l'éclat orange vif de la haute table ! Elle trônait où elle avait toujours trôné, entre fenêtre et cheminée. Et ce fut LE moment, LE merveilleux : Manah, la main bien à plat au bois de la haute table, entendit remonter de la cour les cris de leurs jeux, leurs chants, leurs cavalcades. La voix de Nonna-nonna aussi, appelant à table, qu'accompagnaient d'enivrantes odeurs d'oignons, de courgettes, de champignons brunissant à l'huile d'olive. Et la voix de sa mère. Le froissement des longues jupes de sa mère. Elle se mit à conter. Plus rien ni personne ne pouvait l'arrêter : « La haute table c'était la table des safrans. C'était aussi la table des amants. Ceux qui s'aimaient, y gravaient leurs initiales discrètement. Nonna-nonna en avait gravées plus d'une ! Grand-mère en avait gravée une de trop. Elle s'était entichée du fils du facteur, lequel régna bientôt en petit chef sur un territoire à peine plus grand que la commune, arborant fièrement ses décorations fascistes. Il montrait à qui le voulait ou ne le voulait pas, une lettre de félicitations signée de la main-même d'un secrétaire romain. Il commit quelques abus, quelques violences, dénonça un voisin que l'on ne revit plus... A la fin de la guerre, lui fut descendu au coin d'une rue et Grand-mère dut partir. Ce fut la France, le Finistère, presque tout au bout de la terre. Elle n'est jamais revenue. Ma mère m'emmenait seule, toujours. A elle du moins, tout était pardonné. Puis la Nonna-nonna est morte.»

Manah caressa langoureusement le plateau de la haute table. Petite, elle avait rêvé qu'un jour elle ajouterait à son tour deux lettres au vieux bois.

« Quand elle en avait terminé avec les fleurs du jour, quand tous les pistils avaient été mis à sécher, Nonna-nonna étalait une épaisse couche de beurre sur toute la surface de la haute table. Elle la couvrait d'un torchon et laissait le jour oeuvrer. Au soir, en grattant le bois, en allant chercher entre les lettres, au secret des amours, on avait pour le repas, un beurre jaune de bonheur ! »

Lorenzo arrima la haute table sur le toit de sa voiture.

– Je la vois bien entre la petite desserte et le buis, tournée vers l'entrée pour accueillir et intriguer.

Baptiste et Sixtine ne tarderaient pas à y graver leurs initiales. Manah, réconciliée elle, avec une histoire abandonnée, venait de dénicher une nouvelle astuce pour agrémenter les menus de son restaurant : dorénavant, les beurriers rayonneraient d'un jaune-orangé solaire.



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...

Je relevai la tête, songeuse et inquiète, et tournai machinalement la petite cuillère dans ma tasse de café sans sucre. Enfant, j'avais été témoin de colères monstres de mon père, Jean. Lui d'habitude si calme et jovial, pouvait, dès lors qu'il s'agissait de son champ de crocus Sativus, devenir fou de rage. Il surprenait parfois des voleurs de fleurs de crocus dans l'une de ses parcelles en automne, je pense que ceux-ci devaient passer un sale quart d'heure. Paradoxalement, petite, j'étais fascinée par cette force que la colère générait en lui. Je savais que celle-ci n'était pas dirigée contre moi, alors, quand il rentrait fâché, je courais me blottir dans son cou. Rien ne comptait plus que l'odeur safranée de ses cols de chemises. Le monde pouvait s'écrouler, j'étais dans les bras de mon père. Il ne pouvait résister à autant d'affection spontanée, il me disait « Camille, mon trésor, tu vauds plus que tout cet or rouge ». Sa colère s'apaisait et il me semblait que tout rentrait dans l'ordre. Il avait su me préserver juste ce qu'il fallait du monde chaotique des adultes pour que mon enfance soit presque heureuse. Aujourd'hui à soixante-sept ans, il venait de me passer le relais aux fourneaux. Il prenait le temps de veiller sur la safranière familiale, renouant ainsi avec la promesse qu'il avait faite à son père de s'en occuper personnellement.

Mon regard fut attiré par un éclat mauve-violet dans le jardin. Mon frère Arthur, mon bras droit au restaurant, avait planté quelques « bulbes éclaireurs » comme il les appelait. La fleur fragile allait mobiliser mon père toute la journée. Il allait devoir se concentrer sur la cueillette des crocus dans le champ familial. Oh flûte, ça tombait mal, on devait travailler ensemble en cuisine, je l'avais sollicité pour le nouveau plat que j'élaborais depuis quelque temps. D'ailleurs, il aurait dû être là, et ce n'était pas son habitude d'être en retard.

Je manoeuvrais mon fauteuil roulant pour être dans l'axe des cuisines et me mettre au travail quand je vis Arthur entrer par la porte de service. Toujours synchros nous deux, travailleurs et passionnés, mais surtout, inséparables.

Peut-être encore davantage depuis cette annonce ravageuse un matin de juillet, une annonce qui allait bouleverser toute ma vie.

Quand le diagnostic était tombé il y a cinq ans, maladie de Parkinson, j'avais rassemblé les mots de la neurologue, une sélection des plus jolis, des plus présentables. Puis je les avais mis dans ma tête comme dans un fourre-tout : tout est là, quand j'aurai besoin de comprendre ou de dire quelque chose, je chercherai. J'avais tout verrouillé et jeté la clé. Froidement, j'avais annoncé à mon père et à mon frère la nouvelle, comme on annonce une mauvaise météo pour le lendemain, froidement mon père avait dit:

« Camille, soit tu abandonnes, soit tu fonces. Sache que je suis là pour t'aider. Mais si tu lâches le resto, fais le moi savoir rapidement ! »

Son message, incisif mais réaliste, m'avait paru très dur. Mais je devinais son angoisse, je savais que l'annonce de la maladie provoquait chez lui un séisme intérieur, silencieux.

Les mots d'Arthur et de Maureen, sa femme, avaient été plus enveloppants, leur attitude aussi. Je m'étais donc autorisée à m'abandonner dans leurs bras, et nous avons pleuré ensemble, pas longtemps, juste assez pour se libérer un peu et finir par une énorme crise de fou rire, tellement peu habitués à ces moments de tendresse fraternelle. Maureen avait fait craquer mon frère qui était rentré de vacances avec son « souvenir de Clifden ». Mon père et moi avons tout de suite adoré cette jeune irlandaise brune à la peau mat, cherchez l'erreur. Dynamique et joyeuse, Maureen était un rayon de soleil, elle doit beaucoup manquer au Connemara. Mariés depuis douze ans, elle faisait partie de la famille et elle était aussi devenue mon amie fidèle.

Que dit le proverbe ? Un malheur n'arrive jamais seul? Gants de boxe, bouclier, casque de base-ball, mentalement j'étais équipée, juste des protections, pas d'armes. Pour mes malheurs à moi, il aurait fallu des stratégies militaires de grande envergure, des batailles préparées à l'avance. Mais je n'étais pas douée pour ça. Juste des ripostes primaires et instinctives à ce que je pourrais appeler les épreuves de la vie. Et ces épreuves, pourvu que l'on se relève, deviennent, avec le temps, des expériences.

Ainsi, à la même époque, la vie me gratifia d'une autre expérience. Un matin, Mathieu, mon compagnon, prit le van du restaurant pour aller chercher le pain. Personne ne vit la couleur des baguettes et ne la verra jamais. Sa disparition inquiétante avait fait l'objet de recherches assidues mais vaines pendant un an. Puis, l'inquiétude, chez moi, laissa place à un choc indescriptible : Mathieu avait été retrouvé, il vivait avec femme et enfant dans le Jura. Comment ? Comment avais-je pu être dupée à ce point? Je crois que je le remercierais presque maintenant si je le revoyais : il m'a donné assez de rage à cette époque pour continuer à avancer.

Je vis la porte de service s'ouvrir à toute volée et Maureen entra, livide. Elle se dirigea tout de suite vers les cuisines et cria : « C'est Jean, il est blessé ! Y a eu une bagarre ! Et la première parcelle est fichue, complètement saccagée »

Arthur et moi étions dans les cuisines depuis un moment déjà. Le « filet de bœuf en robe rouge » que je cuisinai libérait tous ses parfums qui se confondaient harmonieusement avec la sauce aux châtaignes qu'Arthur goûtait à présent. Son air satisfait me rassura mais pas du tout les mots de Maureen. Ce maudit fauteuil ! Pas fichue de le bouger sans m'énerver. En cas de stress, cette inertie forcée est insupportable. Arthur et Maureen étaient déjà partis en me disant qu'ils allaient sur place et qu'ils me tenaient au courant.

L'attente fut insoutenable. Je pensai à papa en entrant dans la salle de restaurant. Un lever de soleil à couper le souffle. Une vue magnifique sur la rivière qui passe en contrebas. Comme il aime ce lieu, pensai-je. Un jour il m'a dit :

« Tu sais Camille, les gens viendront pour ta cuisine, mais tu verras, si tu les observes, ils ressemblent à ces voyageurs épuisés qui commencent à se détendre, à sourire, à apprécier leur environnement quand ils sont arrivés à bon port. Ici, le tableau que leur offre la nature les force à s'apaiser, elle ne leur donne pas d'autre choix que de se sentir bien ».

Il avait fait faire des travaux dans le restaurant il y a deux ans pour adapter les plans de travail à la hauteur du fauteuil, mais pas tous non plus, car toute une équipe partageait cet espace avec moi. La largeur des allées dans la cuisine et la salle de restaurant avait été modifiée, la place et la hauteur des fours, enfin tout, tout pour me permettre de cuisiner encore.

Il n'y avait qu'une seule raison à cela : papa savait que ces travaux étaient cruciaux, que la maladie allait prendre le dessus si je ne cuisinais plus. Au bout de trois ans mon état avait mal évolué, mes jambes ne me portaient plus. Ma passion, mon bonheur, la cuisine, papa me comprenait mieux que personne, lui qui avait dirigé cet établissement pendant tant d'années. C'est grâce à lui et sa brigade que le restaurant avait gagné petit à petit ses étoiles. Mais les étoiles, il les voulait surtout dans les yeux de ses clients, et chaque jour, j'essayais de relever le défi.

Coup de fil d'Arthur à 8h. Papa a été conduit à l'hôpital de Périgueux. Quelques contusions mais rien de grave. Ils le gardent en observation ce soir mais il pourra sortir demain dans la journée. Je suis soulagée. Même si les dégâts sur la parcelle sont énormes, tant pis. Je veux maintenant continuer à cuisiner et penser à autre chose. Et puis, tout à coup, à bout de nerfs, je me mets à rire, à rire, de plus en plus fort : mon fauteuil devient incontrôlable, c'est mon troisième tour sur moi-même. Impossible de repartir en ligne droite. Les jeunes commis osent passer la tête par la porte battante et me demandent timidement : « besoin d'aide chef ? »

Le lendemain, l'histoire de papa faisait la une de la gazette locale.

« Dans la nuit de samedi à dimanche, Jean Fisher, le chef étoilé du restaurant «l'Auberge de l'Or Rouge, a été agressé. Il a surpris dans sa safranière un groupe de trois hommes armés de battes de baseball, déterminés à voler les crocus en fleur. Monsieur Fisher a été admis à l'hôpital de Périgueux. Deux des voleurs ont été appréhendés sur les lieux mais un homme est en fuite. Les habitants de Loriac ont été choqués par l'agression et le saccage de la terre. « la violence monte d'un cran », explique Pierre, l'un des quatre safraniers de Loriac et ami de Jean Fisher. « Jusque-là, on ne parlait pas de violence physique. On n'en peut plus. C'est juste inacceptable ! On va finir par s'organiser et monter la garde toute la nuit ! » a déclaré Pierre, excédé. Visiblement, les propriétaires de safran ne comptent pas en rester là.»

C'est vrai, pensai-je, à ici à Loriac, le safran est une source de revenus importante, mais ce n'est pas que ça. On admire la fleur, on la manipule avec soin, on prend le temps de choisir les plus beaux stigmates que l'on enlève à la main, on les respire. C'est une épice ronde et chaude que l'on goûte avec plaisir et qui révèle toute la finesse de sa saveur en cuisine. Chacun, dans le village, respecte trop le safran et le travail des safraniers pour laisser quiconque endommager les parcelles.

Aujourd'hui, lundi, Arthur et Maureen vont chercher papa à l'hôpital. Je l'ai eu au téléphone tout à l'heure, il a eu une version, disons, cinématographique, de sa mésaventure. Il m'a dit que la bagarre était digne des westerns des studios de Warner Bros, et qu'il ne se sentait pas si rouillé que ça en fait. Il me fit sourire. Je n'osai pas le réprimander car, en feignant de prendre les choses à la légère, il voulait me protéger. J'étais si heureuse de le revoir. A la réflexion, je me dis que Pierre avait raison : il fallait instaurer une surveillance des parcelles la nuit. J'en parlai à Arthur et on rencontra un petit comité de personnes volontaires pour nous aider. Les liens entre les habitants du village sont solides, on a été reçus très chaleureusement par les villageois qui nous ont parfois raconté l'histoire de leur famille. Nous sommes nés ici, la plupart des gens ont suivi, encouragé et partagé notre succès au restaurant, d'autres y ont contribué. Papa avait été tenu à l'écart de l'idée, d'abord parce qu'il nous semblait plus sage qu'il se repose après ces événements, et aussi pour lui faire la surprise.

Avec Pierre à la tête du comité, nous avons exposé l'organisation de tours de garde pendant un mois auprès des quatre parcelles de crocus du village. Papa nous avait attentivement écouté et adhérait complètement au projet : à trente mille euros le kilo de safran, la convoitise est grande, mais plus question que la récolte génère autant de stress. Il mesurait l'énorme travail accompli. Effectivement, nous avons fait des cases, rempli des grilles, écrit des noms, barré d'autres noms, passé des coups de fil, nous avons rencontré des voisins des amis et des amis des voisins, trouvé des remplaçants à tous ces gens et aussi pensé à un plan B voire C. L'idée avait évolué pour aboutir à quelque chose qui, nous semblait-il, tenait la route.

Que dit le proverbe ? Que le bonheur se cultive ? Oui, mais je ne le ferai pas seule, c'est certain. A voir le petit ventre rond de Maureen, la famille va s'agrandir et s'éclairer d'un autre rayon de soleil. Et ça, ça valait tout l'or du monde.

Jean, Camille et Arthur se dirigèrent vers les cuisines, les couleurs explosaient derrière les arbres qui semblaient vouloir retenir leurs feuilles tout aussi cramoisies que le soleil. Soleil d'or. Or rouge. Rouge safran.

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...

A peine eut elle pensé cette phrase que la porte de son restaurant s'ouvrit dans claquement lourd, laissant rentrer un homme immense et trempé. Jetant un coup d'œil à l'extérieur, regardant le soleil brillant joyeusement, elle soupira.

« Nous sommes fermés » décida t'elle de préciser en pointant le petit panneau qui battait sur sa porte. L'homme ne dit rien durant un instant, décidant plutôt de s'ébrouer sur son magnifique tapis persans, le tachant ainsi d'eau, de boue et d'autres choses dont elle ne voulait pas vraiment connaître la composition. Puis, lorsqu'il fût un peu moins humides, ayant tout déchargé sur son intérieur autrefois, propre, il lui tendit une lettre. Enfin lettre, c'était un bien grand mot, il était plus question d'un bout de chiffon humide et grisâtre dégoulinant.

Elle s'en saisit du bout des doigts et l'ouvrir le plus loin possible de son pantalon crème qu'elle tenait à garder en état relativement potable. Elle sentit une migraine poindre lorsqu'elle commença à lire le début. Le 'Ma chérie que j'aime tant' introductif en disait long sur la situation. Elle lui avait juste demandé d'aller au magasin de fenêtre, comment cela avait il pu mal tourné ? Surtout pourquoi diable lui envoyé une lettre alors qu'il disposait d'un téléphone portable ? Des fois elle se demandait sincèrement pourquoi elle l'avait épousé... Elle aurait du écouter ses parents et plutôt allez élever des chèvres en montagnes, c'était nettement plus reposants.

Avec un grognement de rage étranglé, elle se leva et fit signe au mastodonte de lui montrer le chemin. Elle sentit son mal de crâne augmenté drastiquement alors qu'elle regardait les villageois courir un peu partout, portant des fleurs de crocus pour certains et étant poursuivis par les même fleurs pour d'autres. Peu importe cependant, elle avait son mari et ses fenêtres à récupérer.

Elle traversa à grand pas le village, suivant l'homme trempé et évitant au passages quelques passants un peu fou, les animaux fuyants et deux trois fleurs de crocus mutantes voulant clairement la dévorer.

Elle finit par arriver à la place du village où était attaché à la statue de Victor Hugo un homme. Son mari évidemment. Elle se massa les tempes avant de le rejoindre tandis que l'homme mouillé s'en allée remettre une autre lettre. Autour de lui les villageois, qui portaient une forme de crocus sur la tête, formaient un cercle et commençait à chanter.

« Oh, mon amour ! s'écria avec un sourire soulagé son époux en la voyant,

- Je t'ai juste demandé d'aller chercher nos vitres, comment as tu finis en sacrifice pour les crocus ? Demanda sa femme avec exaspération.

- Et bien, j'ai trébuché sur le chemin... Ils m'ont saisi au passage » sourit il, contrit en essayant de se libérer de ses liens. Sa femme les saisit et le détacha en deux en trois mouvements. Une chance que les personnes posséder par les crocus soient incapable de faire des nœuds corrects.

A peine eut elle défit le dernier nœud que tout les visages se tournèrent vers eux.

« Cours ! » s'écria t'elle en lui prenant la main. Il trébucha quelque peu mais la suivit, fuyant au plus les possédés par le crocus. Ils coururent un certains temps, avant de finir par rentrée dans une petite maison au coin de la rue. Dans la cuisine, une vieille femme les regarda avec surprise alors qu'ils se cachaient derrière la cuisinière

« Mais enfin ! s'écria t'elle, Ce n'est pas une façon de rentrée chez les gens !

- Désolé chère madame, s'excusa le mari, nous fuyons les crocus.

- Oh, c'est déjà cette période de l'année ? Je comprends mieux, ria la vieille femme en finissant de faire cuire son petit déjeuner. Vous êtes le sacrifice je suppose ?

- Oui, fit la femme en râlant et en se penchant doucement vers l'extérieur

- Je comprends, mon mari l'a aussi été une fois. Je vais vous signalez lorsqu'ils sont partis » précisa t'elle. Les époux soupirèrent de soulagement alors qu'ils s'installaient un peu plus confortablement. Du coin de l'œil, la femme repéra le même journal qu'elle lisait ce matin avant toute cette débâcle. Elle le feuilleta pour finalement retrouver la page des recettes.

Elle allait recommencer sa recherche lorsqu'on lui tapota sur l'épaule.

« Vous pouvez y aller » fit doucement la vieille femme. Ils la remercièrent avant de se glisser à l'extérieur. Il n'y avait plus personne dans la ruelle. Soulagés, ils commencèrent à repartir lorsque soudainement, alors qu'ils frôlaient un portail, un chien aboya.

« Chuuut, fit l'homme en tentant de calmer l'odieux clébard

- ICI ! s'écria une voix derrière eux, c'était une homme au crocus qui les avaient repérés.

- Oh mais c'est pas vrai ! » s'écria t'elle en se remettant à courir.

Mais ils se rendirent bien compte qu'ils perdaient de plus un plus de terrain alors qu'une dizaine d'homme au crocus les poursuivaient. Ils n'allaient pas tardé à être attrapé.

Soudainement, elle eut une idée.

« Passe moi ta montre, ordonna t'elle en se tournant vers son mari

- Quoi ? Se récria t'il surpris

- Passe moi ta montre je te dis.

- Non ! J'y tiens !

- Je t'en rachèterai une autre ! Tu veux servir de sacrifice où quoi ?

- Non...

- Alors passe moi ta montre » conclut sa femme avec assurance. A contrecœur, il l'enleva et lui donna tandis que leurs assaillants se rapprochait de plus en plus.

D'un coup sec, elle se retourna et lança la montre pile dans la fleur de crocus de l'un d'eux, l'arrachant. L'homme s'effondra au sol alors que ses collègues s'agenouillaient auprès de lui dans un immense cri de détresse.

« Tu viens de le tuer ?! Hurla son mari alors qu'elle se retournait

- Bien sûr que non, je lui juste enlevé son crocus, signala t'elle alors que l'homme derrière se relevait, tu vois ! Il va très bien !

- Qu'est ce que je fais là ? fit celui ci désorienter. Oh c'est pas vrai... J'ai été possédé par un crocus ? Marc ne va jamais cesser dans parler ! » chouina t'il.

En voyant ses paroles, les autres hommes aux crocus se tournèrent vers les deux époux avec un cri de rage. Cela n'avait peut être pas été une si bonne idée après tout.

Alors qu'ils évitaient les jets de leurs poursuivants, ils évitèrent de peu une corde tiré sur le sol. Mais ce ne fut pas le cas des autres qui s'effondrèrent les uns sur les autres.

Les époux regardèrent, ébahis, les villageois non possédés se saisir des hommes au crocus et de leurs arrachés un à un les fleurs plantés sur les têtes avant de les mettre dans d'immense sacs. Lorsque tout fut finit, ils se félicitèrent en aidant à se relever les anciens possédés.

« Sacrée récolte cette année ! » s'écria un vieil homme en leurs tapants sur les épaules.

La femme soupira avec désespoir et fatigue alors que tout le stress retombait.



« Rentrons » fit son mari en la tirant avers la maison. Ils ne dirent rien alors qu'ils parcouraient les rues en bazars où se disposaient quelques sacs plein de crocus. Ils finirent par rentrée dans leurs restaurants, s'installant lâchement sur les fauteuils les plus confortables. Ils étaient silencieux depuis quelques minutes lorsque le visage du maris se déforma.

« Chérie, fit il d'une voix douce

- Quoi ? Demanda t'elle avec lassitude

- Nous n'avons pas les fenêtres »

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...

Tout d'abord, elle rassembla au plus vite tous les clients présents dans sa salle et leur annonça la nouvelle. Les plus vieux râlerent, mais les jeunes pour qui c'était la première fois, furent contents de passer à l'action. Marie les équipa. Chacun eu droit à un couteau aiguisé et à de vieux torchons à mettre sous leurs habits. On est jamais trop prudent, leur avait-elle dit. Elle les compta ensuite et remarqua l'absence de Ludovic. C'était le seul qui n'était pas heureux de partir à la récolte de ces fleurs, récompense ou non.

Le garçon venait tous les midis manger ici. Elle le connaissait mieux que n'importe qui. Marie aurait sincèrement voulu le laisser tranquille, mais tout le monde sait bien qu'il est impossible d'échapper à la récolte, sous peine de mort. Elle se demanda si elle ne pouvait pas simuler sa participation. Mais non, les gardes passent dans chaque maison pour vérifier qu'il n'y ait pas de triche, et ils emploient leur armes comme bon leur semble... Un jeune la tira de ses pensées pour lui demander pourquoi Ludovic ne venait pas. C'est vrai, dit un autre, tout le monde adore y aller ! A la fin, on a une prime ! Et puis il en a bien besoin d'une prime lui... A les voir heureux de participer, Marie se retint de pleurer. Ils étaient si innocents... Pourquoi fallait-il les envoyer, ils ont tout juste 16 ans...

Elle leur expliqua vite que les parents de Ludovic étaient morts durant la récolte, puis elle alla le chercher sur le balcon caché. Il venait toujours ici. Sur ce balcon, on voyait au loin la mer. Ludovic aimait les belles choses. Il était recroquevillé en boule. Marie lui dit de venir. Mais le garçon l'ignora. Alors, elle lui dit : « Tu sais Ludovic, si tu ne viens pas, l'officier te tuera... »

-Oui, mais si je viens, je peux aussi bien me faire assassiner.

- S'il te plaît Ludovic...

-Tu vois, tu ne sais pas quoi répondre. Les autres sont contents d'aller à la récolte. Ils ne voient pas le danger, mais moi si. Franchement, tu crois que je suis aussi bête que ça, j'ai remarqué depuis bien longtemps ce qui se passe là bas. Tout le monde garde le silence et essaie d'envier les plus jeunes à y aller, mais personne ne veut pas y aller. Toi tu es cuisinière, alors l'officier et les villageois ne pourront pas te tuer. Tu ne sais pas ce que ça fait de risquer sa vie, de se demander chaque seconde si nos anciens amis ne vont pas nous tuer.

- Écoute, pendant cette expédition, je vais vous révéler à tous un secret, et il se pourrait bien que si nous réussissons, ce sera la dernière fois que nous devons récolter ces fleurs...»

Intrigué, il se leva et alla hors du restaurant. L'équipe se mit en route pour la cueillette de safran. Ce qu'avait dit Ludovic était vrai. Chaque année, lorsque l'Officier retombait malade, tous les villageois devaient partir à la récolte de *crocus sativus*. Tout le monde devait y participer sauf l'Officier et ses proches, et les enfants de moins de 16 ans. Pour donner plus de volonté, le chef récompense les plus grands récolteurs. Mais ces récompenses menaient le chaos dans la ville. Chacun s'entre-tuait, pour se voler les récoltes. L'Officier ne s'en souciait guère, car en réalité, il n'aimait pas son village, à part lorsqu'il lui donnait de l'argent. Il interdisait juste de tuer les cuisiniers, car c'est eux qui créaient le remède. Car oui. Ces récoltes n'étaient réalisées que pour sauver leur chef. Il souffrait d'une maladie qui revenait chaque année, pendant une période imprévue. Seules les fleurs de *crocus sativus* pouvaient le sauver.

Mais lorsque les fleurs étaient pourries, fanées ou sans efficacité, le chef tuait le responsable. Pourquoi ? Parce que c'était le chef. Il fallait aussi ramasser minimum 5 fleurs si on voulait rester en vie. Mais les *crocus* se faisaient de plus en plus rares. L'Officier mettait des règles insensées et cruelles, car il voyait ses villageois comme des jouets sans intérêt. Pour la cueillette, les villageois formaient alors des équipes, en fonction des affinités.

Marie et sa bande étaient en train de s'organiser. Ils avançaient en cercle, afin de contrer des tentatives de meurtres. Ils étaient divisés en trois. Certains protégeaient l'équipe, d'autres repéraient les fleurs, et les derniers allaient les chercher.

Marie avait toujours été très organisée. Et cette qualité normalement banale sauvait la vie de son équipe. Ils lui obéissaient au doigt et à l'œil. Ce qui n'est pas toujours facile dans une aussi grande équipe. Ils étaient si nombreux. Marie s'occupait toujours de beaucoup de gens, lors des récoltes. Cette année, il y avait 15 personnes. C'est dur à encadrer, surtout avec le stress et la peur de mourir...

Après s'être assurée qu'il n'y ait plus de villageois, Marie les fit s'asseoir, et leur révéla un secret qu'elle seule connaissait.

-Est-ce que tout le monde est là ? Oui ? Parfait. Écoutez-moi bien. Ma grand-mère était herboriste, et elle avait un espèce de vieux recueil. Là dessus, elle notait tout sur les maladies et leurs remèdes. Alors, je l'ai lu. J'ai mis deux mois pour tout finir. Mais j'ai trouvé ce que je voulais savoir. Notre chef a une maladie, mais on ne veut pas nous dire laquelle. Or, on sait qu'il se soigne avec des fleurs de *crocus sativus*. Sur le livre, j'ai lu que trois cas se soignaient avec ces plantes. Mais il n'y en a qu'un seul qui correspond à son problème. Eh bien en fait, il n'est pas malade. Il aurait été

empoisonné. Et le safran, arrête provisoirement la propagation de ce poison. C'est pour ça que nous devons ramasser les fleurs chaque année, il en a besoin quand le poison menace de le tuer.

- Il faudrait donc l'empêcher d'avoir du crocus sativus, et il mourait!

- Exactement. Mais dissuader tous les villageois de lui en donner c'est mission impossible, ils sont trop attirés par la récompense. Heureusement, il y a une autre solution: si on arrive à doubler la dose de poison, il mourait dans les cinq secondes qui suivront! Et comme je suis cuisinière, je pourrais ajouter le poison au remède! Il nous faut juste en trouver. C'est la fleur de mandragore. Alors à partir de maintenant, on part à la recherche de ce poison! Qui est avec moi?

-Pas nous! S'écrièrent des personnes qui les espionnaient depuis assez longtemps.

- La bande du boucher! s'écria Marie.

Ils n'étaient que six, mais avaient d'énormes couteaux très dangereux. S'ils se confrontaient, les six villageois auraient forcément l'avantage.

- Je suis désolé, mais votre idée ne nous convient pas... Alors, on va la rapporter au chef, il vous tuera tous et nous aurons une prime en plus j'imagine... leur dit le boucher avec un sourire aux lèvres.» La seconde suivante, ils étaient déjà partis prévenir le roi. Ludovic cria à ses amis:

«Rattrapez les! Prenez les par surprise pour qu'ils ne vous fassent pas mal! N'oubliez pas que vous êtes protégés par les torchons! Marie et moi, on va chercher le poison. Allez!!» Alors ils coururent les rattraper. Ludovic et Marie se dépêchèrent d'y aller. De la mandragore, ça se trouvera facilement! pensa Ludovic. Mais trente minutes plus tard, il avait complètement changé d'avis.. Ils n'avaient rien trouvé! Et peut-être que leur chef était déjà à leur trousse! Mais ils n'abandonnèrent pas, et au bout d'une heure, ils l'avaient trouvé. «Ludovic! J'ai trouvé le poison!» Cria Marie.

Alors, tout heureux, ils rentrèrent en courant chez eux. Arrivés dans la cuisine du restaurant, Marie pris un chaudron et fit chauffer de l'eau à 90 degrés, tandis que Ludovic faisait le guet. Lorsque l'eau fut prête, elle effrita la plante dedans, et attendit l'arrivée de l'officier. Comme chaque année, il devait lui apporter les crocus, afin qu'elle crée le remède. Il arriva enfin et ne se douta de rien.

Marie put cuisiner le poison. Pendant ce temps, Ludovic alla prendre des nouvelles de leurs camarades. Heureusement, ils n'avaient rien eu, à part quelques légères blessures. Ils avaient enfermé le boucher et ses amis dans une cave, et iraient leur ouvrir demain.

Marie apporta le remède le lendemain matin au chef, et repartit, en priant pour qu'il ne se doute de rien.

Le soir, alors qu'elle parcourait d'un œil distrait l'édition du lundi de sa feuille de chou régionale en s'attardant sur la page cuisine, son regard tomba sur une phrase en gras:

«Ce matin, l'officier est mort empoisonné.»

« Ludovic ! Viens voir ! » Cria -t- elle en souriant, et en pensant à la plus grande fête de toute sa vie qu'elle allait organiser ce soir en cet honneur.

## Faut pas piquer les crocus le samedi soir

Elle parcourait d'un air distrait l'édition 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 doutes, les ennuis allaient recommencer...L'année dernière, pour la troisième année consécutive, son safran s'était volatilisé...

Dès l'ouverture de son restaurant, au début des années 2000, Léa avait décidé de produire herbes et légumes nécessaires à l'élaboration de sa carte. Pour le reste, elle avait déniché pêcheurs et bouchers proposant les meilleurs produits du marché. Emboitant ainsi le pas à une nouvelle génération de chefs, son jardin aromatique et son immense potager apportaient goûts et couleurs à ses assiettes. Son personnel de cuisine comprenait même un jardinier. Utilisant avec malice les médias, elle était devenue la diva à la coiffe bigoudène. Régulièrement, pour journaux et magazines, elle posait avec celle de sa grand-mère, revendiquant ainsi fièrement son identité finistérienne. Dans la lignée de ce célèbre chef savoyard au chapeau, elle valorisait les plantes de sa région. Thym, cerfeuil, aneth, ciboulette et basilic de Bretagne !!! De nombreuses variétés d'algues donnaient des airs de marée à ses créations. Durant les années de démarrage, puis de reconnaissance, personne ne songea à lui voler sa production.

Cherchant sans relâche à innover, elle avait testé quelques poissons avec du safran. Selon elle, la poudre achetée manquait de caractère. Elle se mit donc naturellement à produire des crocus sativus, utilisant ce mot à dessein afin de ne pas attirer l'attention.

Transformer sa récolte en poudre représentait un travail manuel long et minutieux consistant à ouvrir les fleurs, enlever un à un les stigmates avec une pince à épiler, les faire sécher, et déposer ce trésor dans des bocaux. Dès le premier automne, Léa réussit à produire plus de cinq cents grammes de safran. A plus de 30 euros le gramme, elle craignait les voleurs de fioles, ou autres « visiteurs » de jardin. Les gastronomes découvrirent un nouveau plat : « Breizh safranée de Lotte-riz ». Annoncé à grand renfort d'articles de presse, ce plat devint LA vraie signature de la cheffe. Dès le mois de Mai, le restaurant affichait complet pour tout l'été. Son ciel était bleu, les marées hautes...

Ses confrères profitaient généralement du mois de Septembre pour souffler un peu. Léa ne se résignait pas à voir des chaises vides. Au lieu de développer une mélancolie facile sur la

chute des feuilles ou d'admirer les couleurs d'automne, elle eut l'idée d'égayer cette saison poétique. Pour elle, Octobre était aussi le mois de la récolte des crocus.

Le Samedi Musical Show, SMS pour les intimes, naquit un samedi soir en fin de bouteille.. Le concept était simple. Après le dernier service du Samedi, vers 23 heures ou minuit, selon les cas, on dénappait les tables. Le coton blanc faisait place au bois brut, et les verres perdaient leurs assiettes, compagnes de table éphémères. Un artiste se produisait pendant que le vin coulait à flot, accompagné de planches ou mignardises.

Un magicien-chanteur fut recruté. Mi-karaoké, mi-spectacle de magie, il transformait le public en chorale dès les premières notes des tubes des années 80. Entre deux chansons, quelques tours peuplés de lapins, de pigeons et de cartes enchantaient l'assemblée. Tout réapparaissait au cours de la soirée dans des endroits incongrus. Le restaurant-salle de spectacle ne désemplit pas pendant un mois, dépassant de loin ses espérances. Chaque samedi, cet artiste plein d'humour avait charmé les convives, pendant que le remplissage des verres ravissait la patronne.

Hélas, peu après son départ, Léa constata que la moitié de sa poudre d'or avait disparu. Elle se refusa néanmoins à faire un lien facile avec l'artiste. Surtout sans preuves. Potentiellement, les malfaiteurs pouvaient se compter par dizaines, elle n'avait donc pas cru bon d'alerter la gendarmerie locale. Elle fit comme si rien ne s'était passé.

A vrai dire, elle avait aussi voulu éviter le capitaine Le Moal, avec lequel elle avait eu une aventure, il y a longtemps...Bêtement, elle avait succombé à ses approches pseudo-romantiques, trop étudiées pour être vraies, tellement bidons qu'elle n'avait rien vu.. Ce n'est qu'après une ou deux nuits, certes bluffantes, qu'elle avait découvert l'homme. Toujours limite dans ses propos quotidiens avec les femmes, les arabes ou les manouches, il inculpait rarement les fraudeurs aux comptes en banque bien garnis. Elle détesta vite ce Le Moal à la violence souvent mal contrôlée. En outre, elle n'avait jamais compris comment, avec son salaire, il avait pu s'offrir une telle maison, une résidence secondaire sur la côte basque, et «sa Porsche»...Mettant rapidement un point final à cette relation toxique, elle se concentra alors exclusivement sur sa quête d'étoiles.

Un tel épisode ne pouvant arrêter Léa, elle décida donc de recommencer l'expérience l'année suivante. Cette fois-ci, elle avait déniché un trio : « Triskèle ». Une cornemuse, une guitare et une chanteuse revisitaient chants et chansons populaires. Les costumes de scène étaient hétéroclites. Le talentueux guitariste, pantalon en cuir, tee-shirt « Fuck Humanity », se la jouait

rocker. Le cornemuseur semblait tout droit sorti d'un bagad réputé. Enfin, Lola portait des assemblages de dentelle de Quimper. Peu vêtue, ou revêtue au gré des textes, elle virevoltait avec « Les démons de Minuit » ou « Alexandrie ». Avec gourmandise, elle captait les regards de la gente masculine. Là aussi le succès fut au rendez-vous, à tel point que Léa du organiser un Super Samedi pour la clôture de la saison.

Malheureusement, crocus et flacons de safran disparurent à la fin des concerts. Hasard ? Coïncidence ? De nombreuses personnes du cru connaissaient la valeur de ses plantations. La gendarmerie, cette fois alertée, écarta immédiatement les habitants du village de ses recherches, partant du principe simpliste que « ça ne pouvait pas être quelqu'un d'ici » Le capitaine Le Moal, ayant assisté à plusieurs concerts, trouva ainsi un motif valable pour découvrir Lola en tête à tête. Espérant explorer ses assemblages de tissus. Focalisé sur cette chanteuse, il n'envisagea aucune autre piste. Comme il fallait s'y attendre, l'enquête ne donna rien. Revenant vers Léa, il lui expliqua les risques de ce genre de production, lui suggérant presque d'arrêter. Elle avait perçu des hésitations dans ses propos et constaté des gestes ambigus. Il n'avait pas changé !!!

Têtue, Léa ne pouvait pas baisser les bras. Elle connaissait les risques encourus en cultivant ces crocus. Personne n'ignorait qu'un kilo de safran valait plus qu'un lingot d'or !! Mais elle se refusait d'attribuer ces vols à des artistes venus gagner quelques centaines d'euros. Il y avait tant d'autres cambrioleurs potentiels...

Elle décida donc de lancer la saison 3, avec pour thème l'Afrique.

La tête d'affiche était un joueur de Djembé à la voix envoûtante. La première audition lui avait fait découvrir le souffle chaud du désert de Kalahari. Elle ne s'était même pas posé la question de sa tenue de scène. Après les dentelles sensuelles de l'année précédente, le spectacle allait à nouveau déclencher des commentaires acerbes. Elle s'en foutait, sachant que ceux-ci seraient contrebalancés par des internautes enthousiastes.

Le premier soir, son arrivée sur les planches suscita surprise et curiosité. A part son djembé et son pagne, il ne portait rien. Les murmures furent de courte durée, tant sa voix fascina les heureux présents. Sans surprise, les réactions furent très enthousiastes pour les amateurs de percussions, de voix envoûtante ou de corps parfait. Seuls, les partisans d'une morale moyenâgeuse furent outrés.. Bouche à oreille et réseaux sociaux donnèrent de l'ampleur à ce triomphe. Les samedis suivants, groupes de copines et curieux en quête de chants africains obligèrent Léa à sortir les tabourets !!!



Léa en vint à penser que cette année, tout allait enfin se dérouler pour le mieux.

Hélas, fin Octobre, crocus et bocaux disparurent à nouveau.

Comment incriminer Youssou, résident parfait, n'hésitant jamais à aider en cuisine ou au jardin ? Tellement intégré, comment aurait-il pu être l'auteur de ce cambriolage ? Et pourquoi ?

Cette fois encore, la gendarmerie avait été saisie. La musculature plus qu'apparente de l'artiste avait agacé le capitaine Le Moal. Coq dominant de la région, il se fit un plaisir de bousculer le beau troubadour lors des interrogatoires. Son ton musclé tranchait avec ses roucoulandes de l'année précédente. Malgré une agressivité à peine contrôlée, malgré ses propos dignes du raciste ordinaire qu'il était, Le Moal ne put rien retenir contre Youssou.

A nouveau, Léa avait ressenti la gêne du capitaine lors de son arrivée. Elle ne pensait pas en être la cause... Une fois de plus, une seule piste avait été explorée. L'enquête finit dans la catégorie des cas non résolus, plombant les statistiques de Le Moal.

Malgré son tempérament combatif, Léa se mit à douter. De nombreuses questions troublaient ses nuits. Devait-elle continuer à cultiver des crocus, compte-tenu de l'intérêt marchand que cela représentait ? Il s'agissait pourtant de l'épice-clé de son plat star... Jamais, elle ne renoncerait à sa stratégie : produire maison. Hélas, elle savait aussi qu'elle avait perdu gros les trois années précédentes.

Par ailleurs, devait-elle continuer ses soirées sympathiques, originales, tant appréciées ? Ces samedis étaient devenus des événements plus recherchés que les matchs de foot du dimanche. Certes, les calmes gastronomes libéraient les chaises pour des spectateurs, devenant souvent des acteurs turbulents...

Lors de leurs enquêtes, les gendarmes s'étaient focalisés sur les artistes, n'interrogeant ni les convives, ni les gens du coin... Quand il y a des problèmes, il est tellement aisé de rejeter la faute sur l'autre, celui qui vient d'ailleurs, oubliant que, pour les homicides, dans la majorité des cas, cela provient de l'entourage...

Après lecture du canard local, elle décida de lancer sa dernière saison. Modulo quelques précautions. Ses interrogations la poussèrent vers son ami Martin Guillet, commandant de police. Dans la même classe du Lycée Charles de Gaulle à Vannes pendant trois ans, il était l'un de ses convives réguliers. Il lui proposa son aide, imposant pour limite, le fait de ne pas empiéter sur les pouvoirs de la gendarmerie locale. Il viendrait donc incognito, ou presque.

Léa avait voulu réunir les artistes des éditions précédentes. Elle pensait qu'ainsi, tout le monde y trouverait son compte. Chanson et illusion, trio musical mâtiné de sensualité subtile, sans oublier les percussions enchantées et viriles. Mélange détonant. Gagnant à n'en pas douter.

Devant cette alléchante affiche, les journalistes étaient accourus, espérant se trouver au bon endroit. Enfin sortir des chiens écrasés et du bal annuel du club de foot. Si la chance était au rendez-vous, ils pourraient faire la une avec un vol ou un hold-up? Pourquoi pas un meurtre? La première année, le larcin n'avait pas été ébruité. Avec l'arrivée des gendarmes, tout avait changé. Pour la plus grande joie de Le Moal, les journaux s'étaient emparés de l'affaire. Toujours en quête de notoriété, sa photo, dents blanches et sourire rassurant, s'était retrouvée en première page des quotidiens. Le message était clair : la population pouvait dormir tranquille, Le Moal veillait...

Dès la première soirée d'Octobre, la salle était pleine à craquer. Vers deux heures du matin, les convives chauffés à bloc, eurent du mal à se diriger vers la sortie. Transportés par la musique rock-bretonne, troublés par la dentelle toujours plus fine, conquis par les percussions, la puissante voix et les muscles impressionnants de Youssou, la foule aurait volontiers joué les prolongations.

Le magicien arriva la semaine suivante. Dans un élan œcuménique, artistes et commandant aidèrent Léa dans sa cueillette de crocus. Quelques photographes immortalisèrent l'instant. Conjuré le sort, pensait Léa.

En ce mois d'Octobre, ces SMS étaient les soirées à ne rater sous aucun prétexte. Magicien, Triskèle et Youssou alternaient. Côté crocus, la récolte était pratiquement terminée. L'or safrané emplissait les nouveaux bocalux.

Restait le feu d'artifice final. Dernier soir de la saison, ou der des ders? Le doute planait, attirant encore plus de monde. Le programme proposait un best-of complet des trois années précédentes.

Le magicien chauffa la salle, extrayant des grenouilles de son chapeau, découvrant des centaines d'euros dans les décolletés les plus plongeants. Il termina son show en proposant une interprétation collégiale des « Copains d'abord ». Puis, Youssou avait rejoint le trio pour de nouvelles orchestrations du répertoire. Après seulement quelques accords, la salle était en fusion. Léa, proche des artistes, dégustait ces instants avec un bon verre de « Meursault ». Elle savait aussi que, discrètement, son ami Martin Guillet surveillait faits et gestes des présents. Le

Capitaine Le Moal nouveau passionné de dentelle avait aussi fait le déplacement. Enfin, Léa pensait passer une soirée sereine.

Jusqu'à ce troisième rappel.

Alors que les artistes luisaient de sueur, on entendit un énorme bruit. Léa se précipita à l'accueil, puis continua sa course dans la grange, transformée en chambre froide et zone de stockage. Avec son ami, le commandant Guillet, ils virent deux hommes en train de se battre avec fureur. Le magicien, facilement reconnaissable, tenue de scène salie, déchirée, était en train de prendre une raclée. L'autre combattant, de noir vêtu, portait une cagoule ne découvrant que ses yeux. La lutte était rude, violente. Une arcade sourcilière éclatée laissait couler un ruisseau de sang sur les yeux de l'artiste.

Sortant son arme de service, le commandant Guillet décida d'intervenir :

-Messieurs, arrêtez-vous !

Sa voix forte fit effet.

-Levez les mains. Ecartez-vous l'un de l'autre. Vous, enlevez cette cagoule !!! Dites-moi ce qui se passe ici !!!

Le magicien fut prompt à prendre la parole :

-En venant récupérer mon pigeon de scène ici, j'ai surpris ce Monsieur dans la grange, en train de fouiner. Non loin de l'endroit où tu stockes sachets et bocaux de safran. Je ne sais pas ce qu'il a volé ou s'apprêtait à prendre...Dès qu'il m'a vu, il m'a agressé.

Le second protagoniste enleva alors sa cagoule.

-Ma chère Léa, il est là. Je viens d'arrêter le voleur de safran. Mission accomplie, je l'embarque....

Le capitaine Le Moal venait d'enlever son masque, et, avec aplomb, désignait le coupable. Le prestidigitateur !!! Il insista :

-Tu ne l'avais pas repéré les autres années, mais il était revenu, déguisé, ce fourbe aux multiples visages. Caché dans la grange, je savais que j'allais le cueillir !!

Le capitaine Guillet intervint alors que Léa regardait son artiste avec colère.

-Pourquoi portes-tu une cagoule ? Drôle de déguisement...

Le magicien, muet jusque-là, se rapprocha du gendarme :

-Je n'y suis pour rien. Regardez dans ses poches si vous voulez tout savoir.

Avant que qui quiconque ait pu réagir, il sortit plusieurs sachets des poches du pantalon du capitaine...

Le safran !!!

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...

– « Quelque chose d'intéressant ? », lui demanda son second.

Elle referma si violemment le papier qu'il se froissa. Les pages centrales se détachèrent et tombèrent au sol, s'ouvrant de lui-même, bien évidemment, sur l'article tant redouté.

Décidément, aujourd'hui, le dieu des cuisines l'avait abandonnée.

Elle sauta derechef à cloche pied dessus et resta planter là, droite comme une asperge, les mains sur les hanches, regardant fixement celui qui l'accompagnait dans son aventure culinaire depuis bientôt cinq ans.

– « Rien ! » Lâcha-t-elle un peu trop précipitamment.

Adrien était habitué aux excentricités de sa patronne. Il continua donc :

– « Comment ça, rien ! Tu regardes toujours les recettes de ce papelard.

– Y'en a pas ! Bredouilla-t-elle, avant de chercher rapidement une excuse plus valable devant le regard suspicieux de son tortionnaire. Enfin je veux dire, je ne sais pas s'il y en a , je regardais...la rubrique nécrologique. »

Le regard d'Adrien se radoucit soudain. Il crut avoir commis un imper.

– « Zut, alors, quelqu'un que tu connais?

– Non...Oui ! Enfin, c'était un vieil ami à ma mère, je le connaissais à peine.

– D'accord ! Désolé pour ton ami. Je vais retourner aux fourneaux.

– C'est ça ! J'arrive dans deux minutes. »

Dès qu'il eut le dos tourné, Émilie respira un grand coup et regarda enfin au sol le journal gémissant lamentablement sous ses pieds, à moitié déchiré et prompt à figurer dans ses propres chroniques nécrologiques.

Elle secoua la tête, honteuse de sa réaction. Mais que pouvait-elle faire ? Car le fait était avéré et ne pouvait être contredit : Émilie Durival, cheffe du prestigieux restaurant « La grande fourchette », étoile montante de la cuisine gastronomique, invitée dans diverses émissions sur France 3 comme spécialiste culinaire, rédactrice du prestigieux livre « Comment cuisiner 20 plats comme une cheffe en 30mn », cette Émilie Durival là était irrémédiablement devenue allergique au safran.

Tout avait commencé l'année dernière à la même période. Début septembre avait toujours été calme. La fin de l'été marquait le départ des touristes et la concoction de la carte d'automne. L'équipe en profitait pour tester de nouveaux produits et tenter de plaire à une clientèle toujours plus exigeante

et gastronome. C'est alors qu'était venu frapper à la porte du restaurant un petit cultivateur local du crocus Sativus, plus communément appelé safran.

Il faut savoir qu'à l'instar du caviar ou du soja, la petite fleur violette au pistil rivalisant au kilo avec n'importe quel diamant de deux carats serti sur une bague Cartier, avait su trouver une place petite mais significative dans l'agriculture française. Et comme elle se plaisait particulièrement dans la moyenne montagne du sud-est, il était logique qu'un agriculteur des Alpilles décida de se prendre au jeu.

Et le voilà donc, quelques échantillons sous la main, en train de présenter à Émilie sa production et les quelques produits dérivés qu'il crut avoir la bonne idée d'inventer. Après que la restauratrice ait réfréné un rictus de dégoût devant une gelée de coing au safran et une glace lavande safranée, elle s'arrêta devant des pistils de safran brut. Pourquoi les amateurs s'évertuaient-ils à vouloir égaler en quelques mois des grands chefs qui étaient parvenus à ce niveau après des années d'études et de pratiques, et surtout d'échec. Avait-elle essayé, elle, d'opérer ses clients de la cataracte ou de l'appendicite sous prétexte qu'elle savait découper parfaitement les filets d'un saumon entier?

Bref, utiliser du safran français serait du plus bel effet sur sa carte et elle passa donc un contrat avec le producteur local. En guise de cadeau, celui-ci lui offrit un pot de crème du jour au safran, espérant que sa création cosmétique aurait plus de chance de celles comestibles.

Émilie secoua la tête et revint à des préoccupations plus actuelles. Il était bientôt dix heures et elle devait commencer ses préparations pour le déjeuner.

Elle ne pensa plus à tout cela avant le lendemain matin, lorsqu'à peine réveillée, elle se retrouva devant le miroir de sa salle de bain. Heureusement qu'elle était célibataire ! Sa mine grisée par la fatigue et ses cernes de la taille d'une autoroute auraient fait fuir n'importe quel naufragé d'une île déserte. Ses yeux se fixèrent sur son pot de crème de jour avec l'expression de Jean-Pierre Coffe devant un cheeseburger de Macdonald.

Elle avait essayé la miraculeuse crème de jour au safran. « Le safran est idéal pour sublimer la peau, vantait la description du flacon. Il éclaircit le teint, permet de traiter certaines dermatites et stimule l'hydratation ». Elle avait été contente de ses effets le premier jour, aussi contente qu'avec n'importe quelle autre crème. Et puis, au bout d'une semaine, des rougeurs avaient commencé à apparaître sur le cou. Elle s'était réveillée un matin aussi boursouflée qu'un poisson Fugu et craignant l'œdème de Quincke, elle avait accouru aux urgences. Le verdict médical était sans appel : allergie au safran !

Au début, elle avait cru qu'elle allait gérer. Elle avait jeté le pot de crème et utilisé une pince à dresser pour cuisiner les pistils de cette petite fleur. Mais dès qu'elle sentait son odeur épicée, légèrement goudronnée, ses poumons l'expulsaient avec une force telle qu'elle se mettait à siffler comme sa cocotte minute. Les anti-histaminiques avaient fait des merveilles jusqu'à la mise en place

de la carte d'hiver non safranée. Mais l'allergologue avait été catégorique : ne plus jamais travailler avec cette épice !

Elle respira un grand coup et bomba le torse. Elle était Émilie, la cheffe d'un restaurant 3 étoiles, l'écrivaine de livres culinaires devenus de vrais best-sellers, celle qui faisait fuir n'importe quel prétendant rôdant à moins de cinquante mètres grâce son caractère plutôt bien trempé, elle pouvait bien être capable d'écarter le safran de sa carte.

Pour une fois, Adrien pourrait bien s'occuper des arrivées du matin, elle avait à faire. Elle allait affronter la bête, la vaincre, tel Don Quichotte sans son Sancho, planqué derrière les cardons et les premiers potimarrons.

Elle prit directement la route du producteur du *Sativus satanique* et prit soin en route de lui téléphoner pour qu'il soit prompt à l'accueillir.

- « Vous venez pour vérifier la nouvelle récolte, s'exclama le bonhomme dont la rondeur du visage et du bas ventre faisant plus ressembler à un bonhomme de neige qu'à un récoltant de fleur.
- Hélas, pas vraiment ! Je suis désolée de vous annoncer que cette année, nous ne mettrons pas de safran sur notre carte. Ne le prenez pas mal, nous avons été très satisfaits de votre produit et de vos prestations mais nous devons à tout prix nous démarquer de nos concurrents et chercher des produits moins courants. J'ai tout de même fait part à mes collègues de votre professionnalisme et de la confiance absolue que je vous porte. Je vous souhaite toute la réussite que vous méritez. »

Elle avait parlé d'une seule traite puis elle s'était précipitée derechef dans sa petite 106, comme si la carcasse de vingt ans allait la protéger du pauvre bougre qui n'avait cessé de l'observer comme un pingouin observerait une boîte de sardines. Elle avait roulé deux bons kilomètres avant de prendre sa respiration : elle était bonne pour rivaliser avec Jean Marc Barr dans le grand bleu.

La voilà fière et apaisée lorsqu'elle arriva dans son restaurant.

La chose était réglée. Elle avait encore été une fois la plus forte. Elle se sentait prête à rivaliser avec tous les Alain Ducasse de la planète, à vaincre la faim dans le monde et à combler le trou dans l'ozone lorsque Adrien, entre deux coups de fouet au dessus d'une sauce vierge qui semblait plus que prometteuse, lui lança innocemment :

- « Tiens, nous n'avons toujours pas eu de nouvelles de monsieur Séguier, le producteur de safran. »

Elle lui aurait enfoncé son couteau d'office entre les mâchoires si elle n'avait pas craint d'en émousser la lame. Elle lui jeta un regard prêt à apeuré n'importe quel membre de la mafia russe.

Il recula d'un pas, sentant la colère divine s'abattre sur son frêle petit corps d'un mètre quatre-vingt dix pour quatre-vingt kilos de muscles.

- « Il m'a appelée la semaine dernière, mentit-elle. Nous ne prendrons pas commande cette année. Nous devons nous passer de safran sur notre prochaine carte. »

Sa sentence était irrévocable, et Adrien fut troublé par l'irrévocabilité de ses paroles. Émilie avait toujours su ce qu'elle voulait mais il avait perçu un sentiment qui le dérangeait : de la peur ?

- « Il y a eu un soucis ? Insista-t-il.
- Aucun, cracha-t-elle, espérant que la pauvreté de ses réponses essoufflerait le débat qui semblait poindre sa truffe.
- Allons. Émilie, ça fait cinq ans que nous travaillons ensemble. Je vois bien que quelque chose ne va pas. Qu'est ce qui s'est passé ? Vous vous êtes engueulés, il a été injurieux. »

Elle haussa les épaules et ne répondit pas. Elle sentait la moutarde lui monter au nez, une de ses moutardes bon marché vinaigrée à l'excès et qui n'annonçait rien de bon. Adrien resta silencieux quelques instants. Et soudain, il recula d'un mètre et se mit à gesticuler :

- « Il a essayé de te toucher, lança-t-il.
- Ça suffit, Adrien. J'ai dit qu'il n'y aurait pas de safran, il n'y aura pas de safran. Un point c'est tout, je n'ai pas à expliquer mon choix. »

Il se referma comme une huître trop fraîche et ne dit plus un mot de la matinée. Émilie n'avait cure de sa bouderie. Elle profita de ce calme pour s'atteler à son ouvrage jusqu'à seize heures. Charlotte, la pâtissière en chef du restaurant, venait de finir une petite pièce montée de choux à la vanille de Tahiti et au praliné, commande spéciale d'un client pour le repas du lendemain. Elle entendit alors la porte de la cuisine s'ouvrir bruyamment et elle n'eut pas le temps de se retourner qu'elle entendit bramer.

- « Mais c'est quoi cette histoire ? »

Elle se retourna et reconnut, avec peine, monsieur Séguier. Il fonça droit vers elle, l'index de la main gauche tendu et accusateur.

- « Je vous aurai fait des avances moi, j'aurai tenté de vous toucher, moi.
- Mais pas du tout, s'exclama Émilie qui n'y comprenait rien. »

Adrien apparut soudain, plus rapidement qu'un lait bouillant peut déborder, et se campa entre le producteur de safran et sa patronne.

- « Comment osez-vous venir ici ?, tonitrua-t-il. Après ce que vous avez osé faire !
- C'est vous qui m'avez appelé pour m'injurier. Jamais, monsieur, jamais, vous m'entendez, je n'ai touché une femme sans son accord. Votre patronne est venue me voir ce matin pour me dire qu'elle ne voulait plus de mon safran. Il est pas assez bien mon safran pour MÔDAME... Elle préfère peut-être le Spigol de la concurrence, MÔDAME... »

Là dessus, il tendit un sachet du précieux butin avec tant de véhémence qu'un nuage orange commença à s'en échapper. Émilie, instinctivement, recula d'un pas, buta contre la table de service et



s'étala de tout son long sur la pièce montée qui s'écrasa à terre.

- « Vous voyez, elle a peur de vous, cria Adrien. Espèce de salaud, qu'est ce que vous lui avez fait ? »

Et il se jeta sur lui. Le producteur chuta, les épaules plaquées par Adrien. Son corps atterrit contre un piano heureusement éteint à cette heure là. Mais le gros bonhomme n'en eut pas de reste et une bagarre s'engagea entre les deux hommes, accompagnée par les casseroles, les assiettes et tous les autres ustensiles présents dans un trois étoiles. Tout le personnel déjà présent, attiré par le vacarme, arriva, hébété, devant un Adrien en furie qui rugissait telle une viande sur un barbecue :

- « Comment osez-vous ... formidable... belle...je l'aime. »

Mais Émilie n'écoutait pas. Elle se releva péniblement et regarda ses mains. Elles étaient devenues orangées et des filaments s'étaient délicatement posés dessus. Monsieur Séguier, en tombant, avait lâché la boîte de safran qui, tout naturellement, était venue s'attaquer à sa pauvre personne. Elle coupa instantanément sa respiration et chercha d'un regard épouvanté quelqu'un qui pourrait la sauver du pollen démoniaque. Mais comment appeler à l'aide lorsque le moindre son ferait inhaler le poison ?

