



# Les sessions d'œnologie de Flavien Berlaud

## Tout l'art de l'échanson

Quand un sommelier élu «Meilleur ouvrier de France» parle vins, c'est parole d'évangile : tout épicurien, fût-il mécréant, écoute le prêche de dom Pérignon.

Les sessions d'œnologie de Flavien Berlaud sont du même tonneau; c'est avec une rare éloquence que le maître d'hôtel des Mouettes<sup>(1)</sup> fait pétiller les bulles d'une Grande Dame ou dévoile la robe, le nez et la bouche de ses rencontres : Haut-Marbuzet, Janasse Les Garrigues, Roc des Anges... Rien qu'à boire les paroles de Flavien, on est déjà initié à l'art suprême de la dégustation. A La Rochelle, tout finit par un air d'échanson.

RÉDACTION : CHARLES VINCENT - PHOTOS : SYLVIE CURTY

Le 18 décembre 2009, nous étions à la Maison des Mouettes<sup>(1)</sup>, pour une session de découverte à l'œnologie et à la dégustation intitulée : «Grands champagnes de légende». D'emblée, le maître d'hôtel Flavien Berlaud, auréolé de son titre de «Meilleur ouvrier de France», cite Max Jacob : «*Le champagne, si on a le temps de l'écouter, fait le même bruit dans sa mousse et son verre que la mer sur le sable.*» Durant cette soirée, on a bu les paroles de l'officiant autant que les Dom Pérignon, Krug, Veuve Cliquot et autres Vintage Rich millésimés. A écouter Flavien parler du vin, on a déjà fait la moitié du chemin de la Connaissance. Les sens se confondent, le vin devient volubilité, les mots gourmandises et l'on ne retient que l'essentiel : la Grande Dame a une robe sculpturale, un nez expressif, une bouche moelleuse... Et le Krug Grande Réserve est une «*perle aux reflets vieil or, envoûtée par un ballet de bulles extrêmement fines. Son nez évoque la truffe, le sous-bois. A l'aération, elle s'oriente plus vers le toasté, le miel, la noisette et le beurre cuit. Sa bouche est somptueuse, riche, au toucher soyeux et charnel. Son gras est tout simplement magnifique... A déguster sur des gibiers d'eau rôtis ou une côte de veau aux morilles...*»

**«Le dimanche midi, c'était sacré.  
On était en famille autour d'une volaille  
fermière et on arrosait ça de Pommard, de  
Gevray-Chambertin, de Layon 1947 !»**

Flavien Berlaud a de qui tenir. Ses arrière-grands-parents Jules et Hélène Mandrant tenaient l'hôtel de la Promenade à Dangé-Saint-Romain. Ses grands-parents Henri et Odette Berlaud ont pris la relève, suivis par ses parents Michel et Danièle. Chez les Berlaud, on est hôtelier de père en fils, élevé dans la plus pure tradition, au sein d'un établissement qui ne ferme jamais. Tous les jours au boulot sur trois générations, ça laisse forcément une empreinte génétique. «*Si je piquais tout petit des frites dans les assiettes des clients, j'ai très vite commencé à travailler pour me faire de l'argent de poche, avec ma sœur Nelly. On m'a appris très tôt la valeur du travail...*» Sa «madeleine de Proust» à lui, Flavien, c'est un pousse-pousse à la fraise («*avec des morceaux de fraises de-*



*dans !», se souvient-il les yeux brillants) que lui donna un jour sa grand-mère Odette. Une maîtresse-femme, Odette. C'était un peu la «mère Poulard» de Dangé, mais c'est son grand-père Henri qui lui a appris à connaître les vins et l'a initié à la dégustation... «Le dimanche midi, c'était sacré. On était en famille autour d'une volaille fermière et on arrosait ça de Pommard, de Gevray-Chambertin, de Layon 1947 !»... ●●●*



...

Collégien, Flavien se passionne pour l'archéologie et le gisement moustérien de Vellèches lui donne l'occasion de « taper dans la tuffe » et d'en extirper des pointes de silex taillées... Mais il a la restauration dans les gènes et sa voie est tracée. En 1989, le prestigieux Lycée hôtelier de La Rochelle lui tend les bras. Bac pro en poche, dilemme : par où commencer ? « J'étais ambitieux. Je voulais travailler chez les grands, être reconnu, me faire un prénom. » Fin 1996, il entre chez Robuchon. Une première expérience qu'il qualifie de « sur-vitaminée, avec un chef charismatique très impressionnant. » Chez Rollinger, à Cancale, son « mentor », il développe l'une de ses précieuses qualités : la prise de commande sans carnet. Il mémorise aujourd'hui tout ce que ses clients mangent et boivent : « c'est inexplicable, mais je n'ai jamais servi à quiconque deux fois le même vin. » Autre rencontre au sommet : Bocuse, chez qui il prépare le concours du Meilleur ouvrier de France. En 2007, cette compétition de haut niveau va couronner 23 candidats sur 650. La crème de la crème. « Concourir aux MOF, c'est donner deux ans de sa vie, résume-t-il sobrement. En finale, tu ne vois que tes défauts, les erreurs que tu commets et qui te hantent. Grâce à Gaëlle, mon épouse, qui a su gérer les moments difficiles, j'ai réussi ! » Fait unique dans l'Histoire, il est titré le même jour que son patron Johann Leclerre, chef de la Maison des Mouettes. Rarissimes doivent être les restaurants qui abritent deux « MOF »...

Porté par sa passion du vin, plus précisément par le partage de cette passion, qu'il qualifie de « triangulaire : le vin, mon client (ou ma femme, mon ami) et moi », le sommelier « des Mouettes » a développé un concept original : initier les amateurs de vin à l'art de la dégustation, en leur proposant des sessions d'œnologie à domicile. Amis épicuriens, connectez-vous sans plus attendre sur le blog de Flavien Berlaud<sup>(2)</sup> et commandez. Échanson, à boire !

(1) La Maison des Mouettes, restaurant gastronomique à Aytré victime de la tempête Xynthia, a été classée en « zone noire » par arrêté préfectoral. Nouveau coup dur pour Johan et Stéphanie Leclerre qui ont émigré provisoirement avec toute leur équipe au Café du Parc (66 avenue Edmond Grasset à Aytré - 05 46 44 28 91), où ils proposent leur carte « bistrannique ».

(2) <http://elixyr.over-blog.net> ou 06 62 35 60 19



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

