



«Le bruit ne fait pas de bien et le Bien ne fait pas du bruit.»
Saint François de Sales

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

Dimanche 1^{er} Janvier 2013 - N°18

EDITO

Des îlots d'Humanité...

La difficile période de mutation que nous vivons crée un certain malaise affectant sérieusement notre civilisation à bout de souffle. Ce contexte pourrait nous laisser entrevoir la possibilité de rêver que l'Humain l'emporte sur le matériel. Le constat est pourtant cruel!

Partout, c'est la course effrénée au chiffre et à la rentabilité, occultant l'essence même de nos valeurs essentielles. L'absence de référence à l'Autorité bafouée, laisse la place d'honneur à l'impudeur et l'irrespect, très en vogue actuellement. Capricieux et impatient, nous sommes avides de jouissance du tout, tout de suite, sans être capables d'apprécier quelquefois les merveilles et le charme du monde dans lequel nous vivons.

Amoureux des bas-fonds, notre nouvelle religion est le scandale et le sensationnalisme. La multiplication des réseaux de communication aggrave dangereusement notre solitude. A l'instant où nous nous intéressons à des faits qui se déroulent à des milliers de kilomètres, nous manifestons une indécente indifférence à l'égard de nos proches ou voisins. Victimes de la société qui a une capacité à nous infantiliser, nous capitulons devant le pouvoir de la machine, du mécanisme et de l'automatisme. Le robot est Roi et notre ordinateur un incontournable et omniprésent compagnon de route.

En marge de tout cela, nous disposons - Dieu merci - de quelques îlots d'Humanité qui nous permettent d'espérer. Le restaurant fait partie de ces poches de résistance, entretenant cette flamme qui procure chaleur humaine, émotions et découvertes au travers de notre jardin des sens. Le restaurant restera toujours un lieu de rencontres, de partage et de communion, qui, dans les moments difficiles apportera ces étincelles de bonheur indispensables au bien être.

Continuer à œuvrer dans ce but là reste ma passion. Avec la foi qui m'anime, c'est la source d'un certain enchantement.

Je vous souhaite une très bonne année
2013 remplie d'humanité !

Michel HERMET

En selle pour une nouvelle année à votre service



Les jours, les semaines, les mois donnent parfois l'impression de défiler au pas de course. La preuve, voilà bientôt deux ans que Michel Hermet fêtait, sur le parvis des arènes, ses trois décennies d'activités nîmoises. Pourtant, dans les mémoires, c'était hier ou presque...

Au-delà du temps qui passe, il reste heureusement des repères. C'est le cas de l'état d'esprit qui anime toute l'équipe du Wine Bar Le Cheval Blanc. Ici, vous le savez, la notion de service conserve un sens tout particulier. Et cette année qui débute sera fidèle à cette image grâce à l'expérience et à la créativité de Jean-Michel Nigon, le chef de cuisine, et au tempo donné en salle par le boss lui-même.

De quoi faire regretter un peu plus qu'une fois attablé ici, le temps passe une fois encore aussi vite !

sommaire ...

Cave de Collorgues
Jean-Marie Lagrange : le retour page 2



Sommellerie :
un président
tout terrain
page 3



Coquillages,
crustacés,
quels accords
mets-vins ?
page 3



A la cave de Collorgues, Jean-Marie Lagrange fourmille d'idées

L'ami de plus de 35 ans, l'associé des années San Francisco Steak House, est de retour en France. Définitivement. Installé à Collorgues, il met son expérience professionnelle au service d'un nouveau challenge : l'œnotourisme !

En juin 2011, Jean-Marie Lagrange partageait, large sourire aux lèvres, la joie de Michel Hermet célébrant ses 30 ans de présence professionnelle à Nîmes.

Pour lui, c'était une escapade, le temps de quelques jours de vacances, qui s'est transformée, un an plus tard, par un retour définitif en France. Et de vraies retrouvailles entre les deux hommes.

