

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

RESPECT !

Dans notre monde avide de changement et séduit par la nouveauté, il n'est pas courant de fidéliser des collaborateurs. Et particulièrement dans le domaine de la restauration, exigeant courage, sérieux et rigueur... Des qualités qui ne sont plus dans l'air du temps !

Hassan, Stéphane et Tahar souffleront ensemble les 20 bougies d'un parcours peu commun au service du Wine Bar.

Devant une telle longévité, on ne peut que s'incliner et rendre hommage. Malgré les périodes de doutes ou de difficultés, la loyauté et la fidélité de nos trois compères ont su résister aux vicissitudes du temps.

Ces qualités ne sauraient être soulignées sans les associer à d'évidentes valeurs humaines véhiculées par un certain état d'esprit et une culture Wine Bar basée sur le respect.

Fondamental pour qui souhaite s'épanouir sereinement et harmonieusement au sein d'une équipe. En entreprise comme dans le sport !

Essentiel pour qui recherche un bien être, une paix intérieure ou une considération, grâce à une ligne de conduite basée sur la constance.

Pour ma part, la baisse de la TVA m'a permis de respecter certains engagements: baisse des prix du plat du jour et des menus, augmentation des salaires et création d'emploi.

Avec le soin que nous portons dans la sélection de la matière première, c'est ce respect et cette déférence qu'avec le trio honoré et l'ensemble de l'équipe, nous vous devons.

Je vous souhaite une très bonne année 2010 !

Michel HERMET

Trois garçons dans le temps



Si le temps est au zapping professionnel, en particulier dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration, la fidélité exemplaire affichée par ce trio mérite bien un coup de chapeau. Alors que Stéphane, dans la lumière de la salle, est connu de tous les clients, Hassan et Tahar, eux, sont des hommes de l'ombre. Celle de la cuisine et de la plonge. Pourtant, sans eux aussi, le Wine Bar ne serait pas tout à fait lui-même depuis vingt ans.

Les voici donc qui se révèlent et se dévoilent. Avec discrétion, humour et quelques souvenirs qu'ils partagent pour une fois avec les clients d'un restaurant où leur vie s'écrit au rythme des services.

En avril, ils seront à nouveau à l'honneur, pour recevoir cette médaille symbolique qui souligne une belle page d'histoire. Un jour de fête qui pourrait bien leur donner envie de nous donner rendez-vous dans dix ans !

Lire en page 3

SOMMAIRE



Stéphane Lopez
ou
l'art
de
l'acier

pages 2



A Collorgues,
le vin a tenu salon

pages 4

Secrets pour réussir des accords parfaits

pages 4



Stéphane LOPEZ dompteur de l'acier

Sculpteur, il a fait de ses toreros encadrant l'entrée le nouveau symbole du Wine bar le Cheval Blanc. Rencontre avec un artiste qui ouvre rarement les portes de son atelier.

« De cet atelier qui est très noir, il sort quelque chose de brillant après des heures et des heures de travail... »

Quelque part, dans la proche campagne nîmoise, Stéphane Lopez a investi l'ancien local d'un maréchal-ferrant. Et c'est là, sur ce sol recouvert d'une fine poussière noire, entre un chalumeau et un poste à souder, que ce sculpteur de 37 ans transforme des plaques d'acier en œuvres d'art. « Mes premiers travaux, je les ai exposés alors que je n'avais pas 18 ans. Et parmi ceux qui y ont été sensibles figurait José Pirès. Aujourd'hui, il est mon parrain artistique, celui qui me couve, me pousse après m'avoir aidé à pousser certaines portes. Il fait partie de ces gens qui ont rendu cette aventure possible et qui m'ont permis d'être au bon endroit, au bon moment. C'est un peu comme si une bonne étoile m'accompagnait. »

Stéphane Lopez dompte donc l'acier. En suivant une démarche créative qui est finalement toujours la même, bien loin de l'approche exprimée par ceux qui travaillent le bronze. « Je pars d'un dessin, d'une image que j'ai dans la tête, en donnant priorité à l'univers de la tauromachie. C'est une tradition que j'ai découverte seul, à l'âge de dix



ans, en passant entre les barreaux des arènes. Ensuite, je gribouille énormément, et j'affine pour arriver à ce qui sera la base de ma sculpture. Puis j'entre en contact avec la matière, je découpe et j'assemble jusqu'à réaliser la transformation et atteindre la magie qui donne forme à la silhouette... » Celle du torero ou du toro lui-même. Il fait de la reconstitution en privilégiant des points de repères physiques. Le saillant d'un muscle de l'animal, un mouvement qui symbolise une mèche de cheveux et bien sûr les attributs vestimentaires de l'habit de lumière. Souder, coller et enfin vernir pour protéger de la corrosion autant que des outrages du soleil. Sans oublier le travail de la meule qui donne à la pièce finie ses reflets d'argent.

