



« Si la vie n'est qu'un passage ; sur ce passage, au moins, semons des fleurs. »
Montaigne

Lundi 1^{er} Janvier 2024 - N°28

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

Entre arènes et palais...

Le "Logis du Cheval blanc" apparaît dans les archives à Nîmes en 1480 !

Cependant, ce ne sera qu'après plusieurs déménagements en ville qu'une construction, face aux arènes, constituera l'embryon de l'immeuble actuel du Cheval blanc dont la fonction originelle semble être manufacturière.

Réalisée par le négociant Jean Colomb, la bâtisse s'agrandit durant la Révolution avec l'achat du second couvent des Ursulines. Depuis 1840, à l'extérieur du rempart urbain, l'hôtel-restaurant du 1, place des arènes, jouit d'une vue remarquable et unique sur l'amphithéâtre romain. Mais est resté, malgré tout, longtemps éloigné de la zone commerciale et de l'activité nocturne.

Nîmes, fière de ses monuments romains savoure la récente inscription de la Maison Carrée au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Une reconnaissance qui ne peut qu'accroître l'afflux de touristes. Et servir la croissance économique de la ville. A cet égard, depuis quelques années, le Musée de la romanité, tout proche, y contribue aussi largement.

Avec le voisinage prestigieux du futur Palais des congrès, prévu pour fin 2025, et du quartier Porte de France-Montcalm embellie, le Cheval Blanc pourra s'enorgueillir de ce recentrage et de cette proximité d'excellence.

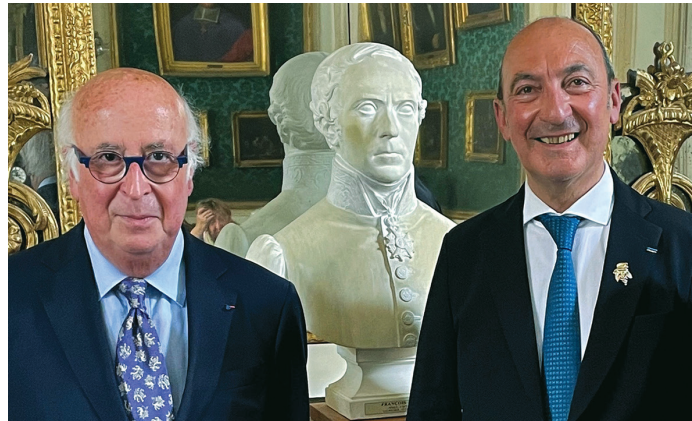
Avec d'inévitables retombées économiques, ce projet devrait assurer un tourisme de quatre saisons. Espace de diffusion, de savoir et de transmission, il pourra accueillir tous types d'événements, des spectacles, colloques, manifestations ou festivals. Ce lieu de vie, doté d'hôtels et de restaurants, va incontestablement permettre d'envisager l'avenir avec confiance et espoir.

C'est dans cet état d'esprit, matiné d'optimisme, que je vous souhaite une très belle année 2024.

Michel HERMET

Académie de Nîmes

Michel Hermet promu correspondant



Daniel-Jean Valade,
membre résident,
parrain de
Michel Hermet,
désormais
membre
correspondant.

NE QUID NIMIS, "rien de trop" dans le latin des Romains qui s'installèrent à Nemausa, énigmatiques mots gravés au dessus de la porte de l'Académie de Nîmes. Dans les murs de cette antique institution, Michel Hermet, patron du Wine bar - Cheval Blanc a été intronisé membre correspondant.

"J'ai été sollicité par Gabriel Audioso et Michel Belin (anciens universitaire et magistrat qui, avec l'enseignant Daniel-Jean Valade, le parraineront). J'ai pris le temps de la réflexion, plusieurs semaines, et j'ai accepté", explique l'impétrant.