Sans compter que personne ne la regardait, trop absorbé par le spectacle de catch qui transparaissait dorénavant dans une brume blanche depuis que le safranier s'était servi d'un sac de farine comme projectile.

Des picotements l'avertirent que la substance commençait à s'immiscer dans ses pores. Elle observa à nouveau ses mains rougissantes. Elle se mit à se gratter frénétiquement, sachant pertinemment que cela ne la soulagerait pas. Son cerveau était en alerte, elle devait se débarrasser de cette chose, avant que le pire n'arrive. Elle se jeta sur un robinet et passa ses mains sous l'eau salvatrice. Mais sur la plaque de l'inox, elle aperçut le reflet de son visage couvert de pollen. L'œdème de Quincke allait bientôt venir frapper à sa porte.

Alors, prise d'une panique totale, elle se retourna vers la salle, prit sa plus grande respiration et hurla :

- « Je suis allergique au safran ! »... avant de s'évanouir.

La première idée qui vint à l'esprit d'Émilie à son réveil, c'est que le pompier était plutôt bel homme. Il lui fit son plus beau sourire et le charme s'opéra immédiatement : Émilie était amoureuse.

- « Mme Durival, bienvenue parmi des vivants. Vous avez eu de la chance. La piqûre d'anti-histaminique et le calmant ont fait effet rapidement. Nous vous emmenons à l'hôpital pour plus de sûreté mais tout va pour le mieux.
- Tout ce que vous voulez, susurra-t-elle devant le jeune homme au sourire malicieux. »

Il tourna la tête dans la direction d'Adrien qui s'approchait pour prendre des nouvelles.

- « Je vous laisse cinq minutes, dit-il et ensuite, on l'embarque. On vient de lui donner un calmant, elle peut avoir des propos incohérents. »

Elle aurait fait du sashimi d'Adrien si son regard soulagé ne lui avait pas soudain rappelé ce qu'il avait hurlé en se battant : « Je l'aime »

Il l'aimait. Et un sourire s'étala sur son visage et ses yeux papillonnèrent devant ce nouvel amoureux qui avait eu tôt fait d'évincer le précédent.

– « Alors tu es allergique au safran ? Demanda-t-il, visiblement soulagé.

– Alors tu m'aimes ? Répondit-elle du tac-o-tac. »

Adrien eut un petit rire nerveux.

– « Touché ! Admit-il. Visiblement, le sédatif ne t'enlève pas ton répondant. »

Émilie soupira. Les larmes lui montèrent aux yeux en pensant à la pagaille qui devait régner dans sa cuisine. Adieu veau, vache, cochon... La laitière et son pot à lait avait plus de chance qu'elle.

– « Je suis tellement désolée. J'avais... j'avais peur qu'on se moque de moi. Tu sais comme moi qu'arriver à ce stade dans la restauration, tous les coups bas sont permis. Et une allergie au safran, c'est une faiblesse que je ne peux pas me permettre.

– Mais tu as un atout formidable. Peu de cuisiniers peuvent se vanter d'avoir gardé toute son équipe depuis la création de son restaurant. Nous allons tous ensemble trouver une solution. Il faut que tu nous fasses confiance. Ils sont en train de nettoyer la pagaille, Charlotte confectionne une autre pièce montée et demain, nous pourrons ouvrir le restaurant comme si de rien n'était. Même monsieur Séguier ne nous fera pas d'histoire. Je lui ai fait mes plus plates excuses et il a bien compris que sa crème de jour au safran était à l'origine de ton allergie. Il est parti plutôt penaud. »

Émilie sourit et se sentit soudain pleine d'espoir. Et peu importait que ce soit le sédatif qui jongle avec ses sentiments comme une sauce aigre douce sur des papilles, alors que les portes de l'ambulance l'emmenait vers l'hôpital, elle savait que les jours heureux étaient devant elle : Son restaurant était sauvé et Adrien l'aimait !

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...

Elle replia le journal et regagna ses fourneaux. Le service n'attendait pas. Drôle de coïncidence, le menu du jour était composé, entre autres, d'un émincé de saumon au cidre et au safran, accompagné d'une compotée de légumes de saison.

C'était une recette que les clients affectionnaient. Elle leur proposait donc régulièrement, une à deux fois par mois.

Pénélope vérifia que toutes les issues étaient verrouillées et monta se coucher. La nuit promettait d'être agitée. L'article lu dans l'après-midi la tourmentait.

Les deux semaines suivantes passèrent sans encombre. La restauratrice en oublia même ses soucis. Mais ça n'allait pas durer...

Dans le courrier du jour, quelqu'un avait glissé une enveloppe à son nom, non affranchie.

Elle l'ouvrit, fébrile. A l'intérieur, se trouvait une feuille ainsi que des pistils de fleurs de crocus Sativus, qui s'en échappèrent lorsqu'elle la déplia. En les ramassant, elle constata qu'ils étaient rabougris, poisseux. Pourris. Seulement sept mots, écrits à l'aide de caractères alphabétiques découpés dans des journaux ou des magazines, composaient la lettre.

« JE SAIS CE QUE VOUS AVEZ FAIT ».

Tremblante, elle se laisser choir dans le fauteuil derrière elle. Son cerveau réfléchissait à toute vitesse. Qui avait bien pu lui déposer cette lettre de menace ? Que savait exactement cette personne ? Comment avait-elle pu découvrir le pot-aux-roses ?

Dans une rage folle, elle prit son téléphone et appela Victor. Elle n'était pas toute seule dans cette sordide histoire. Il devait assumer ses conneries.

Il l'écoula attentivement et lui promit de prendre les choses en main.

Elle redoutait les dégâts que pourrait engendrer une dénonciation sur sa vie personnelle comme professionnelle. Elle rangea la missive dans son coffre-fort.

Au fil des jours, elle constata tristement que sa clientèle diminuait. Même si elle s'y attendait, elle eut du mal à l'encaisser.

Le corbeau avait tagué les fenêtres de son restaurant d'un immense « VOLEUSE ». Il avait également fait circuler des tracts anonymes du même acabit et des pétitions demandant sa fermeture.

Elle commençait à subir les conséquences de la malheureuse décision prise par son partenaire l'année précédente, à peu près à la même époque.

Le corbeau se rappelait à elle tous les trois jours, avec une effrayante régularité. A chaque fois, il utilisait le même procédé. Seul leur contenu différait. Il se faisait de plus en plus menaçant.

« FERMEZ OU VOUS SOUFFRIREZ ».

« LE SAFRAN VA VOUS DETRUIRE. »

La dernière en date disait : « MALGRE MES AVERTISSEMENTS VOTRE RESTAURANT EST TOUJOURS OUVERT. CONTINUEZ A LES IGNORER ET CA VA VOUS COUTER TRES CHER !!! »

Jusqu'à présent, elle avait préféré ignorer ces menaces, se contentant simplement d'en envoyer une copie à Victor et de mettre les originaux en sécurité. Elle espérait naïvement que tout cela se tasserait. Elle avait eu tort.

Ça allait trop loin. Il fallait agir vite. Très vite.

••••  
*Un an plus tôt*

••••

Pénélope et Victor se retrouvèrent à la safranière. Comme chaque année, ils venaient vérifier la qualité du safran et passer leur commande pour le restaurant.

Lui était en charge du contrôle visuel des cultures. Elle, des négociations tarifaires. Depuis cinq ans qu'ils fonctionnaient ainsi, ils formaient une bonne équipe.

Mais cette année allait être différente des autres. Elle ne le savait pas encore, mais son acolyte était venu avec de mauvais desseins.

Lors de son passage au milieu des champs, il avait discrètement remplacé quelques bulbes de crocus Sativus sains par des plants infectés par la fusariose. Le vent se chargerait de transporter les germes de cette maladie en direction des autres fleurs, les contaminant à leur tour. Cependant, il n'en avait pas mis suffisamment pour que la totalité de la récolte soit perdue. Juste assez pour que le producteur soit obligé de brader son safran, dont la réputation serait entachée par cette contagion.

Trois mois plus tard, Pénélope, ne se doutant de rien, sauta sur l'occasion.

Ce n'est qu'après le délai de rétractation suivant la signature du contrat annuel de vente que Victor lui dévoila son délit.

Hors d'elle, elle le traita de tous les noms et le mit à la porte.

La restauratrice passa des jours et des nuits à chercher une solution pour réparer le préjudice. Sans succès. Elle était d'ailleurs dans un tel état de stress qu'elle dut aller consulter son médecin afin qu'il lui prescrive des calmants.

Peu à peu, sous l'effet des médicaments, la culpabilité et la colère s'estompèrent, enfouies sous une charge de travail phénoménale.

••••  
*Aujourd'hui*

••••

Pénélope déboula chez Victor sans le prévenir et l'invectiva.

Elle lui laissait deux options. Où il allait se dénoncer de lui-même et rembourser les dégâts, où elle irait à la rencontre du safranier et ils se rendraient tous les deux à la gendarmerie pour déposer une plainte contre lui.

Acculé, il opta pour la première proposition. Au volant de son véhicule, elle le conduisit sur la propriété, où ils découvrirent le producteur et sa femme en train de composer une nouvelle lettre de menace.

Même si elle se doutait bien qu'il était le corbeau, elle eut un choc de les voir faire.

Pris sur le fait, les époux acceptèrent de s'asseoir autour d'une table et de discuter avec eux.

Les pourparlers durèrent plusieurs heures. La nuit tombant, ils se mirent enfin d'accord.

Tout fut contractualisé.

Victor devrait leur verser 200% du montant de leurs pertes, soit l'équivalent de 120 000 € sous la forme d'une pension mensuelle de 10 000 € pendant un an.

Quant à Pénélope, elle s'engagea à leur acheter la totalité de leur production durant les cinq années à venir, au tarif non négociable de 16 € le gramme de safran.

Tous quatre scellèrent leurs accords d'une poignée de main ainsi que par la signature des nouveaux contrats.

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...

Depuis qu'Elvire avait repris la ferme de sa grand-mère, dix ans auparavant, l'automne était pour elle une saison maudite. Un mot un peu fort sans doute pour ces petits tracassés qui tombaient chaque année à la même époque dans sa vie d'entrepreneuse déjà bien chargée. À chaque fois, elle avait l'impression que son aïeule lui envoyait un message de reproche. Pourtant, elle avait tenu sa promesse. Son projet était un franc succès. Après ces années de dur labeur, elle avait décroché une troisième étoile !

Mais Lucette lui avait imaginé un autre avenir. Elle aurait aimé que son unique petite-fille partage sa passion des crocus sativus et qu'elle en fasse son métier. Son refus de perpétuer la tradition mettait fin à un siècle de générations de safraniers. Elvire aimait énormément cette petite fleur délicate qui se réveillait après toutes les autres mais ne concevait pas de passer sa vie à genoux dans la terre par tous les temps. Les bons et les mauvais souvenirs autour de cette plante se mêlaient. Elle se remémorait des moments de bonheur intense quand elle était enfant. On lui apprenait les secrets de la cueillette des fleurs et de la séparation des pistils rouges flamboyants. Son grand-père racontait des blagues. Ses parents, très complices, chantaient. Sa grand-mère et elle riaient aux éclats en applaudissant.

Elvire était adolescente quand ses parents et son grand-père moururent ensemble d'un tragique accident de voiture au retour d'un marché. Ils étaient partis vendre l'épice si précieuse et les confitures safranées concoctées par sa grand-mère. Elle blâma la petite fleur de lui avoir pris trois êtres chers. Elle refusa de s'approcher des plantations pendant plusieurs mois préférant rester confinée plutôt que d'apercevoir le bout d'un pétale mauve. Sa grand-mère continuait de lui préparer ses recettes préférées à base de safran. Elle lui parlait de la plantation en ne gardant que les bons côtés.

Elle était veuve et avait perdu son fils unique. Son chagrin était immense. La gestion du domaine était très complexe. Elle avait dû abandonner la moitié de ses terres. Cela la peinait énormément. Elle avait employé Thomas, un gars du village déscolarisé, pour l'assister mais il fallait le former et la charge de travail restait titanesque. Elle était forte pour sa petite fille et pour ses fleurs qui lui rappelaient chaque jour les bonheurs passés.

Quelques mois après l'accident, Elvire annonça à sa grand-mère qu'elle désirait intégrer un lycée professionnel en ville. Il y avait un internat et elle désirait plus que tout quitter le domaine, le village et la campagne. Sa grand-mère leva les yeux de son livre de comptes :

-Tu veux entrer au lycée horticole, ma chérie ?

-Non, mamie, je te l'ai déjà dit, je ne reprendrai pas le domaine ! Je veux faire de la cuisine !

-Mais, de la cuisine, tu en feras tous les jours : de la confiture de safran, des tartes au safran... Ça se vend très bien sur les marchés !

-Oui, mais justement, je ne veux pas faire les marchés, je ne veux pas être dans la boue, je ne veux pas voir ces fleurs de malheur !

Des larmes de rage et de tristesse rendaient ses yeux brillants. Émue, sa grand-mère céda :

-Très bien, Elvire. On t'inscrira dans la filière de ton choix.

Elvire poussa un soupir de soulagement. Elle avait pensé devoir mener un combat beaucoup plus rude pour arriver à ses fins. Sa grand-mère semblait enfin prête à abandonner son rêve au profit du sien.

La rentrée en lycée hôtelier fut une révélation. Elle avait trouvé sa voie. Quand elle eut fini ses études, elle retourna vivre à la ferme. Elle avait décroché une place intéressante dans le village voisin. Elle fit rapidement ses preuves en cuisine. Elle excellait dans ce qu'elle faisait et cela lui avait rendu sa joie de vivre.

À l'approche de la retraite, sa grand-mère avait encore cédé quelques parcelles. C'est Thomas, bien aguerri maintenant à la culture des safranières, qui gérait le domaine. Elvire, épanouie, l'aidait un peu, quand elle le pouvait. Mais dès qu'elle rentrait, elle n'en finissait jamais de parler à Thomas et à sa grand-mère de son projet d'ouvrir son propre restaurant. Parfois, un éclair de tristesse fugace passait dans les yeux de la vieille dame quand Elvire abordait le sujet. Mais elle balayait ses regrets d'un ample geste de la main et construisait avec sa chère petite-fille de nouveaux rêves. Un jour, dans le feu de l'excitation, Lucette s'exclama :

-Pourquoi ne le fais-tu pas ici, ton restaurant ?

Elvire, interloquée, regarda son aïeule. Elle vit, dans ses yeux fatigués, un amour immense. L'évidence la frappa : quand elle décrivait son projet, elle l'imaginait dans les murs de cette ferme ! Elle se jeta dans les bras de Lucette :

-Oh ! Merci mamie ! Je te le promets, ce sera le meilleur restaurant à des lieux à la ronde ! Tu seras tellement fière de moi !

Elle s'était lancée immédiatement dans l'aménagement mais sa grand-mère n'eut pas



la chance de voir le projet aboutir. La vieille femme s'éteignit tranquillement dans son sommeil. Elvire le vit un peu comme une manière de s'éclipser avant de voir l'effondrement total de la tradition familiale. La jeune femme avait gardé une parcelle de crocus sativus mais elle avait mis en location une grande majorité des terres. Elle avait reboisé un hectare. Elvire lui rendit un bel hommage puis se remit au travail. Thomas gérait entièrement les plantations et les menus travaux des bâtiments de la ferme. Elvire elle y jetait parfois un regard distrait par la fenêtre de sa cuisine mais n'y mettait plus jamais les pieds. Elle se dévouait corps et âme à l'ouverture du « Crocus Sativus ».

Elle devait avoir lieu à l'automne. Elvire basa son menu entier sur le safran. De l'entrée au dessert en passant par l'enseigne et les cartes du restaurant, la jolie fleur était partout. Les bœufs d'épices, soigneusement préparés par Lucette, étaient prêts et Thomas la réapprovisionnait chaque jour en fleurs pour la décoration. Le mois de septembre se passa plutôt bien. Les villageois vinrent honorer le souvenir de leur vieille amie décédée et saluer le courage de cette jeune femme pleine d'entrain. Ils furent charmés.

En octobre, Thomas demanda à Elvire de l'aider à ramasser les fleurs car de violents orages étaient annoncés. La jeune femme minimisa l'alerte et refusa. Toute la récolte fut anéantie. Elvire pleura à chaudes larmes mais ne se laissa pas démonter. Le bouche à oreille fonctionnait. Son entreprise florissait.

Les années suivantes, dans les jours qui suivaient l'annonce de la récolte du crocus sativus, Elvire avait dû gérer une poutre fissurée dans la charpente du restaurant, la venue d'un inspecteur des finances publiques, une panne de chauffage, la mort de son chat, un litige avec un fournisseur, une invasion de rats et un arbre tombé, obstruant l'allée principale. En comparaison du reste de l'année où les succès s'accumulaient, cette période paraissait toujours bien funeste.

L'année dernière, c'est Thomas qui était tombé malade en pleine période de récolte. Il fut cloué au lit pendant plus de dix jours. Elvire lui apportait ses repas et restait un moment lui tenir compagnie. Il lui disait :

-Plutôt que de me regarder, va ramasser des fleurs !

-Hors de question, tu es seul toute la journée, je peux bien passer quelques heures avec toi.

Ils étaient tous les deux célibataires à ce moment-là. Elvire enchaînait les amourettes mais elle était si peu disponible que les garçons étaient vite lassés et la quittaient. Elle n'était absolument pas prête à s'engager et ne s'attachait jamais. Aucune de ses histoires ratées ne la peinait. Thomas était un grand romantique. Il aurait aimé vivre une belle histoire mais lui, non plus, n'arrivait pas à s'investir suffisamment dans ses relations. Il avait l'habitude de comparer ses compagnes avec Elvire qu'il admirait. Il était fasciné par son courage, sa force

de caractère, ses élans passionnés. Les grands yeux verts et la chevelure d'un roux ardent qu'elle tenait de Lucette ne le laissaient pas non plus indifférent.

Lors de cette grippe, toutes les fleurs furent perdues mais Elvire et Thomas passèrent plus de temps ensemble. Ils partageaient depuis des années les logements de la ferme mais, avec leurs horaires décalés, ils se croisaient à peine. À partir de ce moment-là, ils prévoyaient chaque semaine un plateau télé.

Cette année, en lisant l'article du journal, elle se demandait ce qui pourrait bien lui arriver. Elle, qui détestait les superstitions, se mettait à voir des signes partout. Elle trouvait que le four faisait un bruit étrange, que les portes craquaient bizarrement, elle guettait le moindre signe de faiblesse chez ses serveurs et cuisiniers et le plus petit énervement chez ses clients... Elle se surprenait même à parler à sa grand-mère : « Bon, mamie, ça suffit maintenant. Tu n'as toujours pas compris que je ne lâcherai pas mon restaurant de si tôt ? ». Elle avait beau se raisonner, elle ne pouvait s'empêcher de voir un signe de la part de Lucette pour avoir mis fin à la tradition familiale. Elle rôlait de plus belle devant la fenêtre de sa cuisine : « Mais, en plus, il y en a, du safran ! Regarde ! ».

Elle ne confiait qu'à Thomas ses « délires », comme elle les appelait. Le jeune homme l'écoutait attentivement, sans jamais se moquer. Il avait été témoin de ses déboires et, comme elle, trouvait la coïncidence extraordinaire. Il réfléchissait et il répondait souvent quelque chose du genre :

-Hum... Lucette avait l'air d'être passionnément investie dans ton projet. Je ne pense pas qu'elle soit en colère contre toi à cause de ça...

Elvire rétorquait avec un soupir d'exaspération :

-Mes galères ont commencé exactement l'année de l'ouverture du Crocus !

Ce soir-là, ils avaient eu la même discussion. Quand le film commença, Elvire ressassait les problèmes qu'elle avait eus et essayait de se préparer psychologiquement aux prochaines péripéties. Elle imaginait des scénarios tous plus délirants les uns que les autres. À côté, Thomas réfléchissait. Il avait l'impression de tourner autour d'une réponse mais il n'arrivait pas à la saisir.

Le lendemain matin, quand son réveil sonna, il savait. Il se leva tranquillement et prit son petit-déjeuner. Par la fenêtre, il admirait les crocus en fleurs. Il avait énormément de travail en cette période mais il avait décidé d'attendre Elvire. Quand elle le vit, ce qui n'arrivait absolument jamais à cette heure-là, elle le regarda avec stupeur, s'attendant à une mauvaise nouvelle :

-Qu'est-ce que tu fais là ?

-Ne t'inquiète pas ! Je crois que j'ai trouvé la solution !

-Sérieusement ? Et elle implique que je lâche le restaurant, que je rase la forêt, que je récupère mes terres et que je plante du crocus à tout va ?

Il vit son air blasé et comprit qu'elle avait déjà réfléchi à tout ce à quoi elle devrait renoncer pour échapper à la « malédiction ». Il sourit :

-Non, c'est beaucoup plus simple que ça. Viens.

Il lui saisit la main et l'emmena hors de la cuisine. Il lui fit enfiler des bottes. Elle râla un peu car elle avait mis, ce matin, une jupe droite et un chemisier blanc.

Elle le suivit vers la parcelle de crocus sativus. Le soleil brillait déjà, il faisait doux. Les fleurs mauves étaient de toute beauté. Thomas annonça :

-Depuis la mort de Lucette, tu n'es pas venue une seule fois ici...

-Forcément... Je n'ai abso...

Thomas lui coupa la parole :

-C'est ça, le message qu'elle t'envoie... Tu as peut-être gardé quelques plants mais tu n'y accordes aucune importance...

-Tu parles, je cuisine du safran à longueur d'année !

Il réfléchit et ajouta en souriant :

-Allez, ça ne coûte rien d'essayer. Cueille une fleur, juste une. Je suis sûr que la journée se passera bien !

Il lui tendit le panier qu'il avait pris le soin d'apporter. Elle s'exclama en riant :

-Si ce n'est que ça, je vais en cueillir deux ! Ou même dix !

Finalement, ils remplirent le panier ensemble. Il fut admiratif de voir qu'elle n'avait rien perdu des gestes délicats qu'il faut utiliser pour cueillir ce trésor.

La journée se passa bien et toutes les autres aussi. Elvire retrouvait Thomas tous les matins pour cueillir un panier. Aucun drame ne survint cet automne-là. La jeune femme prit plaisir à ces moments privilégiés au milieu des crocus. Elle pensait à ses proches disparus, respirait les odeurs matinales de la terre encore humide et ne se lassait jamais d'admirer les fleurs mauves sur lesquelles perlaient les dernières gouttes de rosée. Avec le temps, elle se rendit compte qu'elle prenait plaisir à ce travail en plein air et elle savourait surtout ces moments partagés avec Thomas. La tradition familiale de safraniers était loin d'être terminée...

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 des fleurs de crocus Sativus vient de commencer... ». Pas de doute les ennuis allaient commencer...

On était mi-septembre et elle savait que cette période de l'année était inéluctable, comment avait-elle pu oublier. Elle allait de nouveau devoir se battre pour obtenir ce qu'elle voulait et surtout pour maintenir son restaurant au niveau d'excellence qu'elle avait atteint avec sa brigade.

Elle regarda autour d'elle et tout ce qu'elle vit lui plu. L'atmosphère du restaurant était exactement comme ce qu'elle avait voulu en faire après l'obtention de sa seconde étoile, elle s'y sentait comme un poisson dans l'eau. L'ensemble des éléments qui composait la pièce, décoration, meubles, vaisselle, était chic tout en dégageant une ambiance intime et douce. Elle souhaitait que ses clients ressentent une expérience unique mais se sentent aussi totalement à l'aise. La couleur dominante était le violet, sa couleur préférée mais également la couleur de la fleur de crocus. D'ailleurs c'est comme cela qu'elle avait nommé son restaurant : Crocus.

C'était un hommage à la fleur de safran. Elle était tombée amoureuse de cette épice le même jour où elle était tombée amoureuse de Paul. Elle avait été un vrai cœur d'artichaut ce jour-là. C'est avec le safran qu'elle avait créé son plat signature qui lui avait valu sa 3<sup>ème</sup> étoile. Son plat : « Noix de Saint Jacques poêlées aux stigmates de crocus, risotto aux cèpes et purée de butternut », il fallait absolument qu'elle continue à le servir. Toute sa réputation se basait sur l'histoire que ce plat racontait et sa simplicité apparente. C'était son aboutissement à elle mais aussi celui de toute sa brigade et de la vingtaine de personnes qui la composait allant des aides de cuisine jusqu'à son second, Vincent. Vincent qui n'allait justement pas tarder à arriver car il devait, cette après-midi, composer ensemble la carte et les menus d'hiver. En attendant qu'il arrive, elle repensa au safran, cette épice, la plus chère et la plus convoitée au monde, d'une délicatesse extrême à cultiver et récolter. Cette année encore elle devrait lutter pour avoir une épice de la plus grande qualité. C'était d'ailleurs une des raisons pour lesquelles elle avait installé son établissement dans le Quercy. Il y avait dans cette région le meilleur safranier de France.

Sur ces pensées, Vincent entra dans le restaurant : « Bonjour cheffe, prête à créer la carte d'hiver ? » Elle ne lui répondit pas et lui tendit simplement le journal ouvert à la page du

lancement de la récolte du crocus Sativus. Il parcouru rapidement les quelques lignes et leva les yeux sur elle en lançant : « Qu'est-ce qu'on va faire ? Est-ce qu'on va s'en sortir pour avoir du safran ? Remarquez, on pourrait se tourner vers un autre safranier. On n'est pas obligé de l'acheter chez lui. » Il avait débité sa tirade en étant moyennement convaincu par sa dernière phrase. Elle lui répondit : « Non Vincent, il est hors de question que je n'ai pas le meilleur safran à cause d'un safranier narcissique et qui se prend pour le roi du monde. Tu vas aller le voir et lui commander 5 kilos de safran. Et s'il ne veut pas nous le ferons venir au restaurant pour lui faire déguster toutes les merveilles culinaires que l'on créé avec sa propre épice. On arrivera à le convaincre de nous en vendre. » Vincent la regarda bizarrement, mais elle était la cheffe, une des meilleurs de France, et il lui obéirait. C'était grâce à elle qu'il était arrivé à grimper jusqu'à une place de second dans un restaurant trois étoiles. C'est elle qui lui avait offert la chance de sa vie. Elle poursuivit : « Tu iras demain matin dès 8 heures, tu seras certainement un des premiers et cela sera plus facile pour négocier. En attendant, nous allons créer notre carte d'hiver. N'y pensons plus, demain sera un autre jour. » Mais intérieurement elle se disait que si le lendemain il refusait ce serait la fin des haricots, la fin de sa réputation, la fin de son restaurant et ça elle ne s'y résoudrait jamais. Elle avait trop donné, trop sacrifié, et tout son personnel aussi, pour perdre ne serait-ce qu'une étoile.

Le lendemain matin, elle se rendit au restaurant dès 7 heures. Ils avaient travaillé tard la veille pour mettre au point la nouvelle carte et elle n'avait pas vraiment fermé l'œil de la nuit. Elle attendait avec impatience l'arrivée de Vincent. Elle tournait comme un lion en cage en se rappelant comment elle en était arrivée là. Paul, tout était la faute de Paul dans cette histoire. Elle était tombée follement amoureuse de lui lors de leur rencontre comme elle était tombée amoureuse de la fleur qu'il cultivait, le crocus. Paul était un safranier de grande renommée et de grand talent. Elle avait quitté sa Bretagne natale pour venir vivre auprès de lui et ouvrir son restaurant, ici, dans le Quercy. Au début, tout était idyllique, son restaurant commençait à se faire connaître et ils filaient le parfait amour. Sa première étoile avait été une immense joie pour le couple, elle l'avait obtenue notamment grâce aux plats cuisinés avec amour contenant le safran de son mari. Elle ne savait pas exactement quand est-ce que tout avait commencé à se déliter. C'était autour de l'obtention de sa deuxième étoile. Elle s'était réjouie, elle commençait à réaliser son rêve, être une grande cheffe reconnue et renommée. Mais lui n'avait pas réagi comme elle s'y était attendu. Il avait commencé à se sentir en compétition avec elle. Jusqu'alors elle ne s'en était pas rendu compte, mais il l'aimait ou du moins prétendait l'aimer car elle valorisait son image. Selon lui, elle n'était connue que grâce à l'utilisation qu'elle faisait de son

safran. Son safran avait une renommée nationale voir internationale et sa femme n'en méritait pas autant. Mais il n'avait jusque-là rien laisser transparaître. Alors il avait voulu lui faire payer, lui faire payer d'être une professionnelle reconnue et épanouie. Il avait commencé à lui raconter des salades en lui mentant sur où il se rendait. Il s'était mis à sortir de plus en plus souvent, à dépenser des fortunes dans les bars, les boîtes de nuit et les casinos de la région. Ces sorties lui coûtant assez chères, il avait commencé à piquer dans la caisse du restaurant. Au départ, elle lui avait pardonné en se disant que ce n'était qu'une passade et en se jetant à corps perdu dans le travail. Mais un jour il avait piqué toute la recette du restaurant et elle n'avait plus eu un sou pour payer ses fournisseurs. Il avait failli mettre en péril toute son entreprise. Et surtout il avait commencé à la tromper. Il ne se contentait pas de la tromper avec des inconnues, non, il essayait de séduire toutes les femmes de leur entourage. Il avait réussi à faire succomber Annabelle, son second en cuisine de l'époque. Annabelle était tombée dans ses bras et le restaurant en avait pâti. Elles travaillaient ensemble depuis une dizaine d'années mais cette petite histoire avait coupé court à leur relation professionnelle. Elle avait dû licencier Annabelle et trouvé un second d'urgence pour continuer à faire tourner le restaurant. Il vivait alors elle ne sait où et ne venait la voir qu'au restaurant sûr, uniquement pour lui faire des reproches et lui demander de l'argent. Et un jour il avait demandé le divorce et voulu obtenir le restaurant, son restaurant, sous prétexte qu'il avait participé à sa renommée et que sans lui elle ne serait jamais arrivée à rien. Heureusement, sa sœur était avocate et l'avait défendue. Il n'avait rien obtenu du tout et lui en voulait terriblement pour ça. Maintenant son seul moyen de lui faire payer était de refuser de lui vendre son safran. Cela remontait maintenant à cinq ans mais elle savait qu'il avait la rancune plus que tenace. Jusqu'à l'année dernière, son père travaillait encore avec lui et par tendresse et admiration pour son ex-belle fille avait continué de lui vendre du safran contre l'avis de son fils. Et comme l'autre était trop peureux pour tenir tête à son père, il avait laissé faire. Mais cette année...

Le bruit de la porte du restaurant la tira de ses rêveries. Vincent entra, mi-figue mi-raisin, et déclara : « Il ne veut pas mais il accepte de venir jeudi soir pour en discuter ». Bien, elle ne s'attendait pas à autre chose de sa part, il avait envie de lui rendre la vie impossible. Elle répondit à Vincent : « Alors il faudra être prêt pour jeudi et lui préparer des plats à base de safran ». Le jeudi était le jour de fermeture hebdomadaire de l'établissement.

Le début de la semaine se déroula sans problème. Quand le jeudi arriva, ils se retrouvèrent tous les deux en cuisine à 14h. Paul devait arriver vers 19h30. Ils avaient du pain sur la planche. Ils revêtirent leurs tenues de travail et étaient prêts à préparer une dizaine de plats contenant du

safran pour convaincre Paul de continuer à leur en vendre. Ils avaient prévu de lui cuisiner en entrée : une soupe de poisson chorizo et safran, des crevettes en croûte de safran ; pour continuer : le plat signature du restaurant, de la sole au safran, du poulet safran citron, accompagné de tagliatelles sauce au safran et d'une crème de légume au safran. Pour les desserts : une crème brûlée au safran, des sablés au safran et à l'orange – la douceur préférée de Vincent -, un riz au lait orange/safran. Vers 19h après avoir épluché, découpé, taillé, émincé, saisi, cuit, enfourné, rôti, fait rissoler, laissé mijoter, battu, assaisonné, goûté... ils étaient fin prêts. Ils avaient mis les petits plats dans les grands et n'attendaient plus que l'arrivée de Paul. Ils étaient tous les deux très nerveux et avaient réduits leur conversation au strict minimum.

Il arriva vers 19h45 et les salua en balançant : « Salut ma poupou, alors on envoie son chien chien parce qu'on a trop peur de venir me voir ? » Elle avait toujours détesté ce surnom débile et lui répliqua en retour : « Je n'ai pas peur de toi, je ne voulais juste pas perdre de temps en ta compagnie. On a passé toute l'après-midi à cuisiner pour te convaincre de continuer à nous vendre du safran. Une fois que tu auras goûté tout ces plats, tu comprendras qu'il faut que je continue à proposer ton épice pour sublimer mes plats. » Il la regarda en lâchant un sourire : « Tu vois tu reconnais que je suis le meilleur. » Elle était déjà exaspérée et rétorqua immédiatement : « Oui pour cultiver le safran, mais ça s'arrête là. Bon alors tu te mets à table ! Viens c'est dans la cuisine ! » Il la suivit dans la cuisine du restaurant où elle lui avait dressé une table sur un bout de plan de travail, elle n'allait quand même pas lui faire l'honneur de manger à une table de son restaurant, il ne le méritait absolument pas. Il s'installa à table et commença à déguster les plats, un peu de tout sans aucune expression. Il prit tout son temps... en les regardant. Elle commençait à s'impatienter. Puis il posa ses couverts et il dit : « C'est bon, j'ai super bien mangé mais maintenant je vais partir et tu n'auras pas de safran ». Elle bondit de la chaise où elle était assise et se rapprocha du plan de travail où il était installé : « Pourquoi ? ». Il lui répondit calmement avec un ton impertinent : « Tu sais très bien ce que je veux, que ton restaurant coule, te détruire comme toi tu l'as fait ». La colère montait en elle, encore une fois il l'avait prise pour une andouille, il était venu pour la défier, il n'avait aucune intention de lui vendre l'épice. Elle essaya quand même de comprendre la raison qui l'avait poussé à venir ce soir : « Alors pourquoi es-tu venu ? Je ne te laisserai jamais détruire mon restaurant, j'ai travaillé trop dur pour tout perdre à cause d'un pourri comme toi ! » Elle serrait tellement ses poings que ses articulations blanchissaient. Il éclata de rire : « Juste pour voir ta tête ma poupou ». Cette fois s'en était trop, il allait payer pour tout ce qu'il lui avait fait subir. Elle saisit un couteau présent sur le plan de cuisine, le brandit devant elle dans sa direction et

cria : « Je m'appelle Rachel, pas poupou et ce safran tu vas me le vendre de gré ou de force ! » Il se leva sous l'effet de la surprise et de la peur mais elle était maintenant contre lui et le couteau se rapprochait de sa gorge et il lui balança timidement : « Qu'est-ce que tu fais ma poupou ? ». Cette fois elle colla la lame contre sa peau : « Arrête de m'appeler comme ça je te dis ! Vincent va chercher de la corde, on va l'attacher dans la réserve ». Vincent qui était resté interdit la regarda et il partit chercher de la corde, il ne savait pas ce qu'elle allait faire mais de toute façon c'était un sale type qui avait tout fait pour la détruire et il l'avait traité, lui, de chien-chien. Il mériterait tout ce qui pourrait lui arriver. Vincent revint avec la corde et ils l'attachèrent solidement dans la réserve, il ne pouvait plus bouger. « Et maintenant qu'est-ce que tu vas faire ? », dit-il d'un de défi. Elle dominait maintenant la situation et lui déclara : « Maintenant tu vas appeler ton associé, tu vas me vendre 5 kilos de safran et tu vas lui demander de me les apporter tout de suite au restaurant. N'oublie pas que je suis extrêmement douée avec un couteau de cuisine et que la cuisine est remplie d'ingrédients qui pourraient servir à te faire souffrir ». Il vit qu'elle ne plaisantait pas et ne l'avait jamais vu dans cet état, il commençait à avoir un peu peur et Vincent lui était entièrement dévoué donc il ne pouvait rien attendre de lui. Il se débrouillerait bien pour prévenir son associé. Il lui dit qu'il était d'accord pour l'appeler et lui vendre le safran, elle n'avait quand même pas besoin d'en arriver là. Elle prit son téléphone et lança l'appel vers son associé. Elle piqua le couteau dans sa cuisse et lui dit : « Je te préviens ne tente rien ». Quand son associé eut décroché, il lui raconta un bobard, il était très fort pour mentir et obtenir tout ce qu'il voulait. Son associé avait marché et allait apporter le safran directement au restaurant. Elle lui mit un chiffon dans la bouche et ferma la porte de la réserve. Elle dit à Vincent : « Prenons un verre en attendant, je crois qu'on l'a bien mérité ». Ils n'échangèrent pas d'autres mots jusqu'à l'arrivée de l'associé de Paul.

Une heure plus tard, elle avait les 5 kilos de safran qu'elle avait tant désiré. Elle les rangea dans la réserve où Paul était ligoté. Elle vit qu'il essayait de lui parler. Elle lui retira le bâillon de la bouche et il dit alors : « Voilà ma poupou, tu as eu ce que tu voulais, et maintenant, tu vas faire quoi ? Dès que je sors d'ici je vais te détruire ! » Elle regarda Vincent, et s'interrogea effectivement sur ce qu'elle allait bien pouvoir faire, il était hors de question qu'il lui pourrisse la vie. Il lui fallait du temps pour réfléchir, il lui restait toute une nuit avant l'ouverture du restaurant demain matin. Elle se tourna vers Vincent : « Est-ce que l'on ne mangerait pas un morceau avant de prendre une décision ? » Vincent acquiesça, il avait effectivement un petit creux et ça leur permettrait de voir plus clairement la situation. Et puis un autre petit verre ne leur ferait pas de mal. Elle referma la porte de la réserve et entendit : « Poupou ! Poupou ! »



Elle rouvrit la porte et remit le chiffon dans la bouche de Paul. Elle ne voulait plus jamais entendre ce nom-là. Une chose était sûre, plus personne ne l'appellerait poupou après ce soir.

Elle parcourait d'un œil distrait l'édition du dimanche de sa feuille de choux régionale en s'attardant sur la page cuisine espérant y dénicher de nouvelles astuces pour agrémenter les menus de son restaurant trois étoiles, lorsque son regard tomba sur cet entrefilet : « la récolte de fleurs de crocus sativus vient de commencer ...

Ce journal, déposé sur son bureau elle en avait la primeur, par une sorte de rituel elle terminait toujours par les fameuses recettes. Déformation professionnelle ? Parfois elle sortait son crayon gris et notait à la va-vite quelques particularités qu'elle imaginait utiles, ou bien en montrerait-elle les incohérences à ses commis.

Aujourd'hui d'un geste d'agacement à la lecture de cette dernière nouvelle relative au crocus elle balança la revue directement à la poubelle.

Elle avait ses habitudes Noémie, pour elle le dimanche n'était pas un dimanche classique comme pour la plupart de ses concitoyens. Elle tenait assurément à l'ouvrir son établissement, remplir ses salles face à la mer devenait sa priorité.

Elle vérifia en premier lieu les nappes brodées qui couvraient déjà les tables , puis poussa les lourdes portes du restaurant, l'enseigne « Le Vauban » en grandes lettres dorées s'illuminait au soleil dans ce calme paradis de Cornouaille Bretonne et s'en alla vérifier si les porte-menus étaient toujours à leur place.

- On ne sait jamais ! Un fêtard pouvait les avoir dégradé à la faveur de la nuit !

Elle gravit les sept marches de l'escalier monumental et s'assit dans un grand fauteuil face à l'astre du jour. Elle resta un moment pensive puis prit une posture de yoga comme elle en avait l'habitude en cas de contrariété. Cela, pour elle, avait un effet apaisant et ses pensées négatives, de ce fait s'estompaient.

Elle ne voulait pas se l'avouer, mais elle savait que l'évocation du crocus sativus, autrement dit du safran était la cause de sa mauvaise humeur.

Elle ne voulait donc pas se pencher sur les vertus de la plante et refusait d'y souscrire ; un jeune agriculteur qui lui avait présenté quelques échantillons en avait connu une amère expérience ; pourtant nombre de ses confrères l'utilisaient surtout depuis la renaissance de sa culture dans la campagne proche.

Non, cette plante avec ses organes sexuels délibérément exposés, et qui, de surcroît se vendait si chère ne recevait pas sa sympathie donc son agrément. Aussitôt que le mot safran était évoqué, aussitôt son cerveau se trouvait traversé par « l'image reproductrice safran ». La relation de cette vision devenait chez elle obsessionnelle, une idée fixe troublante au possible dont elle peinait à s'affranchir.

A ce dimanche succéda le lundi jour de fermeture hebdomadaire, heureusement bienvenu, après la pluie vient le beau temps estima t'elle, cela portera au diable toutes mes tracasseries.

Sa meilleure amie Lucie lui proposait justement un petit tour en mer, histoire de rompre avec le quotidien. Le but en était la visite de son élevage d'algues qu'elle entretenait à quelques miles de la côte à l'abri des rochers de Men Bris ; joli confettis de roches colorées biens connues des pêcheurs et des plaisanciers.

Le bateau un cotre des années soixante attendait au quai nord. Yann le patron un ami de toujours les aida à l'embarquement.

Il n'eut qu'à dire : « Par ici les filles ! »

Elles avaient gardé la grâce et l'agilité de leurs quinze ans, donc deux impacts légers secouèrent les planches du navire, du quai opposé l'écho résonna comme une approbation confirmant de leur embarquement.

Yann envoya la lourde voile bistre maintes fois passée à la tannée. Aussitôt le cotre réagit, son maître était à la manœuvre !

- En avant mon équipage, cette journée sera du tonnerre de dieu ! Déclara Yann.

La mer avenante les accueillait, les jours devenaient longs, les plaisirs de la navigation rendraient assurément cette sortie mémorable. Yann remarqua que Noémie presque en catimini venait de déposer un panier de victuailles sous le petit banc. Un verre tossa une bouteille dans un bruit que chacun reconnu.

Lucie étrennait son maillot de bain, elle s'allongea sur le pont d'un geste souple, rajusta ses lunettes de soleil dont la marque de luxe évidente ne pouvait pas ne pas se voir, et offrit son corps au soleil.

- Faut bien bronzer un peu avant que les touristes nous accaparent ! Dit-elle.

Yann un sourire en coin au bord des lèvres approuva :

- Oui, prenons de l'avance, c'est trop bête de ne pas profiter avant la saison !

Noémie resta pensive. Elle ne s'exprima point, elle était d'accord mais ses pensées s'égarèrent sur la masse des tâches et les responsabilités qui allaient meubler son quotidien dès les prochaines semaines. Un trois étoiles ne se conduit pas comme le petit resto du quai neuf.

Elle se mit en mode « touriste », se défit de sa petite robe vichy en passant prestement ses mains fines sous ses bretelles et se posa côte à côte d'avec son amie. Le pont était déjà chaud. Elle se rapprocha de Lucie par nécessité car la place était restreinte.

Yann observant la scène se plia en deux, il ne put réprimer un rire tonitruant ; puis en mimant il prit la posture d'un batelier de Venise et entonna :

- Gondolier t'en souviens tu ?

- Arrête Yann tu n'es pas à Venise ici ! Laisse nous papoter tranquillement ! Répondit de concert la gente féminine.

Certes en réalité, elles avaient l'une et l'autre peur du ridicule même s'il n'y avait pas beaucoup de monde sur l'eau aujourd'hui, mais Yann chantait faux et cela elles ne pouvaient le supporter. Et puis, elles avaient des choses à se dire, Lucie connaissait les algues, c'était son métier, elle conseillait Noémie depuis son installation ; au besoin elle la gratifierait encore de quelques conseils pour les alliances à faire et surtout à ne pas faire pour ce qui concerne ses préparations culinaires.

Mais, dans leurs têtes cette visite n'était qu'un prétexte, un bon prétexte pour se retrouver, l'important résidait dans la rencontre-ballade elle-même.

On passa donc aux confidences, un flot de confidences...

Lucie, ton amoureux de l'an dernier...

Lucie ne se déroba point elle soliloqua cinq minutes ou plus, en mer on ne compte pas toujours.

Puis à son tour elle enchaina :

- Et toi, le soir de ton anniversaire ? T'en souviens-tu ? Ce méridional beau gosse au teint mat et aux yeux verts, il te faisait une cour assidue, il te suivait partout même dans ta cuisine, rappelle-toi il voulait te montrer ses recettes avec des fleurs, toutes sortes de fleurs de toutes les couleurs, nous avons goûté à la bourrache, aux violettes, on a eu droit aux capucines et encore à un dessert Norvégien, oui je m'en souviens une couronne aux poires et au safran que l'on offre dans ce pays justement en décembre pour fêter la sainte Lucie disait-il, voilà pourquoi je m'en rappelle si bien !

Visage impavide Noémie se retint de répondre. Lucie interpréta cette attitude comme une gêne certaine liée à cette relation éphémère. Progressivement la conversation reprit son cours.

La mer leurs appartenait, depuis l'horizon jusqu'à la côte, les rochers, les balises, les amers tout concourrait pour alimenter ces instants bonheurs. Les quelques bateaux qui s'y trouvaient ils les connaissaient tous, tranquille et rassurant comme si l'on rentrait dans son propre jardin. Bientôt dès le mois prochain il faudra redoubler de vigilance, beaucoup navigueront sans expérience tout en donnant l'illusion de maîtriser.

- Leurs voiliers ne cessent de grandir ! Dit Noémie

- Et leurs prétentions aussi ! Compléta Yann

- Arrête un peu avec ça ! Réfléchis Yann, notre économie locale ne peut se passer de leurs apports !

- Quand même, ils pourraient être plus sympas, il faudrait qu'ils restent plus longtemps, vise un peu toutes ces maisons fermées dans la grand rue !

- Celle de ta grand-mère aussi Yann, tu n'a pas refusé le paiement que le notaire t'a donné !

Yann ne répondit pas, à présent il regardait le rivage qui s'éloignait encore davantage, la voile gonflée, sans saute de vent conduisait le navire sans à-coups, la

crête des vagues s'évanouissait en deux cylindres égaux au fur et à mesure que l'étrave la transperçait.

Les flots transparents laissaient apparaître quelques brasses plus bas tantôt la masse sombre des rochers avec leurs algues multiples brunes, parfois tirant sur le rouge elles ressemblaient ainsi à de longs bras pourvus de multiples doigts gantés et sans cesse en mouvement ...tantôt des centaines de mètres de sables clairs ou des éperlans furtifs en bancs serrés scintillaient comme des étoiles sous le firmament.

Yann, à force oubliait les petits bruits de cet océan puissant qui aujourd'hui venait saluer son bateau. Cette délicatesse lui fit penser à un ours ou à un panda caressant, patte de velours, contre le bois de son minuscule esquif.

Et puis, il en était fier, sous sa protection deux créatures de rêves prenaient le soleil dans un berceau dont il était le maître.

Néanmoins son œil naviguait attentif aux autres usagers de la grande bleue, attentif encore à sa ligne qui longeait le plat-bord. Son regard allant d'un point à un autre remarqua un nouveau tatouage sur le corps de Noémie : une étoile juste au-dessus de son sein droit. Celle-là je l'ignorais constata-t-il. La directrice du Vauban épinglait-elle ainsi ses trophées ?

Noémie s'était assoupie, leur bavardage reprendrait, elle eu un rêve ou un songe érotique, elle seule savait, cela la combla d'aise, elle esquissa un sourire. Pourtant bien vite elle quitta cette attitude, se redressant brusquement en prenant appui de la paume de ses mains sur sa serviette .Elle demeura pensive.

La ligne à l'eau trainait toujours en quête d'un poisson aventurier, soudain Yann senti une touche nette au bout de sa ligne.

- Faites gaffe les filles, je crois que ça mord ! Noémie prends donc la barre que je puisse remonter le pesket !

Noémie s'exécuta tandis qu'un bateau à passagers s'approchait à vive allure. Elle estima que d'ici peu « il serait sur eux », selon l'expression consacrée. Elle n'avait pas refusé le service demandé car elle connaissait bien ce navire et par le passé la barre lui avait déjà été confiée.

- C'est curieux Yann la barre ne répond plus ! Dit tout à coup Noémie.

- Zut ma ligne s'est prise dans le safran ! Quelle merde ! Gueula Yann.

A cet instant le clapot occasionné par le bateau à passager arrivait aussi à leur hauteur, Cette conjonction le mot maudit, la houle soudaine firent en sorte que Noémie perdit ses moyens, elle n'était plus elle-même, le bateau au travers se mit à tanguer. En deux temps trois mouvements elle se retrouva à l'eau !

Aussitôt Yann plongea pour la secourir, la ramena promptement sur le pont puis la plaça en position de sécurité.

Elle hoqueta, cracha son excédent d'eau, ses yeux bleus se remplirent de larmes, ils émettaient de curieux reflets et ne pouvaient fixer. De sa bouche sortait avec difficulté les mêmes mots comme une onomatopée : Safran maudit, maudit safran...

« Non Noémie, non, c'est ma ligne ! » dit Yann avec attention.

François TOULEMONT

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...

Des *Crocus Sativus*, Catherine en avait des dizaines. Peut-être même des centaines. Chez elle, au rez-de-chaussée, son restaurant « Cuisine sauvage » s'étendait à l'extérieur en une terrasse en forme d'étoile, bordée de *Crocus Sativus*.

L'étoile comptait neuf branches : deux étaient reliées à la véranda et sept débouchaient chacune sur un sentier de cailloux blancs qui serpentait dans l'immense jardin. Ce jardin était plein d'arbres et plein de buissons couleur émeraude. Depuis la terrasse-étoile, il était impossible de voir les extrémités du jardin, même en plein jour. La végétation touffue rendait ce jardin impénétrable pour le regard.

Les sentiers blancs étaient bordés de *Crocus Sativus*, de toutes les nuances de mauve et de violet. Au moment des équinoxes, Catherine accrochait des lampions des mêmes couleurs dans les buissons qui longeaient les sentiers blancs. Au coucher du soleil, elle allumait des bougies dans les lampions et dès ce moment, jusqu'à l'aube, les fleurs et les lampions semblaient se réfléchir. Ils valsaient ensemble au rythme de l'air doux chargé du parfum crocusien, proche de celui de la rose.

Catherine organisait alors ses fameuses « gourmandes balades contées », à l'aide d'ami-e-s qui incarnaient le rôle de conteurs et conteuses. Les participant-e-s partaient de la terrasse-étoile et suivaient un-e ami-e sur l'un des sentiers blancs. Chaque groupe croisait sept mets différents sur son chemin et marquait alors une pause pour déguster, tandis qu'un-e ami-e contait l'histoire des ingrédients.

Le Seigneur d'Ail des Ours était fou amoureux d'un Champ d'Epeautre. Il étreignit si fort ce dernier qu'il se réveilla un matin avec de la poudre en main : la nuit lui avait caché qu'il avait fini par moudre Epeautre en farine. Il décida de ressusciter l'objet de son amour en l'honorant du titre de Galette-au-Pesto d'Ail des Ours et en lui offrant la moitié de son royaume.



Raconter les histoires des passions de la Baronne de Menthe, du Pétale de Pâquerette ou de la Reine d'Artichauts permettait de donner vie à ces membres de la nature qui faisaient jouir de plaisir les papilles gustatives des participant-e-s aux gourmandes balades contées.

Lors de l'équinoxe du dernier printemps, l'une des histoires racontait comment la Sultane Crocus Sativus avait offert de la poudre de bronze à toutes les personnes les plus pauvres de son sultanat. Elle avait trouvé cette poudre en son cœur, car elle ressentait pour ces personnes un amour sincère et non de la pitié. Elle avait demandé à sa maitresse, Safrane, de se déguiser et d'aller offrir cette poudre afin que l'acte de la Sultane reste inconnu, et éviter ainsi que les plus riches de ses sujets l'accusent de créer de l'inflation. La poudre précieuse avait gardé le nom de son amante.

En entendant cette histoire, un participant s'était exclamé « Ah mais des Crocus Sativus, il y en a plein dans ce jardin ! On pourrait en cueillir ici et fabriquer chacun chez soi un peu de safran, comme ça on consommera du safran local ! » L'ami-conteur présent avait eu du mal à calmer l'enthousiasme du groupe suite à cette proposition. Il est vrai que cette fleur régnait en maitresse chez Catherine. Il y en avait non seulement le long de la terrasse-étoile et des sentiers blancs, mais aussi dans des grands parterres devant la maison-restaurant, dans des bacs à chaque marche d'escalier et jusque dans un petit pot sur la table de nuit de la Cheffe, mais cela peu de personnes le savaient.

Le Crocus Sativus était la fleur préférée de Claude, le frère de Catherine. Claude était décédé peu de temps après que Catherine ait ouvert son restaurant, dans un accident de voiture. A chaque fois qu'il lui manquait, elle allait acheter une de ces plantes. Elle aimait alors la fleur, en prenait soin, la plantait à l'endroit qui lui semblait idéal pour elle... et donner cet amour consolait en partie la Cheffe. Pour oublier le reste de son chagrin, elle s'adonna à son travail avec un perfectionnisme interminable et enchaina les récompenses, les prix, les médailles étincelantes. Elle fut la première Cheffe du monde à recevoir une troisième étoile pour un restaurant vegan.

Chaque jour, Catherine se réveillait aux aurores et arrosait ses fleurs avec amour, pour profiter avec elles du bonheur de voir un nouveau jour se lever. Un matin, elle se rendit compte qu'une toute petite ortie avait commencé à poindre le bout de son nez entre deux de ses Crocus chéris, le long d'un des sentiers blancs. Elle savait que beaucoup de gens arrachaient les orties, ces « mauvaises herbes », et redoutaient leurs méchantes piqûres. « Pauvre mignonne petite ortie,

si les gens te connaissaient mieux, ils ne seraient pas si agressifs avec toi », pensa-t-elle. Elle prit soin de cette Ortie et l'aida à s'épanouir autant que ses frères Crocus.

C'est ce jour-là que lui vint l'idée des gourmandes balades contées. Elle se dit que nommer les plantes-ingrédients qui peuplaient ses plats permettrait de les faire connaître et de les faire savourer à leur juste saveur. On respecte mieux ce qu'on connaît. Elle utilisait d'ailleurs toujours le safran avec respect, même si elle n'utilisait quand même pas du safran produit à partir de ses propres Crocus - ceux-là, elles les aimaient trop que pour les couper.

Le Crocus Sativus est récolté entre fin septembre et début novembre. L'automne suivant le conte de la Sultane et Safrane, les parterres devant le restaurant furent sauvagement éclaircis. Seules neuf fleurs disparurent mais c'était déjà beaucoup aux yeux de Catherine, car elle les connaissait par cœur. « Ils ne sauront même pas épicer un plat avec une quantité si ridicule », songea-t-elle amèrement. Elle rêva que des hordes de Croisés armés de ciseaux venaient décapiter des Crocus vivant en Terre Sainte. Son frère Claude lui manquait. L'hiver arriva terne, incolore, sombre. Elle n'avait jamais imaginé vivre sa vie sans son frère, il avait été son compagnon de jeu dès l'enfance, avait adouci son adolescence et l'avait toujours encouragée dans ses projets culinaires. Lui seul la comprenait si bien. Elle aurait voulu qu'il goûte encore ses plats.

Catherine continuait de travailler mais le cœur n'y était plus. Elle faisait mijoter des océans de soupe dans des grandes casseroles. Son restaurant était notamment réputé en hiver pour ses charmants potages de hêtre. Ses ami-e-s lui adressaient des félicitations pour ses recettes chaleureuses, elle souriait machinalement. L'hiver semblait interminable mais l'équinoxe de printemps finit par arriver car les astres continuèrent de tourner.

Elle avait tout fait pour que la gourmande balade contée de mars soit une renaissance joyeuse, et c'était une réussite. Au deuxième mets, les jeunes Coquelicot et Tournesol se disputaient pour savoir qui accompagnerait la Sœur Marguerite au Bal de Salade. Au troisième, le sage Pain décida de réunir les deux compagnons en mêlant leurs graines, avant de les enivrer, à la neuvième étape, de bières de Frêne.

L'été arriva, Catherine fut prise par l'affluence de touristes dans la région de Val-du-Lec qui débouchait sur un nombre incalculable de tables réservées chez « Cuisine sauvage ». Les bénéfiques étaient tels qu'elle décida d'engager quelquefois des musiciens pour animer les longues soirées estivales. Elle dansait alors avec les derniers-ères client-e-s, ceux et celles qui avaient fini leur dessert depuis trois heures mais semblaient ne pas vouloir rentrer avant de voir

le jour, enchainant les bouteilles de vin de sureau. Elle se sentait admirée de tou-te-s et elle était si heureuse qu'entre deux nuits blanches, elle trouvait l'énergie de souffler un nouveau menu pour l'équinoxe de septembre.

Lors de celle-ci, l'une des histoires raconta comment la dame d'Ortie avait sauvé le Prince du Pissenlit retenu dans un donjon par un horrible dragon. Une fois le monstre et ses flammes derrière eux, ils n'étaient pas au bout de leur peine : deux tourbillons surgirent sur leur chemin. Le tourbillon du Froid aspira le Prince et l'emmena au pays des Gelées. La dame d'Ortie fut avalée par le tourbillon du Chaud et recrachée dans le terrier des Tartes. Nos deux héros étaient bien tristes d'être séparés, mais ils se retrouvèrent par hasard quelque mois plus tard, lors de la Foire des Desserts qui rassemblait des personnes venues des quatre coins du royaume.

Les « baladé-e-s » étaient surpris-es de découvrir les vertus culinaires de ces plantes qu'ils-elles avaient tou-te-s un jour ou l'autre arrachées dans leur jardin.

