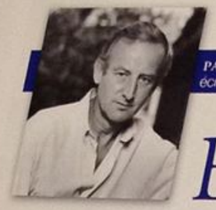

PAR YANN QUEFFÉLEC,
écrivain, prix Goncourt

Bœuf Noisette

Arrêtez tout ! Ne respirez plus qu'en danger de mort. Alcool, tabac, viande, poisson d'élevage ou non, huîtres, saumon, laitages, bonbons : stop ! Le vin ? En privé, s'il vous plaît. C'était hier qu'il était interdit d'interdire, je crois. Débarrassé d'hier, l'interdit refait surface, bête, invivable : exit la faim, la soif, la liberté d'expression. Bref, je passais par Saumur avant-hier, ou la veille, le soleil de midi bleuissait la Loire. Je suis entré « manger » au Bœuf Noisette, un petit restaurant dans le style des années 20, accolé au théâtre. Mme Delphine Rémy, la patronne, est au « piano » : la pianiste se montre au dessert, de blanc vêtue, on l'applaudit. Un jeune homme vous présente les mets, un choix limité, c'est voulu. Côté mer, on peut vous servir un bar de Saint-Guénolé Penmarc'h, en carpaccio, mais c'est la « rouge des prés » la vedette, côté Saumur, une vache artisanale qui se fait « bœuf » dans l'assiette du client, et je dirais bien : suprême de bœuf ! Saveur, tendreté, mâche onctueuse, couleur, il a tout, cet animal sacré. Se verse dessus un coulis mêlant beurre à la noisette, jus de cuisson et moutarde de pleurotes nés au pied du château. Avec ma « rouge des prés », j'ai bu largement un Ours Bleu, ce rouge saumurois dont il se dit qu'il est « lumière et silence ». C'est beau, non ? C'est beau, c'est jeune, c'est bon, c'est frais, maturé en barriques à 12 mètres du ciel ouvert. Quant au gâteau final de Madame Blanc – une merveille à l'orange, bien sucrée –, il ne manquait plus que lui pour me donner envie de vivre à Saumur un brin d'éternité. On ne peut pas vivre partout, hélas ! Et puis la mer, la mer, elle m'aurait manqué. ■