Le premier Gardois et le second Héraultais, avaient fait connaissance à Montréal dans les cuisines et les salles du Four Seasons. Une amitié venait de naître qui se transformait en association, quelques années plus tard du côté de la rue Roussy. Débutaient alors les années enthousiasmantes du San Francisco Steak House, avant que chacun ne mène sa vie professionnelle dans son propre établissement.

« J'ai vendu notre premier restaurant en novembre 1999, rappelle Jean-Marie Lagrange, puis je me suis accordé une année sabbatique avant de prendre la gestion d'un camping-château, près de Sarlat pendant une saison. » Ensuite, il retrouve la Canada avant de s'installer pendant quatre ans au Costa-Rica. « J'ai créé une charcuterie à Jaco Beach et vécu pendant cinq ans sur la côte pacifique de ce merveilleux pays avant de rejoindre le Panama. A Boquete, j'avais une crêperie – galerie d'art... »

Thés dansants et promotion du terroir

Un lieu mis à la vente au printemps dernier. « Je voulais revenir en France, me rapprocher de mes parents mais aussi des mes petits-enfants, Antonin et Louis. Mais l'opération s'est déroulée beaucoup plus vite que je ne l'imaginais. C'est un couple d'Américains, originaires de Nouveau Mexique, qui a repris ce lieu que j'avais baptisé "Art et café, la fête". »

A son retour, Jean-Marie Lagrange s'est donc posé à Collorgues, dans l'appartement de l'ancien directeur de la cave coopérative que Michel Hermet a transformé en lieu de stockage de son vin et en salles de réception. « Un lieu que j'ai envie de faire vivre à ma façon. J'ai des projets pour animer les salles mais aussi la cave elle-même dans le cadre d'une démarche œnotouristique. »

Des idées bien précises d'ailleurs puisque la première devrait prendre forme dès ce mois de janvier. « Je vais tester une formule



de thé dansant, le dimanche après-midi pour proposer une animation à un public de gens de plus de 40 ans avec des orchestres reprenant les rythmes des années 70 et 80. Il sera possible d'y associer une formule repas. »

Les salles du haut, pourraient également jouer un rôle culturel à l'échelle cantonale. « Elles peuvent parfaitement se prêter à des concerts ou à des représentations théâtrales et satisfaire ainsi les attentes d'une clientèle "tranquille". »

Pour développer le tourisme l'été, Jean-Marie Lagrange, à l'esprit d'entreprise intact, veut ajouter un autre volet. « Dans cette région d'Uzès qui a tant d'atouts, je vais me rapprocher des autocaristes. Collorgues a tout pour accueillir des groupes à l'heure du repas, mais aussi pour servir de vitrine aux producteurs locaux, comme c'est le cas, chaque année début décembre le temps d'un week-end. »

Celui qui animait le grill du San Francisco Steak House, s'était d'ailleurs installé au barbecue de Collorgues, le 1^{er} décembre dernier, pour régaler les visiteurs du samedi. Une place privilégiée qu'il a la volonté de retrouver régulièrement.

Le calendrier des thés dansants prochainement sur : www.winebar-lechevalblanc.com

Du parvis des Arènes au palais de l'Élysée



« En souvenir de notre rassemblement sur le parvis des arènes pour la Présidentielle ! »

Ces quelques mots gravés sur le livre d'or par François Hollande entouré de Damien Alary, président du Conseil Général du Gard et de Jean Denat, vice président en présence de nombreux édiles du Languedoc-Roussillon.



Coquillages et crustacés des idées pour de bons accords



Le plateau de coquillages est un grand classique du Wine Bar. Huîtres, moules et palourdes partagent la vedette au homard, tourteau et gambas. D'un côté les coquillages crus, qui appellent des vins blancs frais, au caractère primaire et d'une agréable vivacité ; de l'autre les crustacés à la chair délicate et fondante, plus ou moins dense, qui demandent des vins blancs, à la fois riches et élégants.