Le lendemain de l'équinoxe, Catherine tomba sur l'article annonçant le début de la récolte de ses fleurs chéries. Elle sentit une boule se nouer dans son ventre et se prépara une tisane de tilleul pour se calmer. Elle déchira en bandes le journal régional, mélangea de la farine avec de l'eau et modela un panneau en papier mâché. Une fois sec, elle peignit sur ce panneau des lettres violettes entrelacées - « Merci de ne pas cueillir de fleurs » - et l'accrocha devant ses parterres fleuris. Ce soir-là, elle pria pour que personne ne vint déraciner une de ses filles chéries, caressant du regard celle de sa table de chevet avant de s'endormir. Le lendemain, elle se réveilla aux aurores et abreuva chacune d'entre elles, aucune n'avait disparu. A la Sainte-Catherine, fin novembre, il n'y en avait toujours pas une seule qui manquait à l'appel. Elle finit par expirer un soupir de soulagement. Les voleurs l'avaient sans doute oubliée, trop occupés par leur propre jardin.

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... La récolte du safran débutait généralement mi-octobre et s'échelonnait sur un bon mois, l'occasion pour les exploitants d'embaucher une main-d'œuvre fidèle d'une année sur l'autre en raison de la contribution financière plus qu'avantageuse... L'on pouvait compter parmi les saisonniers, Jean, le frère cadet d'Anna, un brin « loser », un soupçon menteur, bigrement enjôleur, voire carrément manipulateur. Elle ne le portait plus vraiment dans son cœur depuis la fois où il avait débarqué au restaurant complètement ivre après avoir, selon lui, fêté dignement la fin de la saison. C'était il y a un an, et elle se rappelle encore amèrement les regards médusés et méprisants des clients présents lorsqu'elle essayait en vain de le raccompagner chez elle, juste au-dessus de l'établissement. Jamais elle n'avait eu aussi honte, mise à part peut-être le jour où Lucas son fils était entré en trombe, visiblement fier de lui, dans la salle bondée du service du midi et s'était mis à hurler : « ça y est maman, j'ai réussi à m'essuyer les fesses tout seul ! Tu vois bien que je n'ai pas de caca sur les mains ! ». Aujourd'hui âgé de 16 ans, Lucas faisait mine de ne pas se remémorer cet épisode épique de sa toute jeune enfance, servi sur un plateau chaque année à la fin du repas de Noël.

Mais revenons à nos crocus, Jean allait se manifester dans peu de temps pour lui demander de l'héberger et elle n'avait pas encore imaginé l'excuse toute faite mais particulièrement crédible qu'elle voulait lui servir. Il était hors de question de recommencer cette mascarade que l'année dernière, il allait devoir trouver un autre lieu où installer son lit de camps et un autre réfrigérateur à vider (oui, il avait également l'appétit d'un ogre de Sibérie). Il n'y avait pas marqué « auberge de jeunesse » sur la porte d'entrée !

Se massant la nuque endolorie par le stress soudain que lui avait provoqué l'émergence de ces souvenirs, elle soupira bruyamment. Son fils fit son entrée dans la petite cuisine à ce moment-là et la regarda d'un air amusé : « ça te réussit bien, maman, tes séances de méditations, tu as l'air détendue, reposée, épanouie comme une fleur de lotus ! ».

\_ « Tu rigoleras peut-être moins quand ton oncle passera la porte en puant le whisky à trois kilomètres ! ».

\_ « Tonton arrive bientôt ?? Tu pourrais éviter de dire « puer » et appliquer la parole impeccable, c'est vraiment libérateur, tu sais... ».

\_ « Non mais je rêve ! Mon propre fils me donne des leçons de développement personnel ! Je vois que tu lis toujours les bouquins de ta copine... Il ne devrait pas trop tarder, je viens de voir sur le journal que la récolte du safran vient tout juste de commencer. J'ai tellement peur qu'il rapplique ici... Hors de question de revivre le même sketch que l'année dernière ! ».

Anna, soucieuse, passa les mains dans ses cheveux, étira son corps en arrière et inspira profondément : « Bon, on verra bien, chaque chose en son temps... Pour le moment je vais descendre préparer les desserts avec le chef, la suite au prochain épisode ! ».

Sur ces belles paroles, elle avala d'une traite le fond de sa tasse de thé, releva ses longs cheveux bouclés à l'aide d'une pince et dévala rapidement la volée de marches qui menaient à son restaurant. Elle y retrouva son chef, Marco, dans la cuisine, plié en deux, le nez presque sur les tartelettes qu'il était en train de garnir de crème au citron.

\_ « Bonjour bonjour ! Comment ça va ce matin ? », demanda-t-elle en s'efforçant de prendre un ton guilleret malgré les préoccupations qui se bouscullaient dans sa tête.

\_ « Tiens, c'est toi Anna, tu m'as fait peur, j'étais comme le lait, très concentré... ».

Toujours le mot pour rire, Marco était le comique de l'équipe, souvent bien malgré lui. Maladroit au possible, il enchaînait les bourdes, ce qui déclenchait de nombreux fous rires plus ou moins dissimulés.

\_ « J'ai vu, j'ai vu... Alors ces tartelettes ça avance ? Je vais t'aider à garnir les dernières si tu veux, comme ça on s'attaque aux légumes après ».

Elle venait à peine de finir de remplir la première poche à douille lorsqu'elle entendit un bruit sourd dans la salle principale, suivi d'un juron.

\_ « Soeurette, t'es là ? Y'a personne dans cette boutique ? Et ben, sympa l'accueil ! »

Anna sentit le sol se dérober sous ses pieds, Jean était là ! Elle n'avait aucun moyen de filer à l'anglaise ou de se cacher, le seul endroit envisageable était le mince espace entre l'évier et le

grill et malgré ses séances de sport quotidiennes, elle savait très bien qu'elle ne pourrait pas s'y glisser aussi facilement.

Il fit son arrivée dans la cuisine, un sourire goguenard aux lèvres, rejeta sa mèche de cheveux en arrière tel un playboy, s'appuya nonchalamment sur le plan de travail fraîchement désinfecté et demanda d'un air charmeur : « Alors, ça gaze ? ».

Sentant sa tension artérielle frôler soudainement les vingt-cinq, elle respira profondément avant de répondre : « Tiens salut Jean, quel bon vent t'amène ? ».

\_ « Au cas où tu l'ignorerais, la récolte des crocus « safranus » a commencé et comme d'hab' j'y bosse cette année ! ».

A l'évocation du mot « safranus », Marco, le dos tourné, faisant mine de poursuivre sa tâche, se mit à pouffer de rire, ce qui eut le don d'agacer encore plus Anna.

Elle prit sur elle et décida de ne pas y aller par quatre chemins : « Tu es venu pour me demander l'hébergement encore cette année ? C'est non, Jean. Ta conduite de l'année dernière me reste encore en travers de la gorge et je ne veux pas me ridiculiser à nouveau devant mes clients ».

\_ « Déstresse soeurette ! Je venais juste faire une petite visite de courtoisie, vous m'avez beaucoup manqué, Lucas et toi... ». Il semblait si sincère avec son air de chat Potté tout droit sorti du dessin animé « Shrek », qu'elle se laissa attendrir.

\_ « Je ne peux pas t'héberger cette année mais si tu veux je peux demander à Joaquim des gîtes d'à côté s'il en a un de libre à te proposer ».

\_ « No stress ! Tout est arrangé, je crèche chez mes patrons, cette année ils avaient une chambre en rab. Lucas avait raison, t'es grave stressée en ce moment ! Il est où d'ailleurs ce chenapan ? Faut que je félicite pour sa copine, il a dégoté du lourd ! ».

Ne laissant pas le temps à Anna de répondre, il fit claquer les portes battantes et disparu aussi vite qu'il était venu. Se laissant tomber sur le vieux tabouret qui servait de cale pour la porte de la chambre froide, elle poussa un soupir à faire pâlir d'envie une éolienne.

\_ « Mais qu'est-ce que j'ai fait au bon Dieu, Marco, pour avoir une famille aussi déjantée ? Et encore, mon ex-mari s'est bien calmé depuis son accident de parapente... ».

A l'évocation du mot « famille », elle eut une triste pensée pour ses parents décédés tous deux lorsqu'elle avait vingt ans.

Marco perçut cette lueur dans son regard et tenta de la rassurer.

\_ « Allez, courage miss A., après la pluie vient toujours le beau temps ! ».

Les jours suivants semblèrent complètement irréels pour Anna, Jean passait tous les jours vers dix-sept heures, après la récolte, frais comme un gardon. Son regard pétillant la chiffonnait, quelque chose avait changé chez lui, elle n'arrivait pas à déterminer de quoi il s'agissait mais cela l'intriguait au plus haut point.

Elle le trouvait souvent derrière le restaurant, dans le jardin, en pleine séance de yoga avec Lucas. Droit comme un « i » dans sa posture de l'arbre, il lui adressait un clin d'œil ou un sourire complice qu'elle lui rendait timidement, elle n'avait pas encore baissé complètement sa garde.

Un jour, qu'elle sortait dans l'arrière-cour déposer des cagettes de batavia vides, elle le surprit adossé au mur, en pleine conversation téléphonique. Il semblait agité, et murmurait vigoureusement : « Je ne peux pas leur annoncer comme ça ! Laisse-moi un peu plus de temps... ».

Tournant discrètement les talons, Anna se demandait à qui il s'adressait et surtout, ce qu'il avait à cacher. Quelle annonce allait-il bien pouvoir leur faire ? Avec lui elle s'attendait à tout, mais vraiment à tout... Le jour suivant, n'y tenant plus, elle décida de contacter le patron de Jean qu'elle connaissait seulement de vue car il la fournissait de temps à autre. Son cœur battait la chamade, elle ressentait un mélange de peur et de culpabilité, voilà qu'elle espionnait son frère !

\_ « Oui, bonjour Monsieur, je suis Anna Lemarchand, la grande soeur de Jean que vous employez en ce moment. Serait-il possible de vous poser une ou deux questions, s'il vous plaît ? »

\_ « Jean ? Ah oui, Jean ! Comment va-t-il ? Nous avons été étonnés qu'il ne reconduise pas sa candidature cette année. C'est un déconneur mais un sacré bosseur ! ».

\_ « Non mais c'est une blague ? », murmura-t-elle d'une voix blanche.

\_ « Comment ? »

\_ « Non, rien, je vois que vous avez l'air occupé, je vous rappellerai plus tard ! », et elle raccrocha immédiatement.

« Mais qu'est-ce que c'est que ce bordel ! », elle posa brutalement son téléphone sur la table de la cuisine et sortit en trombe, il fallait qu'elle prenne l'air, elle se sentait étouffer.

« Maman ! Tu as encore dit bordel ! », la voix de Lucas la poursuivit dans l'escalier alors qu'elle descendait les marches à toute vitesse.

Ce n'était pas possible, Jean était menteur parfois mais pas au point de lui cacher le motif de sa présence ici, au contraire, il ne se gênait jamais pour la provoquer et la mettre dans l'embarras.

« Je ne sais pas ce qu'il se passe mais clairement il va falloir qu'on cause tous les deux ! », marmonna-t-elle en traversant vivement la salle de restaurant. Une des serveuses lui demanda si tout allait bien, elle ne prit pas la peine de répondre et sortit dans l'arrière-cour. Une fois dehors, elle prit plusieurs profondes respirations et se laissa glisser le long du mur. Assise ainsi par terre, elle se dit qu'elle aurait bien eu envie d'une cigarette, cela faisait des années qu'elle avait arrêté mais l'envie revenait par moments, tel un spectre qui la hantait toujours. Lorsqu'elle fut enfin calmée elle prit la décision d'appeler son frère, cela ne servait à rien de se ronger les sangs pour des cacahuètes, autant connaître le fin mot de l'histoire rapido-presto.

Elle se résignait à revenir à l'intérieur lorsqu'elle entendit le moteur de la vieille Fiat de Jean, elle aurait reconnu ce bruit familier à des kilomètres. La voiture se gara devant le restaurant, deux portières claquèrent l'une après l'autre. Elle s'était promis de lever le voile sur cette histoire, c'était le moment ! Elle failli percuter la serveuse occupée à dresser les tables pour le soir en traversant la salle mais elle s'en fichait, elle s'excuserait plus tard, pour l'instant elle avait d'autres chats à fouetter. Elle aperçut son frère en train de blaguer avec Marco qui avait passé la tête par les portes battantes de la cuisine pour le saluer.

\_ « Tu tombes bien toi ! », se mit elle à crier d'une voix suraiguë, « Il va falloir qu'on parle parce que j'ai l'impression que tu me prends vraiment pour un lapin de trois semaines ! ».

Jean, les yeux écarquillés se demanda ce qu'il se passait, il avait rarement vu sa sœur dans cet état, même lors de l'incident de l'année passée elle était restée d'un apparent calme olympien.

\_ « De quoi veux-tu parler », balbutia-t-il, la voix tremblante. Ça avait beau être sa sœur, elle fichait les miquettes quand elle s'énervait !



\_ « De quoi je veux parler ??? De ton soi-disant boulot ! De ta soi-disant envie de passer du temps avec nous ! De ta soi-disant nouvelle que tu ne veux pas nous annoncer tout de suite ! De tout ça, je veux parler !!!! ».

Anna sentait bien qu'elle perdait complètement le contrôle de la situation mais lâcher tous les ressentiments et les tensions qu'elle avait gardés enfouis si longtemps lui faisait un bien fou, alors elle criait, hurlait, tempêtait et se fichait bien de ce que pouvait penser ses employés à ce moment-là.

\_ « Tu peux me laisser t'expliquer tranquillement, sans crier ? », demanda-t-il penaud, d'une toute petite voix. « Je suis désolé, sincèrement, de t'avoir caché autant de choses mais j'avais tellement peur de ta réaction... Tu es mon modèle, Anna, depuis tout petit, depuis que Papa et Maman sont partis, depuis que tu t'es occupé de moi, depuis que tu vis une carrière brillante et une vie de femme accomplie malgré ton divorce. Je ne voulais pas te décevoir... ». Il inspira à fond, tenta de calmer le tremblement qui animait ses mains en les plongeant dans les poches de son jean. « Je... me suis marié, Anna. Il y a deux semaines... Je ne vous ai pas invités, ni vous ni personne d'ailleurs parce que j'avais peur des réactions que cette union auraient pu susciter. Tu as vu ? Je m'exprime presque comme Lucas », ajouta-t-il en souriant, comme pour détendre l'atmosphère qui était sacrément tendue.

\_ « Tu t'es marié ? ». Anna eu l'impression qu'on venait de lui couler du plomb dans les chaussures et qu'elle tombait brutalement de vingt étages, le tout sans parachute. « Mais, quand ? Où ? Comment ? ».

\_ « Avec qui, surtout... », ajouta-t-il, avec un petit clin d'œil malicieux. Il venait de retrouver son assurance et souhaitait par-dessus tout ouvrir son cœur et délaisser cette carapace qu'il s'était forgée au fur et à mesure de ces années.

Une jeune femme métisse venait d'apparaître sur le pas de la porte et semblait hésiter à esquisser quelques pas de plus, le ton de la conversation l'avait quelque peu effrayée, elle se sentait mal à l'aise, presque rejetée alors qu'elle ne s'était pas encore présentée. Elle se décida malgré tout et se plaça juste à côté de Jean qui l'enlaça tendrement.

\_ « Je te présente Karima, ma femme. On s'est rencontrés il y a neuf mois au Maroc et on a décidé de se marier rapidement pour qu'elle puisse obtenir ses papiers et résider en France avec moi ».

Anna n'en croyait pas ses oreilles, mais elle comprenait mieux à présent la réaction de son frère, son changement de comportement soudain et toutes ces cachotteries. Il était amoureux et cela se voyait comme la trompe en plein milieu de la figure d'un éléphant. Karima était grande, fine, élégante et semblait sûre d'elle malgré sa réserve certainement due à la situation. Anna regretta alors de s'être emportée ainsi, Lucas avait raison, les séances de méditation ne lui réussissaient guère en ce moment...

Elle prit les jeunes mariés dans ses bras, les embrassa tous les deux, ravie du tournant que prenait finalement les choses. En quelques minutes elle se retrouvait avec une belle-sœur qui avait l'air adorable et un petit frère qui ne risquait plus (elle croisa les doigts et les orteils) de débarquer complètement ivre dans sa salle de restaurant tant il s'était assagi.

A ce moment radieux, il ne manquait plus que Lucas et l'une de ses phrases profondes et spirituelles afin de clôturer cette journée plus que surprenante. C'est ce qu'il fit lorsqu'il apprit la nouvelle en la ponctuant d'un « Tout ce qui doit arriver arrive tôt ou tard ».

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 trois 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 !

L'esprit perturbé, elle essaya malgré tout de continuer sa lecture, toujours à la recherche de « La » recette qui allait lui attirer les honneurs et conforter l'attribution de ces trois étoiles qui trônaient fièrement sur la plaque dorée de son établissement. Rien à faire, irrémédiablement, son esprit s'échappait, loin, très loin vers le passé...

Assise sur sa chaise de paille, devant la grande table familiale, ses pieds balancent en rythme tandis que ses mains s'activent. Autour d'elle, son frère aîné lui jette un regard noir. Elle sent l'orage venir et se demande déjà quel prétexte va le faire exploser.

Tout juste cinq ans les séparent, cinq ans de trop ! Entamant sa treizième année, il a poussé comme une asperge dont il a toute l'apparence. Lui, ses pieds touchent le sol, pas les siens et le mouvement de balancier qu'elle effectue machinalement semble le déranger, provoquant un courant d'air sur ses guibolles fluettes.

Pas loupé ! Quelques secondes plus tard, il ne se contient plus et lui balance des mots bien peu tendres et non dignes d'un grand frère. C'est toujours ainsi avec lui, pire encore en cette période de pré-adolescence, et son verbiage acide pique l'âme de cette petite sœur toute innocente.

Lorsque leur père intervient, le ton monte d'un cran et devant la voix autoritaire du chef de famille, le calme se rétablit mais la tension reste présente. Pourtant, il leur faudra tenir le coup. Attablés tous les quatre autour de cette gigantesque table, une non moins gigantesque tâche les attend. Étalées sur le centre de celle-ci, des milliers de fleurs de crocus Sativus fraîchement cueillies les narguent.

Leur père, toujours matinal, s'était levé aux aurores. Gagnant le champ après un petit déjeuner vite avalé, il avait commencé la cueillette. Le temps, l'enjeu stratégique qui va lui permettre de récolter dans les meilleures conditions son trésor ! La fleur n'attend pas et pour préserver sa fraîcheur, il vaut mieux s'y prendre de bonne heure. La rosée est encore présente et le crocus a tout juste entrouvert son calice. Il arrive à point et commence la cueillette avant le

moment crucial où la fleur trop épanouie aurait perdu de sa valeur marchande. Dans moins de trois heures, il le sait, le soleil va se transformer en cagnard, et malgré la saison estivale touchant à sa fin, la température trop élevée fera rapidement trépasser la fragile corole au cœur d'or.

L'exploitation se poursuit de génération en génération, ses grands-parents ayant transmis cet immense champ à son père, l'ainé de la famille comme l'exige la tradition. Pour ce patrimoine inestimable, ce n'est pas tant le bulbe qui a grande valeur mais sa fleur si prisée. Son pistil distille un parfum intense et qui sait agrémenter les plats de saveurs uniques et donnant le sentiment qu'une partie du soleil s'est invitée dans l'assiette aux couleurs chaleureuses.

Seuls les stigmates d'un rouge sombre perchés au sommet du pistil intéressent nos protagonistes et il va falloir les détacher de leur fleur. C'est donc à cette tâche toute particulière que s'attachent maintenant les quatre membres de la famille. Chaque année, à l'automne, le rituel reprend et la priorité est donnée au safran. Patiemment, chacun attrape la fleur, détachant délicatement les précieux filaments qui, au fil des heures, s'entassent dans leur récipient.

Tandis que ses jambes se balancent sous la table, devant la montagne de fleurs, elle se demande comment tout ça va bien pouvoir rentrer dans de si petits rapiers. Mais les heures passent et le niveau ne monte guère, c'en est décourageant ! Le bout de ses petits doigts est tout tâché de jaune orangé. Sûr que demain, lorsqu'elle reprendra la besogne, ils seront encore vivement colorés. L'impatience de sa jeunesse rend la tâche plus ingrate et lui fait, d'année en année, redouter la fin de l'été. Elle en vient à apprécier les premiers lundis de mi-septembre où la rentrée scolaire lui permet d'échapper à la corvée matinale cinq jours d'affilé. Encore heureux que la floraison soit si tardive, pour un peu, elle lui gâcherait son été !

Lorsque son père, trop âgé pour perpétuer la tradition, a cédé le champ de crocus à son frère, elle en a été bien soulagée. Non, elle ne regrette pas toutes ces années qui lui ont affûté l'odorat et les papilles, lui donnant en retour le goût de la cuisine et la menant, victorieuse, à l'attribution de ces trois étoiles. Le safran, elle savait le cuisiner à toutes les sauces, sachant révéler au mieux son arôme inimitable. Mais le safran la suivait depuis son enfance.

À présent, elle ne parvenait plus à y trouver le même enthousiasme et il lui fallait chercher de nouvelles saveurs aussi nobles que celles extraites de cette fleur. Les champignons avaient d'ores et déjà capté son attention si bien que lorsqu'elle s'essaya à cuisiner la truffe, son choix était fait. Désormais, quand bien même le safran garderait une place privilégiée à sa table, la truffe lui partagerait la vedette !

C'est donc tout naturellement qu'elle craqua devant la truffe joyeuse d'un pauvre chien abandonné au refuge animalier, d'autant plus lorsqu'on lui annonça que ce grand caniche aux

allures particulières et au regard si affectueux n'était autre qu'un Lagotto Romagnolo, un champion du cavage de la truffe. Cette qualité toute spécifique ne fit qu'augmenter l'affection déjà naissante pour ce loulou la suppliant de l'emmener.

Ignorant son nom de baptême, l'animal abandonné fût rebaptisé Truffo, en lien avec les fonctions auxquelles elle le destinait et pour préserver une consonance italienne en lien avec ses origines. Le printemps pointant le bout de son nez, il lui fallait attendre quelques mois avant de tester les talents de son nouveau compagnon, la truffe ne se dévoilant qu'à la fin de l'automne et bravant le froid de l'hiver.

Dès la première semaine, Truffo voua à sa nouvelle maîtresse une affection sans failles. Calme et des plus dociles dans la maison, il se transformait en tornades lors des promenades, débordant de vitalité et flairant à tout venant. L'animal semblait infatigable et il lui était parfois difficile de le contenir et de le faire rentrer au bercail. Plus les mois passaient et plus elle avait hâte de le mettre à l'ouvrage, espérant tirer de cette énergie débordante les miraculeuses récoltes qui allaient réveiller son imagination et combler les papilles de ses convives. Il ne lui restait plus qu'à tester son flair réputé remarquable.

Dans le grand domaine dorénavant légué aux enfants, le partage entre son frère et elle-même a été équitable et en accord avec leur personnalité. L'ainé de la famille, plutôt tempérament homme d'affaire, a su transformer la partie de la longère qui lui a été attribuée en agréable maison d'hôtes, gérant à distance son activité de loueur. Lorsque la saison du safran démarre, il débarque dans sa demeure pour quelques semaines, le temps d'assurer par lui même la précieuse récolte au prix d'or.

L'autre partie de la longère a été aménagée en restaurant où la sœur cadette officie tout au long de l'année. Quant aux terrains non exploités en safranière, elle en a été l'heureuse bénéficiaire. Quelques hectares de forêt de chênes, certains plus que centenaires et qu'elle protège avec amour.

Bien que les relations avec son frère se soient assagies tandis que leur adolescence s'éloignait, la différence de tempérament les a malgré tout tenus distants. Seulement trois semaines de présence par an, les séjours intermédiaires entre les saisons de safran s'étant petit à petit raréfiés jusqu'à disparaître totalement. Le lien de complicité n'avait pu s'établir dans la fratrie, les tenant éloignés l'un de l'autre.

Dans quelques jours, il va débarquer et déjà, la boule au ventre se fait ressentir régulièrement. Elle aurait dû l'appeler pour le prévenir, elle n'a pas pu, repoussant l'échéance de l'affrontement à plus tard...

Tandis que Truffo prenait ses repères dans sa nouvelle famille, elle prenait goût aux longues promenades à travers bois où son compagnon à quatre pattes, la truffe en avant flairait à tout venant. Parfois il s'arrêtait, aux aguets, semblant avoir détecté une odeur captivante. Et de fouiner, creuser avec une énergie débordante, transformant en peu de secondes les quelques mètres carrés en champ de labour. Ainsi, la forêt subissait depuis plusieurs semaines ses intrusions intempestives. Elle essayait bien de calmer ses ardeurs en l'invitant à plus de douceur mais la fougue du jeune chien reprenait le dessus. Elle patientait, heureuse de voir l'entrain qu'il y mettait et ne pouvant s'empêcher d'aller contrôler si, par un heureux hasard, une truffe n'aurait pas pointé son nez hors saison.

L'été est arrivé et la saison estivale a commencé. Sa maîtresse hautement sollicitée par l'affluence des touristes, les promenades de Truffo sont devenues plus courtes et plus espacées. Il s'ennuierait presque si celle-ci ne lui offrait la liberté de déambuler seul dans tout le domaine où il a maintenant pris ses repères. À chaque retour aux pieds de sa sauveteuse, c'est toujours la même manifestation de joie, comme des retrouvailles après une longue séparation alors que l'animal ne s'est éloigné tout juste qu'une heure. Les pattes et le museau bien sales, elle le soupçonne bien d'aller s'éclater au pied des chênes à la recherche d'hypothétiques truffes mais comment faire autrement ? Si cet hiver, les truffes n'apparaissent pas, il ne faudra pas s'en étonner. Le mycélium a dû gravement morfler et la récolte risque d'être bien compromise.

Alors que le mois d'Août s'achève et que les touristes s'éloignent vers la ville, elle souffle enfin et reprend petit à petit ses ballades pour le plus grand bonheur de son compagnon. Et c'est reparti pour les sprints à travers les bois, les grattouilles à gauche à droite, et les retours pour un rapide câlin, manifestant son affection toujours aussi vivement.

Aujourd'hui, le service a été calme, c'est souvent le cas au tout début de septembre, juste avant que l'arrière saison ne ramène quelques retraités désireux de profiter au maximum de ces dernières journées d'ensoleillement. La promenade s'annonce agréable et quelques heures de randonnées sont les bienvenues après avoir piétiné devant le piano.

Sur le chemin de la maison, Truffo n'a rien perdu de son énergie et semble toujours inépuisable. Après un ixième retour auprès de sa maîtresse, cette fois-ci tout fier, il dépose son butin à ses pieds.

Elle a blêmi, serait-ce possible ?

Malgré la fatigue des kilomètres qu'elle vient de parcourir, elle a accéléré le pas. Elle n'est plus qu'à quelques mètres, son cœur s'affole.

Non, ce n'est pas possible, pourvu que...

Si, si, c'est pourtant vrai !

Elle ne s'est pas trompée et devant ses yeux, elle découvre le spectacle. Truffo a œuvré, bien œuvré, labourant aussi bien qu'une charrue chaque mètre carré !

Et les pauvres bulbes de Crocus Sativus gisent là, sur la terre, certains encore verts, d'autres déjà bien desséchés par le soleil, laissant penser que le méfait n'est pas d'aujourd'hui. Ainsi, tandis que sa maîtresse s'éclatait au fourneau, lui s'éclatait dans le champ de crocus, s'évertuant à déterrer chacun d'eux.

C'est clair, les ennuis allaient commencer !

Elle parcourait d'un œill 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... Elle soupira et se remit correctement dans son fauteuil en cuir. Avec ses cheveux roux, son visage angélique, elle dégageait un air rassurant. Elle était parfaite pour être cheffe, malgré les apparences trompeuses, elle n'aimait pas tellement cuisiner. Enfin si, elle aimait car c'était un de ses hobbies mais elle préférait le piano. Chaque soir, elle pleurait pour sa vie perdue. Quand ce fut l'heure, elle prit son temps, trainant des pieds jusqu'à son restaurant. Forcément, elle adressait un regard plein de fierté à son restaurant car elle avait réussi à se bâtir une place dans le monde de la cuisine mais si elle savait que sa place était ailleurs. Des larmes glissèrent sur ses joues, et elle les essuya d'un geste rageur. Il fallait qu'elle passe à autre chose, maintenant sa vie c'était son restaurant. Son meilleur ami, Nial, vint à sa rencontre. Il lui demanda comment s'était passée sa journée, et elle lui répondit la même chose que d'habitude. Demain, c'était la journée la plus convoitée pour la récolte de fleur de crocus Sativus. Elle détestait cette période, cela lui faisant penser au passé. Quand elle faisait encore du piano, elle mettait cette magnifique fleur sur le bord de son piano, elle adorait le safran !! En cuisine, on travaillait minutieusement le safran, il ne fallait rien gâcher. Elle secoua la tête, chassant ses idées derrière la tête. Pendant qu'ils servaient les clients du jour, elle inventa une nouvelle recette qu'elle nomma Baeckeofe de poisson au crocus. Elle sourit en repensant au monsieur qui avait fait un scandale car il n'y en avait plus. Quelques heures avant la fermeture du restaurant, elle demanda à Nial de tenir le restaurant car elle avait un rendez-vous. Elle savait depuis le début que Nial avait toujours voulu être chef, donner des ordres et diriger un restaurant. Elle marchait jusqu'au cabinet quand Josh, son ancien manager se planta devant elle.

-Le concours international de piano est dans deux mois, cela fait trois ans que tu l'as rayé de ta liste, mais tes mains vont mieux !

-Non..., souffla-t-elle.



-S'il te plaît, réfléchit-y juste deux secondes ! Dit-il en lui tendant une carte.

Même après trois ans de rééducation, elle continuait à venir ici et à espérer. Cela faisait trois ans qu'elle avait arrêté les concours parce que ses mains ne se coordonnaient plus, une maladie des ligaments. Mais pourtant, à chaque rendez-vous avec la spécialiste, son cœur se gonflait d'espoir. Mais aujourd'hui, c'était différent car cela faisait plusieurs années qu'elle reprenait à se servir de ses mains. Et aujourd'hui, la spécialiste allait lui dire si elle pouvait reprendre ou s'il fallait continuer. La doctresse Nachia l'a fit entrer dans sa cabine.

-Bonjour, d'après les examens et les scanners vos articulations sont aptes à reprendre le piano et vos ligaments sont souples !

Son cœur éclata en mille morceaux, des larmes de joie coulaient sur ses joues et un sourire naïf prit place sur mon visage.

-C'est merveilleux ! Hurla-t-elle avant de courir chez Josh.

Elle toqua quatre fois, pour être exact à sa porte. Quand il l'ouvrit, elle lui sauta dessus en hurlant.

-C'est le plus beau jour de ma vie, je peux reprendre !!!!

Il sourit et l'enlaça affectueusement.

-Il faut vite que tu reprennes tes partitions !!

-Dès que je rentre, je m'engage à m'entraîner tous les jours et à donner le meilleur de moi-même !!

Une fois rentrer chez elle, elle inspecta les lieux. Tout lui semblait différent, presque plus beau.

Elle jeta un coup d'œil à son piano, qui avec le temps, avait pris la poussière. Elle n'avait jamais osé le toucher depuis trois ans, peur de replonger dans le passé. La poussière s'entassait et elle prit une grande inspiration. Dès que ses doigts entrèrent en contact avec le piano, elle sentit l'électricité au bout de ses doigts. Emue, les larmes lui montèrent aux yeux. Se mordant la lèvre pour ne pas sourire comme une idiote, elle s'affaira pendant une heure. Raclant les endroits où les saletés habitaient. Quand il fut prêt, elle recula et l'admira. Il brillait de mille feux, elle n'arrivait pas à en croire ses yeux. Elle allait reprendre le piano ! Elle dénicha de vieilles partitions et vérifia que tout était prêt. Elle s'assit et elle déposa ses doigts sur le piano et ils se mirent à bouger tout seuls, la musique l'entraînant. Dès que les premières notes volèrent jusqu'aux oreilles de sa voisine, celle-ci grogna.

-Et c'est reparti, trois ans tranquilles et c'est fini !

Elle sourit, comme au bon vieux temps. Elle passa la soirée à pianoter jusqu'à en avoir mal aux doigts. Le lendemain, elle se réveilla de bonne humeur, et partit vers son travail en ayant l'impression d'être sur un petit nuage. Elle prit Nial à part et lui dit.

-J'ai réfléchi toute la nuit et je suis sûre de mon choix, je te vends mon restaurant, tu sais pourquoi !?

-Ouah, euh... Tu t'es trouvé un meilleur travail ?

-Non ! Mes mains vont très bien et je peux reprendre le piano !

-C'est super ! Dit-il en la faisant voltiger dans les airs.

En revenant de ses courses, elle alla chez son cultivateur, et acheta un crocus Sativus, pour le mettre sur son piano.

Maintenant, elle ne pleurait plus sa vie perdue, parce qu'elle l'a retrouvée. Il aura fallu trois ans.

*Quelques mois plus tard, Marianne monta sur scène, la boule au ventre. C'est aujourd'hui que tout allait se jouer. Le jury la regarda d'un air dédaigneux. Elle devait penser : Oh non, pas encore elle ! Mais elle s'en fichait, elle connaissait ses partitions ! le deuxième jury lui fit signe de commencer et elle alla s'asseoir quand elle se releva d'un coup. Elle s'excusa et partie en courant dans les coulisses. Les jurys se regardèrent entre eux, chuchotant. Ils s'apprêtaient à faire entrer le prochain quand elle réapparut sur scène avec une fleur de Sativus crocus à la main. Elle la posa délicatement sur son piano et posa ses mains sur le clavier. Elle joua avec fièvre pour toutes les fois où elle avait lorgné le piano en rêvant de ce moment. Les notes de musique emplirent la pièce, touchant au plus profond le cœur des spectateurs et du jury. Lorsqu'elle s'arrêta, il y eu d'abord un gros blanc puis tout le monde se leva et se mit à applaudir, même la jury qui l'a détestait. De toute façon, elle ne pouvait pas la haïr longtemps, elle jouait si bien ! Quand les résultats s'affichèrent, son cœur explosa, elle était première !*

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...

- Une récolte de crocus sativus !? Mais... c'est une catastrophe !!

Sophie était une petite fille blonde et mince. Sa mère dirigeait un restaurant végétarien d'un palace 8 étoiles. Sophie voulait à tout prix faire le même métier et elle s'entraînait dans une cabane qu'elle avait construite avec sa bande de copains. Elle leur préparait des plats et elle leur demandait leur avis. Les amis éalisaient même un ou une critique pour lui enlever ou lui rajouter une étoile. Mais Sophie était aussi directrice d'un club aidant la nature, le « Club Nature de Plouezec ». Les crocus sativus était la fleur la plus appréciée des abeilles. Il fallait empêcher cette récolte! Ni une, ni deux, elle finit de mijoter son plat et convoqua le C.N.P. à sa table. Elle frappa contre son verre et se leva. Elle annonça d'une voix grave :

- Aujourd'hui, comme vous le savez tous, la France a appris que la récolte de crocus sativus a commencé. Or, cette fleur est la préférée des abeilles. Il faut donc empêcher la récolte ! Tous approuvèrent.

Elle continua :

- De plus, beaucoup de vos parents travaillent dans le restaurant du Palace voisin. Le miel de ses fleurs fait la renommée du restaurant. En annonçant cela, le gouvernement n'a pensé à rien ! S'il le faut j'irai manifester devant le Président lui-même ! »

En effet, plus des deux tiers de ses amis avaient pour parents des collègues de sa mère. Lorsque tout le monde fut parti, elle s'assit et s'interrogea : comment empêcher ce massacre ?

Soudain, une idée germa dans son cerveau. Une idée risquée, mais il fallait tenter. Après tout, il fallait vraiment empêcher cette récolte. D'un autre côté, si elle échouait plus rien ne pourrait empêcher le désastre. Mais c'était leur seule chance. Elle allait organiser un concours de cuisine. Elle et un champion de cuisine demanderaient à toute une ville de goûter leur plat. Si la majorité des habitants aimait son plat, la récolte n'aurait pas lieu. Dans le cas contraire, tous les crocus sativus du coin seraient cueillis.

Quelques jours plus tard, elle était sur une estrade, face à un cuisinier d'un tout autre avis. Une seule règle : elle, elle serait obligée d'utiliser le miel des fleurs violettes et son adversaire le safran.

Elle s'était entraînée comme une folle durant les jours précédents pour mettre au point sa recette.

Elle se mit au travail pour préparer ce plat: un croque raisin, miel et ricotta.

Enfin, elle descendit de la scène pour faire goûter son met aux soixante-et-une personnes. Trente déjà préféraient son plat.

« Plus qu'une. Plus qu'une et c'est gagné ! » pensait-elle.

Une seule dame n'avait toujours pas donné son avis. Elle avait déjà goûté le plat de son adversaire.

Sophie lui tendit son plat. Lorsqu'elle eut terminé, elle poussa un cri :

- Mais... Mais... C'est merveilleux !

Un haut-parleur annonça :

- Le vainqueur est mademoiselle Sophie ! La récolte n'aura pas lieu cette année !

Quand Sophie retourna à la maison, sa mère lui dit :

Sophie, il y a un coup de fil pour toi ! »

Elle décrocha le combiné :

« Allo ? » Quelques minutes plus tard, elle s'écria :

- Maman ! C'était quelqu'un du WWF ! Ils me proposent de rentrer au sein de l'équipe !

(Toute ressemblance ... pure coïncidence)

« 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... »

L'inspecteur Julain ressassait ce texte pour la centième fois.

Les chefs 3 étoiles ne couraient pas les rues en Bretagne. Ces lignes avaient forcément un rapport avec le crime du restaurant « Chez Soizic », qui ne cessait de faire les choux gras des gazettes – même si, détricotant la spirale du succès, le fait divers ne tarderait pas à être rétrogradé de la page une à la page trois, puis en page régionale... *sic transit gloria mundi!*

Un rapport, mais lequel ?

La patronne du « Chez Soizic », de son vrai nom Françoise Lebert, avait ouvert son restaurant il y a une dizaine d'années, près de la plage de Langoz, ravissante et discrète escapade bretonne entre Lesconil et Loctudy.

Soizic, car tout le monde l'appelait ainsi, menait rondement son affaire. Minuscule bonne femme, la quarantaine, probablement jolie si elle s'en était donné la peine, on vantait son savoir-faire et sa cuisine inspirée. Elle mariait admirablement, dans les assiettes, les saveurs des produits et les couleurs des fleurs. Son talent d'herboriste plaisait, et elle avait décroché ses étoiles sans coup férir, en moins de cinq ans.

Son restaurant était à son image, féminin et solide, alliant aux cuivres maritimes broderies fines et couleurs « glazig », ni bleu ni vert comme on dit ici. Ses somptueux bouquets, de fleurs, de feuilles, d'épis et d'herbes sèches, enchantaient les clients. Ses assemblages végétaux dégageaient un symbolisme mystique qui échappait à la plupart des laudateurs.

Julain connaissait l'endroit. Il y était venu pour l'anniversaire de sa femme. C'était cher, mais c'était bon. L'ormeau poêlé, fleurs des dunes, sabayon safrané, était une vraie tuerie, mais pas au point, pensait-il, d'occasionner un massacre dans une arrière cuisine.

Le corps avait été découvert dans la matinée de mardi.

Prévenu par la brigade de Pont-L'abbé, Julain était arrivé sur site sur le coup de dix heures, après la police scientifique, mais avec une avance confortable sur le Parquet. Cela lui avait permis de faire une première inspection sans avoir dans ses bottes cette grande asperge de substitute qui ne connaissait rien à rien, tout en prétendant le contraire.

Après avoir salué les gendarmes avec la condescendance requise envers les subalternes et recueilli auprès d'eux les premières informations, il fendit d'un geste large, en agitant sa carte professionnelle, la petite foule qui s'attroupait, et s'approcha des premiers témoins, deux employés du restaurant.

Le premier, arrivé sur place peu avant huit heures avait été surpris de trouver porte close. Cela ne s'était jamais produit depuis cinq ans qu'il travaillait ici. La voiture rouge, garée devant la porte, semblait pourtant indiquer que la patronne n'était pas loin. Avait-elle eu un problème mécanique, et dû se faire conduire pour aller au marché, ce qui expliquerait son retard ?

Sans réponses au portable il s'était résolu, accompagnée d'une collègue arrivée peu après, à contourner le restaurant, traverser le jardin de curé qui était sur l'arrière, entrer par la petite porte qui restait toujours ouverte ... et découvrir le terrible spectacle.

L'identité judiciaire, qui avait mesuré, prélevé et photographié à tout va, n'avait pas perdu son temps. Des empreintes de pas avaient été retrouvées dans la terre molle du jardin, ainsi que des traces de sang près de l'entrée. Du grain à moudre.

Ces fonctionnaires, tout de blanc vêtus, avaient apprécié l'endroit, beaucoup plus riant que le taudis d'où ils avaient extrait, l'avant-veille, les restes d'un clochard dévoré par ses chiens.

Et il faudrait, bien sûr, attendre les conclusions du légiste avant toute hypothèse.

La petite grille de fer était restée ouverte lorsque Julain pénétra dans le jardin, un petit jardin à l'ancienne, aux planches ceintes de buis, foisonnant de simples et d'aromatiques, dont Soizic faisait un large usage publicitaire. Dominant angélique, mauve, mélisse, bardane et bouillon blanc, un pommier lourd de gui donnait à l'endroit un aspect suranné.

Mais l'odeur âcre du buis s'évapora d'un coup lorsqu'il poussa la porte de ce qui devait être l'arrière cuisine, pour laisser place à un malsain remugle. Devant lui, blafards sous un néon gisaient, presque enlacés, deux

corps ensanglantés. Interloqué, il mit quelques secondes pour réaliser qu'il s'agissait d'une femme et d'un chien, étendus l'un sur l'autre au centre d'un amoncellement d'objets hétéroclites, ustensiles de ménage, conserves et bouteilles cassées.

Nul doute, il y avait eu bagarre.

Julain inspecta les lieux avec sa minutie habituelle, ce qui lui prit un certain temps. Sans toucher aux victimes, il vit que la femme, vêtue d'une chasuble orange, portait une importante blessure au niveau de la tempe droite. Avait-elle autre chose ? Parole au légiste.

Quant au chien, il le reconnut tout de suite, pour l'avoir caressé lors de l'anniversaire. La patronne lui avait expliqué qu'il s'agissait d'un Lévrier Persan, un Saluki, la plus ancienne des races canines, sans doute pluri millénaire, et dont le blanc très pur en faisait le chien des Dieux. En fait de blanc immaculé, les traces de sang souillaient bien tristement sa robe. On avait dû l'égorger, puis le larder de plusieurs coups de couteau, à moins que ce ne fut dans l'ordre inverse. Julain était peiné, parce qu'il aimait les chiens.

Poursuivant sa prospection, il pénétra dans la pièce voisine, qu'il mit du temps à éclairer (quelle drôle d'idée de dissimuler le bouton dans un recoin pareil !).

C'était la cuisine. Elle était vaste et fonctionnelle. Le piano, en inox, étincelait sous les néons, et les casseroles, cocottes, culs-de poule et lèchefrites étaient magnifiquement rangés. Ils avaient chacun une place attitrée, et tout témoignait, ici, de la méticulosité de la maitresse des lieux.

Tout... sauf un détail qui attira l'œil de Julain. Sur la table de cuisson se trouvait un wok en cuivre, de bonne taille, dans lequel avaient sans aucun doute infusé les herbes dont le surplus était rassemblé à proximité, près d'un gros carnet noir ouvert sur une recette. Curieux, du reste, ce vieux grimoire portant, à l'encre délavée, une écriture aussi alambiquée que celle d'un vieux notaire. Il ressemblait à un bréviaire ayant beaucoup servi, tant étaient cornées ses pages et élimée sa couverture, de cuir niellé aurait-on dit.

Curieuse aussi, cette recette, qui parlait d'herbe d'or, de jusquiame, de samolin, de verveine, de primevère et de safran, les « *six plantes aux grandes vertus de Koridwen* » était-il annoté.

Les collègues de l'identité avaient tout ça dans leurs tablettes, mais, perfectionniste, Julain mitrailla la scène avec son smartphone, se promettant de montrer à sa femme ces curieuses recettes.

Il s'apprêtait à pousser ses investigations plus loin dans la bâtisse lorsqu'il comprit, aux obséquiosités des gendarmes, que du beau monde était arrivé.

Julain sortit pour accueillir les trois personnes qui venaient de s'extraire d'une voiture noire : une jeune femme maigrelette, savamment ébouriffée, l'asperge substitute, et Monsieur le Procureur lui-même, qui laissait volontiers d'ordinaire à ses subordonnés le soin de se rendre sur place.

« Ah, bonjour Julain, expliquez-moi tout en détail, voulez-vous ? Je connais bien l'endroit, Soizic était une amie. Une fille épatante, c'est incompréhensible ! Pour sa mémoire, évitons d'être bavards avec les journalistes. Une cheffe étoilée morte avec son chien, quelle aubaine pour les fouille-merde, vous comprenez ? ».

L'aréopage entra dans le restaurant que les employés avaient ouvert, et qui était maintenant baigné de lumière. Aucun désordre apparent ne laissait supposer qu'un drame s'y était déroulé.

La cuisine fut rapidement traversée sans susciter d'autres commentaires que ceux portant sur la fonctionnalité du lieu. Pourtant, il semblait à Julain que le procureur avait tiqué en voyant le grimoire, sans qu'il eut voulu le laisser paraître. L'arrière cuisine avait rapidement balayé l'incident, et accaparé toutes les attentions.

Aimable comme à son habitude, la substitute en avait profité pour faire remarquer à l'inspecteur que lorsque Monsieur le Procureur se déplaçait en personne, la moindre des choses eut été qu'il ait comme interlocuteur le commissaire Le Roux lui-même. Brest n'était pas si loin !

Devant la scène macabre, la jeune ébouriffée, greffière probablement, sortit pour respirer. Tout était effrayant sous cette lumière blanche : la position grotesque de la victime, tombée à plat dos sur son chien, l'importante plaie temporale, qui avait hideusement agglutiné les cheveux de la jeune femme, et le pauvre animal, lardé de toutes parts, dont la tête semblait vouloir se détacher. Satanique et sanglant amplexus ! Le procureur, blême, éprouva le besoin de faire quelques pas dans le jardin.

Sans s'attarder – les photos seront dans le dossier -, le petit groupe entreprit de visiter les autres pièces, guidé par l'employée qui connaissait les étages pour y avoir, quelques fois, fait le ménage. Cela tenait de la visite immobilière, à ceci près que la guide ne faisait pas l'article et qu'elle répugnait de toute évidence à profaner l'intimité de sa patronne.



Si le rez-de-chaussée n'avait révélé que des réserves sans intérêt, l'étage avait plus d'attrait. Il comportait une chambre d'amis, avec salle d'eau, un bureau communiquant avec une vaste chambre, lumineuse et agréablement décorée, une grande salle de bains, un dressing, des placards et une jolie pièce à vivre avec vue imprenable sur l'anse de Langoz et ses petites embarcations.

Tout était en ordre, le lit n'était pas défait, ce qui était, pour Julain, une indication. Mais l'instinct du limier fut mis en éveil dans le bureau, sans qu'il en fit part à ses compagnons. Que faisait, sur l'écritoire, cet article, découpé avec soin dans le journal du dimanche, celui-là même dont sa femme, friande de romans et de concours, lui avait parlé la veille ?

La coupure annonçait en fait une banale animation locale, un petit exercice pour scribouilleurs du dimanche, comme en organisent les communes pour occuper leurs oisifs. Soizic voulait-elle participer, à l'instar de madame Julain, à ce concours littéraire ? Possible. Mais pourquoi avait-elle souligné au crayon rouge « *Pas de doute les ennuis allaient commencer...* » ?

Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'elle ne s'était pas trompé...

Dès que le Ministère public eut tourné les talons, Julain revint au restaurant pour une nouvelle inspection, au cours de laquelle il glissa dans une sacoche le carnet et l'article du journal. Il refermait la porte du jardin quand arrivait l'ambulance, prête à enlever les corps, terminus l'Institut de médecine légale de La Cavale Blanche, à Brest.

Après avoir demandé aux gendarmes de diligenter une enquête de voisinage et de clore convenablement la maison, il reprit le chemin du bureau, à Quimper, non sans avoir demandé à Martin, son adjoint, de l'attendre sur place pour un premier briefing.

La réunion fut brève. Martin était un jeune type épatant, intelligent et efficace, au point que sa vocation policière en interpellait plus d'un... Il avait immédiatement compris le message du patron : il fallait faire vite car cette affaire rendait le procureur nerveux, et se lancer sur les pistes de Koridwen et du crocus sativus, sans attendre le verdict des scientifiques.

Le lendemain, ni le labo, ni le légiste n'ayant donné signe de vie, les deux hommes se retrouvèrent vers 19 heures pour rendre compte et échanger. En toute fin de journée, leurs bureaux mansardés étaient silencieux. Ils ne retentissaient plus des téléphones et autres vociférations des nombreux fonctionnaires de

police avec qui ils devaient partager la Direction Départementale de la Sécurité à Quimper, où ils avaient été accueillis sans enthousiasme lors de la réorganisation des services.

Julain avait pris connaissance de l'enquête de gendarmerie. Le restaurant était exceptionnellement fermé pour trois jours depuis samedi. Le tamtam bigouden était muet, personne n'avait rien vu, ni rien entendu. Et comme les deux seuls voisins proches étaient en vacances, comme toujours en juillet, même un vacarme épouvantable n'aurait alerté personne.

L'audition des employés n'avait pas été beaucoup plus productive. Leur patronne était assez secrète et s'en tenait, avec eux, aux échanges professionnels. C'est tout juste si elle leur parlait parfois des trouvailles faites dans les brocantes où elle adorait chiner. Ils avaient indiqué le nom des fournisseurs habituels et du comptable, et remis l'agenda trimestriel des réservations mentionnant le nom des derniers clients.

Julain avait tenu informé le Procureur qui, chose extraordinaire, était venu deux fois aux nouvelles.

Obsédé par la coupure de journal, il avait ensuite choisi de remonter la piste du « crocus Sativus », cette iridacée cultivée dont le pistil et les stigmates produisaient le safran, si prisé en cuisine. Si prisé, pensait-il, oui, mais à quel prix ! 200 000 fleurs au kilo, forcément. Et Soizic était connue pour la générosité de ses plats safranés, il l'avait lui-même constaté.

Il était donc retourné au restaurant, à la recherche de bons de commande, factures, talons de chèques, documents comptables ou toutes autres pièces susceptibles de l'éclairer.

Il admira l'organisation avec laquelle les papiers étaient classés dans le secrétaire du bureau, ce qui lui fit gagner du temps, mais ne le renseigna guère. Aucune commande, aucune facture ne portait trace de l'épice.

Fouillant de côté et d'autre, il s'attarda, dans le salon, sur une jolie série de pots d'apothicaires, albanelles, piluliers, pots à onguent, chevrettes, tous anciens, joliment décorés, sans doute chinés, et surtout ... emplis des précieux cheveux rouges. Tous contenaient en effet du safran sauf un, un pot de monstre émaillé où stagnait une sorte d'eau croupie, d'odeur incertaine.

Fallait-il une si grande quantité de safran pour garder ses étoiles ? Ce liquide bizarre servait-il à quelque préparation culinaire ? Est-ce que ça cachait autre chose ? Son ami Angelo, dont le restaurant tenait le haut du pavé quimpérois, le renseignerait.

Martin, de son côté, n'avait pas perdu son temps. Il avait meublé sa soirée à faire des recherches Internet sur Koridwen, ce qui l'avait rapidement aiguillé sur l'histoire, ou les histoires, des druides. Passionnant, mais chronophage, il y avait passé une partie de la nuit.

Koridwen, à la fois *dwen* et *gwen*, noire et blanche, était la femme du dieu Hu et la mère des Korrigans. Elle possédait l'eau de la divination, cette eau qui devait bouillir un an pour avoir ses vertus, en infusant des ingrédients dont on avait perdu la liste.

Au matin, il fit l'ouverture de la bibliothèque de Quimper, peu fournie sur le sujet, les ouvrages de Michelet et de Maupassant exceptés. Il se rallia aux conseils du documentaliste qui lui suggérait, d'un air entendu, de se rendre à la médiathèque de Plobannaec, et de rencontrer le conservateur.

Il ne fut pas déçu par le personnage, dont le but dans la vie semblait être de combattre l'illettrisme de ses contemporains. Il « conchennait <sup>1</sup> » facilement, et la carte professionnelle de Martin ne l'avait pas troublé.

Il faut dire qu'il était intarissable sur les druides : il y avait eu de puissantes druidesses, ils croyaient à l'immortalité de l'âme et à la métempsychose, ils étaient savants et puissants (« *Personne ne parle avant le roi, mais le roi ne parle jamais avant le druide* »), ils connaissaient le pouvoir des plantes, et toute leur science était contenue dans des pièces de vers qu'ils apprenaient par cœur, à l'exception d'un manuscrit très ancien, seule trace écrite de leur Savoir, dont on parlait sous cape sans l'avoir jamais vu.

Il n'ignorait rien, non plus, des druides contemporains, organisés en « *clairières* » et « *bosquets* » auxquels les « *marcassins* » accédaient au terme du « *cheminement* »,... idem pour les druides, les ovates, et les bardes locaux, dont il semblait y avoir un nid sur la commune. Ils se retrouvaient, paraît-il, toutes les semaines dans un café discret de Lesconil, sous couvert – incroyable ! - de réunions anti Linky.

Ah, il y aurait à dire sur ces illuminés ! On entendait même, ici et là, qu'ils avaient élevé le safran au rang de panacée, au mépris du chène et de son gui, causant du « reuz <sup>2</sup> » dans le landemeau druidique. Il se susurrerait même que leurs fameux crocus poussaient discrètement parmi les jacinthes de la Torche, où « on » les dissimulait.

---

<sup>1</sup> En Breton : cancaner, commenter les actions des autres

<sup>2</sup> En Breton : du bruit, de l'agitation

Martin déballait ses trouvailles lorsque le mail grésilla sur le smartphone de Julain. C'était le premier jet de Dréau, du labo : « *pas d'empreintes digitales (des gants sans doute), le sang est celui de la femme, le carnet est très ancien et les empreintes de chaussures ont été recontrôlées tantôt. On tient quelque chose. J'appelle demain à l'aube, ce soir je suis de sortie* ».

Presque au même instant, le légiste donnait signe de vie, mettant trois choses en avant. D'après le dosage du potassium contenu dans les humeurs vitrées, la femme était morte un jour avant le chien, le dimanche matin probablement, et l'animal lundi soir. L'arme du crime était la même, vraisemblablement dague ou épieux, à lame large à double émouture. Enfin, contrairement au chien, sauvagement occis, les plaies de sa maîtresse ne semblaient pas dues au hasard, et ressemblaient à un sacrifice rituel. La plaie temporale, en forme de K à l'envers, avait beaucoup saigné, indiquant qu'elle avait été faite en premier, avant la mort. La mort, elle, avait été occasionnée par 5 coups portés autour du cœur, géométriquement assésés aux points cardinaux d'une croix celtique tracée à vif sur la poitrine. Et le K à l'envers, selon les experts, était lui-même un caractère de l'alphabet celtique, léopontique ou celtibère.

Le procureur avait sommé Julain de l'appeler à la moindre nouveauté. Il le fit de bon cœur, ravi de lui en boucher un coin, et lui narra tout par le menu. Il n'eut cependant pas le succès escompté et le magistrat abrégua rapidement la conversation.

Qu'importe, les deux officiers de police étaient ravis de leurs avancées, et se plaisaient à penser qu'à ce rythme, l'enquête n'allait pas faire long feu. Surtout si Dréau avait vraiment du lourd.

Le lendemain, Julain était à pied d'œuvre dès potron-jacquet. Bien que l'heure lui parut tout à fait prématurée, Dréau lui fit bonne figure, car sa découverte allait sans nul doute faire sensation. Pressé de s'expliquer, il confirma l'absence d'empreintes digitales intéressantes, due sans aucun doute au port de gants. Les taches de sang relevées à l'arrière du bâtiment, peu nombreuses car le corps était exsangue selon le légiste, étaient bien celles de Soizic, A+, Phénotype D+C+E+c+e+, Kell Positif. Le conservateur du Musée breton de Quimper, féru d'ethnographie, certifiait d'après les photographies que, selon le niellage de la couverture et la forme de l'écriture, le grimoire était antérieur à l'an mille, même si de nombreuses pages étaient annotées de caractères plus récents. Enfin, le fin du fin ...

Le fin du fin concernait les traces de pas dans le jardin. En plus de celles des employés, Il y avait deux sortes d'empreintes, bien visibles. L'une d'entre elles était remarquable, et singulière par la sophistication de la semelle. À n'en pas douter, c'était une Weston, chaussure de grand luxe, dûment authentifiée par la maison-mère, où s'étaient rendus des collègues de Limoges.

Et la cerise sur le gâteau, c'était que, pour ne pas risquer de flop, Dréau, ce bon Dréau, ce consciencieux Dréau était retourné sur place l'après-midi pour en faire un moulage. Et quelle n'avait pas été sa surprise de constater que les empreintes Weston avaient fait des petits. Elles étaient plus nombreuses que dans la matinée. . .

Julain échafaudait mille et un scénarios, avec ce mélange de calme et d'excitation qu'il connaissait bien, et qu'il ressentait chaque fois qu'une enquête progressait. Et naturellement, il avait fait part des derniers échos au Procureur, qui avait appelé dès 8 heures.

Martin était aussi fébrile que son patron. Il avait fait l'ouverture, à Lesconil, du quartier général des druides anti-Linky, et obtenu sans difficulté le nom des membres de la petite congrégation. Leur mentor semblait être un certain Cariou, qui habitait tout près.

