



passion(s)

Jean-Claude Raspingeas

Inspectrice du « Guide Michelin »

C'est un métier de l'ombre pratiqué par des solitaires qui lui sacrifient leur vie de famille. Un métier de passe-murailles chargés de vérifier la bonne tenue du patrimoine gastronomique français, d'en évaluer l'évolution du goût, avec des critères subjectifs qui mobilisent la mémoire d'émotions très anciennes. Dotée d'un bon palais et de connaissances gustatives, formée par de grands chefs (Michel Bras, Alain Ducasse), Emma Maisonneuve rêvait d'entrer dans la brigade des inspecteurs du *Guide Michelin*. Peu de femmes, jusque-là, ont été admises dans ce corps d'élite. Au terme d'une sévère sélection sur le terrain, escortée par des mentors lui recommandant anonymat et discrétion, Emma a réussi l'exigeant concours d'entrée. Le meilleur moyen de juger un restaurant, lui expliquent ses examinateurs, demeure de choisir le menu. C'est par ses petits plats, les fondamentaux des fourneaux, qu'on juge les grands chefs. Excitée à l'idée de se lancer sur les routes, Emma n'avait pas mesuré le volume de travail quotidien, ni le régime auquel serait soumis son foie. Multiples visites d'hôtel avec inspection minutieuse, jusque dans les recoins, et deux solides repas dans la même journée consacrés à se concentrer et à mémoriser ses sensations sans prendre de notes. Et le soir, ne rien oublier dans le rapport qu'elle devra défendre, pied à pied, lors de la réunion solennelle qui décide, collégalement, d'attribuer étoiles et macarons aux méritants. Dans un roman graphique, déjà publié au Japon, Emma raconte, par le menu, cette existence de goûteuse professionnelle qui parcourt trente mille kilomètres par an et recueille aussi angoisses, doutes et espoirs des cuisiniers. Jugés en permanence par leur clientèle, inquiets du verdict du Guide rouge, ils sont sur les dents.

Le Goût d'Emma, de Takahama, Maisonneuve, Pavlowitch, Éd. Les Arènes BD, 200 p., 18 €.