

«Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours...»
Brillat Savarin

Mercredi 1^{er} Janvier 2014 - N°19

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

EDITO

Pour une communion fraternelle

Les tromperies, scandales et dérapages successifs qui victimisent l'industrie alimentaire ne doivent pas nous laisser indifférents. Cette activité économique, participant à une course effrénée à la productivité à outrance présente ses limites et quelques défaillances.

Est-ce raisonnable d'exiger une qualité lorsque le coût d'un produit est au plus bas ?

Garant d'une bonne santé, doit on négliger à ce point notre alimentation qui procure à notre quotidien un bien être sur le plan physique et psychologique ?

Au regard de sa vitale importance, doit on traiter ce plaisir qui offre bonheur et joie de vivre avec autant de désinvolture ? ...Bien trop souvent au profit de futiles et virtuels divertissements !

A travers la gastronomie, la table reste un carrefour d'échanges humains et culturels. Elle accroît la confiance de l'amitié, les délices de l'amour, facilite les affaires et procure l'une des plus belles jouissances. C'est très souvent au milieu des festins que se prennent les grandes décisions, que se traitent les affaires, la guerre ou la paix ou le sort des peuples.

La bonne cuisine, à l'abri des modes éphémères, permet de retrouver quelques-unes de ses propres racines et de partager des émotions. Le plaisir de la table, particulier à l'espèce humaine, est une sensation liée à diverses circonstances de moments, de lieux, de choses et de personnages qui accompagnent le repas. Autour d'une certaine convivialité et d'un sens de la fête.

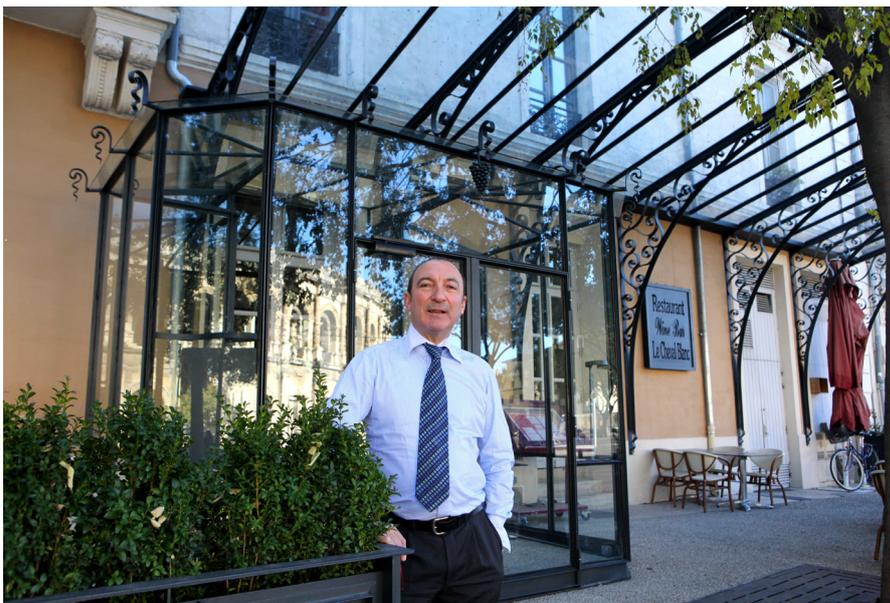
Aucun bon repas ne peut être concocté sans le respect fondamental de la matière première. Le travail tenace d'un talentueux producteur ou éleveur ne se galvaude pas et ne doit pas se déprécier. Une qualité ne se brade pas et ne se négocie pas, hormis pour qui souhaite sombrer dans l'avalissement ou le rabaissement.

C'est dans cet esprit que les Maîtres Restaurateurs proposent dans leurs établissements une cuisine faite maison par des professionnels confirmés (Maître Restaurateur est un titre officiel reconnu et contrôlé par l'Etat).

Sensible à un certain art de vivre grâce à nos éleveurs, pêcheurs, cultivateurs et vignerons, je reste plus que jamais fidèle à ma philosophie d'authenticité. Sachons préserver autour de la table qui nous rassemble, une véritable communion fraternelle.

Michel HERMET Maître Restaurateur

Une très belle entrée en matière !



Il y a des changements qui passent inaperçus et d'autres qui sautent aux yeux. Les aménagements réalisés à l'extérieur du Wine Bar, face aux arènes, ont été réalisés en deux temps.

« Tout est parti de ma volonté de réaménager la terrasse pour mettre en accord les abords extérieurs de l'établissement avec ce qu'il est à l'intérieur. Beaucoup trop de clients qui nous découvraient étaient surpris par l'image que l'on donnait dehors et celle qui est la nôtre dedans. Il fallait donc améliorer la visibilité du Wine Bar par rapport à la relative austérité du bâtiment », explique Michel Hermet.

Bien entendu, Olivier Mouton, l'architecte en charge de travailler sur le projet a rencontré son homologue des Bâtiments de France afin d'évoquer les contraintes liées à la proximité des arènes. La marquise a été posée à la mi-juillet au-dessus d'une terrasse parfaitement délimitée qui offre une capacité de 40 à 50 couverts.