Proche de la septantaine, grand, sculptural même, avec une barbiche blanche et des cheveux mi - longs, Cariou n'était pas homme à se laisser envahir par un inconnu surgissant chez lui sans y être convié. Mais la carte professionnelle aidant, il s'était adouci et ne paraissait finalement pas mécontent d'avoir la visite d'un enquêteur après ce qu'il s'était passé. Sonné par la mort de Soizic, il avait besoin d'en parler, et il en avait parlé, tellement même que Martin avait dû remplacer la bande de son magnétophone de poche.

La trame prenait forme, et lorsque les deux limiers se retrouvèrent à 13 heures chez Angélo, pour déjeuner, les éléments du puzzle étaient presque au complet.

La clairière bigoudène, qui existait depuis une dizaine d'années, - de luminaisons disait-il -, réunissait une douzaine de comparses. Ils tenaient leurs assemblées au tumulus de La Torche, sous le dolmen du cairn supérieur, à deux pas de leurs fleurs sacrées. Sous l'impulsion de Soizic, ils incarnaient un druidisme dissident, évolutionniste, qui adoptait le Safran comme panacée. Toumant le dos aux druidaillons de la clairière de Brocéliande, ils avaient jeté aux orties les robes blanches et le gui pour leur substituer le safran, les brogues et les saies orangées, vraie couleur de la mythique Aifé. Ils n'avaient jamais pris au sérieux les menaces des traditionalistes, pourtant nombreuses, mais ils restaient méfiants. Jusqu'à l'article du journal, où Soizic avait cru voir dans le libellé du concours – *les ennuis allaient commencer à la récolte des fleurs de crocus* - une déclaration de guerre. La page cuisine, le safran, les ennuis, ça ne pouvait s'adresser qu'à elle, vous comprenez ? Cela avait renforcé son idée d'aller, par bravade, porter le fer à Brocéliande pour la grande cérémonie du troisième dimanche de juillet, la *Gorsedd Digor*, ce qui avait causé sa perte.

Les choses devenaient claires : le quiproquo de l'article du journal, qui était bien innocent, la fermeture exceptionnelle du restaurant, la datation du décès, la cicatrice et la chasuble orange. Le crime avait du être perpétré à Brocéliande le dimanche, et le corps rapatrié lundi soir, date de la mort du chien. La pauvre bête avait dû se défendre, ou se débattre, ce qui expliquait les objets renversés et brisés dans l'arrière cuisine.

Restait à identifier les coupables, dont deux avaient laissé leurs empreintes dans la terre du jardin, en transportant le corps. L'étau se resserrait inexorablement sur l'homme aux Westons, mais là, ça allait trop loin, et Julain devait rendre compte à sa hiérarchie – après avoir trinqué à la santé d'Angelo, qui brandissait son Limoncello.

Il se rendit à son bureau pour joindre le commissaire Le Roux, à Brest, le mettre au courant et sans doute lui passer la main. Comment faire autrement, maintenant qu'il s'agissait d'entendre et probablement de confondre celui qui avait commis l'imprudence de sortir mardi, en fin de matinée, s'aérer dans le jardin ... Monsieur le Procureur !

Surprise, Le Roux était dans le bureau, où il rattrapait d'un sandwich le repas qu'il venait de rater. Il sortait de chez le Préfet, qui l'avait convoqué à Quimper de toute urgence pour lui apprendre une triste nouvelle, la mort du Procureur. Le magistrat s'était suicidé par arme à feu dans le bureau de sa résidence des bords de l'Odet, après avoir enregistré sur son dictaphone toute la genèse d'une incroyable affaire et le pourquoi de son geste. Une sombre histoire de druides, et d'élucubrations dont on n'aurait jamais cru un Procureur capable !

Mentor de la clairière de Brocéliande, respecté en Comouailles, lui qui parlait en premier en forêt des Camutes, pouvait-il supporter que le sacro-saint grimoire soit tombé dans des mains dissidentes ? Avec ça, la sédition bretonne ne pouvait que gagner du terrain. Il fallait punir l'impie, la sacrilège qui profanait le gui, et la punir avec toute la rigueur du rite. Il avait accompli la volonté de Hu Gadam, Hu le Puissant, clairement exprimée par les neuf vierges de Sein, le fameux oracle. Sa mission accomplie, Il avait mis fin à son existence terrestre de la façon dont Koridwen le prescrivait, au 6<sup>ème</sup> jour de la lune, après avoir coupé dans les formes le gui d'un chêne rouvre, pour rejoindre le monde des druides et des Dieux, le monde du bonheur et de l'éternité.

En reconduisant Le Roux, Julain pensait que le Procureur était complètement toqué, mais que, quoi qu'il en soit, la boucle était bouclée même s'il restait encore à retrouver les complices, ce qui ne serait pas long. Il confia sur le champ à Martin la tâche d'éplucher le carnet de réservation du restaurant, de faire parler le portable du magistrat, et de joindre les collègues des RG compétents sur la zone de Brocéliande.

Attention, cependant, aux paroles du Préfet : « Le Roux, évitons d'être bavards avec les journalistes. Un Procureur, druide et assassin, quelle aubaine pour ces fouille-merde, vous comprenez ? »

Il faisait beau. Julain prit la route des bords de l'Odéon.

## La reine des épices pour la reine Lilibeth

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...

Comme un rêve prémonitoire. Un superbe cauchemar avec des couleurs violette, rouge et orange. Amer mais délicieux. Une peur curieuse, comme la venue du messie. La cheffe Anne-Sophie Couteau imaginait la venue d'une personnalité VIP stressant tout le monde dans le restaurant. Elle n'aimait pas du tout, mais alors pas du tout que sa fille Capucine soit dans ses pattes quand elle lisait.

Une petite tornade de neuf ans, avec une bouille couverte de tâches de rousseurs, et de chaque côté, une tresse rousse. Elle la comparait à cette coquine de Nana Dubouchon, la sœur de Tomtom dans la bande dessinée Tomtom et Nana. ...Sauf que son restaurant à elle, c'était plutôt le « Homard Gracieux » que la « Bonne Fourchette »... La maman de Capucine avait juste fermé son journal et bu une gorgée de thé à la rose, que la petite l'interrogea avec ses grands yeux noisette :

- C'est quoi, des crocus sativus, mamounette?
- Les fleurs d'où vient le safran... Mais oust, du balai, Capucine, je travaille !
- Non, tu rêves. Tu es dans la lune.
- Je m'informe, je farfouille... Tu sais, dans ce boulot, Il faut être à la page.
- A la page combien?
- C'est une expression « à la page »... Ça veut dire être au courant des infos, de la mode et des tendances culinaires.
- Alors c'est quoi, là, les trente danses culinaires ?
- Encore tes questions ! ...Eh bien en ce moment, ma chérie, ce qui est tendance et pas « trente danses », c'est de ramasser soi-même des algues qui se mangent à la plage, c'est d'utiliser des épices rares et bonnes pour la santé, c'est d'être jardinier-cuisinier, de faire pousser ses plantes, et d'utiliser ses fleurs en déco pour rendre ses plats jolis...
- Tu sais quoi, maman ? Le papa de ma copine Safrane, il m'a dit que les capucines sont des fleurs qui se mangent.
- Eh bien demandes lui donc si dans son jardin, il n'aurait pas des « crocus sativus ». Ça ne m'étonnerait pas de lui. Je suis preneuse. Je mettrais bien à la carte : « Oursins de l'Île et velouté de fleurs de capucines safrané, suivi d'un homard au beurre d'herbes et salicorne »...

Le papa de la petite Safrane était fou des plantes, et son métier de paysagiste allait avec sa passion : le potager et les fleurs. Il entretenait les jardins du restaurant et des chambres d'hôte d'Anne-Sophie, c'est ainsi que leurs deux petites filles étaient devenues de sacrées copines. Les deux familles s'étaient rapprochées.



La maman de Capucine, Anne-Sophie Couteau, 46 ans, deux enfants et un époux venu de Bretagne, était un cordon bleu. Mieux que ça: elle était comme l'artiste de cirque qu'on appelle le funambule, sur le cordon. Elle avait repris le restaurant déjà deux fois étoilé de ses parents, et avait gagné une troisième étoile. Son mari, chef de la cave, venait souvent la regarder jouer des notes de grande cuisine aux pianos du restaurant. Anne-Sophie avait deux mignons petits chiens de la race des corgis, (Salt et Pepper ; c'est important pour la suite), elle aimait le bleu turquoise et la mer... Et adorait cuisiner des poissons pêchés sur la côte... Cette petite famille n'habitait pas trop loin du restaurant, près de la Rochelle. A cause de son travail, Anne-Sophie vivait à mille à l'heure, et passait peu de temps avec ses enfants. Elle avait dû oublier qu'elle aussi, avait été une petite fille. Capucine était donc très seule, et passait son temps à lire. Par chance, elle avait Safrane. Sa copine au prénom bizarre, qui avait des passions et des manies bizarres pour son âge : une admiration pour la reine d'Angleterre, et une horreur pour les étiquettes des habits qui grattent le cou. C'était la meilleure de l'école, donc la chouchoute de maîtresse. Dans la cour de récré, les jaloux l'appelaient l'« Ovni »... Mais mieux vaut une bonne copine que pas du tout.

- Maman, je peux aller chez Safrane ?
- Oh que oui ! Go ! Souffla sa maman, soulagée que sa fille la laisse tranquille.

Safrane habitait près de là, et Capucine adorait y aller en rollers. Dommage que Safrane ne savait pas en faire. Elle ne savait même pas faire ses lacets. Avant de partir, Capucine avait piqué le journal de sa maman et les magazines qui traînaient dessous, « Point de vue », « Paris-Match ». Ils faisaient le bonheur de Safrane. Capucine adorait jouer à faire tout comme sa maman avec sa meilleure amie : rêver d'être de grandes cheffes, et inventer des recettes rigolotes... Ou plutôt de nouvelles grosses bêtises.

Les deux fillettes s'étaient vite installées dans le chalet des enfants, au fond du jardin. Un petit paradis où les adultes étaient interdits. C'était écrit à la craie sur la porte...

- Cheffe Capucine, qu'allez-vous mettre à notre nouvelle carte ?
- Je ne sais pas encore, collègue. Avant tout, j'ai une question de la plus grande importance à vous demander. Ce sera notre succès international...
- Ah ? Sérieux ?
- Grave, répondit fièrement Capucine. Est-ce que tu peux demander à ton papa s'il a des crocus sativus?

Capucine avait dit le mot en latin pour lui faire envie. Safrane était fascinée par les mots inconnus. Il y a deux trucs que Safrane ne quittait pas : sa tablette et son collier à mâchouiller. Son collier était un cordon au bout duquel pendait un gros faux diamant, en plastique mou. Après avoir tapé « Crocus sativus » sur sa tablette, elle la retourna pour montrer l'image à son amie :

- Les fleurs de safran, c'est ça ? Bien sûr ! Papa en plante en mon honneur. Au bout du potager, à gauche. Je te laisse y aller.

Pendant que Capucine s'était éloignée, Safrane feuilleta vite fait le magazine qu'avait volé sa copine à sa maman. Soudain, elle eut un flash en lisant: Elisabeth II cherche un chef spécialiste de la cuisine française. La reine recrute quelqu'un capable de commander sa brigade de Buckingham Palace. Safrane avait toujours voulu la voir pour de vrai. Elle tenait cette passion de la maman de Capucine, fidèle lectrice de la presse people de familles royales... Si pour Anne-Sophie c'était juste un rêve, un pécher mignon, chez Safrane, c'était une manie ; comme passer des heures à faire des recherches sur Internet en mordillant le pendentif de son collier. Il y avait peut-être un moyen d'attirer la reine Lilibeth dans ce coin. Elle avait plus d'un tour dans son sac. Ça ne se voyait pas comme ça, mais comment dire... Dans sa tête, il y avait un génie, comme dans le dessin animé Aladdin de Disney. Si elle frottait sa tête d'ampoule avec sa main, « Zzzz... scratch...tiiiilt !!! », son cerveau trouvait comment exaucer tous ses vœux. Les grands disaient que c'est parce qu'elle était autiste Asperger, mais Capucine savait que Safrane était à la fois une sultane et un génie. Elle avait eu une idée lumineuse. Ça pouvait marcher avec un peu de chance. Elle la partagea avec son amie. Elles mirent plusieurs heures (et beaucoup de brouillons à la poubelle) pour écrire une jolie lettre à la main. L'union fait la force. Safrane était incollable sur ce qu'aimait la reine, et Capucine, en tant que fille de restaurateurs étoilés, connaissait des noms de plats luxueux et appétissants. Voici ce qu'elles avaient produit toutes les deux – en utilisant « Google traduction ».

Chère Altesse Royale,

Nous sommes Safrane et Capucine, agents de la Cheffe trois étoiles Anne-Sophie Couteau. Nous avons l'honneur d'informer Votre Majesté qu'Anne-Sophie Couteau, du Restaurant trois étoiles du même nom, postule à votre offre. Elle a refusé d'être recommandée pour ce poste, car elle est originale et aime les défis. C'est à vous de venir à elle. A la date que vous désirez. Venez incognito, et vivez une expérience française unique au monde. Anne-Sophie a aussi de chouettes chambres d'hôtes avec thalasso, dans une villa en pierres blanches, qui a appartenu à des corsaires très riches. Ce n'est pas loin de l'hippodrome de la Rochelle. Vous pourrez même y voir une course hippique. Vous et votre staff, et même vos petits chiens, pourrez en profiter pendant votre séjour. Vous êtes invitée dans un établissement membre des Grandes tables du monde, des Relais Châteaux, et qui a reçu le prix Michelin de la Gastronomie durable. Vous pourrez dîner à la table de la cheffe. Anne-Sophie Couteau a créé des menus aux recettes spécialement pour vous : Turbot magique sauce bouillabaisse au safran de l'Île de Ré, Joles de lotte au beurre blanc d'Echiré, filet de Haddock et fenouil à l'étuvée, aux algues et au safran, et si vous désirez ne pas prendre de poisson : il y a du faisan flambé au cognac « Hine », la marque française que vous utilisez à la cour. Pour les desserts, « chocolate biscuit cake » et sa crème anglaise, gâteau « Reine Elisabeth » aux dattes et noix de coco façon Mercotte, etc. La cheffe partage plein de points communs avec votre altesse royale. Elle a eu un coup de foudre pour les chiens corgis, les siens s'appellent Salt et Pepper. Ça lui arrive de faire le même plat pour

elle et ses toutous d'amour : des makis au Pâté Hénaff du Chef Bruno Matignon. Son cocktail préféré est, comme vous, le « Gin et Dubonnet ». Elle a une parfaite maîtrise de la cuisine française, et ses deux tendances sont « slow food » et « healthy food ». Elle fait partie de la confrérie Lannionaise des croqueuses d'algue qu'elle a connue grâce à son mari breton. Et surtout, elle cuisine beaucoup avec l'or rouge : reine des épices, et épice des rois. Anne-Sophie nous a raconté tous les secrets du safran. Un médecin de la Grèce antique, Hippocrate, disait que le safran était comme un médicament. Les Hébreux et les peuples voisins l'utilisaient dans la cuisine et la teinture de tissus, d'ailleurs le pistil du safran a la forme d'une lettre hébreu : shin (שׁ), et on retrouve le nom du safran dans le cantique des cantiques.

Nous ne voulons surtout pas vous forcer à venir, mais nous vous donnons une dernière raison : cela va vous toucher, car vous êtes la bienfaitrice de beaucoup d'œuvres de charité : Safrane est autiste Asperger. Elle a été diagnostiquée toute petite. Votre époux, le prince Philip et duc d'Édimbourg, aurait aussi ce syndrome (homme très savant, qui a sur son ordinateur une liste de plus d'un millier de livres qu'il a lus). En venant, vous réaliserez le rêve de Safrane.

Sincèrement vôtre.

Safrane, et Capucine, chargées de communication.

Elles eurent l'idée de mettre dans l'enveloppe quelques algues et fleurs de safran séchées. Il ne restait plus qu'à écrire l'adresse: Her Majesty The Queen, Buckingham Palace, London, SW1A 1AA, UNITED KINGDOM. Safrane voyait que les mains de Capucine en tremblaient :

- Alors tu en penses quoi ? T'es cap, ma Capucine ?

...Quelques semaines avaient passées. Un matin, Anne-Sophie parcourait d'un œil distrait son courrier, posé à côté de l'édition du samedi de son quotidien. Soudain ses yeux s'attardèrent sur une enveloppe hors du commun, venant tout droit d'Angleterre. Elle eut comme un étrange sentiment de déjà-vu. Elle se dépêcha de l'ouvrir. Elle n'en cru pas ses yeux, lorsqu'elle vit qu'elle était signée par la Reine Elisabeth II. Son regard tomba sur ces quelques phrases: « Mesdames, grâce à un événement annulé, un week-end s'est libéré dans l'agenda de sa Majesté. La France lui manquant beaucoup, la souveraine a accepté votre invitation surprenante, et a hâte de tester sur place votre cuisine et de se ressourcer dans vos établissements à l'occasion d'une visite informelle. Elle est ravie de rencontrer une femme cheffe d'un restaurant trois étoiles, ainsi que les charmantes Safrane et Capucine. Elle pourra tester et recommander votre restaurant...

Marry Morrison, Dame de compagnie de sa Majesté.

Surprise et ne comprenant pas ce qui lui arrivait, Anne-Sophie appela sa fille pour avoir des explications. Capucine, folle de joie, avait rejoint sa maman avec le brouillon de la lettre. Bouleversée, la cheffe était face à un choix très dur : accepter l'aventure ou pas... Mais en réfléchissant bien, il n'était

possible de faire marche arrière. Elle n'avait plus qu'à se mettre aux fourneaux pour faire des essais avec les stigmates de *crocus sativus*, et d'étudier le protocole royal. Pas de doute les ennuis allaient commencer...

*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...*

Cela faisait maintenant cinq ans que Camille avait obtenu sa troisième étoile pour son restaurant Les Lys Blancs. Ces fleurs étaient, d'ailleurs, tout un symbole pour elle. Lorsqu'ils entamaient leur floraison dès le mois de juin, les lys majestueux ornaient les plates-bandes à l'entrée de son établissement, et ce, jusqu'à la fin d'octobre. Ils étaient si beaux ! En outre, l'enseigne en trouvait toute sa signification et le parfum enivrant ravissait chaque client à leur arrivée. Il paraît qu'ils n'étaient pas aussi somptueux du temps de monsieur Robert. Les gens se plaisaient à dire qu'elle avait la main verte et que sa gentillesse et son talent devaient aider. Quant aux crocus... Elle n'avait pas le choix, elle savait qu'elle allait devoir recommencer. Elle devrait passer par plusieurs étapes et la première était de changer sa carte pour se mettre au goût de la saison automnale. Le safran, ou crocus sativus, allait être un des ingrédients phares de ses plats. Il allait venir parfumer et colorer nombre de ses mets, sauces, riz et desserts. Cela ne serait pas aisé. Les trois stigmates rouges étaient extrêmement convoités par ses concurrents. Ils semblaient plus déterminés que jamais à lui faire tomber une de ses étoiles. Surtout l'un d'entre eux.

Il était déjà difficile pour une femme d'être Chef, et lorsqu'il s'agissait d'aller à la pêche aux épices rares, il fallait qu'elle regorge d'inventivité et de créativité, tout comme pour ses menus. Se renouveler au gré des mois, en utilisant les produits saisonniers, était devenu son fer de lance. La Bretagne n'était pas la région de prédilection pour la culture de l'or rouge qui nécessite une bonne dose d'ensoleillement régulier. Elle allait donc devoir attirer les vendeurs chez elle avant son plus redoutable rival, Florent Digenat. Cet être abject lui sortait par tous les pores de la peau ! Elle suait littéralement du Digenat, à grosses gouttes, à en attraper des crises d'urticaires virulentes dès qu'elle entendait son nom. Monsieur était Chef, depuis plus longtemps, et l'obtention de la troisième étoile de Camille lui était restée en travers de la gorge. S'il savait ce qu'elle avait envie d'y mettre à la place afin qu'il s'étouffe ! Un petit os de poulet ? Une arête de poisson ? En tout cas, quelque chose de bien méchant, pour qu'il lui fiche enfin la paix ! Elle avait espéré travailler en toute intelligence avec les autres restaurants du village, lorsqu'elle s'était installée et avait repris le commerce. C'était sans compter sur l'esprit rétrograde et

machiste de cet homme malveillant. Elle avait beaucoup de mal à comprendre comment son établissement pouvait encore être ouvert avec de si mauvaises critiques, et, surtout, pourquoi les gens continuaient de s'y rendre. À croire qu'il mettait un soupçon de sorcellerie dans ses plats afin qu'ils soient tous sous son emprise ? Certains des amis de Camille, pour lui rendre service, avaient déjà déjeuné là-bas et avaient été unanimes : ils n'avaient pas apprécié. Et ce n'était pas dans le but de lui faire plaisir. Non, ils étaient sincères. Lorsqu'ils avaient testé celui de Paul Picard, un peu plus loin sur la route de la plage, ils n'avaient pas été déçus et pensaient même y retourner. Elle savait qu'ils ne lui mentaient pas sur la critique gustative qu'ils en avaient faite. Elle s'était fait rouler par cet escroc de Digenat, l'année dernière, il était hors de question de se laisser avoir cette fois ! Elle contacta alors tous ses fournisseurs d'épices afin de passer ses commandes avant que les prix ne flambent et dut se rendre à l'évidence : il avait déjà sévi. Les tarifs étaient déjà plus haut que l'an passé.

— Monsieur Rossi, ce que vous m'annoncez n'est pas raisonnable.

— Té, mam'zelle Camille, ce sont les prix de cette année !

— Ben, voyons... Et vous allez me dire que Digenat n'y est pour rien ? Il vous en a proposé combien pour que vous me donniez ces tarifs exorbitants ?

— Boudu, non ! Rien ! Rien de rien. Suis fidèle à mes clients, moi !

— Combien, monsieur Rossi ? Vous savez que vous n'êtes pas mon seul fournisseur, je sais que vous avez travaillé avec mon prédécesseur. J'aurais pu arrêter de me fournir chez vous ! Je vous suis restée fidèle parce que vos produits sont toujours de bonne qualité et que je vous pensais honnête ! Ne me mentez pas, je me suis déjà fait avoir la saison dernière, ne me la faites pas à l'envers !

— Peuchère, je vous aime bien, et je peux pas vous faire ça. M'sieur Robert, avant vous, il était gentil aussi. Ça m'a fait drôle qu'il disparaisse comme ça. Et Digenat... Ça m'enfada ce genre de personnes, mais les affaires sont dures ici. C'est difficile de résister. Allez, pour vous, pitchoune, je le fais au même prix que l'autre fois.

— Je ne demande pas une faveur et je ne suis pas votre pitchoune, que ce soit clair ! Je vous demande d'être juste afin que ce monde ne tombe pas dans les mains d'abrutis comme Digenat ! La restauration est un art, monsieur Rossi, laissez-lui ses lettres de noblesse !

— C'est d'accord, mam'zelle Camille, mais dites rien, il est redoutable. M'sieur Robert avant vous, pour sûr qu'il y a perdu sa santé. J'vois qu'ça.

— Je ne sais pas pour monsieur Robert ! Pour l'autre, là, je sais, et il va falloir que ça cesse.

Maintenant, j'attends ma commande, et rapidement ! Je paye !

— Té, z'êtes coriace en affaire, vous vous bonifiez avec l'âge !

Camille raccrocha, ivre de colère. Comment ce « chef » pouvait manquer de respect envers sa profession ? Et ses trois étoiles, d'où sortaient-elles ? Son sang ne faisait qu'un tour, parcourait toutes les veines de son corps à la vitesse de la lumière. Il fallait que cela s'arrête, et rapidement. Ce coup-ci, c'était le safran, un autre, c'était les arrivages de poissons et crustacés, de légumes, de fruits... Elle devait constamment se battre contre lui, il n'y avait vraiment que cet abruti qui lui mettait des bâtons dans les roues. Elle lui avait pourtant proposé, dès qu'elle avait repris l'activité, de se soutenir et de soumettre des choix différents, afin d'élargir la clientèle et de la partager. Le jour où elle servait des plats avec des produits de la mer, lui pouvait suggérer des produits du terroir et ils avaient, ainsi, la possibilité d'alterner pour s'entraider. Étrangement, il avait accepté rapidement jusqu'à ce qu'elle réalise qu'il présentait les deux menus sans tenir compte de leurs accords. Cela nuisait fortement à la fréquentation des Lys Blancs, puisque le restaurant de Digenat, Aux Mille et Une Saveurs, était installé depuis bien plus longtemps. Elle ne vit pas tout de suite la supercherie. Lorsqu'un client vint lui dire que c'était « marrant » qu'elle propose les mêmes plats que l'autre resto, Camille ouvrit les yeux. Furieuse, elle se rendit chez son rival et attrapa un menu. C'en était fini de la bonne entente qui n'avait finalement jamais existé. Digenat la regarda déchirer une de ses cartes, un sourire narquois traversait son visage rubicond. Il était, non seulement, une personne déplaisante en raison de son comportement, mais aussi physiquement. Cependant, elle voyait nombre de femmes se pavaner devant lui en expliquant à quel point elles le trouvaient beau. Comment était-ce possible ? Le pouvoir et l'argent rendaient-ils aveugle à ce point ? Ou Camille le percevait-elle tel qu'il était réellement, et une sorte de charme envoûtait les autres ? Non, c'était vraiment n'importe quoi, il fallait qu'elle arrête de penser qu'il y avait de la magie ou des sorts dans cette situation. Elle était ravie d'avoir mené à bien son achat, pourtant elle sentait l'angoisse monter à l'idée de la livraison. Son voisin allait forcément le remarquer. Il était même évident qu'il allait apprendre qu'elle avait réussi à payer son safran moins cher que lui. Monsieur Rossi risquait de perdre un client ou de passer un sale moment.

*Oh tant pis, ils veulent jouer, ils perdent !* pensa-t-elle.

Il était temps de finaliser sa nouvelle carte. Elle s'installa tranquillement afin d'imaginer ce

qui serait susceptible de ravir les papilles de ses futurs clients. Une fois sa tâche achevée, elle partit se coucher, non sans ressentir une certaine crainte. Elle n'aimait pas travailler dans cette ambiance. Elle entretenait de bonnes relations avec les autres, pourquoi celui-ci n'arrivait pas à s'y faire ? Lorsqu'elle avait repris l'établissement, à la disparition de monsieur Robert, le personnel l'avait déjà prévenue. Même entre hommes, il n'y avait jamais vraiment eu d'entente. Elle chassa toutes ces mauvaises pensées de son esprit et tenta de trouver le sommeil. Il fut bercé de cauchemars, de visages maléfiques et de fleurs mauves aux stigmates en or.

Quelques jours passèrent avant qu'elle reçoive sa livraison. Elle était sur le pied de guerre, à guetter le camion pour que Digenat ne détourne pas sa précieuse marchandise. Elle avait envoyé son commis chez son rival afin de le divertir, en proposant de nouveau une trêve et de l'entraide. Elle savait que le restaurateur ne serait pas dupe, mais le temps qu'il réalise, elle pourrait réceptionner sa commande. Elle s'en rendait malade de devoir user de stratagème pour réussir à exercer la profession qu'elle avait toujours voulu faire. Pourquoi en arriver là ? Ne devait-elle pas simplement passer outre les produits à la mode et trouver un autre moyen d'attirer les gens aux Lys Blancs ? Non. Elle avait gagné sa troisième étoile à force de dur labeur. Il était hors de question que quelqu'un l'empêche de faire ce qu'elle souhaitait. La cuisine, c'était toute sa vie ! Et les critiques étaient bonnes. Même les avis des clients, qui tenaient à la féliciter en fin de repas, lui donnaient du baume au cœur. Non. Si c'était lui qui avait un problème, c'était à lui de s'y faire ou de partir ! La tension nouait chaque muscle de son corps au fur et à mesure que l'attente se faisait longue. Pourtant, monsieur Rossi l'avait prévenue : la livraison devait avoir lieu aujourd'hui vers 9 h. Que faisait donc ce chauffeur ? Il était déjà plus de 10 h. Elle rappela Rossi qui lui confirma l'horaire.

— Il n'est toujours pas là, monsieur Rossi !

— Peuchère, je sais pas quoi vous répondre, mignonne ! Moi, les commandes, elles sont parties comme j'ai dit. Vous avez vu avec vot'méchant, là ?

— Je n'ai pas vu arriver le camion ! Comment il aurait pu intercepter ma livraison ? Ou alors, il aurait fallu qu'il sache quel transporteur et qu'il... Oh, non, c'est pas vrai ! Merde, merde, merde !

Camille raccrocha, furieuse. Elle était sûre qu'il l'avait fait, cela ne devait pas se passer de cette façon ! Elle sortit de son restaurant, remontée, les nerfs à vif, la colère coulant dans ses veines à la place du sang.



— Ah non, il ne va pas s'en tirer comme ça ! C'est hors de question ! Pour qui il se prend ?

Seulement, une fois arrivée devant la porte d'Aux Mille et Une Saveurs, elle se cogna le nez. C'était fermé. Était-ce possible qu'il n'y soit pour rien ? Non, il a toujours tout fait afin d'entraver la bonne marche de son entreprise, c'était forcément lui ! Elle repartit bredouille, et se jura de revenir plus tard. Il allait falloir qu'elle regorge d'inventivité dans le but de refaire ses menus, faute de safran. Ou bien trouver un autre fournisseur rapidement ? Pourquoi n'avait-elle pas commandé à plusieurs producteurs ? Quelle idiote elle avait pu être ! Elle sentait la rage monter en elle. Elle n'avait jamais rien ressenti de pareil. Les services du midi ne furent pas très prolifiques, elle n'avait pas la tête à ce qu'elle faisait. Les jolis petits filaments rouges dansaient devant ses yeux. Comment avait-elle pu être aussi naïve et penser s'en tirer avec sa si bonne négociation ? Foutaises ! Et où était passé Treveur, son commis ? Elle ne l'avait pas revu depuis ce matin. Plus rien ne tournait rond. Elle en fit brûler sa dorade, trop cuire son araignée, il fallait qu'elle arrête ! Elle allait régler tout ça ce soir !

Une fois le restaurant fermé et le personnel parti, elle prit son courage à deux mains. Elle tenta, dans un premier temps, de joindre Treveur, sans succès. Où avait pu disparaître ce jeune fou ? Elle tombait sans cesse sur son répondeur. Elle décida de lui laisser un message au bout du troisième coup de fil infructueux.

— Trev ? C'est Camille. S'il te plaît, rappelle-moi, je m'inquiète de ne pas t'avoir revu. Rassure-moi ! Bye.

Elle espérait que Digenat ne lui avait pas fait de mal ! Il n'irait quand même pas jusqu'à faire un truc pareil ! Elle se mit en marche pour traverser la route qui la séparait de lui. Il était forcément là. Elle savait, par des ouï-dire, qu'il allait souvent, le soir, dans son arrière-cuisine avec sa conquête du jour. Il aimait « conter fleurette » à celles qui succombaient à ses avances. Elle ne parvenait toujours pas à comprendre comment ce genre d'individu, imbu de lui-même et détestable, parvenait à plaire. Depuis qu'elle avait repris Les Lys Blancs, après la disparition de monsieur Robert, elle n'avait jamais réussi à avoir la moindre relation sérieuse ou durable. Pas de coups d'un soir, elle n'y arrivait pas, n'avait pas le temps pour ça, le restaurant était devenu toute sa vie. De savoir que des femmes pouvaient, ne serait-ce qu'une seconde, être attirées par cet homme, Camille aurait pu vomir au beau milieu de la chaussée. Elle espérait le

trouver et ne souhaitait surtout pas interrompre une partie de jambes en l'air ! Plus elle se rapprochait d'Aux Mille et Une Saveurs, plus son estomac se serrait, à lui renvoyer de la bile dans l'œsophage. Elle avait une telle fureur qui montait. Son cœur battait irrégulièrement et si vite ! Il pourrait sortir de sa poitrine. Il fallait qu'elle se calme sinon elle n'aurait aucun poids face à ce gars. À quoi ressemblerait-elle, rouge de rage, la bave aux lèvres, les yeux exorbités ? C'est l'image qu'elle avait d'elle-même à l'instant, c'était ridicule. Elle s'arrêta peu avant le trottoir d'en face pour reprendre son souffle. Que lui arrivait-il ? Elle n'avait jamais ressenti une telle hargne envers quelqu'un. En même temps, personne, avant lui, n'avait agi de la sorte avec elle. Elle repensait à son joli safran, qu'il lui avait très certainement volé. Elle en était persuadée ! Elle avait, malgré tout, confiance en Rossi. Il aimait et estimait beaucoup son prédécesseur, et, depuis qu'il avait disparu, il avait gardé cette confiance pour Camille. Jusqu'à ce qu'elle commence à avoir davantage de clientèle dans son établissement, en dépit des coups bas de son rival. Elle avait bien vu que les prix de Rossi augmentaient intensément, car la conjoncture n'aidait pas, Diguénat lui mettait la pression. Elle prit une énorme inspiration pour retrouver du courage afin d'avancer. Le restaurant était resté fermé toute la journée, c'était étrange, car elle voyait bien la lueur d'une lumière qui éclairait la petite cour derrière. Elle marchait d'un pas alerte, puis ses sens lui intimèrent de ralentir. Elle se dit qu'il fallait éventuellement le surprendre. Peut-être était-il en train de ranger son butin ? Il savait le nom du transporteur, il avait pu détourner la livraison en baratinant le chauffeur, il les connaissait tous. Plus elle se mettait cette idée en tête, plus la rage lui revenait au ventre. Il allait vraiment être compliqué de garder son calme devant lui ! Elle se redressa, sortit ses épaules, il fallait qu'elle se sente sûre d'elle ! Pourtant elle ne l'était pas, du tout. Elle avait peur, elle était ravagée par ce sentiment de colère qui l'envahissait au fur et à mesure qu'elle approchait. Puis elle s'arrêta. C'était quoi ? Des chuchotements ? Un feu dans le four extérieur ? Elle entendait bien des crépitements et des voix. Il était là ! Elle stoppa net sa marche et se plaqua au mur. Elle le suivit en se frottant à lui, comme une voleuse. Elle sentait ses forces l'abandonner. Ses jambes flageolaient, son cœur battait à tout rompre. Les bribes d'une conversation lui parvenaient de manière feutrée, mais certains mots se détachaient.

*Merde, il n'est pas seul ? En même temps, c'est préférable pour moi ! Sauf si cette personne est aussi nocive que lui !* pensa-t-elle.

Elle continua d'approcher doucement, pour écouter.

— Ben oui que j'ai ! ... faut pas... sache ! ... encore fait... oublié !

Il fallait qu'elle arrive à hauteur pour mieux entendre. Une fenêtre était ouverte. C'était de là que sortaient ces mots. Elle put constater que le four extérieur était bien allumé. Que faisait-il cuire à cette heure-ci ? Cette odeur était alléchante, plutôt étrange, un drôle de mélange. Une fois devant, il lui sembla que Diguénat était en pleine conversation téléphonique. Il était donc seul ! Ses forces lui revenaient. Il fallait qu'elle retrouve de l'aplomb pour l'affronter et le faire avouer ! Elle répétait, en boucle dans sa tête, le discours qu'elle avait préparé. Chaque mot avait été choisi, il ne fallait pas qu'elle perde foi en elle ! Ces senteurs qui titillaient ses narines lui faisaient perdre son attention. Elle devenait de plus en plus obnubilée par ce qui pouvait cuire dans ce four, maintenant. Que faisait-il ? Un test d'une recette secrète ? Soudain, les effluves se transformèrent, devinrent plus désagréables. Soit il venait de faire cramer son nouveau plat, soit il brûlait autre chose que de la nourriture. Les flammes rougeoyantes qui sortaient de l'ancre du foyer l'hypnotisaient. Elle s'approcha doucement et aperçut une masse noire à l'intérieur. Cela lui rappela quelque chose. Elle plissa les yeux pour faire la mise au point et tenta de comprendre ce qu'elle voyait. Une toque de chef ? Pourquoi faisait-il brûler sa toque ? Et à côté du four, par terre, elle distinguait une forme dissimulée sous une bâche, comme... un corps ? Mon Dieu, Treveur ! Ce cinglé avait fait du mal à Treveur ! Elle entendit un bruit de claquement venant de l'arrière-cuisine et sursauta. Elle retourna vite à son poste d'observation. L'attraction du spectacle avait failli la faire repérer. Pourquoi se cachait-elle ? Elle était là pour lui parler ! Mais si Treveur était bien sous cette bâche, il y avait de quoi avoir peur ! Elle était si proche maintenant qu'elle pouvait tout entendre distinctement.

— Non, j'ai tout mis dans le four, c'est bon. Aucune preuve, j'te dis ! Tu sais bien, pas de couilles, pas d'embrouilles ! Me suis débarrassé de tout. Si j'te l'dis ! Sa toque et le safran de la grognasse, partis en fumée ! Personne saura.

Elle le savait ! Le safran, c'était réellement lui ! Son sang ne fit qu'un tour, il bouillait dans chacune de ses veines et lui donna le courage qui n'arrêtait pas de la fuir ! Elle s'apprêtait à entrer dans la pièce, seulement deux mots lui revinrent à l'esprit : « Sa toque... » SA toque ? La sienne était rangée dans son vestiaire, il n'avait pas pu se la procurer en si peu de temps. C'était impossible !

— Tu te rends compte ? Cinq ans que je gardais ce trophée. Mais la p'tite, elle est redoutable. C'est sûr, c'est pas ce vieux con de Robert ! Il était dépassé, l'animal ! Dire qu'il a fallu un simple coup de pelle, et c'était fini en une fraction de seconde ! AHAHAH, je me souviens encore de sa face, à ce moment-là ! Et l'autre qui passe devant depuis tout ce temps et qui s'est rendu compte de rien ! Personne, j'te dis !

Monsieur Robert ? Sa toque ? Un coup de pelle ? Est-ce qu'il était en train d'avouer un meurtre ? Avec qui parlait-il ? Qui pouvait être son complice ? C'était horrible ! Pauvre monsieur Robert ! Et Treveur ! Était-ce ce qui l'attendait si elle n'était pas prudente ? Oh, mon Dieu, cet homme était vraiment le diable ! Qui pouvait être assez malsain pour être son comparse ? Camille se risqua à passer le haut de sa tête par la fenêtre afin d'avoir un meilleur angle de vue et se figea. Digenat n'était pas en conversation téléphonique. Ses deux mains étaient totalement libres, en tout cas, de téléphone. Par contre, il tenait une bouteille de whisky, et devant lui, se trouvait un miroir. Il se parlait donc à lui-même ? Avait-il trop bu ? Le regard de Camille fut attiré de nouveau par le feu qui continuait de plus belle, et qui rendait maintenant une fumée noire et suffocante. Ses yeux commençaient à larmoyer. Étaient-ce des picotements dus aux substances nocives qui brûlaient ou la peur qui s'emparait d'elle à la faire chavirer ? Puis ils revinrent sur le spectacle de Digenat en pleine conversation avec son reflet. Elle se rendit alors compte qu'il ne parlait plus et qu'il se mirait dans la glace. Un rictus diabolique s'affichait sur son visage. Elle paniqua et se baissa soudainement à en tomber assise, ses jambes l'ayant lâchée. Se pouvait-il qu'il l'ait aperçue ? Non, il n'avait pas d'yeux derrière la tête !

*Réfléchis, Camille, réfléchis !*

Elle sursauta lorsqu'elle entendit la grosse voix juste à côté d'elle.

— Comme c'est gentil de venir me rendre visite ! Manquait plus que toi à ma p'tite fête ! Tu sais que c'est pratique un miroir pour voir derrière soi ?

Camille s'en voulait d'avoir été si stupide mais elle n'eut pas le temps de réagir. Il l'attrapa par les cheveux et la traîna jusque devant le four. Elle tenta de se débattre, en jetant ses pieds et jambes dans tous les sens. Elle ne réussit, toutefois, qu'à se blesser sur le tisonnier qui était par

terre. L'entaille qu'il lui fit dans le mollet lui arracha un cri de douleur.

— Tais-toi donc ! Tu vas attirer l'attention sur nous ! Toi, t'es trop maligne. Je savais que j'aurais que des emmerdes. T'as mis longtemps à capter, quand même. Moins que ce bon vieux Robert ! Oh, il a disparu, le pauvre môssieur, du jour au lendemain ! Le nombre de gens qu'il a été facile d'embobiner en leur faisant croire qu'il avait tout plaqué ou qu'il s'était peut-être suicidé ! AHAHAHA ! Et là, j'ai fait la connerie de garder ça... sa putain de toque, comme un trophée... J'espérais que le resto fermerait pour de bon et toi, tu débarques. Je pensais vraiment que ça serait plus facile, mais t'es coriace !

Son haleine empestait l'alcool. Il tenait un discours plutôt compréhensif pour quelqu'un de fin saoul ! Camille n'osait plus croiser son regard, elle n'y voyait que celui d'un fou. Il avait peut-être bu, cependant pas assez pour être ivre ! C'était ça ! Son esprit était totalement ravagé ! Elle observa rapidement autour d'elle : elle se trouvait juste à côté de la forme sous la bâche. Se pouvait-il qu'elle finisse là, elle aussi ? Prévoyait-il de se débarrasser des deux corps dans le four ?

*Cet homme est complètement timbré !* pensa-t-elle, comme si cela allait la sauver.

Elle savait que les larmes qui coulaient, cette fois, étaient bien dues à la peur. Elle allait mourir, ici, sous les coups d'un fou. Tout ça pour du safran ! Pourquoi avait-elle insisté ? Pourquoi n'avait-elle pas décidé tout de suite d'abandonner et de faire autre chose ? Ce stupide caractère borné !

— Tu veux savoir où qu'il est, le Robert ? Bon sang, tu le vois tous les jours ! T'as jamais compris comment qu'elles sont si belles, tes fleurs ? Moi qui croyais qu'il serait trouvé vite, personne a jamais pensé à là ! Et puis, tout le monde s'est dit qu'il s'était barré, de toute façon. **ET MOI J'ÉTAIS TRANQUILLE !** Et t'es arrivée. Pire que la peste !

Camille ne voyait plus rien. Ses yeux trempés n'en pouvaient plus de pleurer. Son cœur lui faisait défaut, son courage aussi. C'en était fini. Ou peut-être pas ? Elle crut apercevoir soudain une ombre qui passa derrière Digenat, ombre qui se fit de plus en plus présente, fantomatique. Elle devait halluciner, si près de la mort. Digenat ne cessait de raconter comment il s'était débarrassé du corps du vieux Robert. Chaque grand geste et moulinet qu'il faisait était

accompagné d'une bonne rasade de whisky. Elle vit soudain le tisonnier se rapprocher d'elle. Elle ferma alors les yeux, pensant sa dernière heure arrivée, puis réalisa subitement qu'elle l'avait en main. Elle fut prise d'une force inouïe. Elle réussit à se lever, en tenant le bâton de métal, tandis que Digenat lui tournait le dos et continuait de boire sans lui prêter attention, se sentant invincible. Elle lui asséna un coup sur l'arrière du crâne, si violent, qu'il en tomba sur le sol, le visage tourné vers la gauche, les yeux ouverts marquant l'effet de surprise et les bras en croix. Il ne bougeait ni ne parlait plus. Un mince filet de sang s'échappa de sa bouche et le trou béant dans sa nuque ne laissa aucun doute. Il était mort.

Camille paniqua. Elle venait de tuer un homme ! Mais c'était de la légitime défense ! Pourtant, avec l'enquête, le procès, elle allait perdre son restaurant et il allait gagner, même raide mort ! Il en était hors de question. Soudain, un courant d'air lui souffla sur le visage et lui fit tourner la tête vers son établissement. Un rayon de lune éclairait le parterre de lys. Elle savait ce qu'elle avait à faire. Elle nettoya toute trace de son passage. Elle avait bien fait attention de ne rien toucher, à part le tisonnier. Elle l'essuya précautionneusement et le jeta dans le foyer, toujours en action. Même s'il ne fondait pas, cela suffirait à tout effacer. S'approchant de la bâche, elle la souleva, pensant y découvrir le corps de Trev, et fut soulagée de n'y trouver que des bûches. Où était son cadavre ? Elle y penserait plus tard, les choses pressaient. Elle redoubla d'effort pour trainer le corps jusqu'à l'arrière de son restaurant, malgré sa blessure. La nuit fut longue et laborieuse. Lorsqu'elle eut fini, il lui sembla voir l'ombre s'approcher et pénétrer la terre fraîchement retournée. Si c'était bien ce qu'elle pensait, elle en connaissait un qui allait passer un sale quart d'heure. L'endroit était idéal, personne ne venait jamais à l'arrière, elle était tranquille. Son téléphone se mit à vibrer, lui indiquant l'arrivée d'un message. Elle se hasarda à regarder puisque que tout était pratiquement en ordre.

*\*T'as oublié que tu m'avais finalement donné ma journée pour t'avoir aidée ce matin ? En plus, l'autre naze était même pas là, alors je suis rentré chez moi direc' et j'ai un peu fait la fête ! Tout va bien ? On se voit au prochain service !*

Elle sourit.

Oui, tout allait bien. Et les prochains lys blancs allaient être très beaux.

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 recettes pour agrémenter<sup>[[]]</sup> le menu 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.

Oui, les ennuis allaient commencer, maintenant c'était sûr ! Depuis le temps qu'elle y pensait ! Elle vit dans cette brève du « Phare de l'Ouest » un signe, un signe du destin, le signe que le moment était arrivé, qu'il fallait enfin passer à l'action ! Prendre enfin sa revanche !

\*

\*                      \*

Le commandant François Desjaques, chef de la « Crim' » de Nantes, finissait à peine son café de début de journée lorsque son téléphone retentit. Tout en écoutant son interlocuteur, il prit des notes, puis raccrocha vivement et se leva tout aussi prestement. Il se rendit dans le bureau commun de ses subordonnés et en désigna deux pour venir avec lui, le capitaine Zoltan Madeleine et le lieutenant Yvan Grellier. On venait de découvrir le corps inanimé d'un grand chef local dans les cuisines de son restaurant. La mort était des plus suspectes. Desjaques et ses hommes, se rendirent illico dans l'établissement gastronomique des bords de Loire. Pour l'instant, il laissait Louis et la jeune Isabelle sur une autre affaire en cours.

Ils se garèrent sur une petite place ombragée par de grands platanes, devant un manoir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle devenu « La maison Barège », du nom du chef Etienne Barège dont la spécialité était le fameux et traditionnel brochet au beurre blanc. Plat revisité et modernisé qui l'avait aidé à obtenir trois étoiles au guide Michelin. Ils furent accueillis par des policiers en uniforme qui leur indiquèrent le chemin. Lorsqu'ils pénétrèrent dans la cuisine, Marie-Clotilde, la médecin légiste, était déjà en plein examen. Autour d'elle, des membres de la police technique et scientifique s'activaient à la recherche de traces et d'indices. Après avoir échangé quelques mots avec la légiste sur ses premières constatations, Desjaques regarda longuement le corps. Le chef, d'une cinquantaine d'années, était allongé sur le ventre, du sang coagulé maculait l'arrière de sa tête. L'homme avait visiblement reçu un coup violent, certainement donné par un objet contondant, ce qui manifestement avait entraîné sa mort. François en prit bonne note. Il constata aussi qu'il n'y avait aucun désordre ni effraction, Barège devait connaître son agresseur. En tout cas, c'était une piste. Le policier avait remarqué qu'il y avait des caméras de surveillance tout autour du bâtiment. Si elles fonctionnaient, cela allait grandement les aider. François fut informé par un

« uniforme » que madame Barège se tenait à sa disposition dans la salle du restaurant. Avant de s'y rendre, Desjaques donna quelques consignes à ses hommes afin qu'ils ouvrent l'enquête. Le commandant entra dans une grande salle magnifiquement décorée, tout en délicatesse et sobriété. Les propriétaires des lieux avaient su agréablement organiser un savant mélange entre ancien et moderne, sans que cela ne soit choquant. Le résultat donnait au lieu une belle harmonie qui plut beaucoup à Desjaques. Il connaissait de réputation l'établissement mais n'y avait jamais mis les pieds. Il faut dire qu'entre le temps d'attente pour une réservation et le prix du repas, il n'avait guère eu le loisir d'y venir. Une femme, la cinquantaine radieuse, l'attendait dans un coin, assise sur un fauteuil, un mouchoir à la main. Desjaques se fit connaître auprès de madame Solange Barège en lui présentant ses condoléances. Elle le salua à son tour, précisant machinalement qu'elle était la directrice et propriétaire du lieu, et que le chef était son mari. Desjaques savait bien sûr tout cela mais, par politesse, acquiesça comme s'il le découvrait. Elle avait l'air ailleurs, elle donnait le sentiment que tout son monde, avec cette disparition, venait de s'effondrer. L'entretien fut bref. C'est elle qui avait découvert le corps en arrivant en milieu de matinée, et forcément elle n'avait été témoin de rien ! Son mari, qui se levait très tôt pour aller faire ses courses lui-même au M.I.N., avait dû arriver en cuisine vers six heures. Même les jours de fermeture, comme aujourd'hui, il venait pour expérimenter de nouvelles recettes. Quant à elle, elle était arrivée vers neuf heures après avoir fait des achats pour le restaurant. Desjaques lui demanda si elle connaissait des ennemis à son mari. Elle réfléchit, et même si elle savait que son mari parfois se montrait dur, voire colérique, à cause de sa très grande exigence, il était apprécié de tous. Et surtout, dans sa profession, où il était très admiré. Non, vraiment, elle ne voyait absolument pas qui avait pu lui faire ça. Sûrement un cambrioleur qui l'aurait surpris dans sa cuisine. Desjaques rebondit sur cet avis et demanda à la veuve si les caméras étaient activées. Elle lui répondit que celles-ci s'éteignaient lorsque l'alarme était coupée, qu'elles ne se rallumaient que si on les activait manuellement. Les jours de congé, c'était rarement le cas. Malheureusement, aujourd'hui son mari ne les avait pas remises en service. François tiqua, désolé de cet état de fait qui pourtant l'aurait bien aidé à confondre l'assassin. Il lui demanda combien de temps les enregistrements étaient conservés. Solange Barège lui répondit que les bandes étaient effacées tout les lundis, qu'ainsi toute la semaine passée devait être en mémoire sur le disque dur. François lui répondit qu'il faudrait qu'il le récupère, ainsi que l'ordinateur de son mari. Madame Barège acquiesça machinalement. Il conclut l'audition en lui demandant si elle voulait qu'on prévienne quelqu'un pour venir la chercher. Elle répondit que sa fille allait arriver. La matinée s'écoula au rythme des entrevues. Zoltan s'occupa des employés à qui on avait demandé de passer, à la fois pour les interroger mais aussi pour vérifier leur alibi. Quant à Yvan qui avait fait le tour du voisinage, il revint bredouille. Personne n'avait rien vu, rien entendu. Mais tous étaient horrifiés qu'un tel événement survienne dans leur quartier. François auditionna Virginie, la fille de la victime. Elle était enfant unique, c'était l'héritière. Desjaques



découvrit une personnalité affirmée, on sentait que cette femme, à sa façon de s'exprimer, avait du caractère. À trente-cinq ans, elle était encore célibataire, vivait dans un appartement jouxtant le logement de ses parents. Elle s'occupait au restaurant de la communication et des relations publiques. Desjaques apprit qu'elle aurait aimé suivre les pas de son père mais ce dernier, connaissant les difficultés et les contraintes de ce métier, l'en avait dissuadé. Finalement, elle avait fait des études dans la communication et, à la sortie l'école, son père l'avait embauchée. À la question de savoir si elle avait abandonné définitivement la cuisine, elle répondit qu'elle pratiquait en dilettante, pour elle et ses amis. Tout comme sa mère, elle avait un alibi, elle était passée voir leur assureur pour un léger dégât des eaux dans la cave du restaurant. En conclusion de cette série d'auditions, François eut une longue conversation avec le second, Christophe Demaison. Ils parlèrent à la fois du restaurant et du chef qui, pour le jeune trentenaire, était comme un père. C'est vrai qu'il avait l'air très affligé par sa mort. Ils discutèrent aussi cuisine, l'une des passions de Desjaques, et échangèrent diverses recettes, le jeune cuistot donnant des conseils avisés au commandant. En résumé, à tous les écouter, personne n'avait aucun grief contre la victime, les policiers n'eurent droit qu'à un concert de louanges.

Desjaques et son équipe étaient de retour au commissariat, chacun œuvrait à la rédaction des PV d'auditions. La journée de travail tirait à sa fin. Dans son bureau, autour d'un café qu'il avait préparé, Desjaques discutait avec Zoltan. Ce dernier, qui avait un sixième sens en matière de suspect, fit remarquer à son collègue qu'il avait des doutes sur la femme du chef, qu'il ne la « sentait » pas. François dut avouer que lui aussi avait des doutes et qu'elle n'était certainement pas étrangère à ce drame. Une intuition, comme ça ! Ils allaient attendre les résultats de l'autopsie et les conclusions des « scientifiques », pour voir vers où mener leurs investigations. Pour l'heure, ils allaient en rester là. Desjaques, avant de partir, passa faire un point avec le commissaire Corsini. Ce dernier faisait totalement confiance à Desjaques et à son groupe, il confirma ses choix d'enquête.

Suite à sa conversation culinaire avec le second, originaire du midi, Desjaques eut envie de se préparer une bonne ratatouille, il passa acheter, chez son primeur préféré, ce qu'il fallait en légumes du soleil pour ce plat. Rentré chez lui, il éplucha et coupa : oignons, ail, tomates, courgettes, poivrons, rouges et verts, et aubergines. Il mit le tout à mijoter dans une cocotte en fonte dans laquelle il avait préalablement fait revenir dans de l'huile d'olive, l'ail et les oignons grossièrement hachés. Il ajouta sa touche personnelle, ce qui faisait bondir les puristes, des olives vertes et noires, tout simplement parce qu'il adorait ça, puis des herbes de Provence, finement moulues grâce au moulin acheté aux Baux-de-Provence lors de son dernier séjour dans les Alpilles. Bien sûr, le temps que le tout mijote, ça n'allait pas faire son repas du jour, ce serait pour son dîner du lendemain, et la ratatouille ne serait que meilleure réchauffée. Ce soir-là, il se fit une poêlée avec le reste des légumes, sur lequel il cassa trois œufs façon piperade.

Ce mois d'octobre offrait un temps splendide, le ciel d'un bleu magnifique faisait oublier la légère fraîcheur de l'air. Desjaques était arrivé tôt ce matin-là, il avait hâte d'en découdre avec cette affaire qu'il trouvait banalement étrange, ou étrangement banale. Cette réflexion le fit sourire alors qu'il finissait son second café de la matinée. En attendant les infos de la légiste et de l'IJ, il avait mis son équipe à travailler sur le passé des proches du chef assassiné. Histoire de voir si l'un d'eux n'affichait pas une quelconque ombre au tableau

C'est en revenant de déjeuner qu'ils reçurent la visite de Marie-Clotilde, la médecin légiste. Tous étaient suspendus à ses lèvres : - Bon les amis, bonne nouvelle, ce n'est pas un meurtre, mais un tragique accident ! Leur annonça-t-elle tout de go. François et Zoltan se regardèrent, à la fois surpris et déçus. Marie-Clotilde leur expliqua qu'en fait monsieur Barège était mort d'un choc anaphylactique. Il avait donc suffoqué puis, en plein malaise, était tombé en arrière, se fracassant le crâne sur une table de travail en métal. Les scientifiques avaient retrouvé du sang et des cheveux sur l'un des angles de celle-ci. Sous la violence de l'impact, il avait enfin basculé vers l'avant, position dans laquelle il avait été retrouvé. Desjaques fronça les sourcils, par quoi avait été provoqué ce choc demanda-t-il à Marie-Clotilde. Une allergie alimentaire, lui répondit-elle. J'ai analysé son bol alimentaire, là vous avez la liste de ce qu'il avait ingéré, et donc l'aliment allergène doit y figurer. Desjaques et Zoltan, en bons complices, dirent en même temps qu'ils s'étonnaient qu'un cuistot de 57 ans, s'il était allergique à des aliments, ne le sache pas. Marie-Clotilde leur répondit qu'il avait peut-être ingéré accidentellement l'un de ces allergènes. Le regard que se lancèrent Zoltan et François traduisait plutôt un « ou intentionnellement » ! Si c'était le cas, à eux de le confirmer et d'en obtenir la preuve, ce qui n'était pas gagné d'avance. Dès que la légiste s'éclipça, Desjaques décida d'aller voir la veuve, à la fois pour lui annoncer la nouvelle, mais aussi pour en savoir plus sur cette histoire d'allergie.

