



« Pour noyer la rancœur et bercer l'indolence de tous ces vieux maudits qui meurent en silence, Dieu, touché de remords, avait fait le sommeil ; l'Homme ajouta le Vin, fils sacré du Soleil. »
Charles Baudelaire

Mercredi 1^{er} Janvier 2025 - N°29

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

Ode au sommelier⁽¹⁾

Ce noble métier, auparavant réservé aux établissements prestigieux, était en voie de disparition, il y a une cinquantaine d'années, au moment où je décidais de m'engager vers cette vocation. Heureusement, depuis les années 80, la sommellerie connaît un regain de jeunesse. Et, les sommeliers se retrouvent dans d'autres structures commerciales telles cavistes ou grandes surfaces.

Un sommelier doit acquérir bon nombre de connaissances : culture du vin (géographie, ampélographie, oenologie), des boissons et de la gastronomie. Son but est de faire découvrir ses coups de cœur en les harmonisant avec les mets.

Ce métier passion exige de très grandes qualités humaines : humilité, authenticité, goût du partage, psychologie. Le développement des Mentions complémentaires, des centres de formation et des compétitions professionnelles ont largement contribué à rehausser le niveau des connaissances qui sont impressionnantes.

Ma présence, en novembre dernier, au jury de la finale du concours du meilleur Sommelier de France, à Thuir, m'a donné l'opportunité d'en mesurer le sérieux et la complexité. Avec les concours prestigieux du Meilleur sommelier du monde, le titre de sommelier, devenu mot universel, traverse les frontières.

Ambassadeur des vigneronnes, sachant allier technicité et poésie, le sommelier, avec modestie et savoir, valorise le vin, symbole de la culture millénaire de l'Europe. En soulignant, que consommé avec modération, le vin contribue à un Art de vivre sain qui favorise la convivialité.

Au moment où la gastronomie française est inscrite au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO, le vin, bizarrement, cède la place à d'autres boissons. Dommageable pour notre culture, cette regrettable mise à l'écart prive le palais des adeptes de cette nouvelle tendance des plaisirs et des émotions que procure le vin.

Alors, que le bon vin réchauffe vos cœurs tout au long de 2025 !

Michel HERMET

(1) Le mot Sommelier provient du provençal "saumalier", conducteur des bêtes de somme au Moyen Âge (l'étymologie vient du terme sommier qui était un cheval de charge devenu sommier du seigneur désignant un officier affecté aux transports de biens). Le sommelier-échanson, devenu sommelier est affecté au service du vin et de l'eau dans un restaurant.

Michel Hermet vit toujours au rythme de ses passions



Du millésime 1995, poussiéreux, à 2005 puis 2015 en attendant 2025, les années passent, la passion demeure.

Pour le vin, jamais en vain...

Fils de viticulteur, Michel Hermet a grandi à Vendargues, au milieu des vignes familiales.

Il raconte : « C'est surprenant, mais je n'aimais pas le vin. Mon père était adhérent à la cave coopérative et à l'époque, dans les familles de viticulteurs, on buvait des vins très simples. A l'âge de 14 ans, je travaillais comme plongeur dans un restaurant du village. J'ai découvert les vins de Gigondas et de Châteauneuf-du-Pape... j'ai eu une révélation. »

C'est Guy Blandin, professeur et Meilleur sommelier de France 1964, qui lui transmet sa passion du vin, durant ses études au lycée hôtelier de Nice, au début des années 70. Diplôme de restauration en poche, Michel part faire ses armes à l'étranger, puis occupe son premier poste de sommelier en Bourgogne, à Beaune, et tombe sous le charme des vins de la région, « pleins de finesse et d'émotion... »

Du Steak House le San Francisco, ouvert en 1981 avec l'ami Jean-Marie Lagrange, rencontré quelques années plus tôt au

Canada, au Wine Bar le Cheval Blanc, Michel mettra toujours un point d'honneur à valoriser le vin.

Homme de valeurs

Sa carte est composée de plus de 350 références que complète une solide sélection de vins au verre. On y trouve son propre vin, dans les trois couleurs, élaboré d'abord sur une parcelle héritée de son père, puis dans les collines de Collorgues, le village dont il racheta la cave coopérative pour y installer caveau et lieu de réception.

Mais s'il est très fier de ses racines vigneronnes, Michel consacre beaucoup de son temps à la sommellerie. Il occupa durant 10 ans le poste de secrétaire de l'association de la sommellerie régionale aux côtés du président Patrick Pagès, lui aussi sommelier-restaurateur. « Je lui ai succédé puis j'ai été élu président de l'Union de la sommellerie française... ça a beaucoup compté pour moi. La sommellerie, au-delà du vin, ce sont des valeurs de partage, de découverte, de relation humaine qui peuvent combler une vie. »

A Nîmes, depuis plus de cinq ans, une vitrine de la production gardoise

Au Mas des agriculteurs, une cave de références

“L’idée du Mas des agriculteurs était de présenter la production gardoise. Considérant que la partie vinicole est importante, nous lui avons consacré un tiers de la surface pour bien faire la place aux nombreuses appellations et qu’elles soient toutes représentées avec plusieurs vigneron...”