Le sas vitré, lui, est en place depuis la mi-novembre. Il ajoute un vrai cachet à l'entrée du restaurant. Bien sûr, il a pour vocation première d'assurer une isolation thermique en hiver. « Il nous permet surtout de mettre en valeur le banc de coquillages dont nous faisons l'une des images de marque de l'établissement. C'est une sorte de vitrine qui évite aussi les « chapardages » auxquels nous étions régulièrement confrontés. Mais l'essentiel, c'est cette nouvelle image de marque qui est offerte au restaurant. »

sommaire ...



24 heures chrono : tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les coulisses du Wine Bar sans jamais oser le demander...

page 2 et 3



Sommellerie : Michel HERMET réélu président dans un fauteuil !

page 4

Une journée au cœur du W



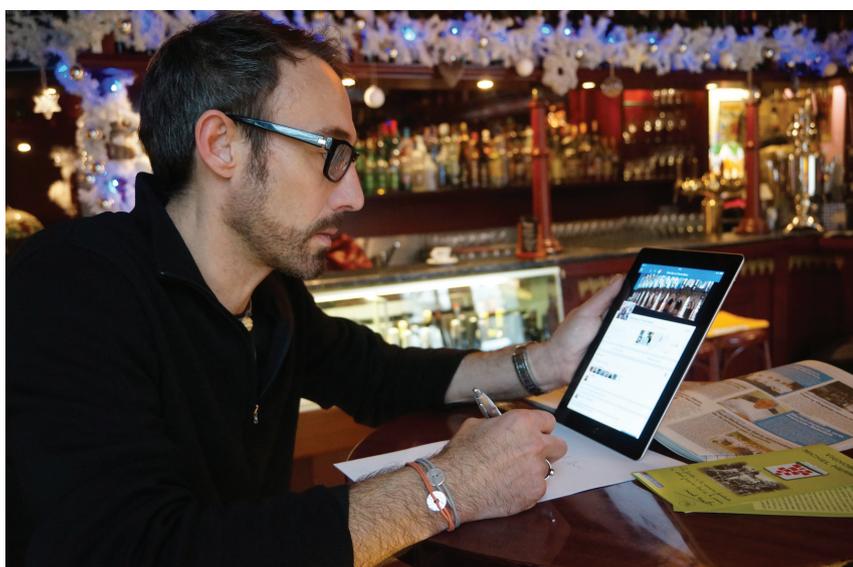
Avant 9 heures, Jean-Michel Nigon passe chez ses fournisseurs aux halles de Nîmes, tel Sébastien Bruguier qui administre son royaume de la pomme de terre avec talent. Il s'agit de trouver les meilleurs produits de saison et sentir ce qui peut figurer en bonne place à la carte. Ce tour des étals est un rituel pour le chef du Wine bar.



Au Wine, les cuisines s'éveillent dès 9 heures avec l'apparition du quatuor au sein duquel se savoure la parité. Pensé la veille, le menu s'élabore alors tranquillement et la matinée est quotidiennement rythmée par les arrivages de ce que Rodolphe Belinguier cuisinera avec le chef dès midi.



Après concertation avec les chefs en cuisine, Stéphane Guérin, grand maître de la salle, écrit le menu du jour sur les ardoises. D'une écriture de velours, tout sourire, il met ainsi la dernière main à l'un des incontournables de la maison.



Secundant Stéphane depuis une douzaine d'années, Hervé Allemand est l'artiste et le décorateur de la maison. Grâce à lui, le restaurant affirme sa présence sur les réseaux sociaux en animant la page Facebook du Wine Bar...

Discreète, Elisabeth Moreau, commis de cuisine, n'attend pas que le chef lui demande pour se mettre à l'ouvrage. Ce jour-là, elle débutait sa journée en préparant des tuiles aux amandes pour agrémenter les desserts.



Wine Bar "Le Cheval Blanc"

Voilà ici dévoilé l'un des rares moments, si ce n'est pas le seul !, qui réunit quasiment toute l'équipe du Wine bar.

A 11 heures tapantes, membres de la cuisine et garçons (rares y sont les filles...) de la salle se retrouvent autour de la table pour le déjeuner qui précède le service. Un temps d'échanges même si chacun garde en tête ses futures tâches à accomplir...



Sourire aux lèvres, Carole Tarancon se glisse, elle-aussi, dans un des recoins de la cuisine pour apporter sa contribution au travail collectif. Forte de son CAP, motivée, l'autre commis (on n'a toujours pas trouvé de féminin à ce nom ?!) apporte en plus de sa féminité une dose de bonne humeur.



Sommelier du Wine Bar, poste ô combien important dans l'établissement, Ludovic Prévitalte s'occupe de la gestion des caves. Dès le matin, ce Jurassien descend dans celle où sont précieusement entreposées les bouteilles de la maison pour remplir les caves de jour qui alimenteront la salle selon les commandes et désirs des clients. Régulièrement, il réceptionne et contrôle les arrivages de vins et eaux de vie et tient le boss informé du niveau des stocks afin de préparer les achats à venir.



