

Percer le mystère MICHELIN

Une ancienne inspectrice du *Guide Michelin* se raconte dans une BD gourmande, au cœur des cercles étroits de la haute gastronomie. **Réalité ou fiction ?** Pour le savoir, on a cuisiné l'auteure face à Christophe Hardiquet, chef doublement étoilé.

PAR GILDA BENJAMIN. PHOTOS D.R. SAUF MENTIONS CONTRAIRES.

Il fut la première femme inspectrice du très secret et mythique *Guide Michelin*. Auparavant, sa passion pour la cuisine l'avait amenée à collaborer avec les plus grands comme Michel Bras et Alain Ducasse. Après quelques années passées à sillonner, seule, les routes de France pour le célèbre livre rouge, la Française Emmanuelle Maisonneuve (photo) s'est aujourd'hui lancée dans la production d'huile d'olive. Une activité plus calme qui lui a permis d'élaborer *Le Goût d'Emma*, BD d'inspiration manga dessinée par la Japonaise Kan Takahama. Elle nous y propose une visite colorée et passionnante dans les coulisses du plus grand guide de la planète. Chef doublement étoilé du restaurant bruxellois Bon Bon, Christophe Hardiquet (photo) connaît fatalement aussi ce petit monde. Qu'a-t-il pensé de l'ouvrage ? Comment vit-il les visites de ces clients si zélés ? Rencontre à trois sans emporte-pièce.

Votre livre décrit un métier souvent ingrat. Ce n'est pas du tout l'image que le public en a...

Emmanuelle Maisonneuve. Les gens pensent qu'il s'agit du métier idéal et nous imaginent, la serviette autour du cou, dégustant des plats sublimes. On oublie le rythme effréné, le nomadisme, la solitude et la rareté des très grands repas. Une autre composante à laquelle on ne pense pas : le nombre de kilomètres parcourus par an. Il faut conduire par tous les temps et en tout lieu, organiser sa tournée, prospecter de nouveaux restaurants, se renseigner... D'ailleurs, dans ce métier, certains inspecteurs abandonnent rapidement. Enfin, il faut avoir une vraie hygiène de vie pour pouvoir faire deux repas complets par jour. Par exemple, moi, le week-end, c'était juste soupe et salade !

Mais vous êtes toujours restée enthousiaste...

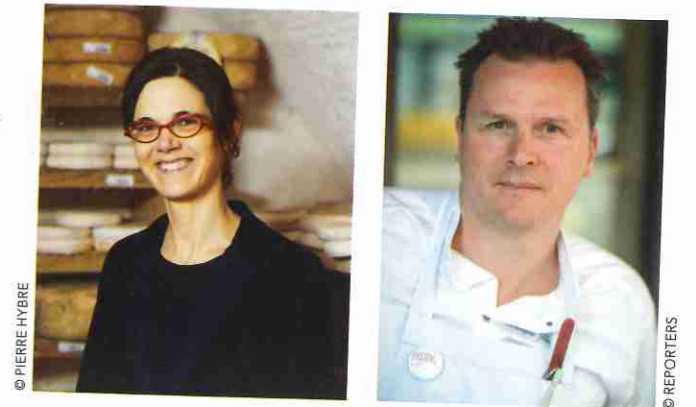
EM. Oui parce que j'étais toujours à l'affût et pleine d'espoir. Même les déceptions s'avèrent constructives. Et puis à l'époque (*fin des années 2000*), j'étais la seule femme inspecteur. C'était à la fois impressionnant et excitant. Je n'ai pas arrêté ce métier à cause de la fatigue, quoi qu'on puisse en penser. J'ai plutôt voulu rompre avec une certaine routine. Quant à la solitude, qui peut rebuter certains, elle me convenait très bien. Je préfère manger seule au restaurant, pour déguster les plats plus correctement. Quand on est seul, tous les sens sont en éveil.

Christophe, portez-vous un regard différent sur le métier d'inspecteur du *Guide Michelin* depuis la lecture de ce livre ?