Ouvert le 27 juin 2019, sur près de 1 000 mètres carrés, le Mas des agriculteurs met ainsi en lumière, rien que pour le vin, “780 références pour environ 200 vigneron différents”, explique Jean-Paul Robert, qui dirige le site depuis avant son inauguration. « La volonté de la Chambre d’agriculture était de permettre que les produits arrivent directement des producteurs. Le vin et les fruits et légumes sont livrés par les producteurs eux-mêmes. Pour les autres, nous avons cherché à nous intégrer dans des circuits de transport déjà existants, » détaille celui qui, auparavant, évoluait dans la grande distribution et, donc, dans ce domaine, en connaît un rayon.

Un caviste traditionnel dans un supermarché local Ainsi achalandé, le Mas des agriculteurs attire quelque 150 000 clients à l’année. Dont certains sont vite devenus des habitués du large espace réservé aux vins. « Nous sommes comme un caviste traditionnel installé dans un supermarché de la production locale », confie, en chœur, Gilles Pellet, Saint-Gillois de 56 ans, et Gabriel Blaes, 33 ans, Alsaco-Bourguignon.

Tous deux avaient une affaire sur le territoire, avant de devenir “responsables du liquide” au Mas. « Avec, en tout, un millier de références qui intègrent, en plus du vin, la bière, le cidre, les alcools, les jus de fruits et... les eaux ! » Jamais avare



d’avis savoureux, disponible pour l’amateur éclairé ou le client de passage en quête de découvertes, le duo a toujours le bon conseil en fonction des goûts de chacun. « Chaque vigneron peut proposer trois de ses vins, ça peut monter à cinq pour les actionnaires, et tous sont soumis à la commission de dégustation qui se réunit régulièrement. 100 % des vins sont goûtés ici », conclut Jean-Paul Robert.

Une commission qui a accepté les bouteilles du vignoble Michel Hermet, notamment les Capelans, le blanc maison, exposé au cœur d’un endroit qui a trouvé sa clientèle.

Le Mas des agriculteurs :

581, rue Michel Debré, Nîmes - tél. : 04 48 76 02 10

mail : contact@lemasdesagriculteurs.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 19 h,

le dimanche de 9 h à 12h30.

Du Wine Bar Le cheval blanc au trois étoiles Les Prés d’Eugénie

Cuisine - L’itinéraire sans détours de Jules Bélaz

A tout juste 23 ans, le CV de Jules Bélaz témoigne d’une progression régulière guidée par l’envie de tutoyer les sommets. Une motivation qui a pris forme face aux arènes de Nîmes où cet Alésien de naissance a vécu deux années qu’il qualifie lui-même de marquantes. « J’ai débarqué au Wine Bar en échec scolaire. Je débutais un parcours d’apprenti en cuisine dans le cadre d’un CAP. J’ai découvert un univers de travail où la rigueur est essentielle. Il m’a fallu rapidement gagner en maturité. Les qualités humaines et professionnelles de M. Hermet et surtout du chef Laurent Tabuce avec qui j’ai passé le plus de temps ont été essentielles. Croiser la route de gens aussi passionnés, les écouter parler de leurs expériences, tout a déterminé la suite de mon parcours. » Parcours par la participation à l’ouverture du nouveau établissement des frères Pourcel à Montpellier puis par un séjour de douze mois aux côtés de Michel Kayser à Garons et enfin une intégration réussie en octobre 2023 dans l’univers de Michel Guérard où trois restaurants sont réunis sous le nom de



Michel a retrouvé Jules Bélaz (à gauche) à Eugénie-les-Bains et rencontré aussi Hugo Souchet, le chef exécutif du restaurant trois étoiles.