Ainsi, au nom d'Anne Hénault, présidente de l'Académie de Nîmes, Alain Penchinat, son vice-président, accueille Michel Hermet "dont le parcours montre qu'entrepreneuriat et culture peuvent se conjuguer et, au cas particulier, clin d'oeil à votre activité de restaurateur, se nourrir", fort d'"une vocation plus tournée vers Epicure que vers les Stoïciens".

"Le vin scelle les amitiés"

Qualifié de "restaurateur, vigneron et philosophe", le nouveau membre correspondant "dont le vin est pour vous un instrument, et quel instrument s'il est bien élevé et bien servi, pour jouer l'art de vivre" offrit alors une

réponse circonstanciée sur la "plus saine des boissons", "le compagnon de mon cheminement quotidien". Et de poursuivre, "Depuis des millénaires, le vin scelle les amitiés, préside les grands moments de notre existence, qu'ils soient festifs ou tristes. Source d'inspiration dans tous les arts, le vin est par essence le plus apte à promouvoir le développement des qualités essentielles de l'homme, ce qui est la finalité de l'humanisme..."

Et, paraphrasant le célèbre poète-philosophe persan Omar Khayyâm, "puisque nul ici ne peut garantir un lendemain, rends heureux maintenant ton cœur malade d'amour ; au clair de lune, bois du vin, car cet astre nous cherchera demain et ne nous verra plus".

Avec la volonté de communier sa passion, Michel Hermet a "travaillé ce thème avec quelques recherches préalables pour l'approfondir" - un travail digne d'un correspondant académicien - et conclut son intervention devant ces gentilshommes et femmes de culture par une citation de Molière : "Les biens, le savoir et la gloire n'ôtent point les soucis fâcheux. Et ce n'est qu'à bien boire que l'on peut être heureux !"

Frédo Boss, le patron des ambiances réussies

Piano à bretelles en bandoulière, le musicien, fin connaisseur des publics, emballe dans son répertoire tous les épicuriens et... même celles et ceux qui ne savent pas que musique et chansons à thème sont un passeport pour le bien vivre.

Avant la voix, qu'il a gouleyante, son répertoire, œcuménique, son instrument, qui ne manque pas de souffle au bout de ses doigts, Frédo Boss, c'est un regard... Des yeux gourmands de la vie qui pourraient effrayer les pires psychopathes tant ils regorgent d'humanité.

Avec ces incontournables qualités, le spectacle est dans l'accordéoniste quand ce Frédo est invité à "ambiancer" les événements. Et en près de soixante ans de carrière, ce Breton d'origine (de Quimper) connaît la... (les) chanson(s) !

Des débuts à cinq-six ans avec les grands-pères

"J'ai commencé à cinq-six ans avec mes grands-pères Emile et Francis. L'un était chanteur, ténor, l'autre accordéoniste. Ils m'emmenaient dans les Fest-noz (fêtes traditionnelles du Grand Ouest). J'avais un accordéon tout percé qui ne fonctionnait pas. Mais, déjà, je faisais rire..." Ainsi encadré, la vocation du petit Breton était née, naturellement. Avec une telle ascendance, il choisit cette voie et le nom de sa mère, Boss.



"A cette époque, c'étaient les grands-pères qui décidaient. Mon père n'était pas très content de me voir partir une semaine en fête, que je zappe l'école..., confie celui qui associa son existence au piano à bretelles. J'ai maîtrisé la technique de l'ouverture des soufflets en regardant les grands-pères, qui devaient penser que j'avais quelques aptitudes puisqu'ils m'embarquaient partout. Les notes, je les ai apprises à l'oreille..."

L'arène publique plutôt que la scène...

Dans la plus pure tradition des saltimbanques, lui dit "troubadours", Frédo Boss s'est régalé d'emballer tous les publics dans sa sarabande gouailleuse. *"Je suis un ménestrel, un prolongement de notre dernier troubadour, Georges Brassens, à la verve des mots si communicative. J'aime transmettre des messages de vie aux gens pour qui je joue..."*

Lui qui n'a que peu goûté la scène, *"face à un public assis, trop sage, figé parfois, qui vient voir 'l'idole', je m'ennuie très vite ! C'est un autre travail..."*, l'accordéoniste s'est employé, avec sérieusement l'envie de ne pas se prendre au sérieux, à *"aller chercher la réaction"* au sein des assistances des événements populaires de l'Hexagone. L'homme est plutôt tout terrain en la matière.