Christophe Hardiquet. J'ai pris cette BD comme une désacralisation positive et sympathique du *Guide*. On ressent bien la passion qui anime ces inspecteurs. J'aime beaucoup l'épisode durant lequel ils se retrouvent tous à manger et boire des bières ensemble alors qu'ils ont sillonné les restaurants toute la semaine. Je m'y retrouve, un chef étoilé a aussi envie de manger un bon burger de temps en temps ! Je pense que le lecteur se rendra aussi compte à quel point goûter est un entraînement. **EM.** Ma passion a effectivement toujours été de décortiquer le goût, de découvrir ce qui se trouve dans chaque plat. Je me pose toujours la même question : comment déguster un plat au mieux ? Il faut arriver à composer ses propres bouchées afin de construire une échelle de goûts. Cette curiosité m'habite toujours, c'est chez moi une quête perpétuelle. D'où mon envie de partir dans d'autres pays, comme le Japon dont je raffole, afin de découvrir des cuisines éloignées de ce que l'on a l'habitude de connaître. Perdre ses repères alimente ma curiosité. Par exemple, je cuisine beaucoup, mais je ne refais jamais une recette à l'identique.

Pour un chef étoilé, c'est sans doute plus compliqué...

CH. Oui et non. En cuisine, on connaît toujours le point de départ et rarement l'arrivée, et je fais également évoluer mes recettes. Mais un chef



étoilé se doit d'avoir de la constance. Il doit prouver son savoir-faire au quotidien. Ceci étant, je vois qu'Emmanuelle et moi sommes tous deux des obsédés du goût, toujours à la recherche de la bouchée parfaite.

Vous êtes doublement étoilé. Comment avez-vous vécu cette reconnaissance par le *Guide* ?

CH. Tous les guides sont importants au démarrage d'un restaurant. Le rôle des inspecteurs est de rechercher les talents. Quand j'ai eu ma première étoile, je ne m'y attendais pas du tout car je faisais juste la cuisine que j'aimais. Quand on vous en donne deux, vous réalisez cette belle reconnaissance. Mais quel que soit le nombre d'étoiles que vous avez, vous devez toujours travailler dans l'idée qu'il y en a une autre à obtenir. À condition de ne pas se mettre une pression de malade. La cuisine, ce n'est pas le bain, le plaisir doit rester prioritaire. *Le Guide Michelin* en est conscient, il ne retire pas une étoile à la va-vite. Il y a toujours plusieurs passages d'inspecteurs avant qu'une sanction ne tombe. *Le Michelin* n'est pas là pour détruire les chefs.

EM. Il ne faut oublier que c'est la bienveillance qui, à la base, anime tout inspecteur. S'il y a eu un accident en cuisine ou que notre impression est mitigée, un autre passage s'impose. D'ailleurs, certains chefs ne désirent pas d'étoiles, chacun trouve son équilibre comme il veut.

Quels sont les critères essentiels aujourd'hui pour qu'un établissement se fasse remarquer ?

EM. Les étoilés d'aujourd'hui ne sont pas forcément les mêmes qu'il y a cinquante ans, mais les critères fondamentaux n'ont pas changé : de bons produits bien cuisinés, des assaisonnements justes, une belle présentation... Quand le chef a acquis une certaine maturité, il peut s'épanouir dans sa cuisine et y mettre sa patte et son authenticité. Mais les grilles de jugements restent identiques.

Un inspecteur arrive anonymement ou sous un faux nom dans un restaurant, mais annonce sa véritable identité en fin de repas en demandant à rencontrer le chef. Comment viviez-vous cette étape ?

EM. Il est important de découvrir la personne qui vient de cuisiner pour vous. Et surtout de l'écouter car nous avons toujours plein de choses intéressantes à apprendre. Les rencontres font partie de ces plaisirs que j'ai tirés de mes années. Bien sûr, j'aurais aimé pouvoir poser davantage de questions, mais je devais rester dans le cadre de mon travail et suivre un procédé réglementé. **CH.** Pour le restaurateur, c'est certainement tout aussi important. Il doit pouvoir partager sa vision de la cuisine. On fait avant tout un métier de partage!

Le Goût d'Emma, E. Maisonneuve, K. Takahama, J. Pavlowitch, Les Arènes BD.

