



*"J'aime tous les vins francs parce qu'ils font aimer."
Alfred de Musset*

Lundi 1^{er} Janvier 2008 - N°12

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien



Résurrection du mythe ...

Voilà plus d'un an que le Cheval Blanc a retrouvé son identité. L'hôtel, géré par Bertrand Jehano a réouvert en février 2007 et le restaurant, après le déménagement, a pris sa vitesse de croisière. En gardant son âme et en maintenant son esprit, à la grande satisfaction des frères Layalle, dont la famille a géré les lieux de 1947 à 1987. Redonner vie à un lieu aussi mythique et autant chargé d'histoire, n'était pas chose facile et aisée. Surtout après les échecs successifs et les mirobolantes sommes d'argent public dépensées, ce dont je m'étais offusqué à l'époque. Et malgré la notoriété de Dame Régine et le professionnalisme talentueux de l'Ami Thierry Marx !

Le risque était bien présent. Et, souvent confirmé par les « cascaraires » nîmois, pour qui, ce côté-là des arènes, n'a jamais trop bien fonctionné. Et puis, j'ai toujours été conscient que l'emplacement, seul ne garantissait pas la réussite. Le succès ne peut venir que de la satisfaction que l'on serait capable de vous assurer à vous, clients. Grâce à l'arrivée de Jean-Michel Nigon, l'an dernier à la tête des cuisines et à la fidèle complicité de Hassan Kahia depuis 17 ans, nous avons pu hausser la qualité d'un cran, objectif non atteint à l'ouverture et que bon nombre d'entre vous attendait. Avec Stéphane Guérin (lui aussi présent depuis 17 ans), qui dirige la salle de restaurant et notre

équipe, nous nous efforçons de vous faire passer de bons moments. Nous restons très attentifs à vos observations, remarques, critiques, qui nous permettent de nous remettre continuellement en cause. C'est la raison pour laquelle, un questionnaire vous est remis en fin de repas.

En premier lieu, vient la critique du bruit. Tout à fait normal dans une brasserie, me direz-vous. Ce qui devient gênant, c'est la résonance à cause des voûtes.

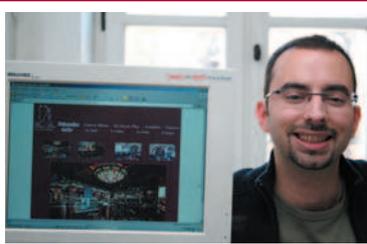
Très sensible à ce sujet, j'ai pris en compte ce problème. Dont la solution devrait améliorer votre confort. En attendant, je vous souhaite une très bonne année 2008 !

Michel Hermet

S
O
M
M
A
I
R
E

**Coquillages et crustacés,
le grand retour !**

page 2



**Cheval Blanc,
Collorgues :
la face
cachée
des sites
Internet**

page 3

**Vignoble Michel Hermet : dix
millésimes dégustés**

pages 4



Comme chez eux

Jean et Renée FONTAINE, septuagénaires discrets

« Nous venons chez Michel depuis le début. Nous étions même là avant Stéphane (ils rigolent !). On avait découvert Michel au San Francisco, la formule nous a plus. Le contact avec lui a toujours été excellent. Nous aimons son style, son envie de bien faire son métier. Les membres du personnel sont comme des amis. Ici, c'est sans obséquiosité, sans familiarité. Moralement pour nous, venir ici, c'est une petite évasion, on se fait chouchouter. Nous avons nos habitudes : chaque vendredi soir, nous mangeons à la même table (celle en rentrant dans la salle à gauche). C'est la 21; au square de la Couronne, c'était la 20.



C'est un peu comme notre résidence secondaire. Quelques fois, nos enfants nous rejoignent ici. Pour manger, nous privilégions les poissons. Etant un peu amateurs de vins, quand Michel a repris la vigne, nous avons pris le vin de Michel. »

Bernard UNAL, Expert-comptable

« Je connais Michel en tant que client depuis le San Francisco. Mais j'ai surtout appris à le connaître depuis que je suis devenu son comptable quand il était encore au square de la Couronne. C'est un homme vrai. Il peut être rugueux



dans le travail mais il reste très attentif à ses clients. La cuisine qu'il propose est à son image et je suis bien placé pour savoir qu'il recherche constamment les produits vrais, les produits de qualité. J'aime le Wine bar parce que c'est l'ambiance brasserie offert par un vrai professionnel. C'est décontracté, pas trop guindé... »

Coquillages et crustacés : le grand retour !



