



EDITION SPECIALE

Dimanche 23 septembre 2007 - N°11

# Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

**Dimanche 23 Septembre 2007 à 11h55 sur France 5**  
**Rediffusion le Mercredi 26 Septembre à 23h40 et le Samedi 6 Octobre à 11h55**

Jean-Luc Petitrenaud fait escale au Wine Bar "Le Cheval Blanc" dans le cadre de ses escapades dominicales.



## Flash infos ...

**le 18 septembre on ouvre le banc :**  
*coquillages et fruits de mer sont de retour*

**du 25 septembre au 6 octobre**  
 à l'occasion de son **1<sup>er</sup> anniversaire** au Cheval Blanc Michel vous offre un verre de vin de son vignoble

**1<sup>er</sup> et 2 décembre 4<sup>ème</sup> fête du Chai "Michel" à Collorgues DU CHAI AU MOULIN, ON FÊTE L'HUILE ET LE VIN**  
 Dégustation des vins du domaine autour des produits du terroir et en présence d'artistes régionaux.

## Télévision Jean-Luc Petitrenaud en escapade au Cheval blanc

Une lichette de tapenade, une autre de brandade, des pieds de cochon mitonnés dans un vin de pays d'Oc, avec une purée d'escargots, de champignons et de jambon : les tapas servis, hier après-midi, au comptoir du Cheval blanc avaient la saveur particulière des jours gourmands. Michel Hermet, le patron, vivait « un grand moment dans sa vie de restaurateur ». Il recevait son ami de vieille date, le très médiatique Jean-Luc Petitrenaud, en escapade à Nîmes.

Le savoureux chroniqueur de France 5 qui, à l'heure du déjeuner dominical, nourrit les téléspectateurs de « recettes ancestrales très contemporaines » et le restaurateur-vigneron partagent une amitié à long terme. Pour s'être rencontrés par le biais du vin et autres fantaisies de table, au Wine bar notamment, ces deux « filous » se sont très vite reconnus. « Nous sommes



Auprès du chef Jean-Michel Nigon, Michel Hermet et Jean-Luc Petitrenaud.

dans les valeurs, dans l'émotionnel », commente Michel tandis que Jean-Luc dit avoir eu envie « de venir retrouver un ami dans le renouveau d'une institution. » Juste une envie d'être sous les arbres, de goûter un pastis, au pied des arènes, « dans un lieu

très chargé ». Savoir ce que les compères ont cuisiné pour l'occasion, « ce n'est qu'anecdotique » pour l'animateur qui met un point d'honneur à prendre ses téléspectateurs « par la main pour leur faire découvrir un pays, aux formidables racines sans cesse retra-

vailler au goût du jour ». Cette semaine donc, le bout du patchwork était nîmois, tissé à travers les allées des halles, le toril des arènes et les fourneaux de Michel Hermet. « Nous sommes dans un pays de brandade, on peut passer à côté, mais on va pas rester là-dessus. » Effectivement, les deux complices ont fait mieux : la morue se dégusta à la plancha, en aioli, voire effeuillée à froid le lendemain en salade. Un goût d'authenticité qu'a immédiatement reconnu Claudy Toche, la productrice de l'émission. Nîmoise, née dans la rue des Moulins, dont le papa était jardinier de la ville, elle renouait là avec les saveurs de l'enfance. Délicieux comme une escapade. ●

Françoise CONDOTTA  
 Photo Nassira BELMEKKI

Diffusion sur France 5

## Wine Bar "le Cheval Blanc" c'est :

- Une carte Brasserie respectueuse des produits du marché
  - Un plat du jour à 9,50 €
  - Une formule du midi à 14 €
  - Un menu du Terroir à 18 €
  - Des vins au verre etc ...

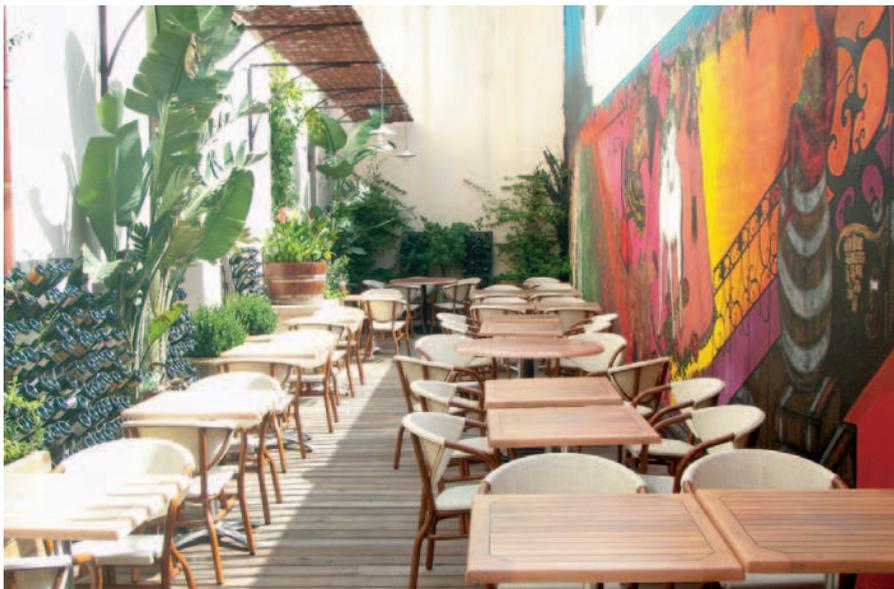
Passion ... Qualité ... Convivialité ... Art de vivre dans un lieu mythique



la salle du restaurant



le bar d'accueil



le patio d'été décoré par Hervé Allemand et David Bompas



le salon privé

**mais aussi ... la cave de Collorgues ...**

une salle de réceptions pour vos séminaires, mariages ou tout autre évènement.



[www.cave-de-collorgues.com](http://www.cave-de-collorgues.com)

Route de Baron  
30190 COLLORGUES  
Tél. 04 66 76 19 59  
Fax 04 66 21 81 75