Le 23 mai 2013, Mathieu Missot a fêté sa première année pleine au Wine bar où il avait vécu son apprentissage entre 2009 et 2011. Après une année pas vraiment sabbatique et des extras à l'hôtel Mercure de Port-Camargue, ce Nîmois pure souche est donc revenu en salle, où il aime le contact avec le(s) client(s) et souhaiterait développer son intérêt et ses connaissances pour le vin. A suivre...



Historique de la maison où il ne fait jamais de bruit, monsieur Allali garde la maîtrise de la plonge depuis plus de deux décennies. Quand le service débute, il arrive près des machines à laver, prêt à s'activer au chevet de la vaisselle maison. Et dans une cuisine où tout se fait à la main, il apporte aussi son aide aux pluches.

2013, un millésime de vigneron

Maurice Barnouin est formel : « Nous tenons là un très beau millésime ! » A l'unisson de l'ensemble des vignerons de la région, et tout particulièrement du Gard, l'ami Maurice, qui élabore, entre autre les vins du Vignoble Michel Hermet, établit un bilan très positif de la récolte 2013. « *Après un printemps froid et tardif, et un cycle de maturation décalé par rapport à une année classique, on a pu faire un vrai travail d'orfèvre... la récolte était superbe.* »

Des raisins mûrs à point, qui ont donné des vins équilibrés au fruité très pur. Les blancs s'annoncent frais et gourmands, et les rouges offrent déjà un bel équilibre sur des tanins soyeux. Les cépages extra-régionaux, comme le chardonnay et le merlot, ont particulièrement apprécié l'absence de grosses chaleurs, donnant des vins fins et élégants. Un bon présage pour la cuvée « Les Capélans » assemblage de chardonnay et de viognier qui se révèle expressive et séduisante, et pour la cuvée « Le Roc », un vin complet, déjà très prometteur !

Enfin, le muscat, issu d'un clos situé à Vendargues, il est vendangé en toute convivialité chaque année par Michel Hermet et quelques parents et amis. Cette confidentielle cuvée de vin moelleux, offre de délicats arômes de rose, de fleur d'oranger et de fruits confits, et promet de savoureux accords avec les fameuses crêpes au coulis d'agrumes, ou les fromages persillés comme la fourme de Montbrison.

Un très fidèle serviteur de la sommellerie française



Michel Hermet affiche 40 ans de fidélité à l'Union de la sommellerie française. Un parcours sans faille qui l'a conduit à devenir le président national de cette association en janvier 2011. Au terme de son premier mandat, les adhérents de l'UDSF ont confirmé leur confiance au professionnel nîmois. Le 12 novembre dernier, lors de l'assemblée organisée en Corse, Michel Hermet est donc parti pour un nouveau mandat.

Sa première sortie officielle de "nouveau" président l'a conduit en Champagne. A Vertus, il assistait aux deux dernières étapes du concours du Meilleur jeune sommelier de France – Trophée Duval-Leroy. Avec la complicité de Carol Duval-Leroy, il a remis son titre au vainqueur, Maxime Brunet, qui œuvre dans la salle du restaurant de William Frachon, à Dijon.

Auparavant, l'année 2013 a été marquée par d'autres événements importants puisque Michel Hermet a représenté la France lors des deux grands concours internationaux. Il a ainsi encouragé David Biraud, le chef sommelier de Thierry Marx à Paris, lors du Mondial organisé à Tokyo puis à San Remo (Italie) à l'occasion de l'épreuve européenne.

Echos

Félicitations ministérielles

Le hasard fait souvent bien les choses ! Quelques jours seulement après la réélection de Michel Hermet à la présidence de l'UDSF, Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt était de passage à Nîmes où il était notamment venu saluer le député socialiste Françoise Dumas. Le membre du gouvernement en a donc profité pour féliciter le patron des sommeliers français dont il est, finalement, le ministre de tutelle.

Une visite gourmande, bien entendu, qui perpétue une sorte de tradition d'accueil de la maison. Square de la Couronne ou face aux arènes, le Wine Bar a tour à tour enregistré les



passages de Christian Poncelet, alors président du Sénat ; François Fillon, futur Premier ministre ; François Hollande, en campagne pour l'élection présidentielle ; Jean-Louis Debré, Président du Conseil Constitutionnel et Manuel Valls, l'actuel Ministre de l'Intérieur. Une belle galerie !

Une cloche aux parfums

S'il fait saliver les amateurs de fromages, le chariot qui circule de table en table au cours du service a quelques kilomètres au compteur. A la veille de Noël, il est donc devenu une pièce de musée ! En effet, Michel Hermet a choisi de valoriser le travail d'un artisan en investissant dans un nouveau chariot esthétiquement très réussi et doté d'une cloche. Désormais, parfums d'époisses de Bourgogne, Munster d'Alsace et autre Salers du Cantal, seront réservés aux seuls clients désireux de faire un tour de France des fromages.