Wine Bar "Le Cheval Blanc"

«N'espère rien de l'homme s'il travaille pour sa propre vie et non pour son éternité» *Antoine de Saint-Exupéry*

Dimanche 1er Janvier 2017 - N°22

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

Une page se tourne

Après 28 ans d'engagement dans la vie associative, j'ai cessé d'exercer mes responsabilités de Président des Sommeliers de France, le 8 novembre dernier à Toulouse. Nommé Président d'honneur par mon successeur Philippe Faure-Brac, qui dirige le Bistrot du Sommelier à, Paris, je siégerai dorénavant à la commission des sages. Une page se tourne.

La vie associative est une excellente école de la vie qui permet de poursuivre un certain apprentissage. En défendant des intérêts communs, elle offre la possibilité de s'extirper de sa bulle quotidienne en élargissant ses connaissances. Elle est un salutaire rempart contre l'individualisme, favorisant l'échange et la transmission. Sur le plan humain, elle est un incomparable enrichissement de l'esprit et une extraordinaire leçon d'existence, qui apprend beaucoup sur le fonctionnement et le comportement de l'individu.

Malgré les exigences liées à ces obligations et au poids du fardeau, cette prestigieuse fonction m'a apporté d'intenses satisfactions en préservant l'unité de notre famille professionnelle dans le but de la faire évoluer. Mais également en arpentant les régions viticoles françaises et étrangères et en tissant des liens privilégiés avec le monde des sommeliers et des vignerons. D'inoubliables instants de rencontres et de partage qui viennent embellir l'album de souvenirs et qui sont le témoignage d'une formidable reconnaissance professionnelle.

Cette tâche, assumée avec passion empiète fatalement sur sa vie qu'il faut savoir réorganiser intelligemment, afin d'éviter certains déséquilibres hasardeux. Les clients les plus fidèles ont compris ces absences répétitives en restant indulgents pour une cause qui les honorait. Dorénavant soulagé de cette captivante et prenante mission, il m'est agréable de me concentrer davantage sur la qualité des prestations pour vous apporter ces quelques étincelles de bonheur. Et de maintenir une certaine constance en favorisant la convivialité, et l'enjouement dans un esprit épicurien, véritable philosophie de l'établissement.

J'écrivais dans mon dernier édito de président de l'UDSF, que « *notre société en manque évident de repères, souffre terriblement d'une carence d'Humilité. Partout autour de nous, nous assistons à une course effrénée à sa propre valorisation et au paraître, qui bien souvent frise le ridicule ou le déraisonnable. Cette émulation n'apporte qu'un bonheur dérisoire et fugitif. En voulant absolument épater son prochain, on cultive l'inculture en sublimant un acte anodin ou un commentaire superfétatoire. Dans ce monde plein de fourberies, je crois en la valeur travail, qui ne doit pas être associée à une méchante aliénation, mais qui doit être une source d'équilibre et de satisfactions aboutissant à une réussite…* »

Je vous invite donc à aimer ce qu'il faut aimer en résistant à la médiocrité et à l'indifférence. Je vous souhaite une excellente année 2017.

Michel HERMET, Maître Restaurateur

En 6 ans de présidence nationale, Michel Hermet a été mis à contribution sur tous les continents : à Hong-Kong, jury du meilleur sommelier d'Asie-Océanie, ou pour partager des vendanges endimanchées au Chili.

L'œuvre d'un artiste cubain pour saluer celle de Michel Hermet à la présidence de la Sommellerie Française.

Wine Bar "Le Cheval Blanc" - 1, place des Arènes - 30000 NIMES - Tél. 04 66 76 19 59 - Fax 04 66 21 81 75 - e-mail: winebar@wanadoo.fr
site : www.winebar-lechevalblanc.com - *Fermé le dimanche. Service jusqu'à 23H et minuit le week-end.*

Accords mets vins

Cuisine d'hiver ou de bistrot : le rouge est mis !

