



« L'homme qui possède la paix de l'âme, ni ne s'ennuie, ni n'ennuie les autres. »

Epicure

Dimanche 1^{er} Janvier 2023 - N°27

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

Le verre à moitié plein...

L'ambiance anxiogène liée aux crises et les bouleversements successifs sont une source de déstabilisation et de doutes. Les vulnérables humains que nous sommes doivent affronter ces temps d'incertitudes avec résilience et abnégation. Ces chamboulements nous affectent profondément et bousculent notre confort de vie. Adieu à une certaine douceur de vivre !

Au risque de sombrer dans un vide abyssal, nous avons l'impérieux devoir de réagir positivement en puisant dans nos ressources intérieures qui permettent de naviguer dans les hauts, comme dans les bas, avec bienveillance.

A la suite de longs mois de confinement, les 40 ans fêtés en octobre 2021, ont contribué à mettre du baume dans nos cœurs apaisés... grâce aux animations gastronomiques et musicales. Le succès de cet engouement nous a incités à programmer quelques concerts en partenariat avec Jazz 70, que dirige l'ami Stéphane Kochoyan. La vie serait bien fade et dénuée d'intérêt sans musique, sans art et sans émotions procurées par les arts de la table.

Autour du vin qui nous livre de multiples enseignements et avec la culture épicurienne qui nous anime, nous nous employons à vous faire partager notre joie de vivre et notre enthousiasme avec notre verre à moitié plein.

Sachons savourer ces précieux instants de bonheur et de communion autour d'une bonne table, indispensables à notre qualité de vie. Sachons dissiper les ondes négatives qui nous entourent. Sachons apprécier ces moments du quotidien susceptibles de nous enchanter ou de nous émerveiller... C'est ce que, très sincèrement, je vous souhaite pour 2023, avec mes vœux les meilleurs.

Michel HERMET

Gérard Lattier - Michel Hermet, le tableau d'une amitié



« La peinture, c'est mon Valium ! » Cheveux blancs, regard clair, accent chantant du midi, Gérard Lattier reçoit dans sa maison atelier où il peint chaque jour que Dieu fait ! A 85 ans (depuis le 15 novembre), sur les hauteurs de Nîmes, en pleine garrigue, avec vue au lointain sur le Mont Bouquet, le peintre conteur passe son temps pinceaux en mains et verbe haut.

Et il prend toujours un moment pour raconter des histoires. Comme celle de son amitié avec Michel Hermet : « Il connaissait mes toiles par Rémi Villa, le cuisinier, très bon chef, de la Farigoule, rue Pierre-Semard à Nîmes. » « Claude Viallat m'avait orienté sur Gérard », précise de son côté le maître restaurateur.

« J'étais employé de mairie à Nîmes, je décorais le livre d'or de la Ville. Je l'ai fait sous Emile Jourdan, Jean Bousquet, Alain Clary... J'avais largement le temps de peindre. Avec les encouragements de Claude

Viallat qui, alors, était directeur de l'école des Beaux-Arts. »

Voilà comment, depuis bien longtemps, les oeuvres de Lattier tronent dans la salle du Wine bar. L'une d'entre elles a même servi d'étiquette à un vin de la maison. Une illustration en peinture d'une relation haute en couleurs...



Effacer le mot "crise" de son vocabulaire

En 1992, Vincent Lindon et Patrick Timsit étaient les héros du film "La crise" de Coline Serreau. Puis, deux ans plus tard, Alain Bashung, dans un titre très au second degré, chantait « ma petite entreprise, connaît pas la crise... ». D'une manière ou d'une autre, la crise est donc une situation qui inspire et que

chacun, à sa façon, s'efforce de gérer, même lorsqu'elle devient collective. Sommelier, restaurateur et chef d'entreprise, Michel Hermet a été lui aussi confronté à la crise, ou plutôt aux crises qui se sont succédé depuis trois ans. Et avec l'enthousiasme et la volonté qui constituent son ADN, il a fait face.

Tout a commencé par la crise sanitaire, une longue fermeture puis une clientèle à reconquérir...

De mes parents, j'ai appris une chose, être toujours optimiste en toutes circonstances. C'est-à-dire que de quelque chose de négatif on peut retomber sur du positif ! D'abord il faut admettre que d'une certaine manière cette crise a pu constituer un moment que nous avons pu apprécier, il ne faut pas se voiler la face. Cela a permis d'être chez soi, de vivre ce que l'on n'a pas l'habitude de vivre dans notre métier.