Malgré les 13 kilos de son piano à bretelles, il se joue, avec finesse, de tous les codes. *"Mon accordéon, je l'appelle mon bateau. C'est lui qui me guide vers les gens et me permet de traverser la vie..."* En chansons, et comme une espèce *"d'ouvre-boîte social"*, tant Frédo Boss emporte avec lui les plus fermés des spectateurs... ■



Apprentissage puissance trois

“Pour être un bon maître d'apprentissage il faut montrer les choses et les faire vraiment tout en étant à l'écoute, pédagogue et autoritaire, si nécessaire...”

Laurent Tabuce, chef de cuisine du Wine Bar sait de quoi il parle. Parce qu'il a d'abord passé trois années dans le rôle d'apprenti aux côtés de Michel Kayser au restaurant “Alexandre”. Et parce qu'il a choisi à son tour de transmettre depuis son arrivée place des Arènes.

Mais la rentrée 2023 est un peu exceptionnelle puisque deux apprentis sont en attente de ses précieux conseils. “Pour moi c'est une évidence d'assurer la formation, surtout lorsqu'il s'agit de jeunes comme Emma et Loris qui sont vaillants, impliqués et toujours à la recherche du travail à réaliser.”

“Apprendre plus vite”

A 18 ans, Emma Carillo arrive des Hautes-Alpes avec en poche un CAP cuisine obtenu à Gap. “Pendant un mois j'avais effectué un stage ici et j'en suis partie avec l'envie de revenir !” Désormais élève du CFA de Marguerittes en première année de brevet professionnel, elle apprécie surtout l'ambiance du lieu où elle évolue trois semaines par mois. “Je préfère être directement au contact du travail et pour bien découvrir ce métier le style brasserie est parfait. J'ai le sentiment d'apprendre beaucoup plus vite et de progresser. Je n'ai absolument aucun regret”, conclut celle qui vit cet apprentissage comme une première étape essentielle de son parcours de formation.

Des choix réfléchis

De deux ans son cadet, Loris Cubizolles joue à domicile ou presque. Ce Génomais reconnaît que collégien, il n'était pas fan des études. “Lorsqu'on m'a proposé de m'orienter vers une formation professionnelle j'avais plusieurs choix. Après un mois de réflexion, j'ai sélectionné la cuisine.” Direction le lycée professionnel Voltaire à Nîmes.

Ne pas décider trop vite, le jeune garçon en a fait un principe. “A la fin d'un premier stage de trois semaines au Wine Bar, le chef m'a parlé de l'apprentissage et de sa volonté de m'accueillir en cuisine. Mais j'ai attendu un deuxième stage pour être convaincu et donc rejoindre moi aussi le CFA à la rentrée. Entre temps, j'ai tiré un trait sur les vacances d'été



pour travailler ici pendant deux mois. J'ai appris à évoluer en équipe, passé pas mal de temps en pâtisserie et amélioré ma présentation des assiettes.”

“Comblant mes lacunes”

En salle, Eloïse Guérin est aussi en apprentissage. Sauf qu'à 28 ans, cette champenoise est là dans le cadre d'une démarche différente. “Je veux combler mes lacunes, celles que je ressentais dans mon emploi au sein de la cave de Bellegarde puis des Vignerons Créateurs.” Car la jeune femme a déjà du vécu professionnel. “En fait, afin de financer mes études de psychologie, j'ai trouvé ce boulot de complément à la cave fin 2016. Et finalement je me suis concentrée sur cette activité de vente et de conseil jusqu'à devenir responsable de la boutique des ‘Vignerons créateurs’ ouverte à Bouillargues.”