Desjaques arriva au domicile de la famille Barège situé dans le centre-ville de Saint-Sébastien-sur-Loire. Une maison bourgeoise du début du XXe siècle, entourée d'un grand mur où courait une clématite en fin de fleuraison. François fut envouté par le parfum que dégageait la plante, mais aussi très surpris quand, en arrivant devant le portail ouvert, il vit, sur le perron de la maison, madame Barège serrant dans ses bras, très chaleureusement, Christophe, le second de cuisine de son restaurant. Gênés, ils se séparèrent dès qu'ils aperçurent le policier. François s'approcha d'eux, les salua, puis demanda à parler à madame Barège en privé. Christophe s'éclipça en affirmant à sa patronne qui l'appellerait sous peu. Desjaques lui précisa qu'il aurait à lui poser quelques questions, le cuisinier acquiesça et confirma, tout en s'en allant, se tenir à l'entière disposition de la police. La veuve suggéra au commandant d'entrer et lui proposa un café, ce dernier accepta et la suivit jusqu'à un petit salon près de l'entrée. La femme s'excusa de s'absenter un instant, le temps de passer un coup de téléphone aux pompes funèbres. Desjaques, histoire d'appuyer son autorité, lui demanda de faire au plus vite, puis il s'assit dans un fauteuil club en

cuir tandis que madame Barège s'éclipsait. Desjaques saisit un « Phare de l'Ouest » datant du week-end précédent et commença à lire la page qui était restée ouverte. L'absence de la maîtresse de maison ne dura qu'une dizaine de minutes pendant lesquelles sa fille apporta un café à Desjaques. Madame Barège revint en s'excusant de son absence et s'assit en face de lui tout en se justifiant de la scène à laquelle il avait assisté en arrivant. Elle prétendit que Christophe, considérant son mari comme un père, était anéanti et qu'elle le consolait, rien de plus. Desjaques répondit qu'il n'avait rien imaginé de spécial, tout en souriant intérieurement. Le policier enchaîna en annonçant à son interlocutrice la cause de la mort de son mari, tout en observant sa réaction. Après un long silence, elle se dit malgré tout soulagée, précisant qu'un assassinat lui paraissait si peu plausible. Puis Desjaques souleva la question des allergies de son mari, lui demanda si elle était au courant de celles-ci. Elle lui répondit qu'elle savait pour la moutarde et le poivre, entre autres. Desjaques lui lut alors la liste des ingrédients que le chef avait ingérés. Elle lui répondit que visiblement il utilisait toutes ces épices, Desjaques s'étonna alors qu'un cuisinier puisse ne pas connaître toutes ses intolérances alimentaires, surtout au vu de son métier. Elle ne savait quoi lui répondre, peut-être avait-il agi par inadvertance... Puis le policier osa s'aventurer sur la question des sentiments, où en était leur couple ? Elle répondit un brin gêné que son époux n'avait qu'une seule passion, la cuisine, et qu'au fil du temps ils étaient devenus plus des amis et partenaires professionnels qu'autre chose, mais cela ne la peinait en rien, elle était heureuse ainsi, profitant elle aussi de l'aura de leur projet commun. Il lui demanda pourquoi elle avait arrêté la cuisine, se souvenant que dans sa jeunesse elle avait eu bonne presse. Visiblement ennuyée, elle rétorqua qu'elle avait arrêté quand elle avait rencontré son mari, bien meilleur qu'elle, et qu'elle avait préféré s'occuper du restaurant et de sa fille. Elle s'était finalement rendu compte qu'elle n'était pas faite pour l'art culinaire. Desjaques, sentant l'agacement poindre, se dit qu'il n'obtiendrait rien de plus ce jour-là. Il prit courtoisement congé et retourna au commissariat.

De retour, il fit le point avec ses deux compagnons d'enquête. Au vu des auditions du personnel, il en ressortait que le bonhomme n'était pas si sympathique que ça, qu'il criait souvent sur ses employés, qu'il avait tout particulièrement de violentes disputes avec son second, sa femme et sa fille, voulant absolument leur imposer sa vision des choses, dans « son » restaurant, comme il aimait à le préciser. Desjaques, suivant son instinct, demanda à Zoltan et Yvan de creuser quelques pistes. Quand il aurait leurs résultats, il aviserait. Pour l'heure, il allait essayer de tirer les vers du nez au second.

Le commandant trouva Christophe au restaurant en train de réceptionner des commandes. Bien que la partie de la cuisine où l'on avait retrouvé le corps du chef fut sous scellés, les lieux étaient suffisamment grands pour que l'on puisse y travailler. Les deux hommes se mirent dans un coin pour discuter tranquillement. À la question de l'allergie aux épices, le second affirma que son chef ne devait pas être au courant car c'est à lui qu'il avait demandé la veille de préparer ses produits, et il ne l'avait pas mentionnée. Desjaques demanda des précisions au second. Ce dernier lui montra alors le poste de travail

où se trouvait son chef au moment de sa mort. Devant une assiette, avec les restes d'un poisson en sauce, étaient disposées une dizaine de coupelles contenant diverses épices et, devant chacune d'elles, un petit écriteau précisant son nom. Desjaques se fit expliquer la méthode de travail du chef. Sa nouvelle idée, lui dit Christophe, était d'orientaliser le beurre blanc, ça faisait un mois qu'il y travaillait. D'abord, il sentait longuement les épices, puis les goûtait chacune à leur tour, il testait ensuite un beurre blanc qu'il teintait de chaque épice, et enfin essayait des mélanges. Desjaques aborda ensuite leur relation tumultueuse. Christophe souligna qu'il travaillait sous les ordres de son chef depuis quinze ans et que, même si parfois c'était tendu entre eux, il l'appréciait et surtout l'admirait. Il l'avait formé, il lui devait tout. Il précisa en souriant que la cuisine gastronomique ressemblait un peu à l'armée, elle exigeait ordres et obéissance. Desjaques lui demanda s'il n'avait pas envie de voler de ses propres ailes, d'être chef à son tour, d'avoir son établissement. Le second hocha lentement de la tête en disant qu'un jour, sûrement... Pour l'heure, son objectif était d'honorer la mémoire de son chef et de rouvrir au plus vite le restaurant. Enfin, François lui fit malicieusement remarquer qu'avec madame Barège, il semblait exister une certaine complicité, pour ne pas dire plus. D'abord gêné, Christophe se reprit vite en affirmant qu'il la considérait comme sa mère, ce n'était que parce qu'il s'était effondré de peine qu'elle l'avait pris dans ses bras. Desjaques opina en signe de compréhension, puis il libéra le cuisinier en lui précisant bien de ne rien toucher au lieu de la mort. Une fois seul, François appela aussitôt la « scientifique » afin qu'ils viennent faire de nouveaux prélèvements, il leur précisa ce qu'ils devaient rechercher, et demanda au policier en faction d'ouvrir l'œil en attendant la « P.T.S ».

Le commandant repassa une dernière fois au commissariat. Il fit le point avec ses acolytes et fut bien heureux d'apprendre que leurs investigations avaient porté leurs fruits. Pour fêter ça, il invita ses camarades à le rejoindre chez lui pour déguster sa ratatouille. Les deux amis, connaissant ses talents de gastronome, acceptèrent aussitôt. Avant de rentrer, le commandant fit néanmoins part de ses incertitudes au commissaire Corsini qui l'écouta attentivement. Desjaques lui demanda la permission d'effectuer des perquisitions, chez la mère, la fille et le second afin de confirmer ses doutes. Corsini fut convaincu par les précisions que venaient de lui donner Desjaques, il allait appeler le procureur pour lui faire part de ces avancées et obtenir ce qu'il demandait.

Ce soir-là, lors du repas chez François autour de la ratatouille que ses collègues trouvèrent délicieuse, la discussion dériva inévitablement sur l'affaire Barège qui monopolisa quasiment toute la conversation. Chacun faisait part de ses soupçons ou certitudes sur les différents protagonistes de l'histoire. Mais, pour l'essentiel, ils étaient d'accord, la culpabilité de l'un d'entre eux ne laissait aucune place au doute. Cette femme ne trouvait vraiment aucune grâce à leurs yeux, ils l'avaient trouvée froide, distance, calculatrice, tellement peu concernée par le drame. Il fallait juste trouver le mobile. Au dessert, tout en se régalant d'un succulent « trois chocolats » de la maison Debotté qu'Yvan avait apporté, Zoltan comme d'habitude

s'étant occupé des vins, Desjaques fit part des directions qu'il souhaitait faire prendre à l'enquête par la suite. Après concertation, les rôles furent distribués. François voulait aller vite sur ce coup-là, ne pas laisser à l'assassin le temps de se retourner, le prendre à la gorge ! Les deux amis quittèrent le chef de groupe de bonne heure, s'accordant suffisamment de temps pour se reposer, les jours à venir allaient être fatigants.

Plusieurs jours passèrent. Suite aux perquisitions, aux analyses complémentaires de la police scientifique et à d'autres recherches sur les suspects, Desjaques avait tout ce dont il avait besoin pour confondre celle qu'il pensait être la coupable du meurtre de monsieur Barège. Il la fit interpellé chez elle et placer en garde à vue. Quand il entra dans la salle d'audition, elle le regarda avec dédain et mépris, persuadée d'être intouchable. Mais François avait du biscuit, comme on dit dans le métier, et allait vite la faire déchanter ! Sûrement pour étayer son innocence et affirmer son étonnement de se retrouver ici, elle ne s'était pas fait assister d'un avocat. Desjaques déposa devant elle un gobelet d'eau tout en la saluant, puis s'assit tranquillement, posant son dossier devant lui. On vous a dit vos droits ? Elle répondit par un oui glacial. Après un silence calculé, le policier dit en la regardant fixement :

- Vous savez quand est-ce que j'ai compris que c'était vous ?

La femme ne répondit rien, ce qui n'étonna pas Desjaques, elle le testait. Il avait déjà eu affaire à ce genre de comportement.

- Quand vous m'avez surpris le journal à la main dans le salon, reprit-il. Je venais de terminer l'article concernant le début de la récolte du safran, nos regards se sont croisés et là, à votre malaise, j'ai su que vous aviez compris ce que je venais de lire. Chose étrange, lors de la perquisition, impossible de remettre la main sur le journal, il avait disparu. La femme ouvrit enfin la bouche, juste pour dire qu'elle ne comprenait absolument pas ce dont le commandant lui parlait. Ce dernier reprit la parole pour continuer son récit. Sur les cinq épices que le chef avait ingérées, retrouvées dans son bol alimentaire, l'une d'elles n'était pas sur la liste qu'il avait demandée à Christophe, le safran. Et pour cause, il y était allergique ! Liste, entre parenthèses, que les scientifiques avaient retrouvée dans la poubelle de la cuisine et sur laquelle son A.D.N fut retrouvé. Vous auriez dû la détruire, fit Desjaques en souriant. D'autre part, jamais cette épice n'avait été achetée pour le restaurant, ils avaient vérifié les commandes sur deux ans. Certes, peu de proches de la victime avaient connaissance de cette allergie, moins courante et moins utilisée que celle au poivre ou à la moutarde interdits en cuisine. Vous, vous le saviez affirma Desjaques, la lecture du journal et le fait que le chef était dans sa période épices vous ont inspiré ce meurtre, c'était bien calculé. Lors de ses investigations, Yvan avait trouvé quelqu'un qui connaissait aussi cette allergie, Monsieur Delage, spécialiste en épicerie fine et fournisseur depuis des années de votre restaurant. Il a affirmé que le chef savait pour son intolérance au safran, il en blaguait d'ailleurs en disant qu'il n'en avait pas besoin car lui faisait de la gastronomie, pas des paëllas ! Pourtant, conclut Desjaques, deux tubes de safran ont été

découverts chez vous ! Elle se mit à rire, demandant à Desjaques s'il était sérieux, bien sûr, tout le monde en a chez lui, justement pour préparer des paëllas ! Desjaques lui répondit qu'il en convenait, mais tout le monde ne le moulait pas dans un mortier avec du cumin comme ces résidus qui avaient été retrouvés au fond de celui qui se trouvait dans sa cuisine. Elle connaissait très bien les habitudes de Christophe et du chef. Elle était passée dans la nuit, avait remplacé la coupelle de graine de cumin moulu qu'avait préparé Christophe par son mélange cumin/safran. Puis le lendemain, elle était passée vers huit heures trente au restaurant, personne ne l'avait vue car elle était venue en bus, son « pass » le confirmait. Elle avait laissé sa voiture près du cabinet de l'assureur, sans ticket de stationnement afin d'être verbalisée, prouvant ainsi qu'elle était restée dans le quartier pour faire du lèche-vitrines. Il était mort quand elle était arrivée. Elle avait pris la liste, sûrement avec du papier absorbant pour ne pas altérer les empreintes de Christophe, et l'avait jetée à la poubelle. Elle avait ensuite vidé la coupelle de son mélange cumin/safran pour la remplir de safran, puis avait remplacé l'étiquette. Eh oui, sur la table il manquait la coupelle de graines de cumin qui, elle, était sur la liste. Dommage pour vous, fit Desjaques. Et même si Christophe se rendait compte qu'il n'avait pas préparé de safran, il passerait plus pour suspect que pour victime, elle faisait ainsi d'une pierre deux coups. Toujours aussi sûre d'elle, elle demanda à Desjaques pour quelle raison elle aurait commis ce meurtre, ça n'avait aucun sens. Desjaques lui avoua qu'eux aussi avaient eu du mal à comprendre avant de visiter le studio qu'elle louait en ville. Louer ce logement, loin de chez elle, et surtout en secret de sa famille... pour cacher quel mystère ? Des amours défendues ? Non point, juste son unique passion, la cuisine ! Passion que le chef l'avait empêchée d'exercer à titre professionnel, préférant tout enseigner à Christophe plutôt qu'à elle. Nos doutes ont été confirmés par vos cours en ligne, vos stages à Paris sous une autre identité, sans parler de votre magistrale bibliothèque presque uniquement composée d'ouvrages culinaires. Voilà votre mobile : mettre un terme à cette humiliation. Comme vous alliez hériter du restaurant, vous auriez pu vous séparer de Christophe, prendre sa place et enfin vivre votre rêve, votre vraie vie. Être enfin vous-même.

- Vous n'avez rien à ajouter ? fit Desjaques. La femme le regarda, à la fois dépitée et énervée. Desjaques, d'une voix plus douce ajouta.

- Vous savez, vous étiez à deux doigts de nous avoir. C'est juste votre arrogance qui vous a perdue. Donc, rien à ajouter ? Elle lui fit non de la tête, les yeux embués.

- Bien ! Virginie Barège je vous inculpe pour le meurtre de votre père, Etienne Barège.

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... "

Dix ans avaient passés. Elle avait préféré oublier. Se dire que ça n'arriverait jamais. Les premiers temps, elle se tenait sur le qui-vive, prête à réagir, à chaque instant. Puis la vie avait pris un rythme plus normal. Plus lent. Le quotidien s'était installé. Elle avait appris à sourire à ces petits riens, à faire des projets, à vivre. Un jour, elle avait même osé réaliser son rêve. Ouvrir son propre restaurant. Elle ne serait plus au service des autres. Elle serait sa propre patronne. Enfin. Un petit resto, discret, dans une petite rue d'une petite ville de province. Dix tables, pas plus. Elle seule, en cuisine et au service.

Des plats simples, adaptés des recettes goûtées pendant sa formation. Elle prenait peu de risques. Ils finiraient par l'oublier. Et puis, que pouvait-elle leur apporter, de toute façon ? C'était il y a longtemps. Tout ce travail acharné qu'ils avaient exigé d'elle, tout ce temps passé à la faire devenir ce qu'elle devait être en arrivant ici. Pour rien. Elle avait cru tenir sa liberté. Du bout des doigts elle l'avait effleurée. Rien de grandiose. Un endroit discret, presque secret. Un chez soi, ouvert aux autres.

Le succès du lieu l'avait bien sûr un peu inquiété. Sans qu'elle s'y attende, son estaminet avait attiré chaque jour un peu plus de monde. Insidieusement, le bouche à oreille avait amené chez elle les gens qui comptent, les influenceurs. Finalement, son restaurant était devenu à la mode. On se retrouvait chez elle. On se donnait rendez-vous chez elle. On voulait y être vu, photographié. On y faisait des selfies, des vidéos pour montrer, sur les réseaux sociaux, qu'on y avait déjeuné, on posait devant sa vitrine avant d'y dîner et parfois même sans y entrer, faisant croire à ses amis et connaissances qu'on avait pu y obtenir une table.

Malgré tout, elle faisait attention à ne pas apparaître elle-même sur les photos dans la presse. Elle n'était pas de ces chefs qui passent à la télé ou donnent des interviews. Pourtant, une première étoile avait rapidement orné sa devanture, puis une seconde et enfin la troisième. Elle se doutait bien que, malgré sa discrétion, cela ne pouvait pas passer totalement inaperçue et qu'ils la retrouveraient facilement s'ils le voulaient. Pourtant, elle avait fait comme si elle était délivrée de toute contrainte ou de toute obligation. Jusqu'au moment où elle avait lu l'annonce. Mais pourquoi aujourd'hui ! Et

pourquoi avait-elle ouvert ce journal ! Si seulement, elle avait fait comme tous les jours ! Refuser obstinément de lire le moindre mot venant de la presse, quelle qu'elle soit.

Il était trop tard pour regretter quoi que ce soit ! Le mal était fait. Elle ne pouvait pas faire comme si de rien n'était et retourner à son quotidien. Elle voulait s'asseoir. Reprendre ses esprits. Réfléchir. Avait-elle le choix ? Réellement ? Non. Elle savait bien que non. Elle aurait peut-être pu fuir. Mais elle refusait de tout quitter pour recommencer ailleurs. Elle savait que, même si elle le voulait, ce serait impossible, qu'elle ne serait plus jamais tranquille, qu'ils la traqueraient jusqu'au bout. Mieux valait rester là et se soumettre aux injonctions que ces quelques lignes sous-entendaient.

Elle espérait que son obéissance lui permettrait de sauver ce qu'elle avait construit ici, dans ce pays qui lui était devenu terriblement proche, au point qu'elle n'imaginait plus un instant vivre ailleurs. Elle était prête à tout pour préserver ce qui, il y a dix ans, n'était qu'une couverture, une fable construite pour se fondre dans cette ville étrange et qui aujourd'hui était devenue si réelle qu'elle ne saurait plus vivre sans elle.

Maintenant, elle se disait qu'ils avaient toujours su où elle était exactement et ce qu'elle y faisait. Elle avait voulu vivre comme une petite européenne, prête à réaliser ses rêves sous la protection démocratique du pays où on l'avait envoyée. Elle avait fini par se prendre au jeu, par y croire vraiment. Mais là, à cet instant, tout la rattrapait. Les souvenirs remontaient par vague, jusqu'à la nausée. Cette langue oubliée, les visages gris, l'orphelinat d'où ils l'avaient tirée. Pourquoi elle d'ailleurs ? Elle ne l'avait jamais vraiment su. Elle n'était ni la plus jolie ni la plus douée parmi ses camarades. Peut-être son physique agréable mais somme toute banal avait-il joué en sa faveur ? Ici, elle s'était vite rendu compte qu'elle passait inaperçue, au milieu des femmes de son âge : ni belle ni laide, commune simplement. Petite, les cheveux châtain, mi-long, les yeux marrons clairs, le teint pâle. Pas même un léger accent pour la distinguer des autres.

Pendant ces dix années, elle ne s'était vraiment liée à personne, contrairement aux ordres reçus alors : se fondre dans la masse, devenir une Française modèle mais discrète, peut-être même fonder une famille si c'était possible, au moins vivre en couple. Cela attirerait moins l'attention. Une fois, elle était tombée amoureuse, un peu. Son cœur avait battu plus fort pour un garçon, mais il ne convenait pas aux objectifs à atteindre. Il était jardinier. Il faisait pousser des fleurs rares dans une pépinière mais pas de crocus. Pas de renseignement, pas d'information précieuse à collecter chez lui, juste le nom latin de quelques plantes. Elle avait, à contre cœur, cessé de le voir. Et puis, contre toute attente, elle avait fini par le chasser de sa mémoire, ce qu'elle avait cru longtemps impossible, tant la séparation lui avait paru douloureuse. Aujourd'hui, elle se souvenait à peine de son prénom pourtant si souvent murmuré : Franck ou Frantz ou.... Elle avait toujours des difficultés avec les prénoms des Français, si éloignés de ceux de sa langue première. Elle ne disait jamais langue



maternelle puisqu'elle n'avait jamais connu de mère. Elle disait juste langue apprise en premier, langue entendue en premier, celle qui avait forgé ses oreilles et qui longtemps l'avait bercée et rassurée. Aujourd'hui, elle ne la parlait plus et ne l'entendait plus. Elle lui faisait peur, elle la ramenait vers un passé qu'elle voulait oublier, hostile et sombre. Elle ne voulait qu'une chose, continuer à cuisiner ici dans son restaurant. Elle avait renoncé à l'amour, à l'affection, à tout pour obéir aux ordres de ceux qui l'avaient depuis si longtemps conditionnée à sa mission. La seule liberté qu'elle s'était octroyée c'était son établissement et à l'idée de le perdre, elle enrageait. Elle savait que s'ils la recontactaient aujourd'hui, c'était que sa mission n'était pas abandonnée comme elle l'avait envisagé. Pas d'échappatoire. Elle devait appeler le numéro appris il y a dix ans et se mettre à leur disposition. Si elle ne le faisait pas, elle trahirait la cause, celle pour laquelle on l'avait envoyée ici, celle pour laquelle on l'avait entraînée pendant plusieurs années. Et ils la retrouveraient. Et ils l'anéantiraient.

Pourtant, elle retenait sa main. Elle voulait profiter de son rêve, encore une fois. Assurer un service. Se remettre aux fourneaux, faire comme si de rien n'était, au moins ce soir. Il serait toujours temps de les appeler après. Ou peut-être devait-elle téléphoner et demander la faveur de se mettre en ordre de marche demain seulement. Oui mais, s'ils refusaient ? Les larmes maintenant coulaient sur ses joues. Encore une chose qu'elle avait apprise ici. Pleurer. D'où elle venait, ça ne se faisait pas.

C'était une réaction inconnue. Bien sûr, pendant sa formation, on lui en avait parlé de ces gens qui, de chagrin, de joie, de colère ou d'impatience fondaient en larme. Elle avait trouvé cela étrange et incompréhensible et voilà que, des années plus tard, elle se comportait comme eux, ces êtres si étranges qu'elle avait appris à singer. Pire ! Qu'elle comprenait et dont elle avait adopté avec une aisance surprenante les réactions et les émotions. Aujourd'hui, elle ne les imitait plus, aujourd'hui elle les ressentait au plus profond d'elle. Même ses instructeurs n'avait jamais imaginé, ni même espéré cela. Pour eux, il était impossible de devenir à ce point proche de la cible et de s'y fondre si totalement. Elle y était parvenue bien malgré elle.

Le téléphone sonna. Brutalement.

Elle savait que c'étaient eux, qu'il lui fallait répondre. Elle inspira puis décrocha. Celui qui s'adressa à elle, dans cette langue oubliée, cria presque. Elle ne comprenait rien de ce qu'il disait. Les sons émis lui étaient devenus incompréhensibles, des énigmes. Un peu comme lorsque les enfants jouent à se parler sous l'eau. Elle bégaya, bredouilla. Rien ne venait de ces mots enfouis dans son passé. Il reprit alors en français, avec un fort accent. « *Pourquoi pas encore toi appeler ? Les autres ont fait déjà. Pas perdre de temps. Urgent* »

Quels autres ! Elle se croyait seule sur ce bout de terre, envoyée espionner ce monde. Elle se taisait, essayant de comprendre. La voix continua. Lointaine mais inquiétante. *Rendez-vous dans 10 minutes, là où tu sais.* Inutile de demander un sursis. Il avait déjà raccroché. Et puis, comment

espérer l'attendrir ? Il ne pourrait pas comprendre. Jamais. Comment saurait-il ce que c'est de mettre ses mains dans la farine ? Sentir cette douceur blanche se fondre dans le beurre pour devenir la pâte souple et lisse qui accueillerait les premières fraises du printemps. Entendre les oignons rissoler sagement au fond de la cocotte attendant un poulet ou un rôti. Descendre à la cave respirer les pommes à l'automne, en goûter une en souriant et remonter préparer une assiette où chaque touche de couleur est pensée pour réjouir le regard. Oui, comment saurait-il cela, lui qui ne connaît ni les pommes ni le beurre.

Elle se demandait seulement ce qu'ils attendaient d'elle. Pendant toute sa formation, cela n'avait jamais été très clair. On lui avait parlé de renseignements à collecter. Tout ce qu'elle pourrait trouver, voir ou entendre là où elle serait. Mais jamais on ne lui avait indiqué comment les transmettre. Elle devait se fondre dans le paysage, devenir une citoyenne de ce pays qu'on lui avait tant décrit. Elle se rendait compte maintenant qu'elle avait appris à l'aimer dès ce moment : sa gastronomie surtout. Elle avait dû apprendre les recettes de cuisine, les produits consommés par ses habitants, tous plus surprenants les uns que les autres. Ces instructeurs lui en proposaient chaque jour de nouveaux qu'elle devait goûter, impérativement. Eux ne le faisaient jamais. Ils plissaient le nez devant les fromages ou les champignons. Ils la félicitaient avec admiration presque, saluant souvent son courage. Elle acceptait les compliments en silence, ne comprenant pas vraiment quel exploit elle réalisait là. Un jour pourtant, le supérieur du supérieur de son supérieur vint à sa rencontre. Il s'inclina. Qu'un personnage de ce « stade » face un tel geste devant elle la troubla. Elle lui en demanda la raison.

« Vous faites preuve d'un grand courage en acceptant de mettre dans votre corps ces substances infâmes et néfastes. »

Ainsi, c'était donc cela : les produits qu'on lui donnait étaient toxiques. En tout cas, elle ne les trouvait pas infâmes et s'ils devaient causer sa perte, elle n'y trouvait rien à redire, tant ils lui apportaient de plaisir.

Et puis un jour, on lui avait dit qu'elle était prête. Quelques minutes plus tard, elle était arrivée sur la place de cette ville. Une valise à la main, quelques euros en poche. Des papiers d'identité. Faux. Ils disaient qu'elle avait 20 ans et qu'elle était née à Paris. Paris qu'elle n'avait jamais vu et 20 ans qu'elle n'avait plus. Mais, c'était sans importance, tant que son apparence ne la trahissait pas. Elle devait vivre ici, sans se faire remarquer. Attendre le signal, cette phrase écrite dans un journal : la récolte des fleurs de *crocus sativus*... Pourquoi avaient-ils choisi ces mots-là, eux qui n'avaient jamais senti le parfum du safran, qui ne connaissaient pas sa couleur, dans leur monde sans couleur ? Pendant longtemps, elle n'avait plus lu la presse, désobéissant aux ordres, espérant conjurer le sort.

Mais voilà, aujourd'hui, le destin avait été le plus fort. Elle devait repartir d'où elle venait. Elle sortit de sa cuisine, traversa la salle de restaurant, ouvrit la porte et tourna une dernière fois la clé dans la serrure. Son voisin, le fleuriste lui adressa un signe de la main, elle n'eut que la force de sourire. Elle avançait lentement, humant le parfum de chaque rue, l'emprisonnant dans ses poumons, prêts à exploser. Elle n'avait pas pris de gilet et le froid bleuissait ses bras. Retour sur la petite place. Sans valise. Sans rien. Elle avait décidé de n'emmener aucun des dossiers ni des documents collectés depuis son arrivée. Elle regarda ses pieds et s'aperçut qu'elle portait encore ses pantoufles. Elle se posta exactement à l'endroit où, dix ans plus tôt, elle était apparue, sous un tilleul. Un chat passa. Il la regarda. Il n'y avait personne d'autre. Ils étaient seuls à l'instant où une lumière l'enveloppa. Son corps se figea un instant puis sembla doucement s'effacer. Elle n'était plus là. Physiquement. Pendant un instant encore son esprit demeura sous le tilleul. Puis il sembla qu'on l'appelait au loin. Alors, elle répondit aux mots murmurés. Toutes ses pensées, tous ses souvenirs, toutes les images captées par son regard défilaient autour d'elle. D'autres images venaient errer, étrangères. Elles semblaient émanées d'êtres invisibles dont elle percevait seulement l'énergie. Elle n'avait plus de corps. Elle n'était qu'une présence. Elle sentait aussi d'autres forces qui la frôlaient et qui happaient les informations qui, presque malgré elle, lui échappaient. La langue première lui revenait. Elle comprenait maintenant ce qu'ils susurraient. Elle les entendait parler de la terre, du sacrifice fait par les premiers envoyés, de ceux qui, en héros, comme elle, pour sauver leur peuple, avaient sacrifié leur vie. Ils allaient vaincre, battre les terriens, les réduire à néant grâce à eux, les infiltrés, les faufilets. Certains étaient de retour avec leur cargaison de précieux renseignements incrustés dans leur mémoire, que l'on devait détruire pour les en extirper. Ils serviraient à trouver des failles pour attaquer les hommes. Voilà donc ce qu'elle était : un espace de stockage où l'on venait puiser des ressources destructrices !

D'autres restaient encore sur terre pour construire le piège dans lequel l'Humanité tomberait. Ses souvenirs la quittaient, dévorés, analysés et souillés par ses frères, ces étrangers. Elle aurait aimé pleurer. Elle évoqua le jaune du safran qui vint l'entourer d'une chaleur bienveillante. Tout n'était pas effacé. Ils ne pouvaient pas lutter contre cette image lumineuse, dans leur monde grisâtre. Elle s'y accrochait de toutes ses forces. Rassurée.

Et puis, comme le reste, elle disparut à jamais.

Danièle 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 trois 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...

L'annonce s'adressait aux membres de l'« Académie ». C'était évident. Depuis bientôt trois siècles, son fonctionnement était identique à celui de la grande Académie Française. Dès qu'un de ses membres disparaissait, les survivants étaient convoqués pour désigner un successeur. Plus qu'un pied de nez, cette assemblée était le fruit de la rancœur tenace de son créateur, Jean-Blaise Duvivier. A six reprises il avait brigué la Coupole. En mille sept cent vingt-quatre, l'année de son ultime échec, il avait eu l'idée de créer son académie à lui, puisque l'autre, la vraie, l'ignorait. La sienne réunirait les grands chefs cuisiniers de la région. Cuisinier, peintre à ses heures, finalement touche à tout, il en avait rédigé les statuts dont l'original demeurait accroché dans le bureau actuel du Président. A leur lecture, hélas, on comprenait pourquoi Duvivier n'avait pas rejoint le sérail des immortels.

Un peu anxieuse, Danièle tourna les pages du quotidien, chercha la rubrique nécrologique, sûre d'y trouver le nom d'un malheureux confrère. Seul indice, « *Crocus Sativus* » ! C'était le pseudonyme du défunt, que ses pairs lui avaient donné lors de son intronisation. Un clin d'œil, un autre, de la part du fondateur, qui se piquait de maîtriser également le latin. Plus simplement, « CS » étaient aussi les initiales du trépassé.

Danièle parcourut les colonnes du « carnet », ne trouva rien, éplucha l'édition de la veille, sans plus de réussite. L'annonce datait de jeudi, occupait le milieu de la troisième colonne. Imprimée en italique gras, entourée de frises stylisées, le texte centré pleine page, éclipsait ses voisins. Sûrement moins riches, évidemment plus discrètes, les autres familles avaient eu à cœur de ne pas « faire part » plus haut que leur cul. A côté, pompeuse, prétentieuse, l'annonce était à l'image du personnage disparu. Les funérailles de Claude Strauss auraient lieu jeudi prochain.

Danièle laissa tomber ses lunettes sur le journal qu'elle venait de reposer sur la table. Le dos rejeté vers l'arrière, elle se massait les cervicales, fatiguée, épuisée par une semaine harassante, terminée seulement depuis quelques heures. Elle était songeuse. Claude Strauss, celui qui l'avait formée, venait de mourir. Pour beaucoup, dans la profession, il passait pour son mentor, pour celui à qui elle devait sa réussite. Ses sentiments à elle, étaient plus nuancés, même si le temps était passé. Elle n'avait jamais ressenti une quelconque reconnaissance ou la moindre affection pour lui. Au contraire. Des images, des situations lui revinrent, cette cuisine dans laquelle Maître Claude, comme il aimait se faire appeler, régnait alors en chef, en despote, en pacha tyrannique. Elle sortait de l'école, toute jeune, fille et femme, à peine, « arpète », larbin en quelque sorte. Elle en avait bavé, il ne lui avait rien épargné. Brimades,

remontrances, humiliations, et son exigence de chef, toujours insatisfaite, et ses mains volontiers égarées sur des corps qu'il croyait à sa merci. Jusqu'au jour où elle l'avait giflé, dans les réserves. Un pauvre type, finalement. Revenue de ses songes, elle décida que l'annonce ne la concernait pas.

En début de soirée, le téléphone avait sonné, Jean-Michel Carrière l'appelait. Secrétaire-président de la Confrérie, le ton enjoué qu'il prit, trahissait le bon tour qu'il venait de jouer à ses compères. Il jubilait – Prépare-toi à être intronisée, le député qui nous subventionne grassement veut un peu plus de parité dans nos rangs. J'ai proposé ton nom. Tu n'imagines pas la tête de tous ces vieux misogynes. Tu veux bien n'est-ce pas ? Viens mardi, au « Relais », onze heures, n'oublie pas tes « outils » - Il avait raccroché sans attendre sa réponse.

Cette affaire, Danièle le sentait bien, prenait une tournure qui lui échappait. Elle n'arrivait pas à trancher. Elle trouvait tentant d'accepter le défi, voyait cela comme la reconnaissance de son parcours, à presque soixante ans. Mais fréquenter une bande d'attardés du fourneau ne l'emballait pas. Conservateurs, incapables de renouveler la cuisine du terroir qu'ils juraient défendre, la main sur le cœur, ils annihilèrent tout nouveau, freinaient de toute leur autorité, dézinguaient les jeunes, trop impétueux, trop inventif et débordant d'audace culinaire. Ça ronronnait sous les vieilles toques, malgré les trouvailles, les associations imaginées entre produits du terroir et épices du bout du monde. Marmites, poêlons et casseroles devaient cuire et mijoter français. Les empêcheurs de cuisiner en rond devaient se taire, abdiquer, obéir. La férule gastronomique au poing, sans faillir, les gardiens du temple provoquaient un gâchis monumental et mutilaient de vrais talents. Toutes ces idées se bousculaient dans l'esprit de Danièle. L'Assemblée devait se réunir mardi. Après beaucoup d'hésitation, elle décida qu'elle irait.

Le Relais ! Une vieille bâtisse du dix-septième, avec des annexes multiples enserrant une vaste cours pavée, déformée durant trois siècles par les fiacres, les diligences et les voitures de poste. Jean-Michel Carrière avait racheté le tout une bouchée de pain. Vingt ans plus tard, il en avait fait l'une des tables les plus réputées de France.

Quand Danièle arriva, tous l'attendaient, mages immaculés, sanglés dans leurs tenues impeccables, blancs de la toque aux chaussures, barbes comprises. Disposés en deux demi-cercles légèrement déportés, le centre étant occupé par un « JMC » à l'œil goguenard. La figure qu'ils représentaient, formait une spirale. L'ensemble comme stipulé à l'article cinq des statuts, sobrement intitulé « De la disposition des membres lors des cérémonies d'intronisation », voulait en toute humilité, représenter le système solaire. Duvivier se voulait astrophysicien, en plus du reste. A l'arrière, des musiciens en habits d'époque, tenant chacun un instrument. Danièle avait entendu parler de tout ce folklore baroque, mais n'y avait jamais cru. L'orchestre s'apprêtait à jouer. Elle reconnut une viole de gambe, un hautbois d'époque, avec son corps incurvé et gainé de cuir. Deux autres musiciens complétaient la formation, l'un au théorbe, l'autre tenant un cornet à bouquin sinueux, qui ressemblait à un

serpent. L'ensemble tenait de la farce carnavalesque. Elle l'apprit un peu plus tard, la pièce jouée par l'accueillir avait été composée par Duvivier lui-même. De la musique et de la littérature, il semblait difficile de déterminer dans quel domaine artistique il excellait. Avec beaucoup de concentration, Danièle resta stoïque.

Elle avait rendez-vous à onze heures, mais comprit que le grand cirque avait commencé bien avant. Aux sourires des uns, à l'indifférence et aux regards fuyants de certains autres, il était clair que sa nomination remuait le sérail, heurtait les susceptibilités et scindait les membres en deux camps irréconciliables qui s'affrontaient âprement depuis le matin. Les pro, les anti, les gentils, les jaloux, les anciens, les modernes. En un mot, les vieux cons et les progressistes. C'est ce qu'elle pensa en contemplant le tableau qu'elle avait sous les yeux.

D'un long « chut » plein de bonhomie, le Président réclama le silence. Danièle se figea, les musiciens allaient jouer. En notes évanescentes, loin de nos harmonies actuelles, la pièce évoquait le grand mouvement cosmique. Au centre, Carrière, vêtu d'une toge jaune safran, immobile. Le soleil. Autour, sept étoiles, figurant la course ininterrompue des astres, à petits pas très lents, appliqués, suivant d'invisibles orbites. Ils accomplirent un petit tour avant de stopper leur rotation. Le balai figurait la course du temps, le mouvement des planètes, cette force que rien ne vient perturber. L'Univers, l'Académie. Un parallèle ambitieux. L'immortalité, l'infini en point commun. LA musique s'arrêta.

Danièle s'avança, avec l'impression d'aller affronter une tourmente. Carrière, prévenant, vint à elle, tenant relevée, l'étoffe bouffante qui entravait sa foulée. L'accoutrement dont il était ceint l'encombrait. Les froissements du tissu l'indisposaient. Il l'embrassa, grincheux – Cette panoplie imbécile m'agace – râla -t'il, avant d'ajouter - je suis content que tu aies accepté - Il l'entraîna un peu plus loin, une main passée autour de ses épaules, de l'autre relevant comme il le pouvait, un pan de son habit. Il reprit - Je dois te dire, les ronchons sont contre toi, une femme parmi eux c'est une hérésie, ils ne décolèrent pas – Après une pause, il reprit - Tu connais le programme, tu cuisine un cœur de porc, pas moyen d'y échapper ! – Il continua, Danièle ne l'écoutait plus.

Au fil du temps, les choses avaient évoluées, elle le savait. Ce n'était plus le cœur du défunt qui était cuisiné par son successeur. L'usage, l'évolution des pratiques et de la société, faisaient que l'article douze de l'acte fondateur n'était plus respecté. A la place, le Président se rendait encore au domicile du défunt, accompagné par le doyen et le benjamin de l'Académie. Avec un encensoir, le plus jeune répandait la fumée dégagée par des herbes aromatiques ramassées dans la lande environnante (article quatorze). Les deux articles suivants, n'étaient plus suivis non plus. Le premier prévoyait que le doyen du groupe, muni d'instruments chirurgicaux moyennageux, prélevait le viscère du défunt, le second qu'il devait le déposer dans la « Sainte marmite » ayant appartenu au fondateur de l'Académie. Toute la grandiloquence, et peut-être la folie de Duvivier étaient consignées dans ce cérémonial improbable. Danièle revint à la conversation, se concentra sur ce que disait Carrière. - Le problème vois-tu est que Strauss voulait renouer avec la tradition. Quelques jours avant sa disparition, son notaire est venu me lire

ses dernières volontés.. Il voulait qu'on prélève son cœur pour le cuisiner et le manger ! Quel vieux fou ! Les gestes, la simulation, la blague, c'est une chose, tu comprends – Il se tut, puis reprit – Qui allait opérer, j'en étais incapable. Sa veuve s'est proposée. Infirmière à la retraite, elle n'avait pas réalisé son rêve. Opérer ! Quelques minutes plus tard, elle jetait son trophée dans la gamelle. Elle paraissait ravie. Que voulait-elle nous dire ? On l'a laissée, alors qu'elle entreprenait de le recoudre à grands points. -

Danièle et Jean-Michel s'étaient arrêtés. Ils faisaient face à de vieilles bâtisses, au fond de la cours. Il se tassa un peu, porta une main à son visage. Danièle cru qu'il sanglotait. Quand il se redressa, qu'il se tourna vers elle, elle comprit qu'il riait, une main recouvrait sa bouche. Entre deux hoquets, il lui avoua le problème. Il avait planqué la sainte gamelle et il était hors de question de cuisiner un cœur humain ! Les intégristes fidèles à Duvivier exigeaient le respect du texte. Ils allaient en se battant la coulpe, soufflant des « A quoi bon, sinon ! » à fendre l'âme.

Les deux compères revenaient vers la cuisine devant laquelle l'harmonie céleste de tout-à-l'heure n'était plus. Le cosmos bien ordonné cédait le pas au chaos. La troupe retentissait d'invectives plus ou moins étouffées, des bras montaient au ciel, fendaient l'air en retombant, des poings se fermaient. L'orage grondait. Il restait cinquante mètres à parcourir. C'était la distance qu'il restait pour trouver un plan. JMC et Danièle ralentirent leur pas.

A hauteur de la buanderie, ils avaient parcouru dix mètres, il était convenu que le cœur de porc acheté hier, remplacerait celui de Strauss. Le benjamin de l'assemblée fermerait les yeux. Il certifierait le respect de l'article vingt-cinq. En échange, il serait premier secrétaire adjoint, un poste à créer, mais le temps commandait, le député paierai. Le prix de la parité ! Dix mètres plus loin, ils avaient décidé de donner un os à ronger aux vieux grincheux. Danièle demanderait à être jugée d'après la qualité du plat qu'elle allait préparer. Les dispositions de l'article vingt-et-un étaient bafouées, mais demander leur assentiment les flatterait. Et leur incurable misogynie serait ménagée. A hauteur des premières tables disposées sous des tonnelles de verdure, la décision était prise. Danièle demanderait l'unanimité pour être intronisée. Qu'importe leur avis, elle leur donnerait l'occasion de s'étriper un peu plus. L'idée plut à Carrière. Les deux larrons jubilaient.

Ils arrivaient. Des mots prononcés plus haut que d'autres leur parvenaient. Magouille, pantalonnade, tromperie, trahison, honte ; l'ambiance tournait à la révolte. La mémoire « duvivienne » était violée, ses ardents défenseurs ne décoléraient pas. Légèrement surélevé sur les marches menant à la cuisine, pour la deuxième fois, Carrière réclama le silence, en frappant le cul d'une poêle à l'aide d'une spatule. Après avoir proposé les mesures nées de sa réflexion avec Danièle, il termina son discours par ces quelques mots – Et maintenant, laissons notre candidate du jour accomplir son travail ! - Tous partirent vers la salle des séminaires, chaque camp résolu à faire entendre raison à l'autre, heureux d'entendre que de « nouveau membre », « elle » était rétrogradée à « postulante ».

Danièle entra dans la cuisine. Elle promena sa main sur le plan de travail,

caressa l'inox immaculé. Comme chaque matin depuis qu'elle travaillait, elle posa sa trousse à couteaux, puis déroula son tablier, lentement, l'enfila, tira les cordons vers l'arrière et vint les lier sur son ventre. Elle posa enfin sa toque sur sa tête, en s'inclinant vers l'avant. Des gestes simples, un rituel, sa façon de se concentrer. Les mains disposées de part et d'autre de ses ustensiles, elle attendait que tout son corps lui signifie qu'il était prêt. Elle voulait une nouvelle fois sentir cette force indéfinissable l'envahir. Quand elle releva la tête, trois jeunes marmitons étaient alignés face à elle. Danièle, d'un sourire, leur souhaita la bienvenue. Elle les considéra l'un après l'autre puis frappa dans ses mains. Le plus jeune sursauta. D'un « C'est parti ! » puissant, elle donna ses premières instructions – Aujourd'hui, on va préparer pour ces messieurs, un sandwich rustique au cœur de porc safrané, radis noir et compotée oignons échalotes – Ils paraissaient sonnés. Elle ajouta, directive – Je veux tout de suite sur le plan de travail, rangés dans l'ordre de la recette, un la viande, deux les légumes, trois les herbes, un peu plus loin le pain et enfin le safran et le persil. En dessous de chaque partie, je veux les ustensiles nécessaires. De l'ordre, de la discipline et de l'efficacité ! Le geste juste, juste le bon geste. Gardez ça dans vos esprits. On s'économise, on réfléchit, on agit ! - Elle était allée trop vite. Les trois démarrèrent en même temps, dans la même direction. Le plus rapide s'entrava dans les pieds de son suivant et tous deux vinrent s'effondrer sur la cuisinière, le front ouvert. Le dernier les évacua et revint quelques minutes plus tard. Danièle les avait suppléés. Denrées et ustensiles étaient alignés sur l'inox. Se tournant vers le rescapé, elle clama – Etape deux : laver les légumes, les éplucher, les couper en dés réguliers, pas trop gros. Puis le pain, à couper en tranches régulières d'un centimètre de large et à faire dorer au four, sans le dessécher. Le palais de ces messieurs est fragile et délicat ! Pendant ce temps, je dénerve le cœur.- Elle ajouta, enjouée - Et attention à tes doigts !-

Encore penchée, absorbée, elle n'entendit pas entrer le visiteur qui s'avancait à présent vers elle, la tête penchée. - Danièle, je te dérange excuse-moi – Il tira de sa veste un tout petit flacon et le lui tendit – Je t'ai apporté du safran, il vient du Cachemire. Je ne te dérange pas plus longtemps, je te laisse, bon courage, on a hâte – Danièle resta sotte devant ce flot de paroles, mielleuses, s'interrogea. Hâte de quoi ? De l'humilier ou de l'accueillir parmi eux, de faire la paix ou de continuer la guerre. Elle ne savait plus. Elle le regarda s'éloigner, sans dire un mot. Pierre Lebras, l'un des ultras qui s'opposaient à sa nomination. Elle le connaissait peu, elle se le rappelait tout-à-l'heure, parlant fort, le doigt menaçant, pointé dans sa direction, Jupiter d'opérette distribuant ses éclairs, rêvant de lui envoyer la foudre. De chien méchant, il s'était changé en toutou bien gentillet. Sa douceur soudaine cachait quelque chose. Le jeune s'approcha, prit le flacon, voulut le porter au bout de la table. Danièle le retint. - Donne !- Après avoir ôté l'opercule, elle en versa un peu sur le dos de sa main, comme pour priser du tabac. Elle passa la poudre sous ses narines, sentit le parfum qui remontait vers elle, éloigna sa main, la rapprocha à nouveau, de plus en plus septique, goutta du bout de la langue. La sentence tomba – Le fourbe, tu peux le jeter, c'est une grossière contrefaçon. Le vieux bouc, il a voulu me piéger ! -

Sans plus de commentaire, elle se remit au travail. Elle devait encore couper le cœur en fines lamelles et les laisser mariner un moment dans le safran, avant



de les faire rissoler. Le marmiton retourna couper les légumes.

La préparation avançait, la compotée se réduisait, le pain était coupé, doré-croustillant, le radis noir, en fines tranches quasi translucides, attendait, réservé dans une coupelle. Danièle plongea les lamelles de cœur dans l'huile d'olive. Cinq minutes, le temps nécessaire pour ailler les tartines. Carrière entra, sans frapper, il venait aux nouvelles. L'apéro, la soupe et les entrées, les autres, là-bas, avaient tout englouti, ils attendaient la suite. Il ajouta – Des primaires à la cantine. Tout juste s'ils ne tapent pas sur la table pour réclamer du rab ! - Danièle accéléra. Un peu plus. Elle n'avait fait que ça depuis qu'elle travaillait. Sans lever la tête, elle lui dit – Fais les patienter, c'est prêt, je dresse – Elle ajouta – Et dit leur de venir déguster ici. Hors de question que je les serve. Ils mangeront debout, sur l'inox - Surpris, le président marqua un temps d'arrêt, puis, penchant la tête, comme un expert appréciant un joli coup, il ajouta – Bien joué ! Un peu d'exercice ne leur fera pas de mal. - Danièle n'écoutait plus, concentrée, le moment était décisif. Elle saisit deux tartines. Tirées d'un gros pain de campagne, craquantes, dorées sans être desséchées, elles lui rappelaient les goûters campagnards de son enfance. Elle se concentra un peu plus. Ce n'était pas le moment de rêver. Elle les coupa en biais, en trois parties inégales qu'elle disposa sur un assiette. Elle ménagea un espace entre chacune, après avoir séparé le dessus du dessous. Sur chaque morceau, elle déposa une cuillerée de compotée, qu'elle étendit d'un trait de couteau rapide, déposa une lamelle de cœur rissolé, sous laquelle elle glissa une rondelle de radis noir. Elle disposa les bouchées en un triangle irrégulier, dont l'un des angles s'étirait exagérément vers le bas. Au centre de la figure, elle jeta un buisson de salade grossièrement coupé en lanières, y planta deux demi-tranches de radis noir, avant d'arroser le tout d'huile d'olive. Ça prenait tournure. Elle coiffa chaque bouchée avec une partie de la seconde tartine qu'elle avait coupée, la fit pivoter, donnant la forme d'une étoile. Il manquait quelque chose. Soudain excitée, Danièle tenait son idée, la touche finale. Dans un angle de l'assiette, elle saupoudra du safran. A l'aide d'une fourchette, elle dessina des sillons, versa délicatement quelques gouttes de sauce dans laquelle avait rissolée la viande. Autant de notes posées sur cette brève portée. Une seconde tranche de radis noir en bas, une petite cuillerée de compotée au sommet de la salade. L'aspect visuel de sa composition lui plaisait. Ni trop, ni trop peu. Gourmande mais pas plus qu'il ne fallait. Alors, comme peintre en son atelier, maîtresse dans sa cuisine, elle tint l'assiette à bout de bras, la fit évoluer dans l'espace, la reposa sur le plan de travail, la fit tourner lentement. Satisfaite du tableau qu'elle avait composé, en plantant un cure dent au travers de chaque étoile, elle demanda à son aide de reproduire strictement ce qu'elle avait élaboré.

Elle sentit la tension se relâcher. Enfin. Elle se sentait harassée. Ce qu'ils allaient dire, penser ou taire n'avait plus aucune importance. Des concours, des examens, des présentations devant des jurys, Danièle en avait passés tout au long de sa vie professionnelle. Elle attendait, sereine. Ils pouvaient venir.

Elle les observa lorsqu'ils entrèrent, en procession, désorientés, contrariés d'avoir dû se déplacer. Danièle avait été ferme et Carrière avait dû déployer des trésors de diplomatie, ne pas entendre les réticences exprimées par

quelques uns, jurant à grands mots, de laver l'affront et de faire payer un tel toupet. Mais enfin, pour qui se prenait-elle !

Sur le plan de travail, seulement trois assiettes avaient été disposées. Les gourmets se regardèrent, se recomptèrent, des flammes dans les yeux, s'interrogeant – Jusqu'où allait-elle pousser son impudence et se moquer d'eux ? - Mais aucun ne se révolta. Danièle les méprisa un peu plus. Elle prit la parole, sur un ton de fausse excuse – Pour que vous soyez à votre aise, j'ai pris la liberté de déposer vos assiettes à différents endroits. Tenez, près de la fenêtre, ou là, près du plan de cuisson, et là encore, sur la desserte – Elle avait l'impression de donner à ses chats ! Elle reprit, libérée - Une dégustation sur le pouce messieurs, le côté pressé, trépidant de la ville, la restauration moderne avec cependant la simplicité de notre cuisine traditionnelle à laquelle nous tenons tant ! Elle reprit son souffle, ménagea quelques secondes de silence puis leur souhaita une bonne dégustation.

Elle rejoignit Jean-Michel, resté près de la porte. Il riait sous cape. Elle s'approcha de Carrière et à l'oreille lui dit - Viens, je les ai assez vu pour aujourd'hui !-

Ils firent quelques pas, en silence, pour s'éloigner, pour passer à autre chose. La porte s'ouvrit derrière eux, une tête sortit de l'encoignure. Delrioux interpellait Carrière – Jean-Michel, viens, on t'attend pour commencer !- Il referma. Bien sûr, il ne pouvait s'affranchir de rester avec eux. - Je fais vite, reste par là, je reviens – Il rentra dans la cuisine.

Danièle continua dans la cours, fatiguée, trouvant l'air un peu froid à présent, après en avoir apprécié la fraîcheur en sortant de la cuisine. Elle voulait ne penser à rien pendant quelques instants. Elle reprit ses esprits devant la salle des séminaires. Elle avait croisé ses bras sur sa poitrine, vit la porte ouverte et entra. Dans la grande pièce, un cyclone était passé. Sur la table gisaient les assiettes, des verres au milieu de nombreuses bouteilles, certaines renversées, et de serviettes tâchées, jetées en travers de la table. Les nappes étaient méconnaissables, couvertes de restes de viande, de tâches grasses et de coulées de vin rouge. Difficile d'imaginer que le gratin de la gastronomie locale avait mangé à cette table. Des gens si distingués !

Au milieu de ce fatras, Danièle avisa une page froissée, couverte des restes du repas. Elle crût saisir le menu, voulu le lire, comprit qu'elle avait sous les yeux le brouillon de l'éloge funèbre qui serait prononcé jeudi. Elle parcouru les lignes, découvrit que Strauss était un homme extraordinaire, irremplaçable, altruiste, le meilleur d'entre eux. Autant de qualités qui ne lui seraient pas venues à l'esprit, si quelqu'un l'avait questionnée. Il était mort, certes, mais il fallait raison garder. Un sursaut d'énergie la saisit. Entre les lignes du texte, elle inséra ses commentaires, raillât quelques adjectifs trop flatteurs. Elle rappela les penchants pervers-narcissiques du bonhomme, quand à la ligne au-dessus, ils le décrivaient comme un homme doux et gentil, incapable d'une mauvaise pensée. Selon eux, il n'avait qu'une marotte : transmettre, transmettre et encore transmettre. Contournant du mieux qu'elle pu, une tâche de graisse qui boursouflait le papier, elle rappela son calvaire d'apprentie, dans l'ancre du bon professeur. Elle allait rappeler ses gestes

déplacés quand Carrière rentra dans la pièce. A sa façon, sans ambages, il s'adressa à elle – C'est la guerre, là-bas. Ils sont en train de se battre. Tu as mis une jolie pagaille. Les jeunes te soutiennent, les vieux frisent l'apoplexie. Heureusement, le député est arrivé. Ils sont au pieds du mur. Financement ou parité. Ils sont en train d'avaloir leurs toques. - Il s'assit, content d'avoir résumé la situation en quelques mots. Il était plus calme – Et toi, ça va ? - Danièle hésita à lui répondre, finit par dire – j'ai trouvé leur torchon. J'ai apporté quelques précisions. Ils idolâtaient un imposteur, j'ai un peu démystifié le personnage. - Le Président ne bougeait plus, essayait de comprendre les paroles de Danièle. Devant son hébétude, elle lui tendit le papier – Tiens, je te le laisse, si tu as le temps de relire – Carrière le saisit et sans plus de précaution, le froissa – Ne t'inquiète pas, j'en rédigerai un autre. Ils ont autant de talent que Duvivier ! - Il enchaîna – Ils nous attendent, mais auparavant, je dois te présenter quelqu'un. -

Décidé, il se leva, saisit la main de Danièle et l'entraîna. Délesté de sa toge encombrante, il marchait vivement. Ils contournèrent un premier bâtiment, puis empruntèrent une allée étroite – Tu vas voir, il va te plaire – Quand ils s'immobilisèrent devant une vieille porte en bois, elle voulut le questionner. Le président la coupa – Bienvenue dans la porcherie. Je n'y emmène jamais personne, prend-le comme une faveur. - Ils entrèrent. Lâchant enfin sa main, Carrière disparu un instant, revint tenant un étrange poêlon enduit d'une épaisse couche de suie. Ravi de voir Danièle interloquée, il ajouta – Je te présente la « Sainte Marmite - Il l'avait posée au sol. D'un geste théâtral, il souleva le couvercle, invita Danièle à s'approcher – Regarde !- Il inclinait le récipient vers elle – Tu sais ce que c'est ? - Danièle comprit. Le cœur de Strauss surnageait au milieu d'un liquide sombre. - Viens, on va faire un heureux.- Il fit glisser une fenêtre. Danièle s'approcha, se pencha. Sous ses yeux, elle distingua plusieurs porcs couchés sur de la paille fraîche, fourrageant nerveusement du groin, à la recherche de quelque chose à engloutir. Jean-Michel lui tendit le récipient – A toi l'honneur ! Si j'osais – Il trépignait comme un gamin. Il reprit – Si j'osais, je dirais : Balance à ton porc ! -

Sur le chemin du retour, Danièle écouta Carrière lui répéter qu'il savait le comportement coupable de Strauss, lui assura qu'elle n'était pas la seule victime, et qu'au long de sa vie professionnelle, plusieurs jeunes s'étaient plaint, qu'il avait essayé de dénoncer ses comportements, mais qu'il s'était heurté à une solidarité corporatiste inébranlable. Strauss avait sévit trop longtemps, beaucoup le savaient et n'avaient rien dit. Ils arrivaient à la cuisine. Il lui prit à nouveau la main. Visiblement ému, se rapprochant encore un peu plus de Danièle, la voix soudain éraillée – Tu sais, mon fils ... – Silence. Il ne pouvait plus parler. Il se redressa, repoussa son visage vers l'arrière, il luttait – ... lui aussi a été apprenti chez Strauss. Quelque mois ... – Il s'interrompt à nouveau - Et puis il a craqué ... Il n'a jamais dit ... Je n'ai jamais demandé ... Ce que tu m'as dit tout-à-l'heure ... Je me demande ... Son geste désespéré ... -

Le silence s'installa. Il leur restait quelques pas avant la cuisine. Danièle se tourna vers Carrière et le prit dans ses bras. Il pleurait.

Quelques minutes plus tard, ils entrèrent dans la cuisine. Dans la pénombre,

leurs yeux rougis passèrent inaperçus. Les salves d'applaudissements qui les accueillirent montraient que Danièle avait victorieusement passé son épreuve. Ou que le député avait été persuasif.

\*

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...

Elle éteignit sa feuille de chou en plastique végétal, contrariée.

L'un de ses deux maris qui, tout en se brossant les dents, lisait son propre exemplaire en réalité augmentée dans le miroir, tilta sur le même passage et lui lança : « Ermelande ? Tu as vu les nouvelles ? »

Elle détestait qu'on l'appelle par son prénom : en soi il sonnait bien, mais il était vraiment trop commun, un tiers des filles nées comme elle autour de 2035 le portaient.

« Oui, il va falloir y passer et faire preuve de créativité ! »

Déjà vingt ans que Michelin avait été acheté par Brigitstone, racheté ensuite par Google. S'en était suivie une réforme en profondeur du système des étoiles, pour tous les restaurants d'Occident. Les clients, qu'on appelait maintenant des restautes, répondaient à une question simple en attribuant une notation, sur une échelle qui allait d'une à cinq étoiles. Le vote était fait en fin de repas, au moment du paiement dématérialisé, par le nombre de doigts présentés au lecteur d'empreintes digitales.

Accessoirement, ce système avait également remplacé une pratique ancienne, dont le grand-père d'Ermelande lui avait parlé : le pourboire. L'addition était augmentée de deux centimes par étoile attribuée, un centime pour Google et un pour le restaurant.