Absent au cours du premier hiver passé près des arènes, le banc de coquillages et crustacés est enfin de retour. « Nous répondons d'une part à la demande de la clientèle mais aussi à notre volonté de maintenir l'esprit brasserie qui a toujours marqué la maison. Car une brasserie sans coquillages n'est pas tout à fait une brasserie ! », explique Michel Hermet. « Bien sûr il a fallu prendre nos marques ici. C'est ce qui explique la période d'adaptation qui a suivi l'ouverture. Mais désormais, nous avons atteint notre vitesse de croisière, il est donc normal de reprendre toutes nos bonnes habitudes. »

Et parmi celles-ci, il y a les huîtres Marennes Oleron élevées par la famille Chiron-Montico. Un producteur auquel le Wine Bar est fidèle depuis 21 ans.

D'autres fournisseurs livrent moules de pleine mer, amandes, bulots, crevettes, clams, palourdes et oursins, en période. Et le homard du Canada est là pour combler les connaisseurs.

A chacun, ensuite, de faire appel aux sommeliers du restaurant pour trouver le vin qui offrira le plus juste choix.

La cave de Collorgues, ou l'art de recevoir



De mariages en réceptions, de séminaires en expositions, la Cave de Collorgues a déjà conquis un large public. A équidistance de Nîmes, Uzès et Alès, ce lieu est unique dans la région.

On parle souvent de reconversion de friches industrielles, plus rarement de friches agricoles. C'est pourtant bien le cas ici. La coopérative ainsi transformée connaît une nouvelle jeunesse où tout est encore à imaginer. De nombreux institutionnels, la Fédération départementale du Bâtiment comme le Rotary, la mairie d'Alès comme le Conseil Général, en ont déjà apprécié le confort autant que le calme, la qualité des équipements comme son caractère central, dans le département.

Au début du mois de décembre dernier, les amis et clients du Wine Bar en ont goûté, mieux que tout autre, tous les atouts. Au marché gourmand organisé au rez-de-chaussée de la cave, s'est ajouté, le dimanche, un déjeuner dans l'esprit des tables d'hôtes. Et ce fut pour beaucoup l'occasion de découvrir les salles aménagées à l'étage.

Une première gourmande qui appelle bien évidemment une suite en 2008.

Renseignements au Wine Bar Le Cheval Blanc, par téléphone au 04 66 64 43 70 et bien sûr, via Internet, www.cave-de-collorgues.com

Découvrez le patio, le salon Picasso et toutes les formules du Wine Bar

De la terrasse face aux arènes qui vous accueille, du bar où vous partagez l'apéritif et de la salle aux voûtes majestueuses, vous connaissez déjà tout. Par contre certains n'ont pas encore eu la curiosité de pousser la porte vitrée du salon Picasso idéal pour vivre des repas de groupes, professionnels ou familiaux, un peu à l'écart de l'animation du restaurant. Et le patio qui va reprendre vie dès les premiers rayons de soleil un peu généreux est encore à découvrir. La fresque signée Hervé Allemand et David Bompas, son mobilier spécifique et ses touches végétales exotiques incitent également à l'évasion et à profiter de toutes les formules gourmandes qui font la qualité et la réputation de la cuisine



du Wine Bar - Le Cheval Blanc. La fierté de la maison c'est aussi de pouvoir proposer un plat du jour à 9,50 € basé sur des recettes de tradition que sont le lapin à la moutarde, la blanquette de veau ou le navarin d'agneau. Sans oublier que le vendredi, c'est poisson ! La formule du déjeuner (14 €) demeure toujours une référence nîmoise avec une entrée, un plat et un verre de vin. Le menu terroir (18 €) qui change tous les mois, s'inscrit dans l'esprit brasserie voulu ici, alors que le menu-carte (26 €) colle à l'actualité quotidienne de l'ardoise. « C'est une façon de garantir la variété du choix aux habitués de la maison » rappelle Michel Hermet.