De nombreux vins de la carte du Wine Bar permettent ce type d'accord, à commencer par la cuvée Les Capelans 2011, mais aussi de très jolis vins hors région comme l'Alsace Riesling réserve 2008 du domaine Trimbach ou encore le Chablis 2010 de la Maison Louis Jadot.

Le vin de pays d'Oc des vignobles Michel Hermet, offre un équilibre

séduisant entre une générosité toute méridionale et beaucoup de fraîcheur. Il souligne le charnu des coquillages et le moelleux des crustacés, tout en donnant un accord gourmand et fringant.

Le Riesling, sec et précis, donne un accord classique axé sur l'équilibre entre vivacité et onctuosité, faisant ressortir le caractère salin des coquillages, et la note de douceur des crustacés.

Enfin, le Chablis, avec ses nuances miellées et sa franche minéralité, donne un bel accord de contraste, tonique et savoureux, flattant la note iodée des coquillages et tranchant avec la finesse de la chair des homard, tourteau et gambas.

A vous de choisir désormais.

Et bon appétit, bien sûr !

Notes de dégustation

Blanc sec, Les Capelans 2011

D'une belle robe d'un beau jaune doré brillant, ce vin offre un nez expressif et frais. D'abord floral, il est marqué par une note anisée et des arômes d'abricot frais et de pêche jaune.

Très onctueux et savoureux en bouche, il évolue vers des notes de pamplemousse. Une légère pointe d'amertume, très savoureuse, alliée à une fraîcheur minérale en finale, lui apporte jolie complexité et une belle persistance.

Ce vin, très harmonieux et charmeur, sera l'idéal compagnon d'un plateau de fruits de mer, de crustacés, de volailles, de poissons nobles, de fromages crémeux, de tomes ou de pélarçons moelleux.

Blanc doux 2008 – Muscat

Il est d'une couleur or magnifique, luisante. Au niveau des arômes, ce muscat est tout aussi séduisant et chatoyant avec une belle harmonie entre le fruit (citron confit, litchi), la rose et le miel. Léger et aérien, il est d'une fraîcheur désaltérante.

Il est le compagnon idéal du foie gras, des tartes aux fruits (pommes, poires, abricots, citrons) ou d'un dessert glacé à la mandarine ou à l'écorce d'orange confite.

Rouge, Le roc 2008

Dans sa robe rubis profond, au nez marqué par une légère note de fourrure traduisant une évolution favorable dans une expression élégante. A l'aération, se dégagent des parfums très nets de fruits noirs compotés rappelant la mûre et le sureau, le poivre noir et les épices douces.

Charnu en bouche, avec des tanins souples et fondus, le vin est parfaitement équilibré. Il évolue vers la tapenade noire et la réglisse. Sa grande fraîcheur en finale caressera le palais et procurera un plaisir certain : un mélange de rondeur, de jubilation et de tempérament.

Il sera recommandé sur des viandes de bœuf et d'agneau savoureuses : queue de bœuf en daube, joues de veau braisées, carré d'agneau rôti, pot au feu, perdreau, petits gibiers...

Rosé, Mémoire 2011

La belle robe saumonée annonce le vin idéal pour la saison d'été : fruité, friand, gouleyant et gourmand. Avec des notes de fraise et de fruits rouges, une jolie rondeur et une pointe de fraîcheur, le vin est séduisant.

Recommandé à l'apéritif, sur les salades ou les charcuteries, on pourra l'apprécier sur un caviar d'aubergines, des poissons ou viandes grillés, ou des desserts à base de fruits rouges.

Michel Hermet, président en mission



Elu à la présidence de l'Union de la Sommelierie Française en janvier 2011, Michel Hermet vit cette responsabilité avec passion. Et comme pour ses prédécesseurs, les honneurs qui accompagnent cette charge ne sont qu'une partie infime de cette activité bénévole tout particulièrement prenante.