Entre les restautes de bonne composition qui tiraient les évaluations vers le 5, et les radins et râleurs de plus en nombreux qui tiraient vers le 1, la moyenne des restaurants oscillait plutôt vers le bas de l'échelle, entre 2 et 2,5. Depuis quelques mois, Ermelande et son mari s'en sortaient plutôt bien avec leurs 2,8 étoiles, arrondies à « 3 », chiffre sur lequel ils avaient le droit de communiquer, et qui s'affichait automatiquement sur leur enseigne lumineuse en

forme de G majuscule au-dessus de l'entrée du restaurant. Le montant de la location que Google facturait au restaurant pour l'enseigne était proportionnel, lui aussi, au nombre d'étoiles.

Le système était donc gagnant-gagnant, à condition que les restaurateurs restent motivés. Pour qu'ils ne se lassent pas et aient envie d'être plus généreux, les marketeurs de Google modifiaient périodiquement les thèmes des questions, et à l'intérieur d'un thème les questions posées étaient aléatoires. Les restaurateurs étaient prévenus à l'avance des thèmes dominants de la saison à venir.

Justement, pour la saison automne-hiver qui commençait, les trois thèmes annoncés étaient la présence d'ingrédients locaux de saison, le caractère aphrodisiaque des plats, et l'harmonie des couleurs.

Et c'est cela qui contrariait Ermelande : avec la récolte du crocus qui commençait dans le Finistère sud, l'ingrédient de saison à mettre à toutes les sauces allait être le safran.

D'autant plus qu'avec la morosité ambiante, devenue chronique depuis les successions de catastrophes des dernières décennies, tout l'Occident souffrait d'une baisse de natalité et les aphrodisiaques étaient à la mode. Le critère de Google sur ce point n'était pas un hasard ! Tous les restaurateurs allaient quémander du safran, dont les propriétés aphrodisiaques étaient connues depuis des siècles, depuis même les Egyptiens, les Grecs et Doctissimo. Raison de plus pour se mettre au safran : *ça franchement, s'affranchir* de cette épice n'était pas une option.

Ce n'est pas en soi le fait d'utiliser du safran qui contrariait Ermelande, la saveur de cette épice était compatible avec la plupart de ses plats, qu'ils soient salés ou sucrés. Ce n'était pas non plus une question de prix, Ermelande compenserait le surcoût en coupant un peu le chouchou gracieusement offert avec le café.

Mais pour l'harmonie des couleurs ? Ermelande avait bâti la réputation de l'établissement sur les mille et une façons d'accommoder l'artichaut. Elle avait même mis au point un procédé pour conserver et cuisiner les artichauts jusqu'au printemps. Collatéralement, les plats proposés étaient à dominante verte. La vaisselle aussi était d'un beau vert pâle. Et même le nom du restaurant « Melcou vert », allusion à un cours d'eau local, était basé sur ce concept.

Et donc, le problème qui chagrinait Ermelande, c'est que le jaune légèrement orangé du safran ne serait pas du tout en harmonie avec le vert artichaut ! Le mélange de ces deux couleurs donnerait un marronnasse fadasse qui n'inciterait certainement pas les restonautes à attribuer cinq étoiles.

Et si la moyenne des notations venait à passer en-dessous de deux et demi, avec l'arrondi c'est un « 2 » qu'afficherait l'enseigne du restaurant.

Ermelande rouvrit sa feuille de plastique végétal, sa « feuille de chou » comme on disait : les notions de feuille électronique et de journal, de support et de contenu, avaient depuis longtemps fusionné dans le langage courant, puisque de toute façon les journaux locaux étaient tous écrits par les algorithmes de Google.

« OK Google, trouve-moi un cultivateur de crocus pas loin ».

En trente-deux millisecondes Google la mit en relation avec un safranier, puisque c'est le terme exact, de la métropole Concarneau-Quimper. Il était justement en plein émondage, cette opération délicate qui consiste à extraire les stigmates des fleurs fraîchement cueillies.

Le safranier comprit le problème d'Ermelande. Il lui résuma les différentes techniques pour orienter la couleur du safran : en général le séchage se fait naturellement et le produit tire alors sur le jaune, mais un séchage rapide des stigmates près d'un radiateur permet d'en conserver le rouge initial. « Si je te fournis des stigmates quasiment rouges, est-ce que ça t'ouvre des horizons ? Si c'est urgent, j'en ai même en stock de l'an dernier. Mais dépêche-toi, depuis quelques jours tous tes confrères me sollicitent, pour être sûre d'en avoir je te conseille de venir directement les chercher. »

Ermelande aurait préféré rester sur le vert, mais tant qu'à déroger à ses principes, le rouge orangé, mieux que le jaune peut s'associer au vert. Et pourquoi pas, après tout, une combinaison des trois ? Le vert, le jaune et le rouge ne sont-ils pas associés dans plusieurs drapeaux, notamment dans des pays d'Afrique de l'Ouest ? Pourquoi ne pas créer une recette tricolore, par exemple un « artichaut à l'afro-disiaque », mariant le vert de l'artichaut avec une sauce safranée jaune et deux brins séchés rouges de safran ?

Le drapeau rasta aussi avait les trois mêmes couleurs, mais pour justifier un plat rasta il faudrait certaines herbes, plus difficiles à trouver. Ermelande écarta cette option.

Elle avait donc un début d'idée. Mais elle la peaufinerait plus tard, pour l'instant il fallait sécuriser son approvisionnement de safran. Elle enfourcha son cheval électrique et prit la piste qui menait à l'exploitation du safranier.

A son arrivée, deux molosses se précipitèrent en aboyant derrière la grille. « Sativus ! Crocus ! Couchés, c'est une cliente ! »

Ermelande passa une heure très intéressante à discuter avec le safranier, pendant qu'il continuait son émondage. Il ne pouvait pas se permettre de s'interrompre, car il lui fallait une bonne semaine de travail, à raison de trois stigmates par fleur, pour obtenir finalement un kilo de safran. Il était intarissable, aussi bien sur l'histoire du safran dans le monde, que sur les aspects botaniques du crocus. Ermelande, qui ne connaissait jusqu'à présent que le côté culinaire de cette épice, était captivée et enchantée.

Munie de deux gros flacons, l'un de filaments séchés rouges et l'autre de poudre jaune, Ermelande prit le chemin du retour. Elle avait mis le pilote automatique de son véhicule sur « trot » pour profiter plus longtemps du trajet, sous un crachin vivifiant : elle aimait ce genre de moment, qui pour elle était propice à la réflexion et à l'incubation d'idées. Elle revenait dans le désordre sur ce que le safranier lui avait raconté, laissait son esprit s'en évader et digresser pour laisser émerger une éventuelle idée géniale. Elle se verrait bien, par exemple, imprimer en deuxième de couverture de son menu un texte mêlant des informations culturelles sur le safran et des allusions à certains de ses plats, histoire d'inciter le restaurateur à commander ces derniers. Qui seraient parmi les plus chers évidemment.

Chez les Grecs antiques, Crocos était le nom d'un bel adolescent, amant du dieu du commerce Hermès. Ce dernier le tua par accident, et quand le sang du garçon toucha le sol jaillit la première fleur de crocus. Une idée à en tirer pour le restaurant ? Un « artichaut de l'éphèbe », arrosé d'une sauce au sang de sanglier ? Bof... pas la peine de cuisiner végétarien si c'est pour ajouter une sauce carnée...

Le crocus sativus, c'est-à-dire le crocus cultivé, résulte d'un accident génétique de son ancêtre sauvage. Son stigmate hypertrophié est la partie extérieure de son organe femelle, mais cette hypertrophie sexuelle ne lui sert à rien puisqu'il ne produit pas de graines, il ne peut se reproduire que par clonage souterrain. Y aurait-il à philosopher sur le cas de certains qui fanfaronnent sur leur prétendue hypertrophie génitale, et leur signifier l'inutilité de leur vantardise ? Non, c'est un coup à vexer et perdre des restaurateurs.



Mithridate, roi du Pont au nord de la Turquie, craignait d'être empoisonné par ses ennemis les Romains, et à titre préventif prenait régulièrement un antidote à base de safran dans une boisson au miel. Intéressant ! Mais non, les restaurateurs pourraient imaginer la présence de poison dans les plats.

Quant aux Romains, ils croyaient que le safran était un antidote de l'alcool : quiconque désirait garder ses esprits lors d'une orgie avalait préalablement un verre d'eau de safran. Ermelinde sentit son cœur s'emballer : et si elle proposait en apéritif de l'eau de safran, avec bien sûr l'explication culturelle qui allait avec ? Les restaurateurs commanderaient ensuite certainement cidre ou vin avec moins de modération !

Ermelinde se mit au travail dès le lendemain, sur ces bases. Les détails s'affinèrent au cours de discussions de brainstorming avec ses maris, et par quelques recherches botaniques et historiques sur internet.

La saison fut plutôt bonne, Ermelinde atteignit les 3,4 étoiles en fin d'hiver... pas tout à fait hélas pour pouvoir arrondir à quatre !

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...

Ou plutôt recommencer. Comme chaque année, depuis trois ans maintenant à cette période. Depuis que son mari Olivier, co-proprétaire et collaborateur efficace de son restaurant « *brav eo an amzer* » (*il fait beau*) à Kéridy, s'était mis en tête de cultiver ce crocus Sativus dans un champ acquis près de la Torche. « Tu te rends compte Emma cette plante c'est de l'or en barre ! Non seulement tu pourras la mettre à discrétion dans tes plats mais peut-être même que nous pourrions en faire un petit commerce ! ». Emma n'ignorait rien du crocus Sativus. Que contrairement au crocus Nudiflorus par exemple, safran à fleurs nues, le crocus Sativus était un safran cultivé. Et elle connaissait naturellement toutes les vertus du safran. Principalement en cuisine son domaine, mais également médicinales ou thérapeutiques. Elle savait aussi tous les dangers liés à la culture de la plante génitrice. Le safran l'épice la plus chère au monde ! Son prix exorbitant dépassait celui de l'or . Rendez vous compte 30 000 € le kilo ! Safran nom magique et nom tragique à la fois ! La récolte des fleurs et l'extraction des trois filaments rouges donnaient lieu chaque année dans le monde à une bataille féroce. Bataille contre le temps, bataille contre les concurrents. 150 000 fleurs nécessaires à la production d'un seul kilo de safran, en sachant que chaque fleur ne vit que 48 h. La course à l'or rouge. Et dire que son propre mari s'était lancé dans cet enfer ! S'était mis en tête de cultiver cette herbacée à bulbe. Herbacée à bombe à retardement plutôt pensait Emma ! Une folie contre laquelle elle avait tenté de s'opposer de toutes ses forces . Sans succès. Il n'était pas breton pour rien l'Olivier. Du même bois assurément. Dur. Obstiné. Voir têtu.

Mais pour Emma cette extravagance pleine de risques et de dangers, se doublait d'une autre folie, d'une autre 'bombe' : une bombe humaine prénommée Océane.

Pendant les trois semaines que durerait la cueillette du crocus Sativus ce prénom , Océane, allait l'obséder. Jour et nuit.. Lui gâcher chaque instant. Peut-être même perturber son art culinaire. Tracassant et lancinant. Le prénom allait la suivre , la poursuivre. Océane ? Une belle brune aux cheveux mi-longs, élancée, dotée de tous les atouts, - notamment beauté et jeunesse -, pour se lancer dès à présent à la conquête du titre de 'Reine des Brodeuses'. Olivier, le mari d'Emma, avait estimé, - ou plutôt décrété -, dès la première cueillette, que seule 'fée' Océane ainsi présentée, était digne de l'accompagner dans la récolte oh combien délicate du crocus Sativus. Elle possédait selon lui, à la fois le coup de main, la rapidité, l'agilité, pour recueillir délicatement tôt le matin pendant trois semaines, chaque fleur. Mieux encore, elle seule, pour le mari, avait, de ses doigts longs graciles et gracieux, la dextérité nécessaire pour extraire des fleurs les trois précieux filaments rouges, matière première de cet or rouge. Emma avait eu beau vanter les mérites d'une telle ou d'un tel, rien ni faisait. Que nenni ! Olivier ne voulait rien entendre. Seule Océane, - aux beaux yeux langoureux -, était apte, - aux yeux de l'homme amoureux ? -, à l'accompagner dans cette récolte annuelle.

Dès lors les ennuis pour Emma débutaient au premier jour de la récolte.

Elle déprimait. En songeant à son mari, seul pendant trois semaines avec la 'bombe' Océane à La Torche ! Emma passait des pulsions suicidaires, - de Kérity elle voyait l'océan -, aux pulsions de meurtre, - de Kérity elle voyait Océane dans l'océan - , à un abattement total. Dans cet état elle voyait aussi du crocus partout. Mêlait faits réels et fantasmes. Persuadée que depuis de longues années ce crocus Sativus la hantait. La harcelait. Elle croyait l'oublier, le maîtriser dans ses mets, ou le faire savourer aux clients, - ah sa lotte au safran... -, mais tel le phénix renaissant de ses cendres, il ressuscitait inexorablement maléfique en octobre . Sous les traits de l'ensorceleuse Océane...

Dans la nuit suivant ce premier jour de récolte du crocus Sativus Emma décida que cette situation ne pouvait plus durer. Son mari et elle n'avaient pas parcouru tout ce chemin dans la vie, accompli tous ces sacrifices pour aboutir à cette imbroglio

amoureux. Quand elle avait connu Olivier elle poursuivait ses études d'hôtellerie en Suisse. Ils s'étaient rapidement mariés, avaient fait deux beaux enfants. Et un jour ils s'étaient installés à leur compte ensemble dans ce restaurant à la pointe de Kérity. Ah ce restau ! Leur troisième enfant ! Leur autre bébé ! Nourri aux calamars, aux crustacés et aux homards. A deux ils avaient fait de ce bistrot de pêcheurs un restaurant à la hauteur. Un restaurant reconnu et renommé. Le *'brav eo an amzer'*.

Et leur histoire à cause de cette récolte serait en danger ? Pas imaginable.

Le lendemain, après sa petite sieste quotidienne à l'issue du service du déjeuner , Emma monta au grenier. Parmi le foutoir ambiant elle tomba sur un carton marqué S.V.T. Fébrilement elle en sorti des cahiers. Celui de la classe de première retint immédiatement son attention. Pas d'erreur. Sur la première page un titre : les crocus. Alors lui revint en mémoire. La prof, Mme Guilchen, une rousse tonique à chignon. Puis les crocus sur les pages du cahier défilèrent : crocus Nudiflorus, crocus Vernus, crocus Versicolor. Elle se souvint qu'à cette époque les crocus s'emmêlaient, se confondaient dans sa tête. Leurs noms comme leurs couleurs. Tépaies blancs ou violets, tépaies lilas tépaies jaunes, feuilles ou pas, que nenni cela ne la 'branchait' pas ! Mme Guilchen avait beau l'interpeller « Enfin Emma fait un effort ! C'est quand même facile ! Le crocus Sativus possède des fleurs violette tout comme le crocus Nodiflorus ». Rien à faire. Ces noms latins provoquaient chez elle une répulsion. Pas seulement les noms mais, plus grave, les fleurs elles-mêmes. Celles-ci ne l'intéressaient pas. Elle les trouvait à peine jolies, donc sans attrait, sans odeur sans saveur. Ah si elle avait su ce qu'elle savait aujourd'hui !

Cahier ouvert Emma rêva un moment. Puis sortit un autre cahier du carton . Au feutre rouge la mention « IRIDACEES, LILIACEES, AMARYLLIDACEES » lui sauta aux yeux. Sa main trembla. Elle se souvint. De l'année suivante, au bac. Et du sujet en S.V.T . Approximativement. Quelque chose comme : « *Classez les crocus, dans ces familles : IRIDACEES, LILIACEES, AMARYLLIDACEES . Décrivez pour chacune*

*des fleurs leurs caractéristiques.*». Et de sa note à l'épreuve. Exactement . Trois. La honte. Elle eût quand même son bac. Miracle !

Emma rangea le carton, prit les deux cahiers sous le bras puis redescendit du grenier.

La récolte du crocus Sativus dans le champ d'Olivier à La Torche touchait à sa fin. Trois semaines s'étaient écoulées. Trois semaines pénibles pour Emma. A cause de l'absence de son mari au restaurant durant la période, à cause des problèmes en cuisine, - au piano sans son mari ce n'était plus la même musique -, à cause du management, des absences inopinées au service de Maryline la serveuse pour deux déjeuners et un dîner, à cause de la T.V.A à 10 %, à cause du socle de la carte bleue qui avait de nouveau « déconner » pendant plusieurs jours...Mais Emma avait assumer. Seule . Fait face. Géré au mieux leur affaire. Malgré les fantômes et Océane bien réelle . Olivier avait apprécié. Et jugeant son épouse pas trop mal disposée à l'issue de cette récolte qui s'annonçait pourtant si problématique , prenant son courage à deux mains, osa lui demander si, pour fêter cette fin de récolte du crocus Sativus, elle ne pouvait pas organiser un petit dîner entre eux ? Entre eux c'est à dire à quatre : eux deux, plus Océane qui avait si bien travaillée, ainsi que Gaël qui avait secondé son épouse en cuisine. Histoire de clore la récolte et d'éventuelles tensions avec, qui selon Olivier, n'avaient aucune raison d'exister. Il ajouta « Cela te permettra de faire un peu plus connaissance avec Océane ». Emma prise au piège, ne pouvait que faire bonne figure, donc ravalier rancœur, griefs, jalousie, et accepter. Ce qu'elle fit. Sa devise, tant mise à mal pendant la récolte, demeurant toujours « Faire face et sourire ».

Il fut décidé que ce dîner aurait lieu le jeudi soir, jour de la fermeture du restaurant en soirée.

Ce jour arriva . Le dîner également. Emma, aidé de Gaël , avait composé un menu somme toute assez classique : entrée « terrine de saumon avec salade d'herbes »,

plat « noix de saint jacques au safran », dessert plus compliqué, framboisier. L'ambiance naturellement assez froide au début du repas, sous les efforts soutenus d'Olivier, alternant histoires drôles et bons mots, se détendit au fil des minutes. Sous l'effet du vin aussi. Un Pouilly- Fuissé blanc. Olivier aurait préféré un Châteauneuf du Pape blanc mais Emma l'avait arrêté. Fallait pas exagérer quand même. Ce n'était pas leur anniversaire de mariage ! Ni encore le moment de se ruiner. Il restait des emprunts à rembourser.

Emma fut surprise par la timidité et la réserve d'Océane. Au fond elle ne connaissait pas cette fille s'était-elle dit assez rapidement. Elle avait nourri sa jalousie et son animosité envers elle sur le seul critère physique. Être belle suffisait-il à faire d'elle immédiatement et automatiquement une potentielle coupable ? Ou une adversaire, ou une concurrente , ou une prédatrice ? Méritait-elle toute cette haine pour ses beaux yeux bleus, sa ligne élancée et sa jeunesse ? Au cours du repas Emma se rendit rapidement compte que cette fille était loin d'être sotte. Son visage sans maquillage, ses yeux qui semblaient refléter immédiatement ses pensées confirmaient ses paroles. Elle portait un regard lucide sur les hommes comme sur la vie. Elle désirait déjà trouver un homme bien, de son âge, pour faire des enfants, fonder une famille. Somme toute pas pas très loin de la philosophie d'Emma à son âge. « Belle comme tu es tu vas trouver très vite l'homme idéal Océane ! » .

Elle n'était pas l'allumeuse, la séductrice, la briseuse de ménages qu'Emma avait fantasmée. Il lui avait fallu trois ans pour qu'elle s'en rende compte. Quelle stupidité ! Elle s'était mordue les sangs, pourrie la vie pour rien durant trois récoltes annuelles de crocus Sativus. Elle s'en voulait terriblement. Quel gâchis !

Après le repas chacun regagna ses pénates, satisfait. Ce dîner au final avait été une bonne chose. Il avait permis d'apaiser les tensions. De mieux se connaître, de s'évaluer, d'aplanir les choses , de lever les malentendus. Sans longs discours. Olivier avait fini un peu pompette et pas très en forme. Dans le lit conjugal Emma regardait son époux dormir. Il ronflait. A l'arrière du crâne ses cheveux se clairsemaient un peu . Il avait quand même l'air vieux. La joue striée qu'il présentait

à sa femme évoquait pour elle la grille des mots croisés du Télégramme. En un horizontal elle imaginait « Sativus », et en un vertical « Crocus ». Elle eût envie de rire. Se contenta de sourire. I Un enfant vieilli avec une innocence touchante. Emma eut un serrement au cœur...

\*\*\*

Dans les locaux de la gendarmerie de Quimper la garde à vue de 48h avait commencé depuis deux bonnes heures maintenant. Chacun dans une pièce...

Le vendredi matin, lendemain du dîner, Olivier s'était réveillé avec de violentes douleurs au ventre. Dans la matinée il avait fallu appeler le médecin. Qui avait appeler le SAMU. Direction l'hôpital de Pont l'abbé. Le malade y était décédé dans la nuit du samedi au dimanche. Le médecin de l'hôpital avait refusé le permis d'inhumer. Dans les couloirs de l'établissement la rumeur de l'intoxication alimentaire courait parmi le personnel médical. Il fallait à présent attendre les résultats des analyses.

Ils étaient tombés le mardi matin: « Intoxication alimentaire ».

Emma les avait vu arriver vers 11h à travers la vitre du restaurant fermé. Ils s'étaient garés juste en face du « *brav eo an amzer* ». Trois. Trois gendarmes de Pont l'abbé. La brigade presque en totalité. A peine entrés cela n'avait pas traîné : « Bonjour Madame. Il va falloir nous suivre S.V.P ». S.V.P ou pas maintenant elle était là dans leurs locaux. Dans une pièce presque nue : un bureau et quatre chaises.

- « Pouvez-vous nous préciser le menu du dîner de jeudi soir Madame ?

- Terrine au saumon avec salade d'herbes. Noix de saint jacques au safran. Framboisier. (*Emma pensa 'ce framboisier m'a donné un mal fou. Avec l'architecture de la génoise et la crème pâtissière qui coulait. Sans parler des fruits rouges et des framboises fraîches!*)

- C'est vous qui avez préparé ce repas ?

- Oui. Bien sûr

- Toute seule ?

- Euh oui...presque

- Comment ça presque ?

- Euh Gaël a dû me donner un coup de main. Comme d'habitude .

- Gaël ?

- Gaël notre employé. Mon aide en cuisine.

- Il est où Gaël ?

- Mais je ne sais pas. Sans doute chez lui.

- On va passer le prendre et vous transférer à la gendarmerie de Quimper. Vous tout de suite. Gaël suivra dans une autre voiture.

Dans le fourgon des gendarmes sur la D785 qui la conduisait à présent de Pont l'abbé à la gendarmerie de Quimper Emma pensa au premier jour de la récolte. Puis au second quand elle était montée au grenier.

C'est là que l'idée avait germé. Les deux cahiers de S.V.T retrouvés dans le carton. Celui de terminale marqué : « IRIDACEES/ LILIACEES AMARYLLIDACEES », ces fameuses familles qui lui avaient valu trois au bac. Depuis elle avait appris. Que le colchique par exemple n'était pas vraiment un crocus. Juste une plante des prés humides. TOXIQUE. Vénéneuse. Appelée safran des prés ou tue-chien. Désormais, attaché au restaurant « *brav eo an amzer* » son vrai nom allait être : « Tue-Olivier ».

A la troisième heure de leur première journée de garde à vue dans les locaux de la gendarmerie de Quimper Emma avait déjà tout avoué.



Oui elle avait empoisonné son mari. Avec la complicité de son amant Gaël. Avec la crème liquide, elle avait versé deux doses de colchique concassées, au lieu de la dose de safran, sur les noix de saint-jacques destinées à Olivier : simple. Un jeu d'enfant. D'autant l'entrée, la salade d'herbes d'Olivier accompagnant son saumon avait déjà un fort goût de colchique ...

La récolte du crocus Sativus était terminée. L'été aussi comme dit la chanson :

*Colchique dans les prés fleurissent, fleurissent,*

*Colchique dans les prés : c'est la fin de l'été.*

Pas de doute de graves ennuis s'annonçaient..... pour Emma.

*Nuages dans le ciel s'étirent, s'étirent,*

*Nuages dans le ciel s'étirent comme une aile ...*

## Du nez !

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... D'un geste las, elle laissa choir le journal sur ses genoux et soupira.

Tous les ans, c'était la même histoire. Quand arrivait le mois d'octobre, à l'heure où les autres fleurs s'endorment pour l'hiver, le champ qui borde la falaise explosait de milliers de ces petites fleurs mauves et rouge corail, qui tranchent si joliment avec le ciel épuré de la fin d'été. Les crocus, c'était la raison de vivre de Jim, son fils aîné. Dès les premiers jours de l'été - moment où il plantait les bulbes, un à un, avec la patience que seule apporte l'espérance - et jusqu'à l'heure de la récolte, le jeune homme désertait la salle du restaurant familial, pour se livrer à sa passion. Au village, tout le monde avait fini par le surnommer Jim Hawkins en référence à l'île au Trésor de Stevenson. Le champ, c'était son île. Les crocus son trésor. Un trésor sur lequel il veillait, jour après jour, de l'aube jusqu'à la tombée de la nuit, désherbant inlassablement les lignées de jeunes pousses, avec pour seule et unique compagnie la caresse du vent du large et ses effluves maritimes.

Oh ! Ce n'était pas simple pour elle de se passer de son fils durant l'été, pleine saison d'affluence touristique. Jim était un sommelier hors pair, et le service n'était pas sans en pâtir, même si chaque matin avant de disparaître, il prenait soin de lui délivrer ses conseils en fonction du menu du jour. Elle avait maintes fois tenté de le raisonner, allant jusqu'à lui proposer d'embaucher un ou deux ouvriers agricoles pour s'occuper du champ. Sacrilège ! Elle avait vite compris que c'était inutile. Jim couvait ses jeunes pousses comme un oiseau son nid. Et puis, il fallait bien le reconnaître : quand arrivait le moment de la récolte, elle était bien contente – en temps normal – de disposer d'un safran d'une qualité inégalable, que nombre de ses confrères lui enviaient.

Non ! Les absences de Jim durant l'été n'étaient pas la cause du problème. Pour preuve,

cette année encore, la saison touristique s'était achevée sur un beau succès. Et si elle avait fait honneur à ses étoiles durement acquises, c'était en grande partie grâce à lui et à la qualité de son épice qui suscitait tant de convoitise. Non ! Le problème était ailleurs. Elle le savait. Ses stocks de safran étaient épuisés et certains, mal intentionnés, étaient prêts à tout pour lui faire perdre ses étoiles. Avec la récolte, le plus dur était à venir... Mais cette année, elle s'était jurée de ne pas se faire avoir ! Elle ne savait pas trop comment encore, mais elle prendrait les devants !

Tirant la porte derrière elle, elle chaussa ses lunettes de soleil et s'engagea d'un pas décidé sur le chemin de la falaise.

— Le safran, c'est le corail de la terre ! était entrain d'expliquer Jim aux saisonniers tout juste arrivés pour la récolte. Aussi fragile et délicat que celui qui se cache au fond des océans. Pas question de le maltraiter !

Ils étaient une dizaine debout en cercle autour de lui. Cinq hommes, cinq femmes. Certains étaient là depuis les toutes premières saisons de Jim. D'autres étaient des nouveaux.

— Elsa ? Qu'est-ce que tu fais là ? s'étonna Jim en découvrant sa mère au milieu de son auditoire.

— Tu vois bien ! Je suis venue assister à ton cours.

Il jeta un coup d'oeil rapide à sa montre : onze heures moins le quart. Le restaurant ouvrirait ses portes dans un peu plus d'une heure.

— Avec plaisir ! Mais tu es sûre que tu n'as pas mieux à faire ?

Elle plongea ses yeux aux reflets turquoises dans ceux plus sombres de son fils.

— Cette année, j'ai décidé d'être là pour te filer un coup de main...

— Attends, attends, ne me dis pas que tu veux...

— Et si ! le coupa-t-elle avec assurance.

— Mais enfin ? Et le restaurant ?

— Fermé pour quinze jours...

— Fermé ?

Jim n'en crut pas ses oreilles. D'un geste plus brusque qu'il ne l'aurait voulu, il entraîna sa mère à l'écart du groupe.

— Enfin maman, tu n'es pas sérieuse !

Si les crocus étaient sa passion, la cuisine était depuis toujours celle de sa mère. Et le restaurant sa fierté. Il n'avait pas été facile pour elle de s'imposer parmi les meilleurs de la profession. Jim le savait, lui qui l'avait vue décrocher les étoiles l'une après l'autre. En tant que femme, plus encore que comme cuisinière, elle avait dû se battre, jour après jour, année après année, pour imposer son style et la puissante personnalité de sa cuisine. Elle maîtrisait comme personne cet art de marier les saveurs qui faisait toute la subtilité de ses créations. « Maman, tu as du nez ! » aimait-il lui répéter quand il voulait la taquiner. Et elle souriait à ce compliment venant d'un sommelier. Oui, sa mère avait du nez ! Et l'audace de ses mélanges, parfois très surprenants mais toujours justes, avait su séduire les palais les plus fins. Jim savait que son safran avait joué un rôle important dans l'obtention de sa troisième étoile, il y a deux ans, et qu'elle avait bien failli la perdre l'an dernier. Mais de là à fermer le restaurant pour venir poser genoux à terre et se plier aux conditions particulières de la récolte ! Ce n'était plus de son âge !

- Oh, si, je suis sérieuse ! rétorqua-t-elle. Et même plus sérieuse que jamais ! Il n'est pas question que nous revivions la même situation que l'année dernière, tu comprends ? Ce serait encore plus préjudiciable pour le restaurant que de fermer quelques jours. Je ne veux pas perdre mes étoiles, tu entends ? Et pour ça, j'ai besoin de ton safran, tu le sais. De ton safran et de nouvelles suggestions pour le préparer.
- Bien sûr que je comprends ! Mais, excuse-moi, je ne vois pas en quoi ta présence ici va nous apporter quelque chose ? Où veux-tu en venir ?

Elle se détourna vers la mer, les yeux perdus à l'horizon comme si elle y cherchait une réponse à ses nombreuses questions.

- Je ne sais pas exactement, murmura-t-elle. C'est juste une intuition. Il faut que je sois là. Tu connais la citation d'Orson Welles : « *Il faut toujours viser la lune, car même en cas d'échec, on atterrit dans les étoiles* » ? Alors, disons que j'ai décidé de viser la lune ! Fais-moi confiance ! Et si ça ne marche pas, au moins nous aurons essayé !

Jim secoua la tête. Il connaissait trop sa mère pour savoir qu'il était inutile de discuter sa décision.

- C'est bon ! De toute façon, rien ne te fera changer d'avis, n'est-ce pas ?
- Eh non ! souria-t-elle en haussant les épaules. On est fait du même bois, toi et moi : plus obstinés que les vagues qui s'acharnent à ronger les rochers.

Jim avait repris ses recommandations et distribué les grands paniers à fond plat qui serviraient à la récolte des fleurs.

- Et n'oubliez pas les petits ciseaux pour la récupération des stigmates, lança-t-il au groupe qui déjà se dirigeait vers la sortie du champ. Rendez-vous demain matin juste avant l'aube.

Légèrement en retrait, Elsa avait écouté avec beaucoup d'attention les questions posées par les uns et les autres. Avait scruté chaque visage, chaque expression. A la manière de ces commissaires qu'elle voyait mener des enquêtes à la télévision. Sur le chemin du retour, elle se repassa en boucle le film de l'année dernière... Non, décidément ! Il était hors de question que ça se renouvelle !

La météo avait prévu une belle journée. Munis de lampes frontales, les saisonniers s'affairaient déjà dans le champ quand elle les rejoignit. Le challenge était clair : il fallait récolter les fleurs juste avant qu'elles ne s'ouvrent au soleil. Le créneau était court. Elle s'installa au début d'un rang et se mit à l'ouvrage. Face à elle, les deux petites nouvelles avançaient à un rythme soutenu. Les autres étaient trop loin pour qu'elle puisse les identifier. Le travail était épuisant. Il fallait faire vite, tout en prenant soin de ne pas abîmer les fleurs. Très rapidement, elle ressentit des douleurs dans les reins, dans le dos, et jusque dans le bout de ses doigts, peu habitués à ce mouvement répétitif. Quand le soleil fut suffisamment haut pour éclairer le champ, elle s'accorda une pause et jeta un œil autour d'elle. A l'extrémité opposée du champ, elle aperçut Jim qui s'activait, rampant à quatre pattes, sans jamais lever le nez de son rang. Les autres avançaient chacun à son rythme. Facile de reconnaître les plus expérimentés ! Leurs gestes étaient sûrs et rapides. Elle soupira, et résignée, elle allait se remettre à l'ouvrage quand elle vit un des hommes se redresser et fouiller dans sa poche. « Bien le moment de se moucher ! » pensa-t-elle, tout en reprenant sa cueillette. Le geste était mécanique, répétitif, et laissait le loisir à son esprit de vagabonder. Elle avait beau tenter de les diriger ailleurs, sans cesse ses pensées revenaient à cette journée de l'an dernier, et à la tête décomposée de Jim lors de la sortie du séchoir. Rien qu'à ce souvenir, ses yeux s'embuèrent de larmes. Elle releva la tête pour les essuyer, quand elle aperçut l'homme qui de nouveau fouillait sa poche. Elle se mit à l'épier.

La première récolte était belle, abondante. Jim rayonnait au fur et à mesure que les saisonniers se regroupaient autour de lui, présentant leur cueillette. C'était à qui aurait ramassé le plus de fleurs. Les plaisanteries et les rires fusaient. L'heure était à la détente.

Seule Elsa restait silencieuse, se promenant pensive au milieu des paniers. Quelque chose l'intriguait.

— Quelque chose te chiffonne ? s'inquiéta Jim en la voyant aussi songeuse. L'odeur peut-être ? Mais c'est normal, tu sais ? Le parfum safrané ne se révèle qu'après le séchage des pistils qu'il nous faut d'ailleurs émonder très vite, ajouta-t-il en invitant le groupe à le suivre vers une longue tente installée dans un coin du champ.

L'odeur ! C'était, ça ! L'odeur ! Elle se saisit d'un des paniers de l'homme qu'elle avait vu se moucher à maintes reprises, et renifla les fleurs. Ce qu'elle sentit lui arracha un cri. Du poivre ! L'homme ne se mouchait pas mais aspergeait régulièrement sa cueillette de poivre ! Du poivre blanc en abondance ! De quoi gâcher toute la récolte, une fois les fleurs mélangées.

Quand elle se retourna vers Jim, elle aperçut un tout petit filament rouge corail qui scintillait au fond de ses yeux. Une lueur malicieuse qui lui souriait et lui disait :

— Je te l'avais bien dit que tu as du nez !

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...

Caroline avait déjà donné. Et la jeune femme n'avait pas l'intention cette année de se mêler à la bagarre. Tout au moins pas directement. Elle allait faire fonctionner ses réseaux pour obtenir les stigmates les plus parfumés. Elle ne put s'empêcher de sourire. Oui, les stigmates, le nom était bien choisi. Six ans auparavant, elle avait décidé d'inscrire le safran comme "fil rouge" de sa cuisine délicate et parfumée et s'était mise en chasse du précieux produit. Bien mal lui en avait pris, ses compères cuisiniers s'étaient ligüés et ne lui avaient laissé que des pistils déjà fanés, ou quasi pourris, qu'elle avait payés à prix d'or. Un désastre financier tout autant qu'un coup porté à sa réputation. Elle avait alors suivi un vrai chemin de croix, jusqu'à se retrouver écartelée, punaisée au mur de la honte des mauvais acheteurs.

Depuis lors, elle avait fait profil bas, s'attachant à confectionner des plats respectueux inspirés de produits du terroir, presque classiques et qui lui avaient permis de se hisser jusqu'à la troisième étoile. Mais elle savait que c'était loin d'être un but, bien au contraire. Elle allait devoir dénicher chaque année de nouvelles recettes, surtout pour ses desserts, qui avaient besoin de se renouveler. C'est à ce moment-là qu'elle avait commencé à fréquenter assidûment les marchés locaux et n'hésitait pas à s'approvisionner directement à la ferme.

Elle y rencontrait des gens soucieux de produire de manière raisonnée, d'autres avides de nourriture saine, le tout dans une ambiance bon enfant. Elle y avait ainsi goûté une confiture à base de safran, confectionnée par un homme de Saint Père en Retz, près de son établissement. Cela avait été comme une révélation. Oui, elle allait entrer dans la

danse mais cette fois elle saurait faire les pas glissés et les sauts de biche pour passer les obstacles.

Tout le printemps, elle avait poussé ses pions vers "son" producteur de safran. Elle avait passé un accord avec lui pour lui acheter toute la production qu'il n'utilisait pas elle-même, quelle que soit la quantité et à son prix. Elle savait qu'elle serait gagnante de toute façon. Elle avait passé son été à guetter la météo, qui conditionnerait la récolte d'octobre. "Son" producteur lui donnait régulièrement des nouvelles de sa culture. Il lui racontait la chasse effrénée de ses chats après les mulots ou de ses efforts pour éradiquer la limace cachée subrepticement entre ses rangs bien alignés.

Lors des rencontres épisodiques avec les autres chefs, Caroline restait en retrait de leurs discussions enflammées sur les approvisionnements en safran. Ils la regardaient avec un sourire en coin, la reléguant déjà à l'extérieur de leur clan fermé. Ils n'en restaient pas moins divisés entre eux sur le sujet, chacun taisant ses contacts et ses espoirs.

" Rira bien qui rira le dernier", comme lui disait sa grand-mère en des temps pas si anciens, où elle avait à affronter les moqueries des autres filles sur son physique de ronde. D'ailleurs elles ne prenaient pas tant de gants, elles l'appelaient "la grosse". La cheffe avait attendu et elle les avait toutes dépassées d'une coudée, jusqu'à se hisser au plus haut niveau.

Et le grand top du départ avait été donné. Les cuisines s'étaient vidées de leurs chefs, partis récupérer le safran en Iran pour les plus soucieux des traditions, ou dans quelques pays plus proches, comme l'Espagne ou le Maroc, pour les moins argentés.

Caroline se frottait les mains, la récolte s'annonçait généreuse, ou à tout le moins suffisante pour elle. Avec 200 grammes, elle pouvait procurer du plaisir à ses clients pendant une bonne partie de la saison hivernale. Histoire de conforter ses étoiles. Et quand il n'y en aurait plus, alors...elle ferait autre chose.



Tandis que ses concurrents en étaient encore au stade de la mise au point de leurs nouvelles recettes, sa brigade était en effervescence. Elle avait pris l'option de les mettre dans la confiance de ses sources, en leur faisant jurer le secret. Elle ne se faisait pas d'illusions sur l'efficacité de sa consigne du silence à long terme, mais pour cette saison elle était tranquille.

Premier jour d'essai. Elle était tendue. Ses menus étaient imprimés, la promesse était là, alors qu'elle n'avait pas pu tester ses idées de desserts avant l'arrivée des premiers sachets. Qu'allait donner ce safran local, aurait-il eu assez de soleil pour exhaler son goût épicé dans ses gelées et crèmes ? Ses cuisiniers semblaient gagnés par sa frénésie, ils couraient d'un endroit à l'autre, se montraient maladroits, hésitants. Le restaurant courait à la catastrophe. Uniquement par sa faute à elle.

- Stop !

Interloqués par le ton inhabituel de leur cheffe, ses employés se figèrent.

- On reprend la base. Mettez en route ce que vous avez l'habitude de faire. Quand tout sera en place, je passe à chaque poste et on travaille ensemble. Allez, on y va.

Caroline respira plus lentement, ils avaient compris, se remettaient en ordre de marche. Et les heures défilaient, fours et frigos fonctionnaient à plein, le ballet s'organisait. Elle le tenait, son pas de deux.

Premiers clients, premiers convives. Clients habituels, touristes de passage, Caroline les jaugeait du coin de l'œil. Prendraient-ils son nouveau dessert ? Une table retint son attention. Cet homme soigneusement cravaté, aux cheveux lissés, était-ce bien "son" producteur ? Il était venu accompagné, curieux de goûter ce que la cheffe avait concocté avec le safran.

Bouleversée plus que ce qu'elle en aurait voulu paraître, Caroline attendit la fin de repas pour s'approcher. La gorge serrée, elle ne pouvait plus articuler. Ses yeux embués de larmes rentrées ont parlé pour elle.

- Bravo, Caroline, vous avez fait honneur à mon safran.

L'homme s'est levé, l'a embrassée sur les deux joues. Caroline s'est redressée. Cette fois, c'est la fierté qui a fait briller son regard.

- Champagne pour tout le monde !

Doucement, "son" producteur ajoute :

- Et safran pour les autres !

## La chasse aux Crocus

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 annuelle de fleurs de crocus Sativus vient de commencer... ». Pas de doute, les ennuis allaient commencer...

Lilly Artichaud descendit à la cave, et remonta munie d'une tente et armée jusqu'aux dents.

- Ces imbéciles ne croient quand même pas que je vais les laisser faire !

Elle quitta sa somptueuse demeure et se dirigea dans ses jardins, plus précisément dans son champ de crocus Sativus. En effet, elle possédait les plus beaux de toute la région, et tous les ans, des charlatans venus de tous les endroits possibles et imaginables tentaient de les lui dérober au printemps.

Après avoir accroché ses affiches : « Attention, chien méchant ! » un peu partout dans sa propriété, Lilly installa sa tente derrière un buisson, afin de pouvoir observer ce qui s'y passait sans être vue. Elle prit place dans son fauteuil à bascule, et, son fusil sur les genoux, s'endormit.

\*\*\*

Vers une heure du matin, la vieille femme se réveilla soudainement, et sortit lentement de sa tente, son arme chargée. A quatre pattes, elle rampa jusqu'au champ, et aperçut un homme au beau milieu ! Furieuse, elle bondit hors de sa cachette et tira dans sa direction. Celui-ci faillit presque succomber à une crise cardiaque, mais reprit heureusement ses esprits et s'enfuit, la grand-mère écumante à ses trousses. Elle le poursuivit à travers tous les jardins, évitant les bidons qu'il lui lançait dans le vain espoir de la semer. Mais cette mamie, elle était vraiment en forme ! Bien décidée à récupérer ses précieux crocus, nul ne l'arrêtait ! Cette course folle dura à peu près une demi-heure, et Lilly se résigna à laisser le voleur, consciente que d'autres sacripants pourraient venir la dérober d'un moment à l'autre.

Vous vous demandez sûrement ce que ces fameux crocus ont de si spécial, eh bien vous voilà servis ! Mme. Artichaud était la propriétaire du meilleur restaurant de la région, connue notamment pour ses recettes de fleurs de crocus Sativus, et des chefs culinaires du monde entier venaient chaque année dans l'espoir de lui en voler ! Et cette chasse au Crocus n'en attirait pas qu'un, bien au contraire ! C'était une activité internationale ! Pauvre Lilly !

Une fois le soleil levé, Mme. Artichaud monta dans sa voiture, bouillonnante de rage, et laissa tomber son lourd arrière-train sur le siège déchiré de sa vieille voiture. Elle tourna la clef, mais rien ne se produisit.

- Saleté de bagnole !, cria-t-elle, et le véhicule encaissa un coup de pied considérable. Finalement, la Volvo démarra en toussotant et crachotant, et Lilly partit en direction du village.

Elle s'arrêta à l'épicerie, la boulangerie, la mairie pour récupérer un document et le supermarché du coin. En traversant le parc pour regagner le parking, une discussion entre deux jeunes garçons attira son attention :

- T'as entendu la nouvelle ? M. Chevroton a réussi à voler des bulbes de Crocus. Il projette de les vendre à un prix d'or dimanche soir !

- Tu parles de ceux de cette vieille chèvre avare du restaurant près de chez toi ?

- Carrément ! Celle qui poursuit tout le monde avec son fusil ! A mon avis, c'est une tarée !

C'en était trop. Lilly Artichaud bondit sur l'un deux et l'attrapa par le cou, le secouant frénétiquement.

- Comment vous permettez-vous !, hurla-t-elle.

- Ahhh ! La vieille folle ! Sauve qui peut !, cria l'autre garnement, et prit ses jambes à son cou.

La vieille dame réussit à extorquer le point de rendez-vous de la vente de ses précieux bulbes, et elle relâcha le garçon, qui s'empressa de s'en aller, tel un chien battu.

En un rien de temps, Lilly était déjà dans sa voiture, en direction de la villa de Robert Chevroton, son plus grand concurrent et propriétaire du restaurant en face du sien.

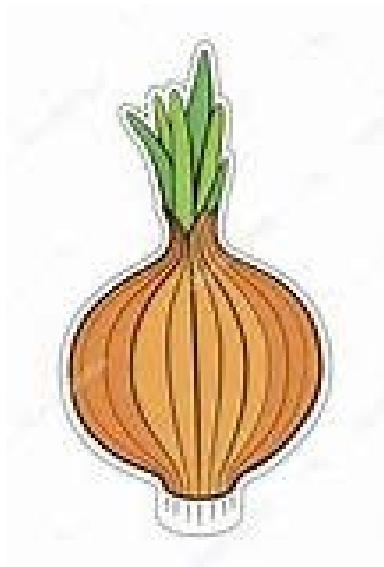
- Cet escroc ne perd rien pour attendre ! Je vais lui montrer à qui il a à faire !

\*\*\*

Dissimulée dans les buissons, la vieille dame observa deux hommes en train de charger des caisses dans un camion. La porte de la grange s'ouvrit soudain sur Robert, ricanant.

- On l'a bien eue cette vieille sotte !

Les yeux plissés par la colère, elle quitta lentement le buisson et remonta dans sa Volvo. La guerre était déclarée.



Dès qu'elle fut chez elle, Lilly Artichaud se précipita dans la cave, renversant tout sur son passage. Elle ramassa une pioche et brisa un cadenas, puis ouvrit la porte. Elle se trouvait dans son débarras, et elle commença à fouiller le bas de l'armoire. Finalement, elle réussit à mettre la main sur les fameuses caisses, et les retira énergiquement, un peu trop même. Le tas qui s'était formé au-dessus du placard vacilla dangereusement, et s'écroula sur la pauvre femme, qui s'empressa de refermer la pièce au moment même où la tour de cartons et de boîtes atteignit le sol.

L'heure de la vengeance avait sonné. Lentement, Lilly déballa les caisses, et leva un de ses précieux bulbes de fleur pétardinette. Il allait voir, ce Chevroton ! Il allait passer un mauvais quart d'heure...

\*\*\*

A pas de loups, elle s'approcha du camion de Robert vers minuit. Situé dans la pénombre, il était quasi impossible de voir ce qui s'y tramait depuis la villa. Dans un grincement à peine audible, la porte du véhicule s'entrouvrit, et Lilly s'y engouffra, enveloppée dans un large manteau noir pour ne pas être reconnue. Après avoir récupéré ses précieux bulbes, Mme. Artichaud les remplaça par les bulbes de fleur pétardinette, et s'éloigna en se frottant les mains, impatiente d'assister au spectacle qui se produirait le lendemain.

Vers 7 heures, Lilly démarra sa voiture et emprunta la route qui menait à la résidence de Chevroton. Mais juste au moment où elle se gara dans les buissons et s'apprêtait à quitter son véhicule, la grille de la demeure s'ouvrit et le camion sortit pour se diriger vers la route. En un moins de temps qu'il faut pour le dire, elle était à nouveau dans sa Volvo et se lançait à la poursuite de son ennemi.

Une quinzaine de minutes plus tard, l'embarcation s'arrêta devant un haut bâtiment de verre, et Chevroton disparut à l'intérieur. La vieille dame aux mille ruses en profita pour aller se dissimuler derrière deux arbres dans le jardin qui longeait la bâtisse, afin de pouvoir observer sans se faire remarquer immédiatement.

Robert sortit enfin du gratte-ciel, suivit de près par un homme corpulent qui avait tout l'air d'un riche américain venu de loin. Ils prirent place à une table, et la femme remarqua que M. Chevroton avait sorti un contrat et que l'américain s'apprêtait à le signer. Plus que quelques minutes avant la fin de l'heure. Un sourire machiavélique se dessina sur son visage. Le business man était en train de servir un verre à Robert. 10, 9, 8, 7, Chevroton se leva pour lui serrer la main, 4, 3, 2, l'américain hocha de la tête, 1 ! Le temps était écoulé. Lilly était ravie.

Aussitôt, un vacarme terrible provenant de l'intérieur du camion se fit entendre, et il commença à pétarder et à exploser, vacillant de tous les côtés. Chevroton et l'américain étaient incrédules, et la vieille, plus que satisfaite, savourait sa vengeance. Le spectacle continuait, si bien que la porte du camion céda, et des bulbes multicolores jaillirent de tous les côtés et furent propulsés et éjectés dans l'air, tel des feux d'artifices. Les fleurs pétardinettes avaient eu leur effet.

Le visage de l'homme d'affaires se décomposa, et il attrapa le contrat en criant quelque chose en anglais qui ressemblait étrangement à :

- Maudits français ! Vous et vos bulbes n'êtes que du bullshit !, puis le déchira.

Le visage de Robert, quant à lui, vira au rouge, et il se mit à piétiner de toutes ses forces ce qui restait du contrat. Il commença même à mâchouiller son chapeau ! Les yeux de Lilly brillaient de mépris, et elle bondit hors de sa cachette.

- Alors vieux chameau, c'est qui qui s'est fait avoir ? On ne vole jamais les bulbes de Lilly Artichaud en restant impunis !

Et elle se mit à le narguer et à danser autour de lui en faisant des commentaires comme :

- Quelle belle explosion ! Il ne manquait plus que mon seau de popcorns !

Ou encore :

- Je me demande où peut bien être ton américain à l'heure qu'il est !

Et même :

- Il se passe enfin quelque chose d'intéressant dans ce trou perdu. Les journalistes ne tarderont pas à faire un scoop, je m'imagine déjà le titre : Un vandale tente de dérober Mme. Artichaud et de vendre ses bulbes à un américain, mais son camion explose ! Tu seras la risée du village ! Tu peux dire adieu à ton restaurant !

Finalement, après être passée voir tous les journaux du village pour expliquer ce qui s'était passé, elle rentra chez elle, épuisée. Elle ne s'était plus autant amusée depuis des années !

Après avoir enfilé sa robe de chambre, la vieille femme se coucha dans son lit douillet et s'endormit, le sourire aux lèvres. Elle n'oublierait pas cette journée de sitôt !

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 dès le lendemain, se dit Térébenthine.

Comme tous les ans, l'annonce par voie de presse de l'ouverture officielle de la saison de récolte précédait, de 24 heures exactement, la visite d'un inspecteur mandaté par la Société des Hautes Instances Terrestres sur son exploitation. Celle-ci était attenante à son restaurant situé à Leskon<sup>1</sup> en Britaland<sup>2</sup>, et plus exactement dans une région que l'on appelait il y a très longtemps le pays Bigouden. Térébenthine poursuivit la lecture de l'article. Ses yeux tombèrent sur un encart rédigé ainsi : « *Aujourd'hui en 2232, le commerce du crocus Sativus est parfaitement contrôlé. Une politique visant à éradiquer la fraude touchant le commerce du Safran a été mise en place en 2143 par la gouvernance mondiale. Toutes les variétés existantes de crocus Sativus ont été collectées dans le monde entier et identifiées par séquençage ADN. Elles sont, aujourd'hui, cultivées par la Société des Hautes Instances Terrestres qui en a un droit exclusif* ».

« Il méconnaît son sujet, ce journaliste ! » marmonna Térébenthine. Elle appela immédiatement sa mère en visioconférence.

« Allo maman, tu vas bien ?

– Comment vas-tu ma petite Téré ? répondit sa mère qui était toujours ravie d'entendre et voir sa fille et n'aimait pas parler d'elle-même.

– Je vais très bien ! si ce n'est que la visite est pour demain, la saison vient d'ouvrir, c'est dans le journal de ce matin

– Haha ! tu vas rencontrer le nouvel inspecteur ! dit sa mère.

– Oui, il a une réputation de jeune loup ! Mais je t'appelais parce que je suis scandalisée par l'article que je viens de lire : Le journaliste ne précise même pas que le séquençage ADN des

---

<sup>1</sup> Anciennement Lesconil

<sup>2</sup> Anciennement la Bretagne

crocus Sativus était, à l'origine, destiné à assurer la sauvegarde du patrimoine vivant et que cela s'est transformé en une gigantesque escroquerie !

– Eh oui ma petite Téré ! cela s'est très vite transformé en un commerce très rentable pour la gouvernance mondiale, comme d'habitude ! » répondit la mère.

Elle poursuivit en illustrant par un exemple que Térébenthine avait de nombreuses fois entendues :

« Tu sais la famille Jakez à tout perdu lorsque, par décision politique, les crocus Sativus collectés sont devenus propriété exclusive de la Société des Hautes Instances Terrestres ». Térébenthine soupira en pensant aux exploitants qui avaient eux-mêmes contribué à alimenter les stocks et qui s'étaient retrouvés, à la suite de ce vol d'état, dépossédés juridiquement de leurs bulbes.

« Oui ! et d'autant plus que tous les utilisateurs des bulbes et autres produits dérivés doivent s'acquitter depuis d'un droit d'usage », termina Térébenthine.

– Tous sauf un ! » répondit la mère avec une fierté triomphale dans la voix et elle égrenait une nouvelle fois l'histoire connue de tous dans la famille :

« C'est ton arrière arrière arrière grand-père qui n'a jamais voulu donner ses bulbes lors de la collecte et, en homme de droit avisé, il a exploité un vide juridique dans la loi qui ne considérait que les crocus Sativus enregistrés et séquencés... ».

Térébenthine termina l'histoire :

« ... et le sien ne rentrait pas dans cette catégorie ! et c'est après avoir gagné une longue bataille juridique qu'il exigea la propriété exclusive sur son crocus Sativus et tous les produits dérivés ».

Elles continuèrent à deviser sur le sujet, puis avant de se quitter, Térébenthine demanda à sa mère de prendre bien soin d'elle. La mère, tout en faisant semblant de ne pas entendre, souhaita un bon courage pour le lendemain à sa fille.

Alors qu'elle se dirigeait vers la cuisine de son établissement, Térébenthine se rappela ce qu'elle avait lu et entendu de l'histoire du crocus Sativus familial. Elle savait que la victoire de son ancêtre avait fait grand bruit à l'époque et que la justice n'avait pu qu'accepter sa demande de propriété exclusive. Elle savait aussi que la Société des Hautes Instances Terrestres, dans un



dernier sursaut mesquin de mauvais perdant, avait exigé que l'on puisse vérifier annuellement que ce crocus Sativus ne faisait pas partie des milliers déjà séquencés.

Térébenthine avait été bercée dans son enfance par toutes ces histoires de famille. Souvent, pour illustrer le combat attaché au crocus Sativus familial, son grand père évoquait le souvenir de dessins illustrés imprimés sur du papier. Chaque dessin était agrémenté de texte. Toutes ces illustrations mises bout à bout racontaient les aventures d'un breton, habitant un village localisé à l'extrême ouest de l'Eurasie, qui s'opposait à un pouvoir central. Térébenthine se souvenait que le nom de ce breton était « Asperix le Bigoudenais » ou quelque chose comme ça !

Elle entra dans la cuisine et salua toute l'équipe : « Eh Bien ! Demain il va y avoir du pain sur la planche ! Il va falloir faire visiter les installations à un nouvel inspecteur, effectuer le prélèvement servant à établir que le crocus Bigouden est bien unique, et enfin il faudra qu'on s'y mette tous pour lui préparer un bon dîner ». Elle confia à sa propre fille la gestion de la multitude d'ordres d'achat qui ne tarderait pas à arriver sur la plateforme commerciale dématérialisée.

Le restaurant de Térébenthine se nommait « Chez Marissé », du nom d'une très ancienne propriétaire du lieu, Marie Céline, qui gérait l'établissement avec son frère Bili. C'est ce que sa mère lui avait expliqué en lui léguant la bâtisse qu'elle-même tenait de sa grand-mère.

Le lendemain en début d'après-midi, l'inspecteur Romain Marcello se trouvait à bord de sa voiture entre Larvor et Leskon. Comme il aimait s'adonner à la conduite manuelle, à l'ancienne, il s'était fait plaisir sur la route ParisPole<sup>3</sup> – Kemper<sup>4</sup>, mais il avait ensuite activé le mode conduite autonome, basculé le fauteuil en mode canapé-lit et s'était assoupi. Le GPS l'avait fait passer par « Traon Léac'h an Dréau », puis par « La Palud du Cosquer » où l'assistant électronique l'avait réveillé. Il lui signalait le musée André Dauchez<sup>5</sup> situé dans la maison que l'artiste avait fait construire dans les années 1900 pour y installer son atelier. Une page venait de s'afficher pour lui présenter quelques peintures, gravures et dessins de cet artiste. Il apprécia l'intermède culturel mais cloua du bout du doigt le bec à l'assistant.

Il repensa à sa mission. Il se rappela le ton résigné, employé à tous les niveaux hiérarchiques de la Société des Hautes Instances Terrestres à propos de ce dossier : « Cette famille nous embête depuis plusieurs générations, mais nous n'avons jamais réussi à gommer cette exception, et

---

<sup>3</sup> Anciennement Paris et toutes ses banlieues

<sup>4</sup> Anciennement Quimper

<sup>5</sup> [https://fr.wikipedia.org/wiki/Andr%C3%A9\\_Dauchez](https://fr.wikipedia.org/wiki/Andr%C3%A9_Dauchez)

puis, entre nous, on s'est obstinément contraint à effectuer des analyses qui nous coûtent inutilement » et lui revint finalement les propos d'un collègue : « Ecoute bien mes conseils, Romain, profite des dîners, fais-toi chouchouter et attends qu'on te remplace ». Il avait longuement préparé le dossier avec son prédécesseur qui l'avait informé qu'il y avait deux catalogues pour s'approvisionner en crocus Sativus et safran. L'un mondial comportant plusieurs milliers de variétés et celui de Térébenthine, constitué d'une seule variété. « Les volumes de production ne sont bien sûr pas comparables, mais le crocus Sativus bigouden est à mon avis de loin le meilleur au monde » avait précisé son prédécesseur. « Nous avons créé, par croisement et autres manipulations génétiques, de nouvelles espèces à partir de nos bulbes primordiaux, pour tenter d'égaliser la variété bigoudène mais aucune ne s'en approchait vraiment » lui avait dit, le responsable du département recherche de La Société des Hautes Instances Terrestres.