L'hiver bien installé, le chef Jean-Michel Nigon remet à l'honneur les plats en sauce qui se marient si bien aux vins rouges patinés par quelques années de cave ! La queue de bœuf en daube, authentique plat de la cuisine de terroir, dont on a envie de se délecter les premiers froids venus, fait partie de ses spécialités.

Pour l'accompagner, le Vosne-Romanée 1e cru Les Beaux Monts 2009 du domaine Michel Noëllat, pilier historique de la carte des vins, semble tout indiqué. Développant de séduisants arômes de fruits rouges bien mûrs, d'épices douces, de fourrure et de sous-bois, et offrant une texture délicate et veloutée, il

souligne de sa finesse le moelleux de la viande et l'onctuosité de la sauce, et fait écho au caractère confit de ce plat longuement mijoté.

Autre spécialité de la maison : le pied de cochon noir de Bigorre grillé, accompagné de belles frites craquantes. Il symbolise cette cuisine de bistrot, conviviale et gourmande, à laquelle la maison est très attachée, et qui appelle les vins rouges fruités, souples et ronds. Une excellente occasion de déguster entre amis l'un des derniers nés du ''Vignoble Michel Hermet'', le rouge 2015, issu du cépage merlot.

Une amitié née entre les vignes

Alain Noëllat a repris le domaine familial dont les vins sont à la carte du Wine Bar.

Savez-vous que la présence des savoureux Bourgognes de la maison Noëllat figurent sur la carte des vins du Wine Bar le Cheval Blanc, est le fruit d'une amitié vieille de 40 ans entre les fils du patriarche Michel Noëllat et un jeune sommelier découvrant le métier au PLM de Beaune et futur patron d'un restaurant de Nîmes, Michel Hermet.

« *Je garde des souvenirs émus de mes dégustations dans le caveau du domaine, de vendanges et de taille de la vigne toujours suivies de repas arrosés de vins prestigieux. Et que dire de mes venues à l'occasion de la Saint-Vincent et des trois glorieuses, les fêtes bachiques au clos de Vougeot, aux Hospices de Beaune et à la*

Paulée de Meursault. Avec Mr Noellat, d'une gentillesse extrême, j'avais le manger et le coucher dans la maison familiale. Et je garde une fidélité au domaine et à ses membres », confirme Michel Hermet. Il n'oublie non plus que ''le'' Michel Noëllat l'avait conduit un jour à une dégustation à la Romanée Conti, voisine.

« *C'est comme si c'était le fils de la maison ! Il y avait toujours une assiette pour Michel...* » assure Alain Noëllat, en présence de son épouse Isabelle et Sophie, sa fille, représentante de la 6e génération, qui le secondent à la direction commerciale de la SCEA Noëllat. « *Je me souviens très bien de Michel quand il revenait du Canada, alors sommelier au Quatre saisons de Montréal. Il était encore habillé comme là bas ! rigole le bourguignon. Michel était très lié avec Jacky, mon frère aîné qui travaillait avec lui à Beaune. Ils avaient le même sens de la fête...* »

A l'époque, le domaine comptait douze hectares. Aujourd'hui, sur les vingt-sept qui portent le sceau de la maison Noëllat, les raisins sont toujours récoltés, précieusement à la main. Et la récolte de l'année précédente repose dans la cave construite avec les anciennes pierres de la prison de Beaune. En toute liberté. Sous la maison familiale, du 5 de la rue de la... Fontaine (ça ne s'invente pas!), à Vosne-Romanée. Juste à côté de l'ancestral caveau où Michel Noëllat recevait amis et confrères. Précisément là où son discipline nîmois, Michel Hermet, apprécia ses vins qu'il propose à la carte aux amateurs de Bourgogne, en Vosne-Romanée (les Beaux Monts) et Nuits-Saint-Georges (les Boudots).

Domaine Michel Noëllat et fils
Vosne-Romanée (21) - 03 80 61 36 87
contact@domaine-michel-noellat.com.

