

Publié le 11/03/2013 à 06h00 | Mise à jour : 11/03/2013 à 09h45
 Par **Marine Jay**

© www.sudouest.fr 2013

Un vivier de la restauration et de la sommellerie



Françoise et Jean-Christophe Ollivier entourés de leur équipe du Pont-Bernet, à leurs côtés Paolo Bissio. (photo m. j.)

Repris il y a deux ans, « l'institution pinnoise qui a marqué des générations de familles », le Pont Bernet emploie désormais une quinzaine de personnes. Et le préfet vient de décerner pour quatre ans au chef cuisinier Françoise Ollivier, le titre de Maître restaurateur de France, label qui donne des informations aux clients, comme la garantie de trouver une structure conforme à la sécurité réglementaire. Il reconnaît aussi la transmission du savoir auprès d'un certain nombre d'apprentis. Enfin, et ce n'est pas le moindre des préoccupations actuelles, la cuisine de produits frais. Ici pas de sous-vide, pas de surgelés, pas de produits industriels, pas de sucre en poudre... mais un bon épluché-pâtés !

La production d'esquigots est de Saint-Laurent-de-Médoc, le vivier de France vient de Biganos, les truffes viennent de chez Jérémie à Villon-Romaine, les poissons arrivent directement de la Côte d'Azur, le bœuf français est de Lestrans tout comme l'agneau, les macarons sont locaux, comme le pain fabriqué spécialement par la boulangerie du Pin... Mais comme ces nouveaux propriétaires respectent l'âme de l'auberge, ils ont fait installer le système « Scan » qui raconte l'histoire de l'établissement lorsque l'on passe son téléphone sur une des photos de la galerie.

PUBLICITÉ

Un invité de prestige

C'est le seul restaurant en France à posséder cette technologie. Et c'est Myrse Domès, une autre figure du lieu, qui prête son nom à l'histoire depuis la fondation en 1896. Anecdote, son mari le chef de cuisine Philippe Domès, plus de quarante ans de service, prépare actuellement le concours du Meilleur Ouvrier de France (MOF) à l'âge de ses 60 ans.



[Le Pian-Médoc. Au Restaurant le Pont-Bernet...](#) par [webchroniquelocalemfj](#)

Enfin, lors de cette soirée de fête, Jean-Christophe Ollivier, - maître sommelier qui prépare aussi le concours des MOF de la sommellerie -, accueillait son ami Paolo Basso, champion d'Europe en 2010 et trois fois vice-champion du monde des sommeliers. Il prépare actuellement à nouveau le championnat du monde des sommeliers qui aura lieu les 27, 28 et 29 mars à Tokyo.

Ce concours de très haut niveau requiert des connaissances sur les vins du monde, mais aussi les autres boissons alcoolisées, les eaux minérales, les thés... les cigares, tout l'art de la table, sans oublier le mariage des vins et des mets. Il faut posséder les paramètres qualitatifs des vins mais aussi sa culture et beaucoup d'autres connaissances... y compris dans la Bible ! Pour Paolo Basso, « le sommelier est l'ambassadeur du vin, le lien entre le producteur et le consommateur ».