

du



au



40 ans Michel Hermet



*« Il y a bonheur et Bonheur ! Chez Michel, on cause aux locataires du paradis.
Cette maison est divine, heureuse, vraie, sensible.*

Bravo à cette équipe époustouflante qui récite la vraie vie au quotidien ».

Jean Luc PETIRENAUD

C'est avec cette authenticité et cet art de vivre, où gourmandise et convivialité se tutoient, que nous nous efforçons de satisfaire nos clients au quotidien.

Rendre heureux et joyeux nos visiteurs, tout en cultivant de chaleureuses relations humaines, a toujours été notre objectif. Notre vocation !

Michel Hermet

Un voyage musical américain !

Pour célébrer 40 ans de restauration à Nîmes, du San Francisco au Wine bar, Michel Hermet propose avec la complicité de Jazz70 un voyage sur le continent américain, du nord au sud, avec de jeunes musiciennes et musiciens talentueux à découvrir tout au long du mois d'Octobre 2021. Une déambulations acoustiques et musicales d'une table à l'autre dans le restaurant en accompagnement des plats savoureux des chefs invités !

Vendredi 1^{er} Octobre : Mariachi Corason de Mexico
Samedi 2 Octobre : Blind Beans
Vendredi 8 Octobre : Eliene Castillo Borrero / Cadencia Trio
Samedi 9 octobre : New Blue Quitach
Vendredi 15 Octobre : Eliene Castillo Borrero / Cadencia Trio
Samedi 16 Octobre : Banan'n Jug
Vendredi 22 octobre : Voodoo Chéri
Samedi 23 Octobre : Mariachi Corazon de Mexico

JAZZ 70
DENIM SOUND
OF JAZZ

Partenaire de la programmation
Associationjazz70@gmail.com
09 83 54 33 16

Aïe Mariachi !!!!

MARIACHI CORASON DE MEXICO

Vendredi 1 Octobre & Samedi 23 Octobre
www.facebook.com/alejan.pinto

Le Mexique d'aujourd'hui célèbre d'innombrables fêtes tout au long de l'année, durant lesquelles on ne manque pas d'interpréter des danses régionales, accompagnées de leurs musiques traditionnelles.

C'est ainsi que tous les jours, quelque part au Mexique, se déploie l'éventail multicolore des fêtes populaires, avec ses nuances émouvantes, dérivées de la fusion des grandes traditions, celles des hautes cultures mésoaméricaines et de l'Espagne. Le mariachi Corason de Mexico vous fera partager cette passion pour la culture mexicaine avec des musiques comme le Huapango, le son Jarocho ou encore le son Jalisciense... Un dépaysement total !

Alejandro Pinto (chant, guitarrón), Cesar de Santiago (chant, trompette, violon), Alejandro Alcocer (chant, vihuela)



L'Amérique des années vingt !

BLIND BEANS

Samedi 2 Octobre
www.facebook.com/blindbeans

Ce trio vous embarque pour un voyage aux sources de la musique populaire de l'Amérique du début du 20^{ème} siècle. Blind Beans revisite gaiement les blues du Delta, les early-swings, les vieilles balades folk et les bluegrass aux rythmes endiablés des mélodies du Far West !

Heykel Bouden (violon, banjoline, kass-kass), Louis Huck (banjo, guitare), Marine Fourest (contrebasse, kazoo).



Un voyage à Cuba !

ELIENE CASTILLO / CADENCIA TRIO

Vendredi 8 Octobre 2021 & Vendredi 15 Octobre
www.facebook.com/Cadencia-triódio

Issue du conservatoire Amadeo Roldan de la Havane, Eliene Castillo a notamment collaboré avec Chucho Valdes, Sylvio Rodriguez et a fait partie du projet "Sexto Sentido" avec qui elle a remporté le premier prix du festival de jazz de La Havane. En France depuis quelques années, elle crée le trio Cadencia. Il emmène dans un voyage musical entre deux univers, le jazz et la musique cubaine des années 40-50.

Eliene Castillo (chant, percussions), Dano Haider (guitare sept cordes) et Michel Altier (contrebasse).



Saloon, Western et Lucky Luke !

NEW BLUE QUITACH

Samedi 9 Octobre
<https://www.facebook.com/fivestrings59>

Blue Quitach est un groupe pionnier du bluegrass en France et a effectué plusieurs tournées en France et à l'étranger.