Les Prés d’Eugénie dans les Landes. « En fait, poursuit le jeune homme, ce sont encore les conseils de Laurent Tabuce qui ont, en quelque sorte, défini mon profil de carrière. Je l’entendais parler de haute gastronomie, d’étoiles Michelin et c’est une voie que j’ai voulu explorer. »

Une évolution de une à trois étoiles et une progression régulière puisqu’il occupe désormais le poste de demi-chef de partie poisson. « Je me suis fixé ces étapes et dès que je me sentais à l’aise dans un environnement j’ai cherché une remise en question en franchissant un palier. Ici le mot d’ordre c’est la qualité et celle des produits est exceptionnelle. A cela,

suyant l’exemple du regretté chef Guérard on cultive la rigueur, l’humilité et la précision. »

Une exigence dont Jules Bélaz veut s’imprégner pendant quelques temps encore avant d’envisager un séjour à l’étranger. Et puis ? « Le but ultime, malgré les difficultés dont j’ai conscience, ce sera d’avoir un jour mon propre restaurant ! » ■

Un agriculteur 100% nîmois qui se diversifie

Le grain de folie de la famille Bastide

Marc Bastide l'avoue, « si mon fils n'avait pas intégré l'entreprise, aujourd'hui l'exploitation serait en vente ». Heureusement Rémi est revenu au bercail à l'issue de son parcours de formation et c'est lui qui a apporté un petit grain de folie route de Générac. Enfin, grain de folie n'est pas tout à fait juste car la diversification et le développement de Nim'Grain n'ont rien à voir avec un manque de réflexion. Bien au contraire.

« En 1985, lorsque je me suis installé en reprenant cette exploitation de 90 ha, intégralement nîmoise, je marchais dans les pas de mon grand-père qui fut lui aussi agriculteur. » Les céréales destinées à une coopérative occupaient déjà une place importante. « Cependant au fil des années j'ai évolué vers le métier d'ensemencement et donc je produisais des graines pour des sociétés spécialisées dans l'exportation. Mais en 2015, la concurrence chinoise a eu raison de cette activité et quand Rémi m'a rejoint deux ans plus tard il a évoqué l'idée de la vente directe. Nous avons commencé par les farines et bénéficié de la création du Mas des agriculteurs pour trouver un premier débouché et nous faire connaître auprès d'un large public. »

Farines diverses et pâtes artisanales

La variété de la production qui va du blé dur aux pois chiches en passant par le seigle, les lentilles ou encore les haricots coco est aussi vendue à côté du site de production où les moulins à meule de pierre tournent à plein régime. « Les farines ont connu un intérêt incroyable au moment du Covid. Les gens faisaient des stocks et on travaillait 20 heures sur 24 ! » La variété des farines, une douzaine à base de blé dur ou tendre, permet surtout de répondre à la tradition de fabrication du pain



des deux côtés de la Méditerranée.

Mais le duo Bastide ne s'est pas arrêté en si bon chemin et depuis quatre ans avec une machine d'abord puis deux désormais, il transforme aussi son blé en pâtes alimentaires artisanales sous une douzaine de formes différentes. « Et voilà comment nous sommes devenus une sorte d'épicerie agricole qui distribue aussi chez de nombreux revendeurs et fait le bonheur de cuisiniers de la région », conclut le père qui voit la retraite approcher sans appréhension.

En attendant de le retrouver avec ses produits lors du rendez-vous fixé par Michel Hermet, début octobre, à la cave de Collorgues, on peut se rendre directement au Mas Petit, 13 route de Générac.

A Nîmes, bien entendu !

Téléphone : 06 21 98 66 01.



Alexandre Priseur, second autodidacte

A bientôt 30 ans, Alexandre Priseur, second de cuisine du chef Laurent Tabuce depuis septembre, n'était pas programmé pour occuper ce poste crucial. « Je n'ai pas de formation : j'ai passé un bac littéraire parce qu'il fallait faire l'école... Une fois en poche, j'ai pris un billet pour Londres, parce que j'avais envie de bouger. »

Dans la capitale anglaise, il assure la plonge puis la préparation de pizzas dans un établissement et ressent vite le déclic pour mieux entrer en cuisine : « J'ai bien aimé la dynamique ! On ne s'ennuyait pas... Et ça ouvrait pas mal de portes pour d'autres voyages. »

De retour à Nîmes, grâce à Séverine, future patronne du Skab qui alors travaillait encore au Wine bar, Alexandre Priseur devient commis du chef Michel Nigon, puis part continuer son apprentissage du métier dans la brasserie d'un étoilé à Cassis.

Ensuite, après une blessure longue durée du tendon du pouce, l'arrêt dû au covid, des saisons hivernales en Suède, Norvège et Suisse, il tape de nouveau à la porte du Wine bar Le Cheval blanc. D'abord pour un extra pendant la feria des Vendanges, avant de plus s'installer autour des fourneaux : « Dans mon parcours, j'ai essayé d'apprendre un peu plus à chaque fois. Avec Laurent, le chef, nous échangeons beaucoup avant de composer les menus du mois et chacun cherche à apporter sa part... » ■

Maurice Barnouin, un demi-siècle de vendanges

Le vigneron Maurice Barnouin, qui fêtera ses 69 ans le 23 janvier 2025, a d'abord célébré, l'été dernier, sa cinquantième vendange au sein du domaine familial de Gournier, à Boucoiran-et-Nozières. L'occasion pour ce compagnon de route - et de partage - du Wine bar (qui y avait invité ses clients, en novembre 1996, pour sa première décennie d'existence) de revenir sur ce demi-siècle au chevet de vignes qu'il a cultivées avec passion.