Puis la reprise n'a pas été simple puisque les clients n'ont pas été au rendez-vous tout de suite. Il a fallu quelques mois pour qu'ils reprennent confiance. Donc on a été patients et fait de notre mieux pour rétablir cette fidélité en entretenant le contact par des e-mails et des nouvelles qui apportaient des notes positives. Et puis il y a eu le déclic avec le quarantième anniversaire de mon installation à Nîmes. Je voulais marquer cela comme ce fut le cas pour les 30 ans. Mais cette fois-ci, il n'était pas question de réunir 2000 personnes sur la place des arènes. Il s'agissait d'organiser un événement qui concerne plus directement le client fidèle en proposant quelque chose d' inédit. Avec un menu original reprenant des plats signatures de chefs doublement ou triplement étoilés et une dizaine de concerts pendant un mois à l'automne 2021. Un succès qui a redonné de l'espoir, remotivé toute l'équipe et permis que l'après-confinement se passe bien.

Ensuite vous avez pu toucher du doigt un autre problème avec un personnel qui s'éloignait de la restauration. Quelle solution avez-vous trouvée pour ne pas trop être pénalisé ?

Nous avons enregistré une série de départs parmi l'équipe et il a fallu 2 à 3 mois pour retrouver de la stabilité. C'est surtout en salle que ce fut compliqué. Mais au bout du compte, le restaurant



s'est féminisé.

L'important c'est de parvenir à fidéliser les employés. Être le plus humain possible, se montrer compréhensif sur les horaires et se donner les moyens d'être attractif sur le plan des salaires en fonction des capacités de chacun. Ce sont des gestes nécessaires pour qu'ils se trouvent bien à nos côtés.

Personnellement, comme ce fut le cas par le passé, je n'hésite pas à accueillir des gens qui n'ont pas de formation mais qui font preuve de volonté. Le diplôme ne fait pas tout, il faut savoir laisser une chance à ceux qui font preuve d'envie.

Enfin, depuis quelques mois, ce sont les prix des matières premières et de l'énergie qui s'envolent. Un problème de plus et l'obligation de rester les pieds sur terre sans que le client n'en souffre...

Effectivement cette crise est encore plus grave sur le plan économique. Sur la question énergétique, la première des choses faites a été de sensibiliser les collaborateurs et l'entourage sur la notion d'économie. Cela s'applique notamment à la nécessité d'éteindre les lumières le

plus tôt possible et d'en faire de même avec le gaz afin d'éviter de faire gonfler les factures de fin de mois ou de fin de semestre.

Concernant le prix des matières premières, la même vigilance s'impose. On peut alors essayer de négocier avec certains fournisseurs ou bien repenser certains choix. Ainsi le chef Laurent Tabuce m'a alerté à la fois sur le risque de pénurie de foie gras et la conséquence sur les prix. Nous avons donc fait le choix de le retirer de la carte pour le proposer éventuellement sur l'ardoise parce que au moment des fêtes les clients pouvaient avoir envie d'en commander.

Nous devons donc jongler avec les tarifs des produits sans trop augmenter les prix. Les clients ne comprendraient pas que d'un menu à 30 € on passe d'un seul coup à 40 €. Et surtout cela ne me paraît pas juste comme solution. Il faut donc rester dans les cordes et accepter à un moment ou à un autre de ronger sur les marges tout en préservant l'équilibre nécessaire à la comptabilité d'une entreprise. Deux mots peuvent résumer tout cela dans la gestion au quotidien : l'attention et la prudence. ■

Avec 350 références, des classiques et des pépites originales Ici, on joue carte sur table !

Sommelier dans l'âme et épicurien, Michel Hermet s'est toujours employé à mettre le vin en valeur et à bâtir une carte des vins en harmonie avec cette cuisine généreuse, inspirée de l'univers de la brasserie et du bistrot, qui fait la réputation du Wine Bar. Plus de 350 références permettent de faire un tour complet du vignoble français.

Des cuvées classiques, souvent recherchées par les amateurs, côtoient des vins parfois originaux ou méconnus, avec un petit satisfecit pour la Bourgogne, région de cœur de cet infatigable globe-trotter du vignoble : « *J'ai fait mes premiers pas de sommelier à Beaune, la Bourgogne est restée ma région de prédilection, ça m'a sensibilisé à ce type de vins pleins de finesse et d'émotion, mais je n'ai jamais négligé, par exemple, les vins de Bordeaux, j'en ai toujours eu. Bien sûr, je mets aussi en avant le Languedoc-Roussillon et la vallée du Rhône sud, de Perpignan à Châteauneuf-du-Pape, deux grands vignobles de référence, à commencer par les Costières de Nîmes.* »

Très sollicité, Michel ne peut pas mettre à la carte tous ses coups de cœur. Il les propose en une sélection d'une quinzaine de cuvées qui change régulièrement et permet de satisfaire la curiosité des nombreux habitués de la maison : « *Quand on a créé le Wine Bar San Francisco, au square de la Couronne au milieu des années 80,*



c'était le début des bars à vins, ce type d'établissement proposait une nouvelle façon d'aborder le vin, c'est à partir de là que j'ai développé le service au verre. Pour un sommelier c'est formidable, ça permet de varier les accords mets et vins. »

Question d'équilibre

Fier d'appartenir à une famille de vigneron et en hommage à son père Gilbert, Michel élabore, depuis le début des années 90, son propre vin, avec la complicité de l'ami Maurice Barnouin du Domaine de Gournier, à proximité d'Uzès, auteur depuis plus de 40 ans de délicieux vins de pays des Cévennes.