Comme chez eux

Michèle Fulcrand,
ancienne responsable
hospitalière



"Je connais Michel depuis 1998/1999 environ. J'étais habituée à Paris et j'ai retrouvé, ici avec lui, l'ambiance des brasseries parisiennes. Il y a chez Michel cette efficacité discrète. Parmi toutes ses qualités, c'est celle qui domine. Il sait accueillir ses clients et quand on a pas mal bourlingué, on est sensible à ça. J'ai vite sentie que nous étions en symbiose. Chez lui, je me sens chez moi. Il y a ce côté gentil et agréable que je retrouve aussi avec Stéphane qui n'est pas le dernier à me taquiner. Maintenant, au Cheval Blanc, j'aime beaucoup le cadre. Et j'aime toujours autant choisir mes plats en m'inspirant de l'ardoise. C'est une formule qui change tous les jours et j'apprécie cette variété chez Michel..."

Thomas Bernard
étudiant en école de commerce

« J'ai connu le Wine bar avec mes parents et ça doit faire... (il réfléchit) bien plus d'une douzaine d'années que je viens ici. J'ai vraiment



découvert Michel et son restaurant quand j'étais très jeune et je viens très régulièrement depuis ce temps-là. J'aime la carte, très variée, les bons produits de bonnes qualités proposés à des prix abordables pour l'étudiant que je suis. En plus, comme je suis très viande, j'apprécie les faux filets, les magrets, les côtes de bœuf. Et puis comme je suis un habitué, j'aime vraiment l'ambiance, conviviale, sympathique, et je suis très bien avec toute l'équipe... »

Alexandra Sullner

S.O.S. reçu par mail : « Messieurs, je reviens d'Angleterre et il n'y a plus mon restaurant favori place de la couronne ! Je suis sûre que vous existez toujours, mais où ? S'il vous plaît rendez moi heureuse ! Merci. »

La face cachée des sites Web

Benoît Vallat et son associé Stéphan Vigouroux ont créé leur société (BSV Micro, à Nîmes) en décembre 2005. Et leur premier client fut Michel Hermet qui voulait s'appuyer sur les nouveaux outils de communication pour évoquer la naissance de la cave de

Collorgues. Le dernier trimestre fut pour Benoît Vallat l'occasion de travailler sur le site du Cheval Blanc. Mais au fait, qu'est-ce qu'un bon site Internet ? « C'est un site clair, qui va à l'essentiel. Rapide, sa navigation doit être intuitive et surtout il ne doit pas afficher trop d'informations à l'écran afin que l'utilisateur trouve aisément ce qu'il souhaite. Pour le Cheval Blanc, j'ai choisi de proposer deux parties bien distinctes. La première offrira les informations d'accueil et notamment la présentation des menus et de la carte. Ceux qui sont plus curieux iront ensuite explorer la seconde partie. On y trouvera beaucoup d'informations et de photos mais aussi, par exemple, les archives du Wine Bar Chronicle », explique le jeune créateur.



www.winebar-lechevalblanc.com

Un rang de vignes à Limoux, une médaille à Nîmes



Avec Pierre TROIGROS et Joonie BOER



Entouré de Dominique BELLION, Préfet du Gard et Pierre DUDIEUZERE, maire de Vendargues

Michel Hermet boucle une année faite de symboles

Au début du printemps dernier, c'est à une sortie dans les vignes de Limoux que Michel Hermet était convié. A l'occasion des journées Toques et Clochers, et de l'exceptionnelle vente aux enchères de vins qui les accompagne, le sommelier était à l'honneur avec l'attribution d'un rang de vignes à son nom. Le président régional de l'Union de la Sommellerie Française rejoignait ainsi nombre de prestigieux professionnels du vin déjà récompensés de la sorte. Accompagné par Pierre Troisgros

et Joonie Boer, le chef néerlandais à qui était confié le dîner de gala, Michel Hermet a donc inauguré cette borne blanche marqué à son nom. Un repère symbolique. Tout comme le fut, le 11 décembre dernier, la remise par Dominique Bellion, Préfet du Gard, de l'insigne de Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole. Avec beaucoup d'émotion, le récipiendaire a dédié à son « père, ce viticulteur de Vendargues qui, de là-haut doit savourer l'instant et éprouver une certaine fierté, ainsi qu'à ma mère ». Evoquant aussi le cheminement qui l'a conduit à devenir à son tour vigneron, il a