Un long engagement marqué par les inondations de septembre 2002 qui ont semé la désolation sur les terres de Gournier et failli engloutir le domaine pour lequel le vigneron s'est battu pied à pied pendant deux décennies.

« J'ai d'abord été agriculteur !, précise-t-il. A l'époque, nous faisons des fruits : pêches, pommes, poires, prunes, sur 80 hectares. En 1974, survient le choc pétrolier ! Le basculement s'est imposé. J'ai toujours aimé faire la fête, bien manger... Je n'allais pas faire des laitues (éclat de rire) ! Alors, nous sommes passés à la vigne. Entre 1976 et 1978, j'ai arraché, planté, arraché, planté... »

Années 80 - "Tente, on verra après !"

« L'adolescence terminée, je suis rentré dans la vie adulte. Quand tu as de la terre, tu peux en faire ce que tu veux. Grâce à la vigne, je conciliais une philosophie de vie avec une carrière professionnelle. Tout n'a pas été simple : innocemment, je me projetais juste dans une création, je ne savais pas que je me heurterais à un conservatisme. Heureusement, mon père m'a toujours laissé les coudées franches. Il me disait : « Tente, on verra après ! ». Et dans cette aventure, j'ai trouvé en Alain Demezou, mon œnologue dès 1974, un guide, devenu un ami (décédé en 2021, à 72 ans, NDLR), à qui je dois énormément... »

Années 90 - "Mettre le terroir en avant."

« J'étais toujours à fond... Professionnellement, j'étais en phase ascendante. La plénitude ? Elle ne m'a jamais touché ! Quand ça allait bien, il me fallait replonger dans une nouvelle aventure. J'ai consolidé le domaine, avec énergie, bonne humeur et "épicurisme" (sic !). Ma fierté à toujours été de mettre le terroir en avant. »

Années 2000 - Catastrophe au domaine du "ruisseau fou"

« Le 9 septembre 2002, on prend 8 mètres d'eaux boueuses qui s'engouffrent jusqu'au deuxième étage de la cave ! Les cuves avaient arraché la toiture... Onze personnes ont été hélitreuillées ce lundi-là. Là, vous êtes submergé par ce qui vous attend... Mais il était impossible de baisser les bras, de ne pas rebâtir... Pour mémoire, le domaine, construit par les Templiers, s'appelle Gournier, ce qui veut dire "ruisseau fou" ! »

Années 2010 - "Le vin, c'est ce qui te tient debout !"

« On a bien ramé ! Il fallait continuer à rembourser, rembourser, rembourser... Mais si je n'avais gardé que cette ligne, j'aurais tout arrêté ! Disparaître, je ne pouvais l'envisager. Et par tempérament, je n'ai pas voulu rester que prudent ; dans ces périodes où vous pourriez être pris de panique, le vin, c'est ce qui te tient debout ! »

Années 2020 - "Une belle histoire au quotidien"

« Depuis 1974, j'ai l'impression de ne pas avoir eu un jour de repos ! La nécessité d'être au top, tout le temps, c'est une angoisse, un poids ; ça impacte la vie personnelle... Avec les vignes, on n'est jamais serein... Mais pour moi, ça a été et c'est toujours une belle histoire au quotidien... »

Les vins de Michel Hermet

A boire et à manger

Michel Hermet se souvient, un peu amusé, que lorsqu'il avait évoqué la possibilité de faire du vin, son père avait pris ça pour une « galéjade ». « A son décès, je me suis adressé à lui et je lui ai dit : tu verras de là-haut ce dont je suis capable... »

Plus de 30 ans sont passés et Michel a tenu sa promesse. Pour preuve, **Les Capelans 2022**, blanc savoureux d'un

équilibre remarquable, à base de chardonnay et de viognier, aux parfums de fleurs, de fenouil et de fruits jaunes, qui accompagne aussi bien une assiette de coquillages, la marée du jour,



comme une belle dorade simplement grillée, ou un assortiment de fromages de chèvre.



Issu du cépage merlot, **Le Roc 2023**, est un rouge tendre et parfumé à souhait, qui offre de charmants arômes d'épices et de baies sauvages rappelant la mûre.

Il se marie à la cuisine de bistrot comme des œufs pochés vigneronne et aux grands classiques du Wine Bar, tels le foie de veau de la ferme du Cantal aux Halles ou le généreux steak tartare race Aubrac de la famille Senet.

Parce qu'ici, le "vin du patron" est tout sauf une caricature !