

21 mai 2011 06h00 | Par **Marine Jay**

Le Pian-Médoc

Le Pont Bernet change de propriétaires



Christian Sauvage a remis les clés de l'établissement à Mme et M. Ollivier, les nouveaux propriétaires. PHOTO M.-F. J.

Auberge créée en 1896 par Marthe Eyquem pour une clientèle de chasseurs et pêcheurs, Le Pont Bernet vient de changer de propriétaires.

Ainsi Christian Sauvage, ému, a remis les clés de l'établissement 3 étoiles et 2 cheminées Logis de France à Françoise et Jean-Christophe Ollivier. Ce dernier a été baptisé chef sommelier 2011 pour la Suisse par le Gault & Millau et maître sommelier de l'Union de la sommellerie française (UDSF).

250 références de vin

Originaire de l'île de Ré, CAP et BEP cuisine, sommelier, il a fait un tour de France des étoilés au Michelin avant de rejoindre de grands restaurants en Suisse. Il arrive au Pian avec sa cave et ses 250 références, des vins qu'il goûte directement sur les propriétés. Ainsi la table des sommeliers s'articulera autour des vins venus de toute la France mais aussi de l'étranger.

Quant à madame, c'est elle qui prend les commandes de la cuisine avec le chef cuisinier depuis 1989, Philippe Damas. Originaire d'Auvergne, Françoise Ollivier est diplômée d'un CAP-BEP de cuisine, bac pro restauration, chocolatier ; elle a travaillé comme chef de rang dans des restaurants étoilés.

Au Pont Bernet, la cuisine reste traditionnelle ; ici, aucun produit congelé ni en boîte, les saumons et magrets sont fumés sur place, les fonds de sauce sont faits maison : « À l'heure où la cuisine française est devenue patrimoine de l'Unesco, nous montrons la voie... les produits utilisés sont frais, ce sont des produits de saison, notre maraîcher est à Saint-Médard-en-Jalles, le fromage vient de la bergerie de Sénéjac... Nous achetons français et nous respectons la nature. »

« Cette nouvelle aventure, raconte encore Françoise Ollivier, c'est notre crise de la quarantaine, c'était au retour des vacances, tout s'est décidé très vite, et nous avons tout quitté pour Le Pont Bernet, alors que nous avions toujours dit "Jamais le Médoc !" Mais là, ce fut un coup de foudre. »

La terrasse a été refaite, la cuisine réaménagée... comme les invités de la cérémonie de la remise des clés dont Didier Mau le maire, Pascale Got la députée, Paolo Basso, champion d'Europe des sommeliers et trois fois vice-champion du monde... ont pu le constater.

Ouvert tous les jours. 1 160, route de Soulac, tél. 05 56 70 20 19.

© www.sudouest.fr 2013