L'année 2012 lui a cependant permis de saluer le talent de certains professionnels engagés dans des concours nationaux. En juin, le Bordelais Bertrand Bijasson était lauréat du Master of Port.

Puis, mi-octobre à Marseille, l'Alsacien Romain Iltis devenait Meilleur sommelier de France et recevait des mains de Michel Hermet le trophée symbolisant ce titre.

2013, sera marquée par deux grands rendez-vous internationaux. Fin mars, l'UDSF attendra avec beaucoup d'espoir le résultat du Français David Biraud. Le complice du chef Thierry Marx (ancien locataire du Cheval Blanc) au Mandarin Oriental à Paris, partira au Japon à la conquête du titre de Meilleur sommelier du monde. Ensuite, fin septembre, c'est en Italie que sera remis le titre européen.

Pour sa dernière année de mandat, le président nîmois aimerait bien entendre résonner La Marseillaise !

Nouveaux visages, nouveaux talents

Rodolphe, un scorpion qui en pince pour la cuisine

Nîmois pur jus depuis sa naissance en octobre 1979, Rodolphe Belinguier n'a jamais rêvé d'autre métier que celui de cuisinier. « Depuis l'école primaire, je l'ai dit. C'est pourquoi je ne n'ai pas trop forcé au collège... », sourit ce Scorpion ascendant gastronomie devenu second de cuisine au Wine Bar depuis avril 2012. « Je connaissais Jean-Michel Nigon, le chef, et je savais qu'il cherchait quelqu'un. J'avais envie de revenir sur Nîmes et de me mettre à mon compte, mais l'occasion de profiter de l'expérience de Jean-Michel était trop belle. » Voilà comment, l'ancien élève de l'Étincelle qui débuta au Nimotel à 17 ans, a débarqué face aux Arènes après sept ans aux Vignes Blanches, à Beaucaire, avec une seule priorité : « Etre constant ! ».



Elisabeth et Carole, une bonne idée de parité

A elle deux, elles apportent une vraie touche de féminité au cœur de la cuisine... Toutes deux commises (mais comment dit-on au féminin ? !), elles font même rimer depuis leurs arrivées parité avec égalité (en nombre) non loin des fourneaux. Carole Tarançon, 47



printemps, est poissonnière de formation. Son mari, Robert, l'est d'ailleurs toujours et fut écailler du Wine à son époque, du côté du square de la Couronne. Une fois passé son CAP de cuisine, cette année, elle a pris place dans l'équipe : « Je voulais changer de voie depuis quelques années et, connaissant Jean-Michel (Nigon) et M. Hermet, j'ai fait mon stage au Wine Bar Le Cheval Blanc. Et j'y suis restée. Apparemment, je fais l'affaire... »

Elisabeth Moreau, 54 printemps, affiche plus d'un an de présence depuis août 2011. Après de nombreux postes en restauration collective, notamment sur Marseille, elle s'est présentée une première fois au Wine, puis une seconde. Démarche répétée qui a séduit par sa motivation le patron. « Quand je suis venue, Carole n'était pas encore là. Maintenant, nous sommes à égalité, deux partout et je me sens à l'aise dans cette équipe... »



Yohann, le petit nouveau en salle

Autre Nîmois du Wine, né à l'hôpital Carrémeau, Yohann Maurin est le nouveau visage du Wine Bar côté salle. A pas encore seize ans qu'il fêtera au printemps 2013, il s'est engagé dans un CAP de deux ans avec apprentissage chez Michel Hermet à raison de trois semaines par mois au service et une de cours au CFA de Marguerittes. Son passage au collège de Saint-Chely d'Apcher où il était entré avec des envies de cuisinier l'a poussé à bifurquer vers la salle. « C'est là où je veux travailler maintenant », confie avec envie ce faux timide...



Extrait du Livre d'Or :

«A Michel Hermet,
le roi du vin, donc l'ami du «Point» après avoir goûté son
vin divin, dans un état d'extase absolue...»

Franz Olivier GIESBERT, directeur du Point

