

Les deux étoiles du Gros et Mollo

Dans toutes les cuisines de tous les restaurants gastronomiques, une des passions dévorantes 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...

Mais 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 desessoreuses 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 un stylo, pas à prendre avec des pincettes à cornichons...

La raison de tout ce remue-ménage, c'est que le chef attend incessamment la visite inopinée de l'inspecteur forcément chafouin du fameux guide des vrais gourmets, qui pourra ou non lui remettre l'emblème de la réussite gourmande, le symbole de la victoire sybarite, l'image même du triomphe gastronomique, les deux étoiles du Gros et Mollo, fabuleuse récompense d'une carrière dont rêve chaque nuit tout cuisinier digne de ce nom.

C'est pour ça qu'il a déjà la tête dans les étoiles !

S'il ne les obtient pas, ce sera pour lui un déshonneur éternel, une opprobre sans fin, une indignité sans nom, une ignominie interminable, la honte à perpétuité.

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.

Depuis un mois le chef dépérit, il flotte dans sa veste comme un haricot sec dans sa cosse.

Il ne mange plus, il grappille, il émiette.

Il ne boit plus, il *têtouille*.

Il ne dort plus, il s'assoupit.

C'est qu'il sait pour avoir circonvenu un employé du guide que la visite des inspecteurs est pour aujourd'hui.

Et aujourd'hui, il est vraiment très mal.

Les ordres très stricts, très clairs, ont été donnés à tous sur un ton solennel par le directeur en personne, revenu spécialement pour cela d'un voyage professionnel aux Maldives.

Ils concernent tout le personnel, du premier des premiers maîtres d'hôtel au dernier des plongeurs, celui des marmites, en passant par les principaux concernés, les cuisiniers : 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 !

Un couple banal s'installe.

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

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

Le chef de rang qui a aperçu le manège dès le service de la mise en bouche alerte la cuisine à grands roulements de grosse caisse.

Ce sont eux, il n'y a aucun doute.

Le chef se demande pourquoi il a choisi ce métier de malade et essaie de garder l'esprit clair.

Dans un coin opposé, deux couples d'âge mûr choisissent les vins et mettent le sommelier à l'épreuve tout en dialoguant complaisamment et à voix haute sur des expériences gastronomiques précédentes nombreuses et variées.

Le sommelier signale les clients à la cuisine avec un vacarme de cor de chasse.

Ces quatre là en sont, il en mettrait son limonadier au feu.

Le chef est blême, deux tables potentiellement venues pour l'inspection, en plus de la clientèle, c'est Mission impossible, pourquoi ne va t-il pas ouvrir un camion à frites sur une plage de Belgique ?

La brigade au complet est sur le qui-vive, le chef est livide, il travaille au radar, il est

dans un brouillard qui lui trouble la vue.

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

On surveille la moindre *surcuisson*.

On traque la plus petite tache sur l'assiette.

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

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

Et puis, à peine la dernière assiette du dernier dessert enlevée, on revit enfin un peu dans cette atmosphère surchauffée et humide.

On reprend pied.

Le chef va aux toilettes se redonner un coup de jeune.

Il en profite pour se changer.

Impeccable, si jamais on le demande en salle... Et justement, on le prie de monter.

Mais le personnel de service a les yeux au ras des godasses, pas un d'entre eux ne veut croiser le regard du cuisinier anxieux. Il comprend pourquoi très vite.

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

Elle prie le chef de s'asseoir et lui présente sa carte d'inspecteur du guide Gros et Mollo.

Il se sent défaillir, il voudrait que brusquement le sol s'ouvre son siège et qu'il y tombe et que ça se referme et qu'on l'oublie longtemps, longtemps.

Il va s'en aller, c'est sûr, demain il divorce, il quitte le pays, il va s'engager dans la légion.

Ou alors partir élever des bisons dans un coin secret du Canada, ou encore faire le pizaiolo à Capri ?

La mamie ouvre la bouche et lui crie :

— Réveille-toi, chéri, c'est l'heure, tu m'as demandé de te réveiller tôt, c'est aujourd'hui que tu as la visite de l'inspecteur Gros et Mollo !