avoué « en mesurer les difficultés. A tout instant, la nature vous rappelle à l'ordre et vous dicte ses lois... depuis la vigne jusqu'à la bouteille. C'est vraiment l'école de l'humilité et de la modestie. Deux qualificatifs que l'on doit retrouver chez les sommeliers, ma deuxième famille... » Une belle cérémonie qui s'est achevée par une dégustation réunissant une quinzaine de vignerons dont Michel a su faire des amis au fil des années vécues rue Roussy, Square de la Couronne et désormais place des Arènes.

Verticale des vins du vignoble Michel Hermet

Produits à Vendargues, d'abord, et désormais aussi à Collogues, dix vins, dix millésimes de VMH ont été soumis aux yeux, nez et palais de quatre professionnels du vins. Thierry Escoffier, Alain Fanjaud, Olivier Bompas et Philippe Nuswitz de gauche à droite avec le vigneron restaurateur, livrent ici leurs commentaires.

1995

Robe grenat tuilé un peu mat. Nez très confit, arômes de pruneau, de bigarreau, finement épicé. La bouche est souple et parfaitement fondue sur des tanins patinés, prolongée par de jolies notes d'humus et de sous-bois.

L'accord idéal : salmis de pintade.

1996

Robe grenat aux reflets orangés. Nez expressif d'orange confite, d'épices douces et de cuir. Agréable fraîcheur en bouche autour de tanins encore vifs, très joli fruit, arôme bien présent de réglisse, long sur une texture soyeuse.

L'accord idéal : épaule de porcelet braisée.

1997

Robe grenat profond et sombre. Très joli nez de grande richesse, arômes de fruits noirs confits, bien épicé, complexe et



harmonieux en bouche, tendre et onctueux, très persistant sur de méridionaux parfums de garrigue.

L'accord idéal : civet de lapin au thym.

2000

Robe grenat profond. Premier nez assez discret révélant beaucoup de finesse et de fraîcheur, notes balsamiques et d'épices douces. Séveux et harmonieux en bouche, long sur un fruit très net qui évolue vers la cerise à l'eau-de-vie.

L'accord idéal : pigeon rôtie au sang.

2001

Robe grenat brillant et profond. Joli nez sur la fraîcheur, menthe poivrée et laurier évoquant la garrigue, tanins assez fermes,

arômes un peu giboyeux évoluant à l'aération vers la pivoine, et les fruits rouges de type cerise et cassis.

L'accord idéal : agneau rôti à la broche.

2002

Robe grenat noir. Nez très riche, arôme de crème de cassis, de laurier, d'épices douces, bouche sur une texture dense, suave, caractère méridional bien marqué, note de garrigue, pruneau, musc et cuir, puissant et long.

L'accord idéal : filet de chevreuil en croûte.

2003

Robe grenat bien vif. Nez d'allure jeune, joli fruit, notes de cerise rappelant le kirsch, puissant en bouche sur des tanins

charnus et denses, fruit expressif de type bigarreau, piment, curcuma, finale longue, tonique et fraîche.

L'accord idéal : cassoulet de lentilles comme à « Chantoiseau ».

2004

Robe grenat brillant profond. Nez expressif de belle finesse, un peu chaleureux, petits fruits rouges compotés, bouche solide et séveuse, tanins mordants et denses, arômes de sous-bois, d'épices douces et de champignon.

L'accord idéal : Côte de bœuf à la moelle.

2005

Robe grenat de bonne intensité. Joli nez gourmand et tout en fruit, frais et kirsché. Bouche souple et tendre sur des tanins vifs et assez fins, arômes riches de fruits rouges confits, de chocolat et de réglisse.

L'accord idéal : daube de joue de bœuf.

2006

Robe rouge cerise. Nez compoté, chaleureux, sur d'agréables notes florales, annonçant une bouche riche et concentrée. Les tanins sont savoureux et serrés et soulignent les arômes de réglisse, de tabac blond et de garrigue.

L'accord idéal : carré de veau braisé.