Le Bluegrass tire ses origines des musiques traditionnelles américaines avec des influences du blues, de la musique irlandaise et même du rock. Proche de la country music, le bluegrass s'en distingue par un son acoustique caractérisé par le banjo 5 cordes, la mandoline et les harmonies vocales. Des films comme Délivrance et O'Brother ont popularisé ce style dont les pionniers s'appellent Bill Monroe ou Earl Scruggs.

Benoit Robbe (Guitare chant), Erick Millet (banjo, chant), Jean Maurice Lassouque (Basse chant), Bernard Minari (Mandoline).



Quatre « ladies » dans le vent !

BANAN'N JUG

Samedi 16 Octobre
www.facebook.com/banannjug

Banan'n jug c'est un Jug Band, c'est à dire un mélange d'instruments classiques : banjo, piano, contrebasse.. et d'instruments de fortune : washboard, kazoo...

Les chants sont interprétés par quatre voix féminines harmonisées plantées sur fond de vieille Amérique, chaude, poussiéreuse, et mal élevée.

Son répertoire revisite ainsi dirty blues, calypso swing et Negro-Spirituals du début du siècle.

Laure Colson (banjo et chant), Marine Fourest (contrebasse et chant) Caroline Sents (chant et kazoo), Audrey Isnard (washboard et chant)



Un métissage musical !

VOODOO CHERI

Vendredi 22 Octobre
www.facebook.com/voodoocheri

En revenant aux origines de la musique improvisée américaine, Voodoo chéri part sur la piste des traditions ancestrales venues s'y nicher depuis les métissages Africains, Caribéens et Brésiliens.

Tantôt chaloupé et dansant, tantôt grave, cérémonial, improvisé, jazzy et théâtral, Voodoo chéri vous fera croiser la route de grands noms de la musique américaine comme Papa Celestin, Ella Fitzgerald, à la musique cajun de Canray Fontenot ou Zydeco, des groupes de musiques de rue comme le Memphis Jug Band aux chanteurs traditionnels de calypso Growing Tiger, Mighty sparrow, jusqu'aux chanteurs de l'exil haïtiens actuels et tant d'autres comme Leyla Mac Calla, CW Stoneking etc...

Natacha Ghaddar (chant, rebolo, washboard) Julien Bouchon (chant, accordéon, Percussions), Olavo Perez (chant guitare, cavaquinho, banjo).



10 Etoiles brillent au Wine Bar...

Le sens de la fête, selon Michel Hermet, ce sont des amis, des plats de qualité et des vins à la hauteur de l'événement. Précisément ce qu'il a imaginé pour célébrer de façon remarquable ses quatre décennies de présence à Nîmes. Des amis, c'est exactement ce que sont devenus nombres de clients de ses trois établissements. Ce sont aussi des chefs prestigieux qu'il admire et dont il apprécie le talent et la personnalité. Quatre d'entre eux seront invités à s'associer à cet événement.

Certes, et malheureusement, ils ne seront pas physiquement présents. Mais avec confiance tous ont confié à Laurent Tabuce, le chef du Wine Bar, le soin d'adapter à l'esprit brasserie une des recettes qui a fait leur réputation.

Ainsi chaque semaine d'octobre un plat signature différent sera proposé à 30 euros à la carte. Et à chaque fois, un vin en accord issu du terroir qui inspire le chef sera sélectionné par celui qui est toujours le président d'honneur de la sommellerie française.

Que la fête commence !

Gilles Goujon L'Auberge du vieux puits *** à Fontjoncouse - 11

Du 1^{er} au 9 octobre, Filet de rouget Barbet, pomme bonne bouche fourrée d'une brandade à la cèbe en «Bullinada», écume de rouille au safran



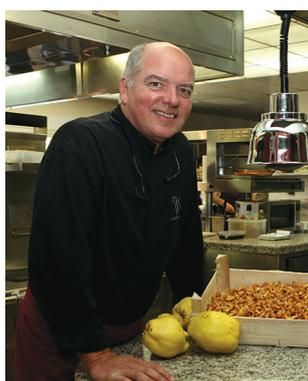
Gilles Goujon décroche une première étoile en 1997, la deuxième quatre années plus tard et finalement la récompense suprême en 2010. Col tricolore qui rappelle son statut de Meilleur ouvrier de France, sourire généreux et voix qui porte, le cuisinier écrit les plus belles pages de son histoire dans le sud, au cœur du village audois de Fontjoncouse.

Sans lui et son exceptionnelle créativité, qui connaîtrait ce coin perdu des Corbières devenu capitale de la gastronomie en Languedoc ?

Berrichon d'origine, il fêtera son soixantième anniversaire en décembre prochain mais d'ici-là c'est bien aux festivités imaginées par Michel Hermet qu'il s'associe avec ce plat agrémenté d'une influence nîmoise.

Michel Kayser Alexandre ** à Garons - 30

Du 18 au 23 octobre, Pièce de cochon de la «ferme Beauregard» rôtie et poitrine grillée sauce façon civet à la Rome française



Originaire de Moselle, Michel Kayser est devenu Gardois au milieu des années 1980, lorsqu'il a repris le restaurant Alexandre à Garons. Une table qu'il n'a cessé de faire évoluer et grandir pour en faire l'un des fleurons gastronomiques bien au-delà du Languedoc. Une étoile en 1987 puis une deuxième vingt ans plus tard, constituent de remarquables reconnaissances. Mais ce cuisinier, motivé comme au premier jour, cherche sans cesse à valoriser les producteurs régionaux tout en faisant de son restaurant un écrin où l'on se sent bien.

Ami de longue date de Michel Hermet et membre comme lui de l'association Gard aux chefs, Michel Kayser a choisi de présenter cette recette inspirée par les produits d'un éleveur gardois.

Marc Haerberlin L'Auberge de l'III ** à Illhauesern - 68

Du 11 au 16 octobre, Saumon soufflé «Auberge de l'III».



Entre l'III, la rivière qui glisse doucement vers le Rhin, et l'église dont le toit accueille chaque année une famille de cigognes, L'Auberge de l'III est un fleuron de la gastronomie française. Une affaire de famille solidement attachée au terroir alsacien et à la richesse de ses produits.

Triplement étoilé de 1967 à 2020, le restaurant de Marc Haerberlin et avant lui son père Paul est une institution au sens le plus noble du terme. De ce caractère et de cette histoire, Michel Hermet a appris beaucoup grâce à l'amitié qui le lie au sommelier des lieux, le Meilleur sommelier du monde 1989, Serge Dubs.

Voici donc un clin d'œil à la culture gourmande alsacienne autour d'un produit, le saumon, qui a contribué à faire la réputation de cette merveilleuse auberge.

Glenn Viel et Jean-André Charial Oustau de Baumanière *** Les Baux-de-Provence 13

Du 25 au 30 octobre, Gigot d'agneau de lait, gratin dauphinois.

Evoquer l'Oustau de Baumanière c'est réaliser un cocktail qui associe histoire et actualité bien contemporaine. L'histoire d'un mas du 16^e siècle imaginé (en 1945) et transformé (les années suivantes) en restaurant gastronomique par Raymond Thuilier. Une opération si bien menée que Michelin accordera très vite la troisième étoile à cette adresse où les grands de ce monde ont signé le livre d'or.

Jean-André Charial a pris le relais et conservé l'esprit et la qualité du lieu même si Michelin a mis pour un temps entre parenthèses la troisième étoile. L'arrivée de Glenn Viel en cuisine il y a six ans a impulsé un nouvel élan concrétisé par le retour au sommet de L'Oustau. Complices, les deux hommes respectent les plats inscrits dans le patrimoine du lieu et rajeunissent les classiques.



Souvenirs 40 ans . . . 40 dates !



1^{er} juin 1981 : Inauguration du SAN FRANCISCO avec Jean-Marie LAGRANGE en présence de M.

Emile JOURDAN, maire de Nîmes... et Claude NOUGARO parmi les clients du 1^{er} soir.

8 juillet 1981 : Léo FERRE nous commande des œufs au plat avec pour boisson d'accompagnement... de la vodka ! Mars 1983 : Mme Diane FEINSTEIN, maire de San Francisco, reçoit Michel HERMET et Jean-Marie LAGRANGE dans son bureau du Civic Center.

13 mars 1983 : Jean BOUSQUET fête sa victoire au San Francisco jusqu'à 5h du matin. Trop petit pour accueillir tous les supporters !

3 juin 1983 : Soirée canadienne en présence du Consul du Canada.

20 novembre 1986 : Les deux cowboys, Michel et Jean-Marie, ouvrent le SAN FRANCISCO WINE BAR, square de la Couronne.

1989 : Visites de Manu DIBANGO, RENAUD, Gilbert MONTAGNE.

22 février 1988 : Finaliste du concours du Meilleur sommelier de France, Michel prend en charge le secrétariat de l'Association régionale des sommeliers.

20 novembre 1988 :

Michel HERMET devient Chevalier de la confrérie du Tastevin du Clos Vougeot.

3 avril 1990 : Arrivée de Stéphane GUERIN, fidèle collaborateur et associé.

Mai 1990 : Venue des GIPSY KINGS.

Juin 1990 : Prud'homme de la Jurade de Saint-Emilion.

1992 : Yves DUTEIL et Tracy CHAPMAN dînent au Wine Bar

Décembre 1992 : Nuit de la Sommellerie à l'Imperator en l'honneur de Stéphane DEBAILLE (Lisita et ancien du Wine Bar), lauréat du Meilleur jeune sommelier de France. En présence de Gilbert BAUMET, ministre délégué au Commerce et à l'Artisanat.

Mars 1993 : Plantation de la vigne à Vendargues sur la terre du Papa décédé en 1991.

Septembre 1995 : premières vendanges

dédiées au Papa. La même année, le WINE BAR SAN FRANCISCO devient le WINE BAR CHEZ MICHEL.

10 novembre 1996 : 1000 personnes viennent fêter les 10 ans du WINE BAR au domaine de GOURNIER chez Maurice BARNOUIN.

Janvier 1998 : Michel HERMET est élu Président des Sommeliers du Languedoc-Roussillon-Vallée du Rhône Sud.

1999 : Michel HERMET est élu Délégué de la France à l'Association de la Sommellerie Internationale.

2 octobre 1999 : Une savoureuse complicité s'affiche avec Jean-Luc PETITRENAUD dans l'émission Grands Gourmands sur FR3.

Avril 2000 : Visite de Jean Louis TRINTIGNANT, amateur de vin, rencontré à Montréal...

8 et 9 septembre 2002 : les inondations altèrent gravement le domaine GOURNIER. Les bouteilles sont sous les eaux. Toutes doivent être ré étiquetées. Le mistral sauve le cabernet sauvignon vinifié par Luc Baudet en Costières.

Mai 2003 : Médaille de bronze de l'enseignement technologique est attribuée à Michel HERMET.

13 mars 2004 : UDERZO, Christian CLAVIER et Laurent GERRA partagent la même table (salon BD)

Octobre 2005 : Inauguration des salles de réception à Collorgues et intronisation dans la confrérie du Duché d'Uzès.

25 septembre 2006 : Ouverture du WINE BAR LE CHEVAL BLANC, place des arènes. Jean Michel NIGON nous rejoindra en novembre pour diriger les cuisines.

Mars 2007 : Les caves du Sieur d'Arques attribuent à Michel HERMET un rang de vigne à LIMOUX, en présence de Pierre Troisgros et Jonnie Boer.

23 septembre 2007 :

Jean-Luc PETITRENAUD en escapade au WINE BAR LE CHEVAL BLANC (France 5).

11 décembre 2007 : Michel HERMET reçoit les insignes de Chevalier de l'ordre national du Mérite agricole remis par M. le préfet Dominique BELLION.

26 mars 2010 : Julien DORE nous rend

visite.

3 juillet 2010 : "Monsieur" Stevie WONDER vient déguster un fish (loup de mer svp) and chips et chante un mémorable "happy birthday" à l'un de ses musiciens.

Janvier 2011 : Michel HERMET est élu Président de l'Union de la Sommellerie Française... une formidable reconnaissance !

27 juin 2011 : Sur le parvis des arènes, 30 vignerons et 2 000 personnes fêtent les 30 ans de restaurateur de Michel HERMET, en partenariat avec BMW motos.

Avril 2012 : Dîner de campagne de François HOLLANDE, futur Président de la République.

28 avril 2015 : Stéphane LE FOLL, ministre de l'Agriculture, remet les insignes de l'ordre national du Mérite à Michel HERMET, dans les salons du ministère à Paris, entouré de ses amis sommeliers.

20 janvier 2016 : Le Président Nicolas SARKOZY réunit des chefs d'entreprises au Wine Bar.

Août 2016 : L'orage de grêle anéantit ma petite vigne des muscats.

8 novembre 2016 : Une page se tourne avec la fin du mandat de Président de l'Union de la Sommellerie Française à Toulouse dans l'hémicycle régional. Michel HERMET devient Président d'honneur de la Sommellerie Française.

2017 : visites de Juliette GRECO, Jean DES CARS, Jean-Louis DEBRE et CHAMACO.

11 novembre 2018 : Parrain du 1er salon Vinocité à La Réunion.

2019 et 2020 : Michel DRUCKER, Philippe LAVIL, ARTUS et Enrique PONCE honorent le WINE BAR de leur présence.