L'inspecteur Romain Marcello n'était cependant pas d'un caractère à ne rien tenter. Il allait prendre son temps pour élaborer une stratégie sur plusieurs années. Une longue et méthodique observation lui permettrait à coup sûr de trouver une faille. Ces « indiges », ces « exos »<sup>6</sup> n'allaient pas lui résister, pensait-il alors que la voiture passait un dos d'âne, puis un rond-point où elle dut laisser le passage, puis une suite de trois chicanes où elle n'était pas prioritaire, et enfin un stop. Le message est clair, se dit l'inspecteur, on ne vous facilite pas la tâche pour entrer à Leskon et on vous aide à en repartir le plus rapidement possible.

La voiture passa devant le restaurant « Chez Marissé » et non loin de là, se connecta sur une borne de recharge située en bord de plage face à l'anse de Leskon. L'infatigable assistant fournit tous les détails sur le fonctionnement de l'écosystème du lieu, lui expliqua ce qu'était un ster, lui présenta le musée Foujita, et ajouta que le musée André Dauchez était la maison visible au bout de l'anse et la plus avancée sur la mer. La vue était magnifique. L'assistant précisa que le meilleur safran du monde était produit à quelques mètres. Agacé, l'inspecteur Romain Marcello le força au silence en coupant l'alimentation de la voiture.

Il se présenta à Térébenthine qui l'accueillit chaleureusement dans la magnifique salle du restaurant. Les baies vitrées offraient un spectacle éblouissant sur le ster et l'anse de Leskon. La plage renvoyait la lumière du soleil, justifiant en une éclatante vérité son nom : « les Sables Blancs ». Au milieu de l'anse se trouvait un groupe important de rochers jamais immergé et

---

<sup>6</sup> Mots à la mode utilisés, de manière méprisante, par les ParisPoliens pour parler de ceux qui vivent hors de ParisPole. Contraction des mots désuets « indigènes » et « exotiques »

appelé Enizan, avait dit l'assistant. Décidément, cette machine remplit bien son rôle pédagogique, se dit l'inspecteur.

Au plafond, de solides poutres en bois étaient assemblées de telle manière que les visiteurs avaient l'impression d'entrevoir le quart d'une solide et gigantesque roue de charrue. Des poutres rectilignes figuraient les rayons et des poutres cintrées les renforts et la roue elle-même. On pouvait imaginer que cette roue était complète et se continuait au-delà des murs. Sous l'axe de cette roue imaginaire se trouvait le bar. Un bar de pierre surmonté d'un assemblage de bois finement poli, le tout était cintré en parfaite harmonie avec la roue du dessus.



*La salle du restaurant avant son aménagement*

Ils s'installèrent près d'une immense cheminée, Térébenthine remarqua le regard de l'inspecteur Romain Marcello qui évaluait l'épaisseur des murs à la profondeur de la cheminée. « Vous savez, inspecteur, nous avons parfois de fortes tempêtes dans la région, il faut des maisons solides », dit-elle. Elle ajouta malicieusement : « Ici, c'est la nature qui décide : soit elle vous accepte, soit elle vous mène la vie dure, et les gens d'ici se sont forgé un peu le même caractère, mais ils restent humbles, ils savent que la nature aura toujours le dernier mot sur les hommes ».

L'inspecteur se demanda comment interpréter ce discours. Les questions se bousculaient dans sa tête :

« C'est quoi « la Nature » ? une instance supérieure qui nous gouverne ? et elle aurait des intentions ? Allons, c'est plus de la croyance qu'autre chose ! Si « la Nature » a toujours le dernier mot sur les hommes et que les Bigoudens se sont forgé le même caractère que « la Nature », alors les Bigoudens auraient toujours le dernier mot sur les hommes ? Est-ce un message à mon intention ? »

L'inspecteur Romain Marcello se secoua, il décida d'imposer le rythme de sa mission. Il demanda qu'on lui présente immédiatement les installations et qu'on lui remette le prélèvement.

Térébenthine le conduisit à l'entrée de la parcelle, et commença son discours de présentation qui était le même depuis des années. De larges écrans permettaient de visualiser les moindres recoins de la parcelle.

« Le champ est contrôlé et surveillé par un assemblage d'objets techniques vintage récupérés et achetés en divers lieux. C'est, au final, un concentré de haute technologie » précisa

Térébenthine

« Le champ est par exemple entièrement recouvert d'un film en Mylar transparent très résistant à la pression » dit Térébenthine. « Ce film est issu du démantèlement de la base de sous-marins nucléaires de Enez Hir<sup>7</sup> et le compresseur de climatisation vient du démantèlement de l'antenne de télécommunication PB1 de Plebs Magna Podou<sup>8</sup>. Ce compresseur a été acheté au cours d'une vente aux enchères à Kemper et installé pour assurer une surpression permanente sous le film de Mylar » expliqua Térébenthine. « Cette surpression est indispensable pour empêcher toute contamination en provenance de l'extérieur ! Elle refoule en permanence toutes les particules hors du volume<sup>9</sup> » termina-t-elle.

L'inspecteur apprit aussi que la parcelle était surveillée par plus d'un millier de puces communicantes dispersées dans tout le volume. Ces puces assuraient la collecte de tous les paramètres nécessaires au bien-être du *Crocus Sativus* bigouden. La température, l'hygrométrie, les constituants de l'air et du sol mais également l'accès unique à la parcelle étaient contrôlés et supervisés par une unité d'intelligence artificielle spécialement développée à la Granite Valley<sup>10</sup> de Roazhon<sup>11</sup>. Il apprit également que ce réseau n'était pas connecté au réseau mondial, afin d'éviter l'espionnage ou l'introduction de malware et autres virus dans le système.

Térébenthine arrêta là sa présentation, il était grand temps d'effectuer le prélèvement.

---

<sup>7</sup> Anciennement l'île Longue à Crozon

<sup>8</sup> Anciennement Pleumeur-Bodou

<sup>9</sup> Cette technique avait été utilisée par le passé pour l'antenne PB1 mais également pour les salles d'assemblage de satellites lorsque ceux-ci étaient encore assemblés par des humains

<sup>10</sup> Ce nom avait été donné en référence à la Silicon Valley, une ancienne région dédiée à la recherche en Ameriland (anciennement les Etats Unis). Le silicium (silicium) étant issu du sable et le sable breton du granit.

<sup>11</sup> Anciennement Rennes

Un sas de décontamination avec pédiluve était installé à l'entrée de la parcelle. Seules quelques personnes avaient l'autorisation d'y pénétrer et l'accès se faisait par reconnaissances ADN, vocale et faciale simultanées. Le capteur d'ADN acceptait comme échantillon tout ce qu'un corps humain peut produire (larmes, transpiration, cheveux, ongle, etc.). Le plus rapide pour Térébenthine était de cracher en disant n'importe quoi, car l'unité d'intelligence artificielle, à force de visites régulières, la connaissait mieux qu'elle ne se connaissait elle-même. Les concepteurs prétendaient d'ailleurs que l'unité était capable de prédire, avec un bon score de réussite, les dix prochaines probables bêtises que Térébenthine prononcerait pour entrer. Térébenthine s'amusait en proposant généralement des horreurs qui révélaient tout le mal qu'elle pensait du monde politique mais se permettait aussi parfois de bonnes blagues bien scatologiques ou des références au cinéma qui était sa passion. L'unité conservait pour elle le nom du gagnant de cette épreuve virtuelle.

Térébenthine enfila, devant l'inspecteur, une combinaison intégrant un masque à gaz amovible. Les exemplaires en sa possession étaient issus d'un stock qui avait été commandé par le gouvernement pour protéger les équipes médicales contre la Covid2230 mais qui au final étaient arrivés sept mois après l'éradication de l'épidémie. Comme le protocole ne prévoyait pas que l'inspecteur y pénètre, Térébenthine entra seule dans le sas de décontamination et la mise en pression du sas avec un décontaminant débuta. Quelques secondes après, un signal lui indiqua qu'elle pouvait retirer son masque. Les bottes dans le pédiluve, elle adressa à l'unité d'intelligence artificielle un très moqueur « Marcello ! Don't come here ! », elle cracha ensuite avec une grimace de dégoût. L'inspecteur ne pouvait heureusement ni l'entendre ni la voir. Elle préleva un bulbe et une fleur, en respectant le protocole. La récolte se faisait à l'ancienne, c'est-à-dire à la main ce qui permettait de vérifier visuellement la qualité. Elle enferma les échantillons dans un caisson stérile, étanche et transparent, qu'elle scella. L'inspecteur ne devait jamais être en contact avec les prélèvements pour éviter toute substitution. A l'intérieur du caisson se trouvait tout le nécessaire pour effectuer le prélèvement ADN et l'analyse. Térébenthine remit son masque et repassa par le sas de décontamination pour sortir, puis elle déposa le caisson devant l'inspecteur. Le caisson livra simultanément des données cryptées à deux entités d'analyse distinctes : l'une appartenant à Térébenthine, l'autre à la Société des Hautes Instances Terrestres et apportée par l'inspecteur. Térébenthine possédait une clef logicielle de cryptage connue d'elle seule qu'elle introduisit dans l'entité de l'inspecteur tandis qu'il introduisait une clef connue de lui seul dans l'entité de Térébenthine. Cette méthode d'échange croisé de clefs logicielles secrètes permettait de s'assurer que les entités n'avaient

pas été modifiées d'un côté ni de l'autre. Les deux entités délivrèrent immédiatement le verdict : le crocus Sativus Bigouden était toujours unique et les arômes de son safran toujours classés n°1.

Il était 17 heures, Térébenthine se disait que, contrairement à son pressentiment, l'opération se passait plutôt bien jusque-là. Elle effectua spontanément une petite danse de satisfaction, sans vraiment s'en rendre compte, sous le nez de l'inspecteur. Celui-ci prit conscience que Térébenthine était très séduisante. Il se ressaisit en se rappelant qu'il ne devait en aucun cas pactiser avec cette femme.

« Nous vous attendrons pour le dîner à 20 heures, indiqua Térébenthine à l'inspecteur. Vous pourrez ainsi vérifier gustativement pourquoi les machines d'analyses ont rendu ce verdict sur notre safran ».

L'inspecteur arriva à 19H55, Térébenthine avait fait dresser la table qui offrait la plus belle vue à la fois sur la salle et sur l'anse de Leskon. Elle accueillit l'inspecteur et lui présenta le menu constitué d'une suite de plats mettant tous en valeur les saveurs de son crocus Sativus. Chaque plat était accompagné du vin le plus en harmonie. Le menu se composait ainsi :

Entrées : Chaud-froid de Legestr Breizh<sup>12</sup> : "Tajine de homard à la Combritoise" et "Tartare de homard à la Concarnoise" accompagné d'une salade de dulce aux styles et stigmates de Sativus

Plat 1 : "Sardines de Hirel incisées tendrement" servies avec une émulsion au safran

Plat 2 : "Sarcelle de Huelgoat imbibée au Tamarin" et fleurs de crocus Sativus

Assortiments de fromages : Ti-Pavez de Rosco<sup>13</sup>, Herbillettes des marais d'Ar Gelveneg<sup>14</sup>, Chèvres de Tregeneg<sup>15</sup>

Dessert : Pile de Kouigns safranés arrosée de Diboulac'h<sup>16</sup>

Les entrées lui furent apportées et l'inspecteur Romain Marcello commença son repas.

Après avoir savouré longuement le Tajine de homard à la Combritoise qu'il avait particulièrement apprécié, il eut besoin de reprendre ses esprits. Il s'absorba pendant de longues minutes dans la lecture des définitions de mots pris au hasard dans le dictionnaire. Il utilisait

---

<sup>12</sup> Homard breton

<sup>13</sup> Anciennement Roscoff

<sup>14</sup> Anciennement Le Guilvinec

<sup>15</sup> Anciennement Treguenec

<sup>16</sup> Se prononce Diboulac'h : boisson composée d'un mélange de crème de cassis et d'eau de vie de cidre (lambig).

pour cela son assistant électronique de poche. Rebondissant de mot en mot au hasard des définitions, il se retrouva sans trop savoir comment à la page décrivant les anciennes légendes bretonnes et l'évocation de L'Ankou. Ce qu'il en lut le fit sourire. Le craquement d'une boiserie lui fit lever la tête au plafond et il crut voir la roue imaginaire du plafond tourner.

Cette petite pause lui fit le plus grand bien et il enchaîna la dégustation des sardines de Hirel et leur émulsion de Safran puis la Sarcelle d'Helgoat imbibée au Tamarin. L'émulsion de safran était une perfection, la préparation des fleurs de crocus *Sativus* d'une inventivité agréablement surprenante. Les fromages furent servis, suivis des Kouigns richement arrosés de Diboulac'h.

Tout le repas lui procura un immense plaisir qui le plongea dans une torpeur peuplée de visions extraordinaires. Il était tantôt homard à Enizan, tantôt canard volant au-dessus des collines d'Helgoat, tantôt sardine d'Hirel, tantôt chèvre en baie de Tregeneg.

Il se leva pour rejoindre le bar et prendre un digestif. Son choix se porta sur un Chouchenn 130 ans d'âge qu'il savoura longuement. Il leva la tête pour admirer une nouvelle fois les poutres du plafond. C'est à partir de ce moment que les choses changèrent ostensiblement. La roue imaginaire du plafond tournait extrêmement vite et il se trouvait au centre. Il eut rapidement besoin de prendre l'air. Prétextant une envie soudaine d'admirer le lever de lune, il sortit et se dirigea vers le ster. Il fit une pause sur « La Poutre », un monument constitué d'une très grande poutre de bois reposant à l'horizontale sur deux grosses pierres situées à chacune de ses extrémités. On pouvait s'y asseoir pour bénéficier de la vue sur le ster et la mer. Son intarissable assistant lui apprit que l'origine de ce monument aujourd'hui entretenu par la commune et adossé à la maison Foujita (le musée Foujita actuel de Leskon) restait très mystérieuse.



*(Gauche) La maison dessinée par Foujita en 1950 abrite, depuis 2017, le musée Foujita de Leskon.  
(Droite) Vue de la maison et de « La Poutre » en 2013 (photo issue des archives Google Maps rendues publiques en 2015)*

Les indications de l'assistant se basaient sur les dires d'anciens rapportant qu'il y avait autrefois à cet endroit une grande et longue pièce de bois, seul morceau encore restant du bateau du père de Marie- Céline et Bili. Avant son désarmement, ce bateau aurait parcouru toutes les mers du globe transportant toutes sortes d'épices. Il se racontait qu'à la disparition de Bili, qui suivit de peu celle de Marie-Celine, cette poutre se serait brisée en de multiples morceaux. Lorsque l'on brûla ceux-ci, des volutes bleutées aux senteurs poivrées et musquées, euphorisantes, s'en seraient dégagées.

L'inspecteur se trouvait sur « La Poutre », le regard embrouillé, essayant de fixer la lune qui dansait une gavotte endiablée au-dessus de l'anse de Leskon. Il se mit à chanter à tue-tête et eut besoin de se dégourdir les jambes, il venait de vivre une expérience extraordinaire. Un goéland passa très vite au-dessus de l'inspecteur et dans un rire moqueur lâcha une fiente chaude sur la plage. L'inspecteur s'avança vers la mer et sa silhouette disparut dans la nuit.

Térébenthine entendit son chant entrecoupé de bribes de phrases rapportées par le vent. Elle crut entendre un moment l'inspecteur dire « ... C'était divinement bon...ce Safran est une pure merveille » suivi de « cette femme est une ensorceleuse ». Troublée, Térébenthine se dit « Il est fou ce Romain ! ». Le chant reprit de longues minutes encore et s'interrompit, remplacé rapidement par des ricanements de goélands. « Vos gueules les mouettes ! » leur cria Térébenthine.

Au bout d'une quinzaine de minutes, mue par un pressentiment, elle s'avança sur la plage en appelant l'inspecteur. Elle appela longtemps, puis fit venir de l'aide. On le chercha partout toute la nuit. Au petit matin, davantage de monde participèrent aux recherches, mais on ne retrouva jamais l'inspecteur Romain Marcello. Au bout d'un mois, sa voiture repartit seule de Leskon en conduite autonome. Elle était couverte d'une quantité incroyable de fiente de goélands et de mouettes qui formait un guano épais sur toute sa surface.

La légende raconte que, certaines nuits de pleine lune, les goélands sont déchaînés et qu'on entend quelqu'un chanter à tue-tête et parler sur la grande plage des Sables Blancs. Certains prétendent entendre « Hummmmm, ce safran... », d'autres affirment que c'est simplement le bruit du vent dans les dunes, d'autres encore que c'est « la Nature » qui n'a pas voulu de celui qui chante.

Plus personne ne voulut succéder à l'inspecteur Romain Marcello.

La Société des Hautes Instances Terrestres ne réalisa plus jamais aucun prélèvement.



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...

Le chien de sa fille, Jopic, n'arrêtait pas de renifler le bas de son pantalon et Madame Guyader comprit qu'il faudrait à l'avenir qu'elle se change quand elle quitterait la cabane de chasse aux canards où elle retrouvait Florian parce qu'à la longue, même si Albert n'était pas très méfiant, il se pourrait qu'il soit intrigué par le manège de l'animal. Evidemment pour faire le lien avec le fait que Florian possédait deux épagneuls qu'il emmenait avec lui dans sa cabane, il faudrait que son tendre et cher époux ne soit pas sous l'emprise du rosé 'Fleur du soleil » et qu'il ait à peu près gardé intactes ses facultés de raisonnement, conditions rarement réunies. Il était près de onze heures, ce n'était pas le moment de s'attarder sur ces pages cuisine d'une banalité consternante quant aux recettes proposées malgré la richesse des ingrédients de base : langouste, bar, sole... Mais un restaurant trois étoiles ne peut se satisfaire de palourdes farcies, de homards thermidor ou de calamars à l'armoricaine pour ne citer que les produits issus de la mer, pas plus qu'il ne saurait mettre aux menus, en ce qui concerne les viandes, les tripes à la bretonne, le kig-ha-farz ou le chou farci... Bien bon tout ça ! Savoureux même ! Mais trop commun...

Plodalgoat est certes un petit bourg et la clientèle locale se satisfaisait largement de ces plats plus alléchants les uns que les autres et Madame Guyader avait régalé le canton pendant plusieurs décennies avec ces grands classiques. A l'époque les gens accouraient pour ses moules au curry, ses coquilles Saint-Jacques poêlées ou son araignée farcie... Il y avait eu la première étoile, la peur de la perdre et la joie de la voir reconduite, d'année en année... Puis la deuxième. Même crainte de ne plus être à la hauteur pour la garder... Et depuis l'an dernier la troisième !!! Catastrophe ! Il fallait sans cesse innover... Se décarcasser... Se creuser le ciboulot.

Heureusement la saison se terminait et comme le rappelait le journal » l'Essor de la Bretagne et des Bretons » commençait la récolte des fleurs de crocus sativus dont les étamines séchées, comme chacun le sait, constituent le safran. Nous étions au beau milieu du Mois d'Octobre. Le restaurant » Bretagne Gourmande » resterait ouvert pour Toussaint car, depuis son ouverture, traditionnellement les familles se réunissaient là après la visite au cimetière, et

les plus hautes instances y célébreraient le 3 Novembre l'anniversaire de l'Indépendance de la Bretagne.

D'ailleurs aujourd'hui elle attendait le chef du protocole accompagné des responsables de la sécurité et de dignitaires importants qui, comme à chaque reconnaissance de lieux précédente, tatillonneraient sur le moindre détail (salaison ou fraîcheur des mets, présentation des plats, fleurissement et décoration des tables...etc...etc.) Il lui arrivait de se dire que lorsque la Bretagne était encore rattachée à la France il y avait moins de chichis. Quand le préfet l'honorait de sa clientèle, ce qui se produisait à plusieurs reprises dans l'année, les exigences étaient moins fortes. Mais l'histoire avait progressé à grands pas depuis 2020, date restée dans les esprits comme l'année de la pandémie à Covid-19. Des bouleversements en série, (inimaginables quelques semaines seulement avant cette crise), avaient changé la vie du pays...Renversements de régime sur renversements de régime. Extrême droite au pouvoir, extrême gauche...Explosion de l'Europe, explosion des nations...Détachement de la Corse et du Pays Basque pour commencer puis Alsace, Cotentin (rebaptisé Vikland et séparé de la Normandie) et enfin Bretagne...Il y avait de cela quinze ans maintenant.

Le gouverneur appréciait la « Bretagne gourmande » mais ne se faisait pas faute de sermonner copieusement la direction, en l'occurrence Madame Guyader, lorsque les plats n'étaient pas suffisamment à son goût. N'avait-il pas fait renvoyer en cuisine lors de sa dernière visite une bardatte, plat traditionnel dont vous connaissez sans doute la recette. Je ne résiste pas toutefois au plaisir de vous la communiquer au cas où certains l'auraient oubliée. Il est vrai que la moisson ne donne plus lieu aux mêmes réjouissances qu'autrefois et ces plats lourds et copieux servis à cette occasion disparaissent peu à peu des usages. Les proportions pour une personne : un chou que l'on fait d'abord blanchir. On désosse un demi- lapin et on coupe la chair et le foie en morceaux. On ajoute 150 g de chair à saucisses, de l'échalotte hachée menue et un œuf. Les cuisiniers avertis auront deviné la suite logique : feuilles de chou débarrassées de leurs côtes posées sur une barde de lard et hachis de lapin posé entre chacune d'entre elles, superposées... On ferme avec une ficelle de boucher pour faire un paquet que l'on enfourne dans une cocotte avec du beurre...Beaucoup de beurre. Salé bien sûr ! Quelle question ? On fait suer...On mouille avec du muscadet...Abondamment. A défaut de muscadet avec du gros plant ! (Loire Atlantique rattachée à la Bretagne. Of course !) Et on laisse au coin du feu : SEPT HEURES. L'usage veut qu'on fasse rôtir pendant ce temps des cailles qu'on rajoutera autour du chou dans la cocotte. On laissera mijoter une demi- heure de plus et on servira avec des châtaignes... Bozellec le gouverneur avait refusé le plat parce que les échalotes n'étaient pas suffisamment rissolées et de plus, prétendait-il, ce n'étaient pas des échalotes de Plounevez-

Lochrist qu'il se targuait de pouvoir reconnaître entre toutes au même titre que l'oignon de Roscoff dans quelque fricassée !

Il ne s'agissait donc pas aujourd'hui d'être défailante. Il fallait être parfaite...et originale. Ce que ne lui apporterait pas la consultation des pages spécialisées de « L'essor de la Bretagne et des Bretons » : recettes passe-partout type moules au curry, canard aux petits pois ou huitres chaudes (au moins lorsqu'elle avait recours à cette entrée agrémentait-elle les coquillages d'une farce à base de champignons, de crème fraîche, de cerfeuil, de ciboulette, de basilic avant de faire gratiner au four après avoir saupoudré de chapelure et d'une lamelle de beurre). Elle repliait le quotidien en se disant qu'après tout elle ne leur avait peut-être jamais servi ses huitres à l'ancienne et que ça ne serait pas une mauvaise idée que cela constitue l'entrée pour le repas des « espions » quand Albert, son mari, fit irruption dans la cuisine :

-Marie-Louise est-ce que tu te rends compte qu'il est déjà dix heures. Ni Julien ni Annick n'ont encore commencé à dresser le couvert dans la grande salle pour la réception de ce soir...

-Tu oublies que la récolte du safran a commencé...Comme tous les jeunes du village, tous les ans, ils sont réquisitionnés. C'est qu'il en faut des bras pour les dizaines d'hectares que compte la presqu'île !

-Tout ça pour ne pas pouvoir en utiliser le moindre gramme !

- Je ne t'apprends rien en te disant que c'est notre richesse principale et notre monnaie d'échange essentielle. Monopole d'état depuis l'indépendance...Comme le sel dans les temps reculés ou le tabac plus près de nous...Faut bien qu'on s'en sorte si l'on ne veut pas être récupérés par la France ou ce qu'il en reste. Ce n'est pas avec nos champs de cannabis ou la nationalisation du port de Roscoff pour les crustacés ou du Guilvinec pour la langoustine qu'on peut vivre...On n'a pas tant de ressources possibles et le safran nous rapporte beaucoup de devises surtout avec les pays d'extrême orient qui ne le cultivent plus.

-Et l'énergie éolienne c'est pas une richesse ? C'est du vent peut-être ? Et nos turbines marémotrices répandues sur toutes nos côtes !

- J'allais oublié ton cher rosé, « Fleur du soleil »... Avec le réchauffement climatique nous produisons actuellement plus que la Provence, l'Hérault et le Roussillon autrefois...En tous les cas aujourd'hui n'y touche pas trop parce que Julien et Annick étant pris par la récolte du safran on ne va pouvoir compter que sur nous : toi, moi, Yvon et Solène...

-Yvon, je crois qu'il ne doit pas être très frais...Je l'ai entendu rentrer. Il devait être quatre ou cinq heures du matin...poker avec le fils du notaire et sa clique...et fumette sans doute en même temps...Un dégénéré ton fils !

-C'est aussi ton fils je te rappelle ! En tous les cas va au- devant de Bihannic...Il devait être dans l'eau aux aurores à fouiller dans les rochers pour traquer l'ormeau avec cette marée de 105 du moment...Si la pêche a été bonne je ferais une bonne platée avec un petit beurre breton<sup>1</sup>. Il m'en faudrait quatre ou cinq douzaines. Tu trouveras sans doute le bonhomme au « Perroquet Bleu » chez Soisic. Bois un coup avec lui si tu veux mais ne t'attarde pas. J'ai besoin de savoir s'il a trouvé ce qu'il me faut. Emmène Jopic avec toi. Il m'agace à rester tourner autour de moi. Avant de partir va réveiller Yvon qu'il vienne m'aider : je pense qu'en plus des huitres à l'ancienne je vais amuser leurs palais avec une tarte aux bulots et mes fameuses galettes de riz au hachis de coques...J'aurai besoin de lui pour me décoquiller tout ça...et de toi, quand tu reviendras avec les ormeaux pour que tu me les attendrisses...C'est un des rares trucs que tu saches à peu près bien faire !

-En tous les cas lorsque ce sera fait ne les laisse pas trop cuire...Ils deviennent caoutchouteux.

-Tu vas m'apprendre mon métier peut-être ! Il me semble que c'est moi qui suis trois étoiles. Toi, tu n'es qu'un bon à rien...Je me demande toujours pourquoi je t'ai épousé.

-Parce que je jouais de la guitare dans un orchestre et que tu aimais me voir sur scène !

- Ouais, les Cyclone's...Y a bien longtemps que le vent ne souffle plus...Pas la moindre petite brise.

-Je préfère m'en aller ...Je sens qu'on va encore s'engueuler ! En tous les cas même si je ne suis pas chef étoilé je me permets de te dire que tu mets trop de muscade dans ta tarte aux bulots ...On ne sent plus le goût du coquillage.

-Fous moi le camp.

Albert avait à peine disparu que son fils entra, vêtu dans le bas d'un caleçon orné du drapeau américain et dans le haut d'un tee-shirt délavé. Il se frottait les cheveux et cherchait du regard un objet apparemment absent...

---

<sup>1</sup> Beurre, ail pilé, persil haché et échalote coupée fin marinée quelques heures dans du muscadet...

-Maman, t'as pas laissé mon bol sur la table ? J'ai pas bu mon café...

-C'est pas l'heure pour prendre son petit déjeuner...J'ai besoin de toi pour m'aider en cuisine...J'te fais un expresso et tu dois t'estimer heureux...Quand on rentre à des heures impossibles faut pas être trop exigeant. Pense qu'on a réussi à te faire exempter de récolter le safran comme tous les jeunes de ton âge...Ce privilège n'est pas donné, même si on a les moyens.

A quoi rimait cette vie sans joie ? Certes le chiffre d'affaires de « La Bretagne Gourmande » augmentait sans cesse et la clientèle du gouverneur rajoutait du prestige à l'établissement mais Marie-Louise n'était pas femme d'argent. Sa satisfaction était de voir les mines ravies de ses hôtes, de constater que rien ne restait dans les assiettes, que tous se purléchaient les babines. Pour cela qu'elle voulait exceller et qu'elle fouillait inlassablement les vieux livres de cuisine à la recherche de tours de main, de recettes inédites...Le restaurant lui permettait de répliquer à grande échelle ce qu'elle avait toujours aimé réaliser : de bons plats.

-Justement maman, tu dis qu'on a les moyens...Je voulais te demander...

Il hésitait.

-Une dernière fois...Si tu pouvais...Parce que j'ai encore perdu hier soir. J'avais pas de jeu et Loïc avait fait entrer dans la partie des gens de Paris qu'il connaît. Je crois qu'ils ne sont pas très clairs...

-J'ai compris...Combien il te faudrait encore cette fois...

-Six mille euros !

-T'es fou ou quoi ? je peux te passer mille euros, comme je l'ai hélas déjà fait plusieurs fois mais pas ce que tu me demandes ...C'est trop ! Il faut que tu t'arrêtes. Ça te servira de leçon...Donne leur ça. Qu'ils s'en contentent. Déclare-leur que le poker c'est fini pour toi.

-Je vois que tu ne sais pas comment ça se passe. Ils sont capables de tout si je n'honore pas ma dette...

-Et ben tant pis...Trop c'est trop.

-Alors ne compte pas sur moi pour t'aider. Salut...

Il claqua la porte et disparut, laissant Madame Guyader désemparée. Sans main d'œuvre elle n'arriverait jamais à préparer le repas des estafettes du gouverneur pour le soir... Sa fille Solène n'avait toujours pas refait surface. Seule solution : monter dans sa chambre la secouer !

La porte était fermée à clef...Elle secoua vainement la poignée puis appela :

-Solène. Solène...C'est maman. Ouvre-moi.

Pas de réponse. Elle recommença...et enfin il se fit mouvement à l'intérieur. Une figure ébouriffée fit son apparition dans l'entrebâillement de la porte.

-Mais enfin Solène qu'est ce qui se passe ? Et... on dirait que tu as pleuré.

De grosses larmes coulaient sur ses joues.

-Maman, maman...IL faut que je te parle.

-Mais ma petite fille ...Ce n'est pas le moment. Je suis complètement débordée...Je viens te chercher parce qu'Yvon est parti...Ton père est à la recherche de Bihannic qui doit lui fournir des ormeaux...

-Et Julien et Annick ?

-T'es rigolote ! T'es bien comme Yvon et ton père...La récolte du safran vient de commencer. Ils sont, comme tous les ans, réquisitionnés...Il faut que tu viennes m'aider.

-T'aider ? Pourquoi maman ? Pour s'enrichir un peu plus...Pour mettre un peu plus d'argent à la banque ? Ce n'est pas pour ça que Dieu nous a mis sur terre. Jésus est venu pour...

Elle coupa sa fille :

-Quoi, Dieu ? Tu es croyante maintenant ?

Elle tombait des nues. Solène qui avait la réputation d'avoir couché avec tous les gars de Plodalgoat avait découvert le Christ ! Incroyable...

-Tu es enceinte ?

-Mais non, maman. C'est une drôle d'idée...Mais je veux faire le bien...Je veux me sentir pure, lavée de toute cette souillure accumulée depuis des années...J'en ai marre d'être une s...e. Toute la nuit j'ai pleuré de sentir cette âme noire s'agiter dans mon corps...

-Et tu penses arriver à te blanchir comment ?

Il fallait qu'elle fasse une crise mystique. Justement aujourd'hui ! Justement le jour où commençait la récolte du safran...Justement le jour où il y avait un repas important...Justement le jour où...Où ? Où ?

-Maman, je voudrais que tu restes parler un peu avec moi...Tu es toujours occupée par ton restaurant...On n'a jamais le temps de discuter. Je suis seule maman, tu comprends...

-Pas si seule, si on en juge par tous ceux qui viennent te chercher, en scooter, en moto, en voiture...Pas si seule : je crois que tu connais bien tous les jeunes du coin.

-Cela ne fait que me rendre de plus en plus seule...Ils veulent tous la même chose, maman. Il n'y a que ça qui les intéresse...

Se fâcher ! Lui faire comprendre qu'il y avait beaucoup de choses plus importantes à gérer ? Son instinct lui soufflait pourtant qu'il fallait prendre le temps d'échanger avec sa fille...

-Bon allez, vas-y. Je t'écoute.

-J'hésite entre m'engager dans une organisation humanitaire ou faire le grand saut et entrer dans un couvent...

Le temps passait. Madame Guyader commençait à se dire que le dîner allait être une catastrophe...Elle n'aurait jamais le temps de préparer ce qu'elle avait prévu...Sortir un gigot du congélateur ? Ouvrir des bocaux de confit ? Des cèpes ? L'envie la prenait de plus en plus dès demain d'aller à la banque, de retirer le maximum de son compte, de retrouver Florian et de s'enfuir tous les deux. Peut-être pour Vikland...Ou pour les îles du Mont : on appelait ainsi les anciennes îles anglo-normandes- Jersey, Guernesey- qui dans le big -bang général avaient trouvé leur autonomie. Le Mont Saint-Michel y avait été attaché et avait donné son nom à l'ensemble. La principauté était riche. On n'y payait pas d'impôts. Ils ouvriraient une petite auberge tranquille qu'ils appelleraient « L'amour Gourmand ». Plus de Solène, plus d'Yvon, plus d'Albert !!!

Justement celui-ci que faisait-il ? Un moment qu'il devrait être revenu...Le « Perroquet Bleu » était à cinq minutes...

Solène continuait : « le capitalisme, maman, nous vide de notre substance...La cupidité nous avilit ...etc. etc...On espérait que la Bretagne serait différente quand elle serait devenue une nation autonome, qu'on partagerait, qu'on vivrait en relation avec la nature...On suit le même chemin que les pays des années 2020 qui n'ont rien appris de leur crise du coronavirus

et ont continué à reprendre leur course en avant : profit, exploitation de l'autre, égoïsme...ça n'est pas une façon de vivre, maman. »

Aujourd'hui, il fallait que ça tombe aujourd'hui !

-Je ne dis pas que tu as tort Solène chérie mais essaie d'oublier ça pour l'instant. Je te demande juste de m'aider et je te promets que demain on reparle à tête reposée...Je ne te cache pas que moi aussi je songe parfois à changer de vie.

-Non, maman. Il faut trancher dans le vif à un moment et c'est maintenant.

-Tête de mule !

Madame Guyader descendit l'escalier comme une folle ! Comment faire ?

Elle n'eut pas trop à se poser la question. Deux gendarmes l'attendaient dans la salle de restaurant, vide.

-Qu'est ce qui se passe ?

-De bien mauvaises nouvelles à vous annoncer Madame le Guyader...

-Bien mauvaises...Plusieurs ?

-Hélas oui...A marée basse on a retrouvé le corps de votre mari dans le port avec une bourriche pleine d'ormeaux près de lui...Noyé. Le médecin légiste à l'examen du corps a décelé une alcoolémie de 2g par litre. L'origine de la chute dans les eaux ne fait aucun doute...

-Et l'autre mauvaise nouvelle...

-Votre fils Yvon Le Guyader est accusé de meurtre sur la personne de Loïc le Hénaff, fils du notaire...Le motif est inconnu...Il est en garde à vue.

-Ah, ben c'est le jour ! Et moi qui doit préparer un repas ce soir pour des membres de la commission spéciale « Sécurité et Gastronomie » du Gouverneur.

-Le gouverneur ! vous n'avez pas entendu les nouvelles ? Le Palais à Rennes a été attaqué très tôt ce matin...Le parti « Force et Tradition » a pris le pouvoir. Des tanks sont positionnés à tous les carrefours. Bozellec est en fuite. Vous n'écoutez pas la radio ?

-D'habitude si...Mais pas aujourd'hui. J'ai vraiment eu autre chose à faire.

-Vous passerez à la gendarmerie quand vous aurez le temps.

-J'ai le temps maintenant. Beaucoup de temps !



La tête lui tournait. Adieu hachis de coques et tarte aux bulots...Adieu cuisine et régalades...Non, pourquoi adieu ?

Elle se précipita dans l'escalier et tambourinant à la porte de sa fille l'appela d'une voix forte :

-Ouvre moi Solène. Dépêche-toi ...

Dès que celle-ci lui ouvrit :

- Nous avons perdu ton père. Ton frère est en prison. Je t'expliquerai mais dans l'immédiat va voir Julien, Annick et tous les cueilleurs de safran qui doivent avoir le dos cassé à rester penchés depuis des heures sur leur récolte...Dis leur que la « Bretagne gourmande » les invite ce soir...Au menu : soupe au sarrasin et au lard, plat de charcuterie avec pâté breton, rillettes à l'ancienne, langue de porc et en plat de résistance, andouille de Guéméné- purée. On finira par du pommé, des gâteaux au caramel et des îles flottantes...J'ai tout ce qu'il faut en stock dans les frigidaires. Rosé « Fleur du soleil » à volonté...Y a de la réserve ! Dis-leur que ce sera tous les jours pareils. La maison est grande ouverte pour tous les cueilleurs...Et pour les autres ! Madame Guyader et sa fille font table gratuite. Quand elles n'auront plus de sous elles vendront le restaurant. Cela permettra à Yvon de bénéficier du meilleur avocat possible qui saura le faire acquitter. On se partagera l'argent. Chacun se refera une nouvelle vie...Et si tu veux rester avec ta maman je pense que j'aurais plus de temps qu'auparavant pour t'écouter et ...t'aimer.

A ce moment on entendit gratter à la porte du bas. Madame Guyader descendit, ouvrit et découvrit Jopic qui se précipita sur elle.

-Ah t'es là toi. T'as pas suivi ton maître ! Viens vite te réchauffer Jopic.

Fin



## Disparitions en série.

" 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..." Ah ça oui ! Pour des ennuis cela allait être des ennuis !!! »

Depuis peu, à cette période précise de l'année, les gens disparaissaient à LEMON, Mégane avait été détective, elle était aussi passionnée de cuisine. Elle avait donc décidé de s'installer dans ce village pour y ouvrir son restaurant ( trois étoiles s'il vous plaît !)

Il y avait 10 ans de cela, Mégane et son mari, n'aurait jamais soupçonné un tel mystère. Mais il était trop tard pour faire marche arrière. Les affaires marchaient bien et la maison était tout à fait splendide.

En tant qu'ancienne détective, Mégane savait que ces disparitions étaient son affaire. Elle aurait volontiers laissé les policiers enquêter mais le village était tellement petit que personne n'avait eu l'idée d'y installer un commissariat.

Mégane aurait tout à fait pu aller chercher un policier de la ville d'à côté (2 heures de route !) pour ne pas avoir à fourrer son nez dans ces étranges enlèvements. Mais les policiers à qui Mégane avait téléphoné, n'en avait rien à faire, il le lui avait bien fait comprendre.

Mégane, fatiguée se leva en titubant, enfila un jean, une chemise et des bottes en caoutchouc. Elle passa un rapide coup de peigne sur ses longs cheveux blonds, mis du far à paupières qui fit ressortir ses yeux verts, elle claqua la porte.

En chemin elle croisa Molly qui sortait de la boulangerie. Les deux femmes se mirent à discuter pendant dix bonnes minutes jusqu'à ce que Mégane regarde sa montre :

- Oups ! Il est déjà 9h 03. Je dois me dépêcher si je ne veux pas que ma commande de cinq baguettes me passe sous le nez !

Ha, Ha ! Madame Ducun m'a demandé où tu étais passée ! Allez file ! Répondit Molly, et n'oublie pas de réserver des beignets au safran !

Mégane acquiesça et poussa la porte de la boulangerie. Madame Ducun avait le regard vide, et ne prêta pas attention à son arrivée.

- Bonjour Madame Ducun....

- Zzzz zzzz Bbbbaaa.

Mégane agita sa main devant le visage de celle-ci : Aucune réaction !

- Étrange, murmura-t'elle.

Elle paraissait attendre quelqu'un, mais comme personne n'arrivait, Madame Ducun attrapa le

paquet de flyers et le jeta par terre. Elle montra les prospectus éparpillés sur le sol.

- Hum... ah oui, mais oui, je vais les ramasser, s'exclama Mégane d'une voix faussement enthousiaste. Quand elle se releva une pile de papier à la main, la boulangère avait disparu. L'écho d'un couinement de souris fit sursauter Mégane si bien qu'elle lâcha les flyers et sortit en courant. Une fois chez elle, Mégane s'assit sur son fauteuil grenouille et commença sa "frise chronologique": Elle quittait sa maison, marchait, rencontrait Molly et elle entrait dans la boulangerie. Elle griffonna ce plan sous forme de flèches dans son carnet.

- Chérie ! L'aspirateur ne va pas se passer tout seul, c'est ton tour ! Lui cria son mari. Mégane rechigna, se mettant tout de même à la tâche. En nettoyant le hall, elle s'aperçut qu'un papier dépassait, sous sa botte. Elle l'arracha et découvrit la publicité de la boulangerie à moitié piétinée.

Sur le papier, elle put lire :

"Hypnose : Venez découvrir les bienfaits de l'hypnose..."

- Mais oui ! Madame Ducun, avait été hypnotisée !!! ce qui expliquait son regard.

Et ce qui était sûr, c'est que ce flyer y était pour quelque chose !

Dans ces dernières enquêtes, Mégane devait répondre à ces questions :

Où : à la boulangerie.

Avec quoi ? L'hypnose.

Qui ? Quand ? Comment ? pourquoi ?

Mégane observa mieux le flyer : L'adresse et le nom ...étaient devenus illisibles.

Mégane ne voyait qu'une solution.

- Je dois aller à la boulangerie récupérer une de ces publicités.

Non loin de là, une silhouette se découpa entre les arbres. Encapuchonnée, des lunettes sur le bout du nez, elle marcha jusqu'à la boulangerie. L'air froid s'y engouffra. Les flyers éparpillés sur le sol n'annonçaient rien de bon.

Sans plus se poser de questions, l'individu avec d'infimes précautions, enfouit nerveusement les papiers dans son sac. Une fois dehors, l'étrange apparition balança le sac dans la poubelle. Elle se dirigea vers la forêt avant de disparaître.

A son arrivée, Mégane fixa le sol de la boulangerie d'un air hébété. Il était tout à fait *clean*. Un balai était jeté près d'une tâche de boue : Les flyers n'étaient plus là !

Ce n'était sûrement pas la femme de ménage qui avait tout nettoyé. Elle nota l'heure sur son carnet. "10h environ, nettoyage de le scène de crime.

Mégane connaissait quelqu'un qui pourrait l'aider : la journaliste du village. Elle enregistrerait absolument chaque fait et geste des habitants de peur de rater un grand scoop !

Elle habitait une grande maison de pierres, entourée d'un joli jardin. Attirée par le bruit des abeilles,

Mégane aperçut un parterre couvert de fleurs de couleur bleue violacée qui tapissait le sol.

Elle fut arrachée à sa contemplation par un bourdonnement près de son oreille !!! Elle se pressa d'appuyer sur la sonnette. Madame Rocline vint lui ouvrir :

Elle portait de petites lunettes reliées par un cordon. On aurait dit que ses yeux d'un bleu glacé allait sortir de leur orbite. Ses rides et des cheveux gris crêpés lui donnaient l'allure d'une mamie mais elle n'avait pas eu cette chance.

- Entrez Mademoiselle.

Mégane ne se fit pas prier. L'ambiance tamisée la fit frissonner. La vieille dame s'assit, invitant Mégane à faire de même.

- Qu'est-ce qui vous amène mon enfant ?

- C'est que...en fait...

- Abrégé ! Pardon, je ne voulais pas être aussi impulsive. Je ne dispose que de très peu de temps.

- Je... Pourriez- vous me montrer la fiche d'aujourd'hui ?

Madame Rocline se leva. Mégane savait qu'il était inutile de parler. La fiche était certainement dans un endroit top secret, conservé sous la plus haute surveillance. Elle revint avec un papier à la main.

- Ceci ne doit sous aucun prétexte quitter votre maison, suis-je assez claire ?

Ah ! Oui, oui .

- Bien, veuillez quitter les lieux mademoiselle.

On ne pouvait pas dire que Mégane avait passé un bon moment. Mais elle avait dans son sac la liste de tous les déplacements des habitants du village.

Elle passa à la bibliothèque et dégota un gros livre sur l'art de l'hypnose. Rentrée chez elle, elle considéra que l'enquête était ouverte. Il ne faisait aucun doute que l'hypnotiseur avait agi pendant qu'elle discutait avec Molly.

Si elle en croyait la fiche, trois personnes étaient allées à la boulangerie. Elle décida de les interroger. Un dictaphone et un appareil photo caché derrière le dos, elle enregistrerait leur alibi.

De retour de sa tournée, elle éparpilla les photos et posa le dictaphone sur son bureau. Elle appuya sur la touche Play de son engin et écouta le premier témoignage :

" - Bonjour mon petit....

- Qu'avez-vous été chercher à la boulangerie ?

- Mais... mais, du pain voyons ! "

Le témoignage était correct et la photo représentait bel et bien du pain frais, le lien qui fermait le sachet était de la bonne couleur - A la boulangerie les attaches refermant les sacs changent de couleur en fonction du jour -

Le deuxième témoignage était aussi convaincant.

En revanche le dernier interrogatoire qui était celui de Madame Emilia était suspect.

" - Mégane ! Je. Euh...vous. Vous....? Vous voulez un truc, ou quelque chose peut-être?

- Qu'avez-vous acheté à la boulangerie ?

- Mais... du pain ! "

La photo parlait d'elle-même. Le pain avait l'air rassis et le lien ne correspondait pas.

Mégane décida d'alerter la police qui vint dans le village et mena son enquête. Les policiers retrouvèrent la boulangère ligotée dans un placard chez elle .

Madame Emilia admis que c'était elle la coupable. On l'amena en prison.

Le lendemain de l'arrestation, la détective, assise à la terrasse du café sirotait un diabolito à la fraise en triant ses photos.

Elle allait effacer une troisième photo lorsqu'elle s'aperçut que celle-là avait été prise au hasard juste avant qu'elle n'aille interroger Madame Emilia. Cette photo attira son attention. Elle représentait Madame Rocline qui quittait la maison de la criminelle en courant. Un pendentif – il ressemblait à l'un de ceux que l'on utilise pour l'hypnose – accroché à son cou, son sac sous le bras, mais sans ses lunettes, que l'on retrouva sur la table de Madame Emilia, à côté de son pain rassis.

Mais alors Madame Emilia n'y était pour rien ! C'était Madame Rocline la coupable !

Surprenant, mais évident quand on y pensait. Madame Rocline avait pénétré dans la boulangerie par une des issues de secours. C'est aussi par-là que Madame Ducun avait fui.

La journaliste était revenue chercher les flyers et avait nettoyé les traces de boue. Surprise elle avait lâché le balai.

Elle avait appris que Mégane allait interroger les suspects. Elle était allée hypnotiser Madame Emilia pour éloigner les soupçons de sa propre personne.

- Quelle déception ! Il ne me reste plus qu'à avertir la police.

Tutute ! Tu n'iras nulle part, l'interrompt Madame Rocline en plongeant son regard bleu glacé dans celui de Mégane. Tel un serpent, elle vida toute conscience à la détective.

Mais avant que Mégane ne soit complètement inconsciente elle lui raconta son histoire :

- Tu allais toucher au but, quand tu as vu mon jardin, n'est-ce pas ? Il n'y a qu'un seul mobile parmi tous ceux que tu as pu imaginer : Le safran !

Je fais partie de l'A.T.S.I. (Association du Trafic de Safran Illégal). J'utilise les personnes que j'enlève pour ramasser les précieux *crocus sativus*. Je les choisis parmi les personnes les plus isolées et qui ont les plus beaux jardins.

Ensuite, je les expédie là où personne ne les retrouvera, pour cultiver et cueillir les crocus et en extraire le safran vendu à prix d'or.

Mégane qui s'endormait doucement entendit à peine la fin de l'histoire :

- Quant à la boulangère, elle est chargée de faire les beignets au safran, que l'on fournit dans toutes les boulangeries de la région et qui ont tant de succès. Un trafic totalement illégal, mais très lucratif.

## Les Aliens rôdent

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...

Nous étions en 2050. Amandine qui cultivait son potager pour les repas de son restaurant adorait les crocus sativus. Elle aimait cette jolie plante; mais surtout elle avait créé une nouvelle spécialité, le kesta au safran qui faisait un carton dans le quartier.- C'est un plat marocain de boulettes de viande aux tomates séchées, aux herbes et aux épices -

Elle en plantait de grande quantité. Mais ! tout le monde adorait ça. C'est pourquoi des crocus disparaissaient de son jardin toutes les nuits.

Amandine soupçonnait les extra-terrestres de les lui voler. Même si tout le monde sait, qu'à notre époque, nous vivons en paix avec eux. Ils avaient besoin de manger des fleurs de crocus pour grandir.

C'est alors qu'elle alla faire quelques recherches pour savoir où se situait Bloom Planète, où vivaient les extra-terrestres.

Elle lut: « *Bloom planète, planète des extra-terrestres se situe à 40 000 km de la terre, pivotant à 12° autour de la planète Mars. »*

Puis elle chercha, quel était l'endroit le plus proche sur terre de Bloom Planète. Elle vit: « *l'endroit le plus proche sur la terre, de Bloom Planète est la rue Arnaud Mounier, plus précisément le 19. Si vous y habitez, faites attention à vos plantes. Ils viendront sûrement vous les voler. »*

Alors c'était bien eux, les voyous! se dit-elle. Elle décida qu'elle allait monter la garde toute la nuit dans le potager, mais elle se réveilla à 6h35 du matin! Les extra-terrestres s'en étaient sortis sans qu'elle s'en aperçoive.

Aïe! 6h38! Elle était très en retard. Il fallait qu'elle prépare les petits déjeuners des clients! Décidément, cette journée était vraiment mauvaise. Le soir, après avoir fini son service, elle installa une petite alarme dans son champ qui la réveillerait dès que quelqu'un s'en approcherait. Elle décida une fermeture exceptionnelle pour pouvoir rester toute la nuit. 3h plus tard à minuit, elle entendit son alarme sonner, mais trop tard une fois encore.

Le lendemain c'était dimanche, elle ne travaillait pas, elle en profiterait pour installer des pièges un peu partout. La nuit tombée, elle était prête. Mais les Zerty, ces extra-terrestres qui avaient une très

bonne vue, avaient remarqué où elle les avait mis.

Elle croisa M. Pierre El Fiña, qui lui dit avec son accent espagnol:

-Vous faites quoi, Señorita Amandiña Yuan?

- Rien...et vous, Monsieur. El Fiña?

- Moi, j'ai fait une balade.

3h s'écoulèrent, les Aliens connaissaient déjà tous les pièges, ils passèrent à nouveau à travers.

Mais, ils n'avaient pas vu le dernier piège, l'alarme sonna et Amandine se réveilla en sursaut, elle n'eut que le temps de s'accrocher à l'Ovni qui les téléportait chez eux.

Ils montèrent très vite dans l'espace jusqu'à atteindre Bloom Planète. Quand elle arriva elle se retourna et elle vit des millions de fleurs!

- On se croirait au Paradis, se dit-elle.

Mais un trou noir gâchait tout. Quelqu'un cria : Alerte, intrus, alerte, intrus! Capturez l'inconnu.

Amandine infligea un coup de pied au premier Alien et partit voir le trou. Il était rempli d'engrais biologique!

Les Aliens, effrayés lui dirent :

-Prenez de l'engrais, prenez tout ce que vous voulez mais pas les crocus sativus que nous vous avons volé. Nous en avons besoin pour évoluer! Nous n'arrivons pas à les cultiver et nous sommes obligés de venir chercher des plantes fraîches chez vous.

- Hum..j'ai peut-être une idée.

Depuis ce jour, les extra-terrestres cultivent les champs d'Amandine pendant la nuit, ainsi ils peuvent toujours cueillir des crocus sativus. Maintenant, tout le monde est content.



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 peu 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 à parler 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<sup>ème</sup> 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 km<sup>2</sup> 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.



*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.

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 pour Soizic Le Baot.

Soizic, une petite femme énergique, aux cheveux teints au henné, vivait seule dans un penty plusieurs fois centenaire au hameau de Kerloc'h. Sa silhouette, à pied ou à bicyclette était connue de tous car elle sillonnait chemins, landes et dunes à la recherche de plantes aromatiques, médicinales ou décoratives.

-Je suis la dernière représentante (mais non la moindre) d'une famille aussi ancienne que le menhir de Quelarn aimait-elle à répéter lors de ses rares mais bien arrosées soirées au Café du Port.

Cette terre en bout de terre, cette odeur d'iode et ces embruns salés, ces cris de mouettes, cette respiration de La Mer (oui, elle prononçait la majuscule), les chardons dans les dunes, tout cela coulait dans ses veines et irriguait son caractère. Dès son adolescence, comprenant l'importance de la préservation du terroir, elle était devenue membre de l'association « Safran Bigouden ».

Après ses études chez de grands chefs bretons, puis un tour du monde des cuisines qui dura 5 ans, elle décida de rentrer chez elle, là où elle se sentait pleine et entière. Restaurée, la vieille ferme de ses ancêtres servait désormais de cadre à un restaurant à la décoration légèrement fantasque mais également propre et chaleureux. Sa remarquable connaissance de la flore locale et ses talents en cuisine lui permettaient de proposer, à la carte de son restaurant, des recettes inventives et originales :

- Demoiselle de Lesconil et son tartare de salicornes, gelée de crocus Sativus
- Chaud et froid de palourdes, crumble de wakamé, sauce crocus.
- Bar Sativus au beurre blanc et sa tombée d'artichaut au safran
- Ris de veau en coulis safrané
- Rigaudon d'andouille fumée, dulce pochée en eau safranée et son crémeux de chou -fleur

Sans oublier les desserts :

-Kouign Aman au beurre de crocus

-Far au safran bigouden

Ou l'exceptionnel

- Baba au diboulac'h et sa Chantilly au safran

Le crocus Sativus d'excellente qualité qui poussait en Pays Bigouden était donc d'une importance primordiale pour Soizic. C'est pourquoi elle s'était intéressée à sa culture et à sa récolte. Sa participation à la récolte, qui n'était au départ qu'un moyen de connaître la filière du crocus, devint rapidement un plaisir. Depuis, quelques années déjà, elle détenait le titre de « Récoltante la plus rapide de l'ouest ». Avec cette annonce, son titre était donc remis en jeu.

A la lecture du règlement et à son grand regret, Soizic eut la confirmation que le comité de sélection avait finalement autorisé l'usage de machines.

« Aucune machine ne pourra traiter les crocus aussi doucement qu'ils le méritent, seule la main humaine peut les couper et non les arracher ou les broyer » pensait Soizic.

Ceci n'était pas l'avis de son voisin le plus proche l'ingénieur Le Gad dont la « maison-garage-atelier » possédait une cour où ses œuvres : mobiles de métal et sculptures d'animaux en bois flottés se côtoyaient en une sorte de danse excentrique. Le Gad, (« inventeur entêté » aux dires de Soizic) s'était attelé depuis des années à la confection d'une machine permettant de diminuer considérablement le temps de récolte. Sa machine était construite autour d'une plateforme spécialement conçue pour recueillir les stigmates des fleurs de crocus Sativus. Elle ressemblait à un gros insecte avec six fines et solides pattes articulées faites de fibre de carbone. Les servo-mécanismes utilisés pour le déplacement étaient pilotés par une unité centrale spécialement conçue pour ce robot. Plusieurs caméras étaient installées sur la plateforme. Elles fournissaient les images à l'unité de traitement de reconnaissance visuelle. Cette dernière était la fierté de l'ingénieur. Elle pouvait reconnaître un crocus Sativus, à l'aide d'une analyse chromatique, dans tout type de champs et évaluer sa maturité. Des bras extensibles munis de très délicates pinces permettaient de recueillir les stigmates et les styles qui étaient ensuite placés dans un compartiment transparent. On pouvait ainsi voir en temps réel la progression de son travail.

Il avait appelé son robot « Deep Purple ».



-Je ne savais pas que tu aimais ce groupe de rock, lui avait dit Soizic lorsqu'elle l'avait appris : elle ne pouvait s'empêcher de le taquiner sur ce qu'elle appelait sa « monomanie ».

-Rien à voir avec le groupe de musique, c'est un hommage à « Deep Blue » la machine qui a battu le champion du monde d'échec en titre Garry Kasparov en 1997 : une magnifique machine !!! Cette année Deep Purple est enfin prêt, j'espère qu'il sera, toutes proportions gardées, une aussi belle réussite. De plus, ça me ferait plaisir de te détrôner, tu gagnes chaque année !

\*\*\*\*\*

Le jour de l'épreuve, la météo, tout comme l'ambiance était festive. Le Bagad emplissait l'air tiède de musique, les joueurs de galoche prédisaient victoire ou défaite à leurs concurrents. Le stand dédié aux produits dérivés du crocus sativus : miel, boules de gomme, huiles essentielles, savons et autres onguents ne désemplissait pas. Plus loin, le mari de la coiffeuse expliquait à un journaliste stagiaire l'incroyable succès de son eau de crocus dans le traitement de la calvitie et de l'acné juvénile. L'épicière proposait une vaste gamme d'huiles de graines de crocus pour la cuisine, de sel au crocus bio ainsi que de la gelée de safran et gingembre. Le crieur et la fleuriste avaient décoré le stand du comité qui croulait sous les gerbes d'hortensias et les longues chevelures des laminaires. Le président du jury arborait une magnifique cravate (assortie à son caleçon mais cela, peu de gens le soupçonnaient) représentant une multitude de crocus Sativus à maturité.