Décliné dans les trois couleurs, le VMH (vignoble Michel Hermet) est devenu un classique du restaurant, disponible sur place et en vente à emporter.

Au Wine Bar, la consigne est claire et l'équipe l'applique avec enthousiasme, « *Initier et permettre la découverte* ». L'accent est mis, par exemple, sur l'une des spécialités du vignoble régional : les vins doux naturels. Le maître des lieux les apprécie particulièrement : « *Les muscats et les rouges catalans comme les Banyuls, jeunes et hors d'âge, ce sont des vins que peu de clients commandent, mais ils sont parfaits pour accompagner les desserts et quand on les fait déguster, les gens les apprécient vraiment...* »

La philosophie de la maison pourrait être : la qualité plus que la quantité...

« *Les bibles c'est bien, s'amuse Michel, mais avec des milliers de références sur une carte, les clients sont perdus et ne peuvent plus choisir. Une bonne carte des vins c'est surtout une question d'équilibre. Mon credo : proposer des vins pour tous les goûts, dans le respect d'un bon rapport qualité prix !* »



◀ *En janvier 2020, la carte des vins du Wine Bar a été couronnée par le Grand Prix du magazine Terre de vins dans la catégorie "Brasseries, bistrot et restaurants bistrots".*

Un titre remis par Patrick Bruel en présence de Philippe Faure-Brac, Meilleur sommelier du monde 1992.

Entre salle et cuisine, un trio nouveau



Mamadou BAH (20 ans), natif de Conakry, la capitale de la Guinée, et installé depuis 5 ans dans le Gard, est passé par le CFA de Marguerittes. Après quelques boulots, il s'est décidé, lui aussi, à déposer un CV, sur les conseils d'un ancien de la maison, Benjamin. Engagé début juin, Mamadou a, petit à petit, trouvé ses marques derrière le bar et a même entamé son apprentissage de la découverte du vin. « *J'aime tout dans ce poste !*, se réjouit le nouveau barman qui se régale *de nouer un contact avec les clients.* »



Pauline LLURBA (27 ans) s'est formée dans son pays catalan natal où, à Perpignan, elle a obtenu un bac pro et un brevet pro de gestion. Après des emplois dans des restaurants de cette région, comme l'Almandin à Saint-Cyprien, Pauline a souhaité changer d'air. C'est pourquoi, sans bien connaître l'établissement, elle a envoyé un CV au Wine bar. « *Je pensais qu'il s'agissait d'un gastro !* », confie celle qui est entrée en salle à l'automne 2021. « *Mais dès que j'ai débuté ici, j'ai adoré. Je soigne le contact avec le client, je leur vends du rêve, j'aime trop ça. Je suis bien ici, à ma place.* »



Nadia MARGUTOIU (50 ans), installée dans le Gard depuis vingt ans, où elle a travaillé pendant plus d'une décennie au service des stagiaires du club de tennis des Hauts de Nîmes, a fait acte de candidature au Wine bar sur les conseils de sa fille, Ana-Maria. Entrée au Wine en 2019 comme aide en cuisine et à la plonge, Nadia, qui n'aime pas les bavardages inutiles, y a gagné ses galons de pâtisseries. Comme une destinée qui s'accomplit. « *Grâce à un cousin en Roumanie, je connaissais un restaurant, à côté de Bucarest, qui s'appelait... "Cheval blanc" !* »

Juge très tricolore

En l'espace de quelques jours Michel Hermet a jugé deux épreuves de sommellerie.

Au concours du Meilleur ouvrier de France puis à celui du Meilleur sommelier de France, il a croisé par deux fois la route de Xavier Thuizat, chef sommelier du Crillon à Paris, lauréat à chaque fois.



Allez la France, allez Pascaline !

Du 7 au 12 février 2023, Paris, accueillera le concours du Meilleur sommelier du monde. Pour la première fois la France sera représentée par une candidate. En effet, Pascaline Lepeltier qui cumule les titres de Meilleur sommelier et Meilleur ouvrier de France depuis 2018, a remporté la sélection organisée par l'Union de la sommellerie française dont Michel Hermet est le Président d'honneur. Il n'a donc pas manqué d'encourager la candidate tricolore avec d'autant plus de force que depuis 2000 la France court après un titre international.



info @

Vous souhaitez être tenu informé de l'actualité du Wine Bar le Cheval Blanc, merci de nous communiquer votre adresse mail !

e-mail: winebar@wanadoo.fr