Toutefois, l'année qui commence est celle d'un grand virage créatif pour Stéphane Lopez. « Je vais toucher à quelque chose de différent, de plus contemporain. Avoir une vision nouvelle, c'est faire évoluer son art. Je ne veux pas prendre le risque de tomber dans le cercle de la facilité et de l'usinage. Je veux à la fois que mes

sculptures demeurent recherchées mais aussi accessibles. » Mais il rassure aussi ses aficionados. « Si je ne veux pas rester figé sur l'univers tauromachique, je ne l'abandonne pas. Je suis né dans cette culture ! »

Contact Stéphane Lopez :
06 16 08 00 94.



Des qualités artistiques et humaines

« Pourquoi j'ai sollicité Stéphane Lopez ? Pour donner de la personnalité à l'entrée du restaurant, parce qu'un jour, au cours d'une discussion, j'ai dit qu'il fallait trouver quelque chose qui fut à la hauteur des arènes et de la statue de Nîmeno II. J'ai tendu la perche à Stéphane et il m'a pris au mot en proposant ces deux toreros entrant pour le paseo. » Et Michel Hermet ne regrette pas son choix.

« Il est un grand artiste auquel je crois. Il a d'ailleurs déjà exposé à Collorgues. C'est quelqu'un qui ne se met pas en avant. Sur le plan humain, il affiche aussi beaucoup de qualités. Mais n'oubliez pas que dans le choix des œuvres d'art qui, depuis le début, donnent sa personnalité au Wine Bar, les artistes locaux sont largement majoritaires. Je considère que cette maison doit aussi jouer un rôle d'ambassadeur et de vitrine. »



Soixante ans de Wine Bar à eux trois

Dans une équipe, ils seraient des piliers. Au sein d'une cuadrille, bien plus que des valets d'épée. Au Wine, le trio affiche soixante ans de présence. Stéphane en salle, Hassan en cuisine et Tahar à la plonge incarnent le Wine bien plus qu'une patine pour un meuble. Chacun livre quelques souvenirs...

Stéphane

"Je suis arrivé le 3 avril 1990 à 10 heures, une heure après le chef (Hassan). Et pour mon premier jour, Michel m'a demandé de faire les cuivres ! Il avait passé une annonce et ma femme m'avait dit "Va te présenter !" Je l'ai fait (merci qui ? Merci Mado !). Ce n'était pas gagné, le Wine, ce n'était pas trop mon style. Et je voulais continuer les saisons, pas travailler à l'année. Vingt ans après, j'y suis toujours... Ce qui m'a décidé ? J'avais un gamin (Florian, 22 ans, un des deux derniers intégrés à l'équipe en cuisine). Je ne me pose plus la question et je ne regrette rien. S'il avait fallu quitter le Wine, avec ma famille, nous serions partis de Nîmes. Quand vous êtes bien dans un endroit, la stabilité est agréable. Je n'ai jamais changé de métier parce que j'ai appris celui-là et c'est celui que j'aime faire. Si je n'avais pas continué au Wine ? Je serais devenu éleveur à la campagne, avec des ânes. C'est mon rêve et un animal que j'apprécie..."



Hassan

"J'arrivais de Saint-Tropez, j'étais venu m'installer à Nîmes en me rapprochant de mon frère. C'est d'ailleurs par son patron au château Campuget que j'ai été présenté à Michel. Et je suis rentré direct à la cuisine. J'ai toujours fait ça. Et depuis 37 ans, je n'ai rien fait que de cuisiner. Au début, je faisais tout, tout seul, en cuisine et je me régala. Les entrées, le chaud, j'avais la santé ! Si le Wine existe, je n'y suis pas pour rien... J'ai toujours autant de plaisir. Et dès que ça me plaît, je reste là où ça me plaît. Et c'est le bon Dieu qui décidera de la fin !"



Tahar

"Ce qui est amusant, c'est qu'avant de rentrer au Wine, j'avais fait un extra à La Louve, là où se trouve maintenant Le Libanim. J'avais laissé mes coordonnées. Michel m'a reçu et il m'a dit : "ça va être dur pour vous après trois ans de chômage..." Je suis rentré le 20 juin 1990. Un ou deux mois après, il m'a dit "Bon, vous faites partie des meubles !" C'est une phrase que j'ai retenue parce qu'elle voulait dire que je restais... J'aime bien le côté indépendant de mon boulot : à la plonge, je gère mon univers. En plus, avec le déménagement (du square de la Couronne au Cheval Blanc), je suis passé d'une petite pièce très haute de plafond à un espace bien plus fonctionnel et plus ouvert vers les cuisines que dans l'ancien Wine. Si je pensais tenir 20 ans ? A l'époque, j'étais surtout très content de retrouver du travail..."



En bref

Michel HERMET d'Est en Ouest

Porte-parole de l'Union de la sommellerie française mais aussi représentant de la France au sein de l'Association de la sommellerie internationale, Michel Hermet se partage entre participation aux jurys nationaux et réunions sur les différents continents. Il était d'ailleurs au Japon, au cours de l'automne dernier, où se déroulait le concours du meilleur sommelier d'Asie et d'Océanie. Il a d'ailleurs assisté au succès du