Nouvelle identité pour les Vins Michel Hermet

L'arrivée du millésime 2015, sur les tables du Wine Bar le Cheval Blanc et d'ailleurs, s'accompagne d'une évolution discrète sur l'étiquette mais riche de valeur symbolique. Il faut dire que vingt ans après la dégustation de son premier vin issu des vignes familiales plantées à Vendargues, aux portes de Montpellier, les choses ont bien changé pour Michel Hermet...

« *Aujourd'hui, mis à part le clos de muscat, plus aucun raisin ne vient de l'Hérault. Une partie des vignes que j'avais replantées en 1993 a disparu avec les travaux de doublement de l'autoroute alors que j'ai mis le reste en fermage. Il était trop compliqué de récolter là-bas puis de transporter les raisins jusqu'à Sainte-Anastasie où se réalise toute la phase de vinification chez l'ami Maurice Barnouin, comme c'était le cas au début* », explique le restaurateur nîmois. Avec l'acquisition de la cave de Collorgues en 2004 puis l'opportunité d'acheter près de six hectares de vignes à quelques kilomètres de là, Michel Hermet a donc recentré son activité de vigneron dans le Gard.

« *Dès l'origine, j'avais choisi de commercialiser mes vins sous l'étiquette Vin de Pays d'Oc. C'était plus reconnu même si la zone d'appellation s'étend aujourd'hui sur cinq départements. Cela identifiait de manière fort mon attachement à mes racines.* »

Avec Maryse Demezon et Maurice Barnouin, découverte du millésime 2016.

Le clos de muscat victime de la grêle

« *J'ai malheureusement la tristesse d'annoncer qu'il n'y aura pas de millésime 2016 pour le muscat. La météo a été sans pitié et le 17 août dernier, l'épisode de grêle qui a notamment dévasté une partie du vignoble du Pic Saint-Loup a également touché Vendargues. Lorsque je suis allé voir l'état de la vigne, il ne restait rien ou presque sur les branches...* » Michel Hermet n'a donc pas eu à réunir les quelques amis qui l'accompagnent chaque année, le temps d'une journée de vendange.

« *Même si la production est confidentielle, je suis très attaché à ce clos. La récolte est à chaque fois un moment festif. Et puis, j'ai des souvenirs attachés à cette parcelle, nous sommes vraiment sur le terroir que mon papa exploitait et poursuivre son œuvre est très important pour moi.* »

Le choix de l'IGP Cévennes pour plus de cohérence

Après mûre réflexion, il a cependant décidé de rallier l'Indication Géographique Protégée (IGP) Cévennes en blanc, rosé et rouge. « *Cela répond à une logique de terroir. A Collorgues, je suis dans les pré-Cévennes et quand je marche dans mes vignes, à l'horizon je découvre le Mont Lozère. Je pense également au consommateur. Il est important pour lui d'être précis dans l'identité du produit et, pour moi, cette IGP Cévennes bénéficie aujourd'hui d'une image forte.* »

Le sommelier-restaurateur-vigneron, aurait pu également s'intéresser à l'AOP Duché d'Uzès. « Mais la législation ne m'aurait pas permis de l'intégrer en raison de la présence de certains cépages qui n'entrent pas dans le décret d'appellation. Le cahier des charges de l'IGP Cévennes est plus souple et accepte, par exemple, le merlot dont j'exploite un hectare. »

Cette activité viticole, Michel Hermet la conduit avec l'aide de Maurice Barnouin, le propriétaire du Domaine de Gournier, près de Saint-Chaptes, ainsi que de Maryse et Alain Demezon, les œnologues de Vinesimes. « *C'est que la viticulture ne peut être mon activité essentielle. Cependant, elle me permet d'affirmer une image de terrien que je suis et d'entretenir la mémoire de mon père auquel je pense chaque fois que j'ai les pieds dans les vignes...* »

Quinzaine alsacienne pour les 10 ans au Cheval Blanc

A Marie Richard le séjour gourmand

Marie Richard, cliente nîmoise du Wine Bar le Cheval Blanc, apprécie la cuisine et les vins d'Alsace. Elle avait donc choisi, début décembre, de déguster le menu mis au point par le chef Jean-Michel Nigon avec l'aide de son confrère alsacien Roland Langer et d'apprécier les vins du Domaine Bott proposés en accord avec les plats. Elle n'a pas oublié, non plus, de remplir son bulletin de participation à la tombola gratuite mise en place à l'occasion des 10 ans de l'installation de Michel Hermet et son équipe sur la Place des Arènes.