L'évènement, cette année, drainait une foule nombreuse et éclectique. On venait pour la « vedette », pour « Deep Purple ». De nombreuses personnalités politiques étaient présentes accompagnées de leur aréopage mais également des représentants de divers centres de recherches en électronique et cybernétique du monde entier. Les investisseurs attirés par les affaires écoutaient tout ce qui se disait à propos de Deep Purple.

« Quelle grande avancée cette machine ! » disaient certains.

-L'avenir de l'agriculture ! De futurs gros profits...

- Rendez-vous compte, 4 heures de cueillette manuelle pénible permettent la récolte de 15 000 fleurs, c'est-à-dire 100 grammes de Safran. Cette machine traite 15 000 fleurs en 10 minutes, disaient d'autres.

Les partisans de la qualité étaient dubitatifs. Certains militants interpellaient les politiques à propos des pertes d'emplois qu'une telle machine allait induire, d'autres critiquaient l'industrialisation de l'agriculture et l'émission de gaz à effet de serre ou craignaient l'appauvrissement des sols.

Vêtue comme à l'accoutumée d'une vieille marinière, d'un « bragou bras » noir et d'un bandana « gwen ha du », Soizic avait la pression. Elle s'accorda un petit dopant naturel : un unique verre de « l'Elixir Sativus ». La recette en venait de sa grand-mère : un litre de chouchen dans lequel macéraient 100 grammes de fleurs de crocus depuis 1an. Elle se récita la liste des phares du Finistère, fredonna une ancienne comptine en breton (ses rituels avant l'épreuve) et s'avança. Son équipe et elle allaient devoir rester concentrées pendant les 4h de l'épreuve.

Une parcelle où poussaient des crocus Sativus fut attribuées à chaque participant. A 14 heures le président du jury lança officiellement le concours.

\*\*\*\*\*

L'épreuve durait déjà depuis 3 heures.

Soizic était déjà largement en tête. Les spectateurs louaient l'élégance et la précision de ses mouvements. D'année en année et de victoire en victoire, un groupe de fans inconditionnels s'était constitué : « les joyeux Bigouds ».

Célébrant par anticipation une victoire qu'il jugeait certaine, l'ingénieur Le Gad, accoudé au bar, partageait une bière locale avec ses supporters.

« Je peux me permettre de prendre du bon temps : le seul effort que j'aurai à faire sera d'appuyer sur ma télécommande pour mettre en marche Deep Purple » fanfaronnait-il devant la presse.

-Deep Purple est l'illustration parfaite de l'apport de la technologie à l'humanité ! Libérer l'humain des tâches pénibles et laborieuses est une grande avancée, expliquait-il pour rallier les hésitants à sa cause.

Lors de ses nombreux essais en atelier, il l'avait maintes fois expérimenté : la machine pouvait (et allait) effectuer la récolte en à peine 10 minutes.

A 17H45 il appuya sur la télécommande. Deep Purple sortit de sa torpeur mécanique.

Un superbe papillon de couleur pourpre, virevoltait sur la parcelle de l'ingénieur. Leurré par les couleurs des crocus qu'il prit pour d'éventuels partenaires, il se posa sur la fleur située à côté de la machine. L'unité de reconnaissance optique du robot, induite en erreur à son tour, se concentra sur le papillon. Ce dernier, s'apercevant probablement qu'une fleur de crocus Sativus n'avait rien à voir avec ce qu'il cherchait, s'envola.

La machine le pourchassa, piétinant, de ses 6 pattes fébriles, tout le champ de crocus Sativus. A peine le papillon se posait-il que la machine tentait de saisir ses antennes ou une de ses pattes. Cela dura quelques minutes puis le papillon quitta la parcelle en quête d'amours plus épanouissantes.

Le champ était à présent totalement détruit. Dans la tête d'un historien émérite, présent parmi les officiels, affluèrent des références à de grandes catastrophes antiques telles que la Mise à sac de Troie ou la Grande Famine.

Faute de crocus Sativus le robot se dirigeait désormais à grand pas vers le stand du Jury. Ses caméras avaient identifié la cravate du président. Le gros homme n'eut pas le temps de maudire son conseiller en communication, responsable de ses choix vestimentaires : déjà, deux pinces s'emparaient de la cravate qu'elles déchiquetèrent pendant que les plus courageux tentaient de venir en aide au président terrifié.

Désordre et chaos...

Il fallait mettre cette machine infernale hors d'état de nuire. Non sans mal, les 6 pattes furent immobilisées par les membres du club de lutte bretonne pendant que les pinces étaient enfermées dans d'anciens casiers à homard. Ainsi périt Deep Purple : immobilisé puis détruit à coups de bâton avant qu'il ne devienne plus dangereux.

Sous les spots de toutes les caméras du monde, l'ingénieur, en état de choc semblait un lapin pris dans les phares d'une voiture. Il ne bougeait plus.

Soizic remporta le concours. Elle n'en avait, en réalité, jamais douté.

Au petit matin, après ce cuisant échec, abandonnant ses ambitions scientifiques, l'ingénieur Le Gad, désormais persuadé d'être un artiste, quitta la région n'emportant que ses meilleures sculptures.

« **La tortue renouvelle son exploit** » titra le journal local le lendemain.

Assise devant la fenêtre de sa cuisine, sirotant un thé blanc aux fleurs de crocus sativus, Soizic continua la lecture de l'article, un léger sourire flottant sur ses lèvres...

-Très judicieux...le journaliste rappelle qu'en breton « Gad » et « Baot » signifient « lièvre » et « tortue » lança t-elle à Korrigan, son chat abyssin. Tout cela rappelle une fable bien connue des écoliers.

Korrigan ferma lentement les yeux, les rouvrit. Un instant il sembla prêt à ajouter, citant une autre fable avec humour : « Cette leçon vaut bien un fromage, sans doute. » Mais... les chats ne parlent pas, aussi préféra t-il se rendormir.

Les unes après les autres, telles des moutons de Panurge, toutes les chaînes d'information s'emparèrent de l'histoire pour illustrer « l'effet papillon\* ».

\* Théorie selon laquelle le battement d'ailes d'un papillon au Brésil peut entraîner une tempête au Texas. Autrement dit, l'effet papillon est matérialisé par une chaîne d'évènements qui se suivent les uns les autres et dont le précédent influe sur le suivant.

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 ».

## 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...*

## 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 Périgieux 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...*

## Un soupçon d'amertume

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...

\*

Aînée d'une fratrie de trois enfants, Elena avait toujours été la plus enjouée mais aussi la plus déterminée. La cuisine, loin d'être une vocation, lui demanda beaucoup de travail et d'application. Ce ne fut qu'à la mort de Juliette qu'elle se lança à corps perdu dans l'art culinaire, jusqu'à en faire son métier. Elle passait des heures interminables devant ses casseroles et son fourneau à se concentrer sur le liage d'une sauce ou la cuisson d'un rôti. Tout était sous contrôle, minuté, pesé, assemblé. Sa rigueur et le savoir-faire qu'elle réussit à aiguïser au fil de année, lui ont permis d'atteindre les étoiles. Sa grand-mère aurait été fière d'elle.

Situé dans une petite ville de campagne, son restaurant était chic et sobre, harmonieusement accordé à son environnement. Poutres en bois brut, grandes baies vitrées enserrées dans du fer forgé, statues en pierre d'inspiration cambodgienne chinées dans une brocante, quelques tableaux d'art abstrait... Un lieu paisible qui invitait au partage. Et dans un petit coin de la salle, qu'elle pouvait toujours entrevoir depuis sa cuisine, une petite toile chamarrée qui alimentait les conversations des clients interrogatifs devant tant d'originalité. Pour être exposée dans un 3 étoiles, cette œuvre devait sans nul doute être signée d'un artiste en vogue. Elle s'amusait de ces questionnements et gardait anonyme l'identité de sa créatrice. Un mystère bien enfoui dans les limbes.

\*

Comme tous les 18 septembre, Elena fermait son restaurant, passait chez le fleuriste et se rendait sur la tombe de Juliette. Un rituel qu'elle partageait avec sa mère jusqu'à son entrée en EHPAD l'année dernière et qu'elle vivait seule aujourd'hui, pour le vingtième anniversaire de la disparition de sa petite sœur. Les allées bordées de pierres tombales semblaient encore plus froides et inhospitalières qu'à l'accoutumée. Elle pressa le pas pour rejoindre le caveau familial déjà fleuri. Elle reconnut le traditionnel bouquet de camélias de son frère Guillaume, déposé à la va-vite, aux côtés d'une énorme composition de colchiques. En manipulant ces fleurs rose clair, pour réagencer avec un peu d'harmonie le sépulcre, un petit morceau de papier tomba sur le sol. Elle le froissa et le mit machinalement dans sa poche ; elle le jetterait plus tard en chemin.

Elle se recueillit un moment, imaginant la jeune femme de 25 ans que serait sa sœur. Elle aurait de longs cheveux bruns aux reflets auburn, comme leur mère en son temps, et ses jolis yeux noisette charmeraient aussi bien les jeunes hommes que les jeunes filles. Elle souriait à cette idée.

Juliette était partie trop tôt, son cœur avait simplement cessé de battre au beau milieu de la nuit. Les médecins n'avaient pas réussi à réenclencher son petit tempo. Cette explication donnée par leurs parents leur avait suffi, à elle et son cadet. Ils n'avaient plus jamais évoqué les causes de sa disparation, suivie de celle de Maguy, la nourrice, qui leur avait fait ses adieux précipités quelques semaines après le drame. Peu après ce fut le tour de leur père. Elena avait toujours pensé qu'ils entretenaient une liaison.

Elle se rappellerait toujours cette dernière journée passée en compagnie de Juliette, à jouer dans le jardin à confectionner un beau tapis de fleurs pour un faux pique-nique improvisé, composé de pissenlits, marguerites, et même quelques pétales de gerberas, de lys et de colchiques arrachés discrètement des parterres entretenus avec soin par leur mère. Maguy, amusée, les avait laissé faire. Elle aimait tellement Juliette. Cet amour se percevait jusque dans la façon qu'elle avait de lui brosser les cheveux ou de lui lire une histoire. Sa mère appréciait de laisser sa petite à une nourrice aussi attentionnée, mais jalousait souvent cette complicité.

\*

Elle jeta un dernier regard au caveau familial, fit un petit signe de main, et regagna sa voiture. Elle rallongea volontairement le trajet du retour pour évacuer un peu son chagrin avant de rejoindre son époux. Ils vivaient dans une petite banlieue tranquille où tous les voisins se connaissaient. Ils avaient choisi une maison avec jardin qui vivrait au rythme des rires profonds de leurs chérubins. Un bel arbre pour la balançoire et l'ombre salutaire des siestes estivales, une cabane de jardin, et même une niche qu'un petit Scottish noir pourrait occuper. Chaleureuse et accueillante, leur maison n'était plus qu'un endroit convenu, pour se reposer, une maison vidée de son sens premier. Le destin avait œuvré avec lenteur et détermination. Dans un tourbillon funeste, un cancer du col de l'utérus avait emporté ses chances d'enfanter, ne laissant qu'un écho se répercuter sans fin dans ses entrailles. Cela n'avait plus d'importance, son emploi du temps, dont elle s'accoutumait parfaitement, ne lui laissait que peu de temps libre.

Hugo était informaticien. Il avait gravi les échelons petit à petit et avait décidé de créer sa propre entreprise. Il se passionnait pour la photo. Il savait comme personne sublimer les plats d'Elena en jouant sur les volumes, les textures, les couleurs et les ombres de chaque aliment qu'elle disposait

avec précision dans les assiettes. En un regard, vous aviez l'eau à la bouche et rêviez de vous délecter des plats dont la senteur pouvait déjà vous chatouiller les narines.

Elle essuya une dernière fois ses larmes en garant la voiture dans l'allée. Hugo lui avait préparé un apéritif dînatoire avec bougies, un Hautes Côtes de Nuits et tout son amour. Il savait que chaque anniversaire était une épreuve, qu'elle tenait malgré tout à vivre seule. Il ne pouvait s'empêcher de lui proposer de l'accompagner, mais n'avait jamais obtenu son assentiment.

Elle s'approcha de lui pour lui offrir un baiser : « Chéri, si ça ne te dérange pas je vais prendre une douche et me changer. »

« Prends tout ton temps. Je finis de préparer. Je t'aime Elena. »

Elle défit sa longue natte, quitta ses vêtements sur le sol de la salle de bain, et se glissa sous la douche. L'eau brûlante lui faisait tellement de bien. Chaque goutte emportait avec elle un peu de sa mélancolie. Elle s'abandonnait complètement et aurait pu rester des heures comme ça, immobile, à profiter de cette cascade de chaleur.

Quinze bonnes minutes plus tard, elle se résigna à sortir de l'ancre fumant, enfila une tenue décontractée et finit par regagner le salon.

Ils se délectèrent de cette soirée en tête à tête qui finalement fut plutôt agréable.

Les moments d'intimité n'étaient pas rares mais la fatigue en tarissait parfois la légèreté et le piquant.

Elle se leva sans bruit mais Hugo était déjà parti au travail. Il n'avait pas voulu lui faire perdre de précieuses minutes de sommeil.

Selon son rituel du mercredi, elle attrapa à pleines mains ses vêtements pour lancer une lessive rapide, qu'elle étendrait à son retour du marché. C'est alors qu'un petit papier froissé tomba par terre. Elle le déplia machinalement et y découvrit une inscription : « La récolte de fleurs de crocus Sativus va commencer. La faucheuse n'oublie jamais les pécheurs. »

La stupeur passée, elle essaya de se rappeler d'où il pouvait provenir. Elle retourna les jupes et pantalons qu'elle avait enfoncés dans le tambour, et en prenant son jean en main, elle sut immédiatement qu'il s'agissait du bout de papier trouvé la veille en déplaçant les fleurs sur la tombe de sa sœur.

Elle ne trouvait aucune explication logique à tout ça.

Elena déposa le curieux message sur la table de toilette, circonspecte, avant de reprendre son rituel matinal. Sur le chemin du marché, elle ne pouvait effacer de son esprit cet étrange mot, dont l'écriture manuscrite, ferme, aux traits bien appuyés, flottait devant ses yeux.

Elle sortit sa liste de courses de son cabas pour ne rien oublier. Elle aurait pu envoyer ses commis chercher les ingrédients à marier pour ses prochaines recettes, mais aimait aiguïser sa créativité à la vue des étals colorés, de la fraîcheur de certains produits ou tout simplement du sourire charmeur d'un producteur. Elle se fiait souvent à son instinct, qui lui avait parfois valu quelques surprises. Elle se laissait convaincre de tester tel ou tel nouvel ingrédient ou légume oublié, et cherchait ensuite les harmonies les plus savoureuses. La rubrique cuisine du journal local, à laquelle elle aimait toujours jeter un coup d'œil, pouvait aussi faire naître quelques idées. Cette habitude, elle la gardait de sa grand-mère, qui envoyait ses « petits trucs » au journal, souvent publiés les dimanches. Une notoriété relative mais qui la rendait fière de son aïeule. Elle y avait souscrit un abonnement au décès de sa grand-mère, comme pour sacraliser un lien invisible qui les relierait à jamais. Sa brigade y jetait parfois un coup d'œil rapide juste avant leur coupure pour voir les actualités du jour.

\*

Après une journée bien remplie au restaurant, elle salua son équipe et partit retrouver son mari. Elle lui adressa un simple « Bonsoir chéri » et bondit dans la salle de bain pour récupérer le morceau de papier et le faire lire à Hugo.

« Tiens, regarde ce que j'ai trouvé hier au cimetière ! »

« Comment ça, au cimetière ? Sur la tombe de Juliette ? »

« Oui, je pense qu'il se trouvait dans un énorme bouquet de fleurs dont je n'arrive pas à identifier la provenance. Ce n'est pas Marc, je lui ai fait un SMS cet après-midi. Alors je me demande bien qui a pu déposer ses fleurs. »

« Peut-être d'anciens amis de tes parents qui ont voulu lui rendre hommage ou tout simplement l'erreur d'un fleuriste qui a très bien pu se tromper de caveau. »

« D'accord, mais ce mot... C'est quand même étrange. Ça m'a travaillée toute la journée. Qui pourrait être assez tordu pour faire un truc pareil ? »

« Le monde est rempli de gens tordus. Ne t'inquiète pas ! »

Ses larges épaules et son mètre quatre-vingt-dix lui conféraient une stature rassurante, suffisante pour apaiser les craintes d'Elena. Elle se lova avec délectation contre son torse et tel un mirage, ses angoisses s'évanouirent.

\*

La fraîcheur de ce dimanche soir, associée aux senteurs boisées de début d'automne, lui donna envie de revoir sa carte. Elle griffonna sur un carnet plusieurs idées de plats à la fois chaleureux et inspirés. Elle aimait travailler dans le respect du produit et de la tradition, mais pimentait chaque recette de sa créativité. Chacun des employés du restaurant serait invité à tester les plats, jusqu'à ce

qu'ils soient parfaits, goûteux et équilibrés, avec juste ce qu'il faut de saveurs et de gourmandise. Viendrait ensuite le tour d'Hugo et de quelques amis proches pour parfaire ses menus.

Elle attrapa machinalement le journal posé sur son bureau et s'attarda sur la rubrique culinaire en quête d'une dernière inspiration, lorsqu'elle fut saisie par la peur à la vue de cet entrefilet : « La récolte de fleurs de crocus Sativus vient de commencer... »

Les yeux embués de larmes, elle laissa flancher sa tête entre ses mains jointes. Il ne pouvait s'agir d'un hasard, elle avait un mauvais pressentiment, cette Saint-Michel allait marquer le début des ennuis !

Elle hésitait à appeler la police, mais Hugo la dissuada face à l'incongruité de la situation.

« Qu'est-ce tu vas leur dire ? Qu'une personne te menace en annonçant la récolte des crocus ? C'est absurde. C'est juste une stupide coïncidence avec le mot trouvé il y a dix jours sur la tombe de Juliette. Peut-être est-ce tout simplement un jeu lancé par les fleuristes, avec une énigme à résoudre ? »

Cette fois, il ne réussit pas à la calmer. Elle était inquiète. Elle décida d'appeler son frère pour savoir si lui aussi avait remarqué des choses étranges ces derniers jours. Rien d'inhabituel selon lui. Il lui conseilla de se préparer une infusion et de se détendre un peu. Elle était surmenée avec le restaurant. Il fallait qu'elle se repose.

Une boisson aromatisée ne lui suffirait pas pour s'abandonner au sommeil. Elle opta pour un somnifère léger qu'elle conservait pour les coups durs dans le tiroir de sa table de chevet.

\*

Les journées passèrent, emportant avec elles les inquiétudes d'Elena. Sa nouvelle carte trouva grâce auprès de sa clientèle, notamment ses sublimes Saint-Jacques au lard à la crème safranée. C'était un classique qui envoûtait systématiquement les papilles des gourmets.

Mais son choco fondant au kumquat confit faisait aussi sensation. L'explosion de la sphère rimait avec celle des saveurs qui envahissait les palais.

Elle aimait son métier, les sourires sur les visages, les scintillements des yeux, cette candeur d'enfance qui brisait le fer de la maturité devant le bal parfaitement orchestré des serveurs et le soulèvement rituel des cloches qui sonnaient le début d'un savoureux voyage.

Elle appréciait aussi d'ouvrir les cuisines à ses clients pour leur permettre de découvrir, le temps d'un instant, cet antre de la gastronomie où chaque toqué avait des missions bien définies dans un espace calibré avec rigueur. Elle n'avait pas toujours la disponibilité pour parler avec chacun d'entre eux, mais une fois ses nouveaux menus saisonniers bien rodés, elle aimait accorder un peu plus de temps aux convives de chaque table escortés avec bienveillance par le sommelier jusqu'à



son repère. Souvent impressionnés par l'organisation militaire de la brigade, ils n'osaient poser aucune question et écoutaient dans un silence religieux les commentaires affûtés du guide du jour.

Elena n'était pas très physionomiste et demandait souvent à sa réceptionniste de lui indiquer, dans la liste des réservations, le nom des habitués qu'elle identifiait afin d'éviter toute maladresse.

Chantelle, Marcy, Vanham, Troquet, aucun nom ne lui semblait familier ce jour-là. Mis à part celui de ce jeune acteur montant actuellement en tournage dans le département. L'assistante de la production avait réservé une table pour 8 personnes, en insistant sur l'occasion qui les réunissait : « Nous voulons un gâteau exceptionnel. Vous comprenez, il va fêter ses trente ans. Bien-sûr que vous comprenez, vous êtes professionnelle. Vous comprenez n'est-ce pas ? »

Elena fut surprise de la simplicité du jeune homme, qui dénotait avec le caractère de l'assistante à la fois condescendante et peu sûre d'elle. Il proposa aux serveurs de leur signer des autographes sur un menu et soumis volontiers son visage amène à la capture de quelques smartphones. L'euphorie gagna la brigade en cuisine quand il fit une brève apparition pour les féliciter de tant de talent. Les clients qui suivirent, un couple d'une quarantaine d'années à l'air familier, purent ressentir les effluves de ce compliment à l'ambiance détendue et aux conversations enjouées qui animèrent quelques instants les équipes. Elena dut un peu hausser le ton pour que chacun se recentre sur sa tâche.

La fin du service se déroula dans un calme relatif, jusqu'à l'arrivée du dessert qui déclencha une vague de « waouh » dans la salle. Une soirée surprenante.

\*

Le lendemain matin à l'aube, le téléphone fixe retentit. Les démarcheurs commencent de plus en plus tôt, pensa-t-elle. Une deuxième vague de sonnerie la sortit de sa torpeur et elle pensa à sa mère, à l'EHPAD. Inquiète, elle se dirigea dans le salon et décrocha le combiné.

« Madame Blanc ? »

« Oui c'est moi. »

« C'est la gendarmerie, nous avons quelques questions à vous poser. Trois personnes sont mortes cette nuit, et elles ont toutes mangé dans votre restaurant hier soir. »

« Ça n'est pas possible. Qu'est-ce que vous sous-entendez, que je les ai empoisonnés, peut-être ? »

« Nous sommes désolés, mais nous allons vous demander de venir au poste. »

« Dois-je faire appel à un avocat ? »

« Ce n'est pas nécessaire pour le moment. »

Paniquée, elle réveilla Hugo pour qu'il l'accompagne. Elle avait du mal à rassembler ses esprits. Tout s'embrouillait dans sa tête, alors qu'elle repassait les menus servis la veille et les ingrédients

utilisés. Elle n'avait pas changé de fournisseurs. Elle pensa au poisson, mais il était très frais comme d'habitude. Et au pire, cela aurait coûté une intoxication alimentaire à ses clients.

Elle répondit à de nombreuses questions pendant plus d'une heure, détailla toute la soirée de la veille, passant en revue les personnes qui pourraient lui en vouloir. Elle en avait même oublié de demander le nom des victimes et se surprit à fondre en larmes à l'annonce du décès de Baptiste Mondin, comme si sa vie avait plus d'importance que celle des autres clients anonymes.

« Les médias vont vite s'emparer de l'affaire, Baptiste Mondin fait partie des victimes. Nous allons également mener l'enquête dans son entourage. »

Elena indiqua avoir embauché deux nouvelles recrues. Deux jeunes extrêmement motivés, qui avaient déjà fait leurs armes dans de belles maisons. Romain, notamment en charge des sauces, œuvrait à ses côtés depuis plus de trois ans, il était au-dessus de tout soupçon. Elle communiqua la liste de ses employés qui devaient subir un interrogatoire dans la journée, ainsi que celle des clients.

Elle se surprit même à penser à son père qui vivait aujourd'hui dans le sud de la France. Après la mort de Juliette et leur séparation avec sa mère, ils s'étaient éloignés tous les deux, n'échangeant quelques nouvelles que pour la bonne année ou leurs anniversaires. Elle était avec Juliette le jour avant le drame et pour une raison qu'elle ignorait, il semblait lui en vouloir pour ça. À la nourrice aussi. Comme si elles avaient volé les derniers instants de joie de sa petite fille.

Elle entra perçut l'assistante de production, complètement dévastée, lunettes de soleil fixées sur le nez et mouchoir à la main. « Elle est venue en cuisine hier après-midi. Elle tenait absolument à assister à la préparation du gâteau. Habituellement je n'apprécie pas vraiment ce genre de demande, mais après tout, le contexte était un peu différent et elle semblait vraiment heureuse de participer à un cours particulier, en quelque sorte. »

« Ils ont eu une liaison et il l'a laissé tomber pour une jeune actrice rencontrée sur le tournage. Elle aussi fait partie des suspects. »

Les autopsies devaient déterminer les causes de la mort de ses trois clients, mais elle dut décrire avec exactitude les menus servis la veille aux défunts, la thèse de l'empoisonnement étant privilégiée.

C'est alors qu'elle pensa au petit mot retrouvé sur la tombe de Juliette, puis publié dans le journal local. Elle fit part de ces informations aux enquêteurs et leur porta le mot manuscrit le soir même.

« Vous savez ce que c'est, les crocus Sativus ? »

« Il s'agit d'une plante dont on extrait le safran. Le fameux or rouge. Je l'utilise pour sublimer les saveurs de certains de mes plats. »

« Est-ce un poison ? »

« Bien sûr que non, il est utilisé en cuisine et vendu dans le commerce. »

« Il va falloir essayer de trouver qui est à l'origine de ce message. Nous allons commencer par fouiller du côté du journal. »

\*

*Quelques jours plus tard.*

« Elena, nous avons les résultats de l'autopsie. Vous connaissez le colchique ? »

« Oui, bien sûr, il s'agit d'une fleur proche du safran. Oh non ! Ne me dites pas que mes clients sont morts suite à une intoxication ? »

« Malheureusement si. Les analyses ont révélé des drogues diverses mais aussi de la colchicine dans leur organisme. À haute dose, il s'agit d'un poison qui agit en deux à six heures. Il semblerait que seul le nombre d'étamines différencie le crocus Sativus du colchique d'automne. Nous allons donc procéder à de nouveaux interrogatoires de vos employés et vous garder avec nous pour reprendre votre déposition complète. Nous avons également envoyé une équipe de la scientifique dans votre restaurant. Ils vont tout passer au crible. Nous allons aussi interroger tous vos clients de la semaine ».

Elle n'avait osé y croire et repassa une nouvelle fois en revue ses dernières courses, ses gestes, ceux de ses équipes, les éventuels comportements suspects...

Bien sûr, c'était un peu l'euphorie ce soir-là, avec ce jeune acteur et ses équipes. La traditionnelle visite des cuisines proposée aux clients avait été moins conventionnelle et les équipes plus dissipées avec téléphone à la main pour figer le passage de cette star montante.

Le restaurant dut rester fermé le temps de l'enquête. Elena ruminait à attendre un appel des enquêteurs.

« Elena, nous avons trouvé un petit pot avec de la poudre de colchique au milieu de vos épices. Les analyses ont révélé les empreintes de l'assistante. Elle a été mise en garde à vue. Elle a dû profiter d'être dans vos cuisines pour remplacer la poudre de safran par la poudre de colchique. »

« C'est vraiment horrible. Je ne sais pas quoi dire. »

« Vous savez, les crimes passionnels... Il n'y a pas grand-chose à comprendre. »

« Quelle tristesse. »

« Pour l'instant elle est sous le choc et refuse de parler. Nous n'allons pas tarder à découvrir que c'est elle également qui a déposé ce mot sur la tombe de votre sœur et publié ce message dans le journal. Vous deviez faire partie intégrante de son plan. »

De retour chez elle, Elena ne put s'empêcher de raconter cette mésaventure à sa mère au téléphone, qui ne put s'arrêter de pleurer.

« Oh mon dieu Elena. L'histoire se répète. »

« Qu'est-ce que tu veux dire ? ».

« Ta sœur... »

« Quoi ma sœur, quel rapport avec Juliette ? »

« Nous ne vous en avons jamais parlé, vous étiez trop jeunes et elle était partie, alors quelle importance ? »

« Mais de quoi tu parles maman ? »

« Juliette est morte empoisonnée à cause des colchiques que j'avais plantés dans le parterre. Je ne savais pas que c'était toxique, sinon je n'aurais jamais... ».

Elena reçut un grand choc derrière la tête et tomba sur le sol.

\*

Quand elle reprit ses esprits, elle était attachée sur une chaise et faisait face à une femme brune au sourire crispé.

« Bonjour Elena, tu ne me reconnais pas ? Bien sûr que non. Cherche bien au fond de ta mémoire. »

La tessiture de la voix résonna en elle, mais elle n'arrivait à faire aucun lien.

« Allez, je vais t'aider un peu. Imagine-moi en blonde, avec des yeux bleus et vingt ans de moins. »

Elle ne pouvait y croire...

« Maguy ? »

« Eh, oui, c'est bien moi. Ça fait longtemps que je suis ta carrière. Il faut reconnaître que tu as bien réussi, bien que tu ne mérites rien de ce qui t'arrive. C'est toi qui aurait dû mourir ce jour-là. Elle était si belle et si gentille. Mais c'est ton tour aujourd'hui. Tu as réussi à échapper à la prison et à l'empoisonnement. La dernière fois que je suis venue dîner dans ton restaurant, c'est toi qui préparais la sauce et qui la goûtais. En observant ta cuisine, j'ai aperçu les épices qui se trouvaient juste là, à portée de main. Ça m'a donné une idée. Après tout, c'était dans l'ordre des choses. Un empoisonnement, comme ma tendre Juliette.

J'ai donc planté des colchiques et préparé de la poudre mixée avec du safran, que j'ai intégrée dans un pot semblable aux tiens. »

Médée improvisée, elle avait remplacé le pistil du safran par celui du colchique, connu pour sa toxicité. « Il ne me suffisait plus qu'à trouver un moyen de le déposer dans ta cuisine. J'ai fait preuve de patience jusqu'au jour où ma cousine m'a annoncé qu'elle avait été retenue comme figurante dans le dernier film avec Baptiste Mondin et qu'elle avait entendu sur le plateau de tournage son assistante parler de l'organisation d'un repas surprise chez Brun pour les 30 ans de l'acteur. Il m'a suffi de regarder sur Internet pour trouver sa date de naissance et j'ai immédiatement fait une réservation pour deux ce jour-là. La chance m'a souri, il restait des disponibilités, c'était un soir de semaine. J'ai donc profité de la liesse général en cuisine pour déposer le petit récipient. Je t'avoue qu'après tant d'années, ça m'a semblé presque trop simple. Malheureusement, tu n'as pas goûté la sauce ce soir-là et la corpulence de ton second lui aura permis de mieux supporter le poison. C'est dommage, pour t'atteindre, il fallait des victimes collatérales. Finalement, je l'aimais bien ce jeune acteur, mais lui aussi était un arriviste, son père est scénariste... Enfin, tout va rentrer dans l'ordre maintenant. »

Maguy sortit de sa poche un petit sachet de la poudre ocre, en versa une bonne cuillère dans une théière. Elle força Elena à en boire une tasse entière.

« Ce ne sera pas long, Elena. Ne t'inquiète pas. Ça va lentement attaquer ton système nerveux et te plonger dans un sommeil de plomb. »

Maguy se délecta de ce moment. À son tour, elle se servit une tasse.

## Résumé

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...

## Prologue

Dans un restaurant portant la bannière *Vivarium*, il y avait deux personnages : un costaud et un maigre. Ils préparaient tous deux une soupe. Une Soupe à Radioactivité Surrélevé – SRS -. Là dedans ce velouté du moins appétissant, se mélangeait différents aliments de mauvaise qualité.

« Le Crocus Sativus vas couler, hahahahahaha. La Guerre des Restaurants ne fait que débiter, hahahahaha »...

**Mot de l'auteur : Je précise que l'histoire se déroule APRÈS la Guerre des Restaurants**

## Chapitre 1

Le Crocus Sativus. Restaurant trois étoiles situé au 5, rue de la forêt, dans une... Forêt. Une forêt dont le feuillage rappelaient la silhouette des châteaux forts moyenâgeux. Et au milieu de cette forêt, il y avait un lac d'où une eau pure et fraîche coulait au-delà de la forêt avant de se jeter dans une rivière qui faisait le tour du parc boisé avant de revenir à son point de départ, c'est-à-dire, le lac. Cet écoulement se répétait tout le temps. Où l'eau du lac trouvait-elle son courant? Et pourquoi cette eau lac ne s'épuisait-elle jamais ? Mystère... Car en dehors de cette coulée d'eau, entre les arbres de la forêt, il y avait un autre prodige : les différentes espèces d'arbres qui composaient la forêt étaient innombrables. Chaque année, il y en avait d'autres qui poussaient comme les chênes, les châtaigniers, les noisetiers, les pins, les sapins, les saules pleureurs, etc. Mais il y avait aussi des fleurs dans cette forêt. À cela près que les fleurs semblaient toutes appartenir à la même espèce. Il s'agissait de fleurs de safran. Scientifiquement désignées par le nom de *Crocus sativus*. Ces bulbes violets à l'odeur alléchante, tout le monde voulait s'en voir offrir. Elles grandissaient sur l'humide étendue de mousses vertes qui tapissaient la forêt. Elles poussaient même près de la terrasse en planche de bois d'acacias.

Cette terrasse avait un axe de communication menant directement à la splendide salle de détente du restaurant. Les fleurs n'avaient eu qu'à franchir la baie vitrée pour se répandre dans le restaurant qui était situé au pied du plus grand arbre de la forêt, entre les immenses racines de ce dernier. D'ailleurs, le restaurant s'étendait sur plusieurs étages à l'intérieur du grand arbre et comptait cinq salles destinées au public : la réception, la salle à manger, la salle de détente, la cuisine et la salle de lecture. La réception était une pièce boisée ; Comme tout l'ensemble d'ailleurs. Il y avait un petit bar circulaire d'où on pouvait faire le tour situé au centre. Le client qui, en arrivant, ne pouvait pas voir les tablettes tactiles qui recevaient les demandes de ses pairs plus exigeants que lui-même pouvait en revanche circuler sur le pourtour de la pièce. De part et d'autres, de grands bassins étaient disposés, exposant toute sorte d'invertébrés. Montrant tour à tour, des poissons exotiques ou communs. La couleur bleue de l'eau ressortait bien avec le rouge-gris foncé des murs. Accueillante, la salle à manger. Située à l'étage, il fallait obligatoirement passer par l'escalier de la salle de détente. Il y avait là des tables pour trente couverts simultanément. *Pas beaucoup ?* Tant mieux. La quantité est l'ennemie de la qualité. La salle était recouverte d'un tapis vert qui allait parfaitement avec les murs rouge-gris foncée et avec la baie vitrée. Des fresques et des œuvres colorées emplissaient les murs et un doux parfum de tranquillité se faisait sentir et ressentir. Les clients pouvaient commander un des poissons multicolores qui occupaient des aquariums. La fleur qui en faisait leurs décorations et leurs sauces était disponible visuellement en terrarium. Il y avait tout ce qui pouvait être nécessaire pour passer un bon moment. La salle de détente est une salle où l'on pouvait se détendre. *Logique, non ?* Un large canapé rouge déployait ses coussins au milieu de la pièce, d'autres sofa turquoise, une moquette sans poil gris-foncée, des murs et cloisons encore plus sombres. La cuisine. *Pas vraiment besoin de la présenter.* Un petit placard à balais était encombré d'outils, d'aliments, etc... Un petit détail qui peut faire toute la différence ! une réplique d'une huile sur toile appelée « Porte d'Espoir » de Tarek Midani y était accrochée... Étrange, dans une cuisine ? La salle de lecture. Une autre des particularités de ce restaurant trois étoiles. Pour y entrer, il fallait prendre la direction droite à partir de l'accueil. Elle était composée d'une pièce. Cette pièce, on pouvait l'imaginer comme on la voulait. Chacun y déposait sa passion littéraire, chacun créait son monde avec ses feuilles de chou. *Ses feuilles de chou ?* Et oui, c'était le journal régional quotidien. Comme les autres bouquins, il était disponible gratuitement pour feuilleter. Justement, voilà Article. C'était le nom de la serveuse. L'organisatrice du service à table. La serveuse 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. Elle fila vers la réception qui, on le rappelle, était située juste à côté. Son patron, Sympa, prenait les réservations de son restaurant. Il ne se doutait pas de ce qu'allait lui annoncer Article.

« La récolte de *Crocus Sativus* a comencée, lui annonça-t-elle.

- Ho, mon dieu » répondit-il sous la panique.

## Chapitre 2

Il était tôt. Dix heures. L'heure à laquelle s'étaient réunis Article, la jeune serveuse avec le détail du bien fait, Sympa, le propriétaire sympa, Presse, le co-cuisinier serveur qui circulait entre la cuisine et la salle à manger et Vérité, l'experte en repas gastronomiques. Ils étaient dans la salle de détente. Chacun assis soit sur un sofa, soit sur un canapé, ils discutaient de la situation :

« Comme je viens de vous l'apprendre, commença Sympa, la récolte de fleurs de *crocus sativus* viens de débiter. Chaque année, les propriétaires de restaurant se battent pour nous piquer nos bulbes. Elles poussent par milliers ici et nous devons les protéger.

- Et comment ? Questionna Presse. En leur disant de ne pas entrer ? » Le ton satirique du jeune serveur commençait à énerver le patron Sympa. Faisant que des blagues, ce n'était pas sur qu'il garde son emploi... « Non, enfin plus sérieusement, il faudrait remplacer la rivière circulaire par de la lave.

- Et je tiens à garder mes plants propres pour mes plats, ajouta Vérité. Ce n'est pas un chant de bataille et, malgré que je déteste Presse, je dois bien avouer que son idée n'est pas bête. »

« Ding Dong »

Le son mélancolique de la sonnette du comptoir retentit. Étrange, le restaurant n'était pas ouvert à ce moment.

« Ding Dong »

« Bonjour, salua un homme costaud en tenue blanche avec une toque, je suis cuisinier au *Vivarium* et je souhaiterais m'entretenir avec vous. Car à ce que je vois, vous avez plein de *crocus sativus* là, termina-t-il en regardant les fleurs violettes.

- Oui, en effet, ce sont de belles fleurs, prononça Presse. Mais elles ne sont pas à vendre. Donc si vous êtes venus pour ça...

- Je suis là pour ça, confirma le cuisinier en coupant la parole. J'ai été désigné par mes collègues pour parler donc peut-être que...

- Mais évidemment que oui, entrez ! s'exclama le patron en arrivant.

- Vas chercher le Pchit-Pchit, Presse » chuchota-t-il à son oreille.

L'invité fut emmené dans la salle de détente. Cette ennemie ne voulait que ces fleurs de *crocus*. Et pendant une demie-heure, il expliqua pourquoi ses confrères voulaient se procurer des bulbes. Quel naïf ! Il révéla même les armes que les restaurateurs avaient. Quand il eut fini, il se leva. Il dit qu'il devait partir mais en se retournant vers la sortie, Presse arriva avec un Pchit-Pchit. Il le vaporisa sur le concurrent et ce dernier s'endormit...



« Article, tu m'attends au CO - centre d'opération - ; Presse, tu rapportes ce corps dans la cage ; Vérité, tu m'attends toi aussi au CO »

Branle bas de combat ! Sympa était en train de donner ses ordres. Le Cuisinier Concourant allait leur servir de machine à renseigner. Sympa prit la direction de la cuisine. *La cuisine ? Centre d'opération ?* Il y avait là rien de technologique à part un batteur électrique. Mais ce qu'il y avait et qui se remarquait, c'était la réplique de la « Porte d'Espoir » de Tarek Midani. Le patron s'approcha de l'oeuvre. Il ouvrit un livre qu'il tenait dans sa poche et prononça les mots suivants : « Attarcere ire, aanris » (« Ouvre toi, ami » en Driki (langue régionale)). La peinture fit un clac et une porte s'ouvrit. Un vide noir faisait fesse et tout le petit monde entra. Il y avait des escalier dans un couloir vertical.

La petite équipe entreprit de descendre les marches. Après quelques minutes, ils arrivèrent dans une salle avec un table ronde. Une porte menait à la prison, là même où fut emmenée le concurrent.

« Article, occupe toi d'aller prévenir les alliés ! » miaula Sympa. « Presse, tu surveille le prisonnier et tu attends qu'il se réveille. Vérité, tu viens avec moi. Le restaurant est fermé ce midi et nous devons préparer des défenses contre l'envahisseur ».

Sympa, accompagné de Vérité, se dirigea vers un placard rose avec un taupe. Ne vous pausez pas de questions. C'est un placard rose avec une taupe et c'est tout. Là dedans, se tenait un sac rouge avec un signe danger. *Peut-être le matériel de défenses ?* Sûrement que oui car les deux compatriotes remontèrent à la surface. Ils sortirent tous droit vers le lac et là, ils s'arrêtèrent. « Sacarnere lic, aanriS » (Sort d'ici, amis). Et là, après la parole du patron, une chose énorme sortir. Un voile noir qui ressemblait à un fantôme transparent. Ce voile géant se posa à terre et par la suite, il disparu. Maintenant, des dizaines de petites boites posées sur de minuscules palettes se retrouvaient devant eux.

« Au boulot » lança Sympa.

Et là, pendant deux heures, ils installèrent le matériel de défenses. Une grille électrique semblable à une pente de montagne avait été posée sur le pourtour de la rangée de pin qui entourait le parc. Des mines avaient été planquées partout sur près de l'arbre vert. Ils avaient placés des pesticides d'odeurs de vieux plats périmés juste avant la rivière. Tous ces préparatifs se déroulait bien. Mais quand ils voulurent retourner au QG, un cri horrible ce fit entendre suivi de quelques bribes de mots : « Le prisonnier s'est échappé, je ne sais pas où il est ».

*Le prisonnier s'est échappé ?* Sympa et Vérité se dirigèrent vers l'entrée du restaurant. Les installations de défenses avaient été placées. Il ne fallait pas que le prisonnier les désactive.

« Presse, tu étais censée le surveiller. Qu'as-tu fais pour qu'il s'échappe ?

- Il a dit qu'il voulait vous parler. Donner des informations. Mais quand je suis sorti, il s'est retourné, m'a frappé et s'est enfuit je ne sais où.

- Flûte, flûte, flûte..., prononça Sympa. Si il rejoint ces alliés on est foutu. Article n'est toujours pas revenu. J'espère qu'elle n'est pas tomber dans un piège. En attendant, fouillons la forêt ».

Sympa parti au Nord-Ouest de la forêt. Là-bas, il y avait des marécages. C'était tellement boueux, que des barrières de sécurité et un panneau étaient posées avec la mention : « attention ». *Boueux ? Mais aucun n'être humain ne peut disparaître dans de la boue, ci ?* Peut-être, mais des crocodiles et des lénézarkas (Sorte de lézard vivant dans un biotope humide) régnaient. Une seule des morsures du lénézarka pouvait être fatale.

Le cuisinier ne devait pas être là.

Vérité, elle, s'était dirigée vers le Nord-Est. Là, il y avait ses plants. Des tomates, des poireaux et pleins d'autres légumes et fruits qui poussaient au soleil. Enfin, dans une clairière ensoleillée ou il n'y avait aucun arbre. Si le cuisinier était là, on ne le voyait pas. Presse, lui, était parti du côté du lac, au Sud-Est de la forêt. Un beau lac bleue d'une couleur verdoyante recouvert de nénuphars. Des poissons y nageaient en compagnie de oiseaux qui venaient boire. Le coin parfait pour Sympa le patron. Il adorait y chasser ses proies (?). Si le cuisinier ne savait pas nager, il ne pouvait être là.

« C'est fatigant » lança le jeune cuisino-serveur qui adorait faire c'est sieste ici.

Il s'endormit.

Tous les trois ne trouvèrent rien. Pas de prisonnier, pas d'indices pour le retrouver. Ils se dirigèrent tous vers la réception pour y faire un point lorsqu'il entendit un cri : « Je suis coincé. A moi ».

Ce cri venait d'un arbre. Un des arbres que Sympa avait piégé. Il y retourna avec ses trois employés et vit une surprise plus qu'inattendue. Article était là, accroché à l'arbre dans un filet.

« Article ? Mais que fais tu ? Tu as ramené nos alliés ?

- Je n'ai pas pu, bégaya-t-elle. Je me suis fait capturé par l'Armée des Restaurateurs. Ils m'ont forcée a dévoiler des informations mais j'ai tenus. J'ai réussi à m'échapper.

- L'Armée des Restaurateurs ? Se questionna Sympa.

- Un armée, oui, leur cracha-t-elle. Allez voir de plus près »

Sympa et Vérité envoyèrent Presse ramener Article en sécurité. Puis, les deux amis allèrent vers la sortie. Il traversèrent la forêt pour arriver devant le pont en bois et de là, il vue l'horreur. Il y avait une gigantesque armée qui semblait faire le tour de la propriété. Elles était composé de centaines de cuisiniers : « Boum Boum ».

## Chapitre 4

« L'heure est grave ». Sympa avait réuni l'ensemble de son personnel dans le centre opérationnel. Les portes du restaurant avaient été fermées à clés et les accès extérieurs surveillés par des caméras. « Le prisonnier s'est évadé et nous sommes encerclés par des fous. Les restaurateurs ennemies. Ils nous laissent un délai de trois heures pour leurs apporter des crocus sativus. Mais nous ne capitulerons pas. Nous allons creusé un tunnel et prévenir le cuisinier du *Lórien*. C'est un ami et il pourra nous aider. Nous avons donc jusqu'à quinze heures et demie pour creuser et les retrouver. C'est peu de temps mais nous pouvons le faire. Sortons la « Soupe à Radioactivité Surélevé ».

Le prisonnier, lui, devait être quelques part. Mais il n'avait pas le temps de chercher. Peu importe qu'il désactive les pièges. Ces-derniers n'auraient de toute façon pas tenu. Article, remise de son choc, Sympa, Presse et Vérité se dirigèrent vers le placard avec la taupe. L'animale baignant dans une mare rose laissa place au trou noir où était stocké plein d'objet étrange. *Vous pensez qu'ils vont prendre la « Soupe à Radioactivité Surélevé – SRS - » ?* Eh bien non. Contre toute attente ils plongèrent dans le rangement et la porte se rafferma derrière eux. Seule le bruit étrange d'un homme au pas lourd se fit entendre...

Là dedans, il faisait noir. Nos amis étaient dans un placard de plusieurs mètre carrés. Ils venaient de prendre ce qui semblait être une petite boite avec un voile noir dessus.

« Espérons que cela marche, miaula (?) encore une fois Sympa. Tous le monde a son masque ? ».

Réponse positive. Ils avaient tous leur masque à gaz. Il déroba donc le drap à la boite noir et dans une cage, se trouvait un bocal de soupe. Il déverrouilla le cadenas, prit le bocal et l'ouvrit. A ce moment là, une forte odeur se fit ressentir. La terre commença à trembler et le sol à crier. Un cris de souffrance que la texture marron éjecta. Elle sentait l'odeur de cette soupe volée au restaurant adverse. La terre voulu même s'en débarrasser en le poussant. Sympa et les autres, protégés par leur masque, posèrent leurs mains sur le pot et le contre-poussèrent. La poudre marron ou nichaient les verres de terres fut repoussée et laissa derrière elle un grand vide. Le tunnel se faisait. Grâce à cela, il pourrait prévenir leur allié et gagner la bataille en faisant fuir leur ennemi. Quatorze heures et demie. Les compagnons du Crocus Sativus poussaient toujours. Cela devenait dure et ils commençaient à s'épuiser. Article, elle, ne montrait aucun signe de fatigue. Elle ne voulait que ses compagnons perçoivent son accès de fébrilité. Elle pensait à cette terre terrifié qui reculait et formait un trous de rayon un mètre. Sur les cotés de la trajectoire, des petites vagues se formaient. Comme à la mer.

« Stop » cria Sympa. Quelque chose se déplace dans les murs.

« Gling Gling ».

*Gling Gling ? Étrange. Peut-être de vieux déchets qui bougeaient ?*

En tout cas, ils bougeaient comme des poissons.

« Bon, continuons » dit Sympa entre deux souffles.

Et là, pendant autant de secondes qu'il faut pour parcourir un kilomètre à la vitesse de un kilomètre heure, le bocal continua de pousser la terre jusqu'au moment où cette-dernière trembla de nouveau. Des cris se firent entendre et des bruits d'explosion retentir. Sympa fit signe de s'arrêter. Il regarda sa montre puis ses amis inquiets :

« Il est quinze heures trente. Les méchants restaurateurs ont trop attendu... »

## Chapitre 5

« Vite, vite »

Les compagnons du restaurant *Le Crocus Sativus* se dépêchaient de remonter à la surface. Des tremblements avaient été ressentis et Sympa en avait déduit que les cuisiniers ennemis avaient attaqué. Ils arrivèrent au CO. De là, ils remontèrent en cuisine puis sortirent du restaurant. Il y avait là, sur la terre marron, des cuisiniers armés de lance-pierre. Sauf que les marchandises à tirées n'étaient pas des pierres mais des repas gastronomiques. Il y avait des tartelettes aux pommes, aux poires, aux pruneaux ; des assiettes de boeuf bourguignon avec des petites quantités ; des petites fioles d'alcool de haute qualité... etc. Tous cela bien rangés dans des palettes posées sur des chariots et poussés par des vaches. *Des vaches ?* Oui, en effet. La tradition de l'*Agricole Pause*, restaurant sur le thème du moyen âge.

« Je vous laisse une chance » cria un homme sur le devant de la scène. Se devait être le chef des rebelles. « Soit vous nous donnez vos *Crocus Sativus*... Soit nous les prenons de force. Nous nous sommes déjà permis de prendre quelques bulbes, finit-il par dire en montrant son stock du bout des doigts.

- Abdiquer, jamais, répondit en force l'équipe du *Crocus Sativus*. Défendre, toujours »

Et là, comme un éclair foudroyant la Terre, une lumière bleue apparue. Elle transperça comme un disque le front qui séparait les deux camps. Une voix grave se fit entendre :

« Leekan, dieux des félins, je soutiendrais la défense du chat.

- Présence, dieux des rongeurs, je soutiendrais l'invasion du campagnol »

Les deux dieux animaux de la culture Drikitiennne les soutenaient. La bataille serait sans pitié...

« Vérité, part en cuisine, il doit y avoir des ingrédients en stock. Tu me fais pleins de délicieux plats gastronomiques. Plus ils seront savoureux, plus ils seront efficaces. Presse, tu nous apportes les plats dès qu'ils sont prêts. Article, es-tu avec moi pour combattre ? » dit Sympa avant d'accueillir, ravie, la réponse positive de la serveuse.

Il prit dans sa poche son *Pisto-Alimant*, le chargea d'une boulette de viandes qu'il avait en permanence dans un sac en plastique et tira. La boule toucha de pleine tête le dirigeant adverse mais celui-ci répondit en utilisant son *Lance-Alimant*. Sympa eut tout juste le temps de se bousculer sur le côté qu'il contre-attaqua ce dernier mais aussi toute sa ribambelle de collègues. Il envoyait, recevait et re-envoyait. Enfin, une vraie bataille. Des restaurateurs ennemis s'en prenaient aussi à Article. Elle recevait des tartes aux pommes.

Elle y était allergique et cela la rendait folle de voir que certains n'en n'avaient rien à foutre. Elle balançait comme réponse les jolis petits plats saucés que Presse rapportait. Certaines fois, ces plats étaient jolis et très efficaces mais d'autres fois, ils étaient mous et n'avaient aucun effet. C'est justement lorsqu'elle eut un aliment comme celui-ci et qu'elle ne put renvoyer vers l'ennemie qui la visait, qu'elle se prit un projectile en pleine face. Le choc fut si puissant qu'il la mit KO. Article tomba à terre et ne se releva pas.

« Non » cria Sympa en se jetant sur elle.

Elle ne réagissait plus et les appels à l'aide de Sympa n'obtenaient aucune réponse. Il y avait derrière lui un grand raffut de personnes qui s'approchèrent. Mais ce fut de courte durée. Dès qu'il mit le doigt au coup d'Article, il ne sentit plus son pouls. Tous s'écroulèrent autour de lui. Il n'entendait plus le vacarme mais il ne pensait qu'à une chose : Article était morte.

## Chapitre 6

Pas possible. *La jeune serveuse ? Morte ?* Celle que Sympa avait embauché pour son potentiel impressionnant dans le domaine de la politesse et de la restauration. Celle qui n'avait jamais failli. Celle qui recevait à elle toute seule les pourboires égales au chiffre d'affaire annuel du restaurant. Elle était morte. Et là, derrière lui, nul ne semblait en prendre conscience. On lui lançait des plats gastronomiques. Il en était tâché de partout. Ça en est trop. La vague de tristesse que ressentait Sympa fut remplacée par une vague de vengeance. Il se retourna pour faire face aux ennemies. Il était tout rouge et ses muscles commencèrent à grossir. Comme son corps d'ailleurs. Ses pattes grandirent, laissant place à d'énormes griffes. Maintenant, il était tout jaune. Il avait aussi des taches blanches qui parsemaient son corps poilu. *Mais que m'arrive-t-il ? Je suis un chat.* Un chat. C'était pour cela que Leekan avait parlé de félin. C'était aussi pour cela qu'il se surprenait à miauler certaines fois. Le dieu Leekan était en lui. Présence devait lui aussi être dans le corps du chef cuisinier ennemies. Ce dernier ressemblait à une souris. A vrai dire, un rat gris. Un horrible rat tout gris.

« On va moins vers le malin, maintenant » couina l'horrible rongeur en se précipitant vers Sympa.

Lui, eu tout juste le temps de réagir. Il sauta sur le coté. Mais en voulant se relever le rat lui sauta dessus. Quelle choc. Un rat avec cette force contre un chat... Sympa était donc à terre. Le rat fourra sa truffe dans son poil et mordit. *HAAAAAAAAAAAAA*. Sympa bouscula ce dernier en se relevant et le regarda dans le yeux :

« C'est pas fini » miaula-t-il

Alors, le chat sauta sur le rongeur, le mordit de toute la force qu'il pouvait. Il relâcha sa prise quand celle-ci ne bougea plus. *Peut-être était-elle morte ?* Sûrement que non : sa proie glissa sous son corps, lui donna un violent coup de queue suivit d'une morsure qui l'envoya dans le noir...

« Réveille-toi, Sympa. Tu es en sécurité.

- Hein ? Que quoi ? » Sympa se réveilla. Il était dans un endroit obscur. Seule la tête rouge de Leekan se voyait. « Où sommes nous ?

- Chez moi. Tu viens de mourir Sympa.

- Mais il faut que j'aide mes amis. Ils ont besoin de moi.

- Antre, allerE (« Alors, va » en Driki), dit l'autre.

- Réveille toi

- Quoi ? Mais que me dis-tu, Leekan.

- Non, c'est moi Presse. Les restaurateurs nous volent les crocus sativus.

- Quoi ? »

Il devait à tout pris les arrêter. Mais il n'était plus en chat. Il demanda alors à Presse d'aller chercher la soupe à radioactivité surélevé – SRS – .

« Trop tard, nous avons gagné » répondit le chef adverse avec un sourire malicieux.

Les charrettes tirées par des vaches se mirent en route et toutes les chances d'empêcher la récolte de crocus sativus avaient été anéantis. Le restaurant était ruiné.

« Vous ne passerez PAS »

Un cri qui venait de l'entrée de la forêt. Un cri qui lui rappelait quelqu'un. Toutes les charrettes et forces ennemis s'étaient arrêtés, terrifiés. Sympa les traversa et arriva devant le pont-levis. C'était bien ce qu'il pensait. Son ami restaurateur faisait blocus autour de la forêt. Les cuisiniers étaient encerclés. Son ami Gandalf était revenu à la rescousse.

## Chapitre 7

« Vous êtes fait comme des rats, cria Sympa aux chefs ennemis. Vous avez voulu ces fleurs et vous avez échoué. Vous...

- Nous sommes de toute sympathie avec vous, le coupé les restaurateurs. Et nous acceptons de partir. Mais en échange, nous voudrions emprunter au moins quelques fleurs.

- Quoi ? Hallucina le patron de Crocus Sativus. Il réfléchit quelques instants. Nous acceptons ta demande. Mais toi, accepterais-tu de livrer ton jeune cuisinier ? Celui qui est venu toquer sa demande de bulbe à la porte »

Le dirigeant des ennemies tourna la tête sur le côté, intrigué.

« Une jeune cuisinier ? Mais nous ne t'avons envoyé personne. Nous avons capturé Article puis, elle s'est échappée et nous avons fini par attaquer »

Le souvenir de la jeune serveuse remonta en Sympa. Le violent coup qu'elle avait reçu. Il sentit ses muscles se gonfler mais il devait rester calme.

« Si ce n'est pas vous, c'est que quelqu'un s'est introduit chez nous... Soit, partez, nous réglerons c'est affaire nous même. Mais retenez une chose : plus personne ne viendra ici pour nous voler ».

« Gling, Gling »

*Gling Gling ? C'est le bruit entendu sous terre, non ?* Sympa s'en rappelait très bien. Cette étrange bruit de *POISSON* ? Il s'en mit à sortir des dizaines par ci et par là. Tout argenté, couvert de diamant et bien menu. Des poissons de luxe qui sortait de Terre. Quand il tourna ses yeux vers son homologue ennemi, celui-ci s'approchait.

« Non, non, s'exprima Sympa en essayant d'être convainquant. Ces poissons sont à moi. Ils sont sur ma propriété » finit-il d'un air peureux en voyant les restaurateurs adverses s'approcher.

## Épilogue

Il était tard dans la nuit. Sympa dormait dans son velouté de lit situé dans sa chambre. Toute lumière n'existait point. Seules les étoiles éclairèrent l'homme qui entra par la fenêtre ouverte. Il était d'un blanc flashant et avait une toque bleue mer qui évoquait un vivarium. Son visage portait un masque à gaz.

« Alors, comme ça ma soupe n'est pas bonne, questionna en chuchotant le peut-être « cambrioleur ». Cela tombe bien, j'en ai fait une autre avec de l'arsenic. Elle mélange du curare et de la radionucléide. Et elle dégage une forte odeur de Zyklon B. »

**FIN**