Si elle ne connaissait rien au vin à ses débuts, les conseils de Bruno Manzone, président de la cave, et les dégustations qu'il organisait ont fait d'elle une mordue. Et pour aller plus loin et préparer l'avenir, Eloïse a recherché un cursus adapté à ses besoins. “Franck Thomas Formation ouvrait une classe au mas de Saporta à Lattes. Je l'ai intégrée aussitôt et j'ai rejoint le Wine Bar le 9 octobre. J'ai découvert un autre rythme de travail, il faut s'adapter à l'intensité physique et cérébrale puisqu'en plus du service j'apprends le vin, la géographie des vignobles, la typicité des sols. Je profite au mieux des connaissances de M. Hermet et de Ludovic le sommelier.”

Ancien apprenti lui aussi, Ludovic Previtalte avoue que “il faut savoir partager son savoir et pour cela il faut avoir été apprenti soi-même”. Et il reconnaît aussi qu'Eloïse n'est pas une apprentie comme les autres. “Elle déjà de la maturité et apprend vite. Ce qui est plutôt bien car je n'aime pas trop me répéter ! Plus sérieusement, elle a un vrai profil de sommelière qui possède de bonnes bases de dégustation”

Et si certaines lui seront nécessaires pour concrétiser un jour son projet de bar à vins dans sa région d'origine, c'est bien ici qu'elle va les acquérir.



La citation

“Ce que nous devons apprendre à faire, nous l'apprenons en le faisant.”

Aristote

Parlons peu, parlons vins

Les blancs du Gard à la table de Michel

Aux confins du Languedoc et de la vallée du Rhône, le département du Gard offre une large palette de vins blancs de caractère, représentatifs de la grande diversité des terroirs et des cépages de la région. Entre générosité et fraîcheur, ils ont toute leur place sur les spécialités de la maison, savoureux plats de brasserie relevés d'une touche méridionale.

Laissez-vous guider et surprendre parfois !

Domaine de Gournier IGP Cévennes

Cuvée Templière 2021

Élaborée par Maurice Barnouin, l'ami vigneron, cette originale cuvée aux notes de fleurs blanches, de fruits jaunes et d'épices douces invitera à la flânerie en bord de mer. Ainsi, il donnera un accord très harmonieux sur les moules au beurre persillé suivies de la brandade de morue maison du chef Laurent Tabuce.



Orenia 2021 Duché d'Uzès

Philippe Nusswitz, sommelier vigneron, est à l'origine de cette cuvée. Un blanc de caractère, ample et gourmand, aux parfums d'abricot et d'épices douces, que prolonge une touche de fraîcheur mentholée et réglissée.

Il se révèle très délicat sur le flan de chèvre en salade et tout à fait à la hauteur de la tête de veau sauce gribiche.



Château de Campuget 2021 Costières-de-Nîmes

Très aromatique, ce classique de l'appellation offre un équilibre tout en fraîcheur, autour de délicats arômes floraux et fruités, rappelant l'abricot et les agrumes.

Un blanc qui convient à une assiette de six huîtres fines de claires et prolongera le plaisir sur la sélection de poisson noble du jour.

campuget.com



Clos du Mont Olivet 2021 Lirac

Un vin typé, aux parfums de fenouil, de lilas et de pomelo, tout à la fois généreux et frais, comme le sont les vins rhodaniens produits dans cette zone du Gard, sur la rive droite du Rhône. Il tiendra tête à la note végétale de la cassolette d'escargots en persillade comme au pavé de morue sauce aioli.

www.clos-montolivet.com



Vignoble Michel Hermet IGP Cévennes

Les Capelans 2021

Élaboré par le maître des lieux. Un blanc équilibré, rond et vif, finement aromatique, floral, anisé, s'ouvrant sur l'abricot et la pêche jaune.

Il soulignera le fondant de l'andouillette de la ferme Beauregard sauce moutarde et sublimer une sélection de fromages de Sylvain, en direct des Halles.

www.winebar-lechevalblanc.com