Le hasard a fait le reste le 16 décembre dernier. En présence de maître Gisclard, huissier de justice à Nîmes, Magali, directrice de la résidence hôtelière Odalys voisine, a tiré au sort le bulletin gagnant. Celui de Marie Richard qui pourra se rendre bientôt en Alsace pour profiter de deux nuits en chambre d'hôtes au domaine Bott, d'un déjeuner au wistub Zum Pfifferhus à Ribeauvillé et d'un autre à L'Auberge de l'Ill, trois étoiles Michelin à Illhauesern.

Une absence remarquée

Depuis l'été dernier, vous ne croisez plus ce gars aux lunettes dans la salle de restaurant. Après 14 ans de présence, Hervé a quitté le Wine Bar pour nourrir d'autres projets. Formant un duo avec Stéphane, il assumait ses responsabilités de Maître d'hôtel avec grand professionnalisme, soucieux du moindre détail et extrêmement attentionné dans l'accueil et le service du client.

Ne laissant jamais indifférent, il excellait dans la répartie et donnait libre cours à la fantaisie qu'il cultivait à merveille. Vous étiez fort nombreux à apprécier le talent de cet électron libre à l'âme... d'artiste.

D'ailleurs, un certain nombre d'entre vous connaissent l'Artiste qu'il est aussi. Sa grande sensibilité se ressent à travers ses peintures. En tout cas, son absence affecte bon nombre de clients.

A l'heure des vœux, on ne peut que lui souhaiter bonne chance !

@ 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

Nouveaux visages

Arnaud Crupelandt n'était pas programmé pour intégrer l'équipe du Wine bar. A 25 ans, le jeune homme cherchait du travail. Et, par l'intermédiaire de Mathieu, en place en salle depuis des années déjà, son ami de collège, « *on est du même village, Clarensac* », il a appris que «le Wine bar cherchait un barman». Alors, il a présenté sa candidature et, s'il fut surpris d'être engagé, « *sans expérience* », Arnaud a abordé la fonction à bras le corps.

Depuis le 14 mars 2016, il officie donc au bar : « *M. Hermet, Hervé, Stéphane ou Mathieu m'ont beaucoup appris. Je n'étais pas destiné à ce métier et, assez réservé et timide, je me régale maintenant d'installer la relation avec le client.* » En un rien de temps, Arnaud Crupelandt a trouvé sa place au sein du Wine. « *Et je ne compte pas le quitter de sitôt, d'autant que c'est mon premier CDI.* »

Autre bienfait de cet engagement, le nouveau barman de la maison qui ne jurait que par le rosé a, depuis sa mise aux verres, appris à mieux apprécier le vin rouge.

Paul Delesalle fêtera ses 17 ans le 11 janvier 2017, au Wine bar, en tant qu'apprenti de la maison. Un peu fâché par l'école où il avait du mal à trouver sa place, il a alors regardé l'établissement où sa maman, Sandrine est cliente. Y cherchait-on un apprenti ? Il se trouve que oui.

Donc, depuis la rentrée, précisément le 1er septembre, Paul se partage entre le CFA de Marguerittes, où il s'est engagé dans un CAP restauration (une semaine par mois), et le Wine bar, qu'il ne connaissait, jusque là, que de nom, où il apprend la pratique du service en salle. « *Je n'avais pas conscience, avant de venir, que cela représentait autant de travail !*», témoigne-t-il. «*Comme je n'ai que 16 ans, je ne finis pas tard, contrairement aux autres membres de l'équipe.* »

Que préfère Paul Delesalle dans ce métier qu'il découvre ? « *Le contact avec le client !* », s'enthousiasme-t-il ? Et ça ne s'apprend pas à l'école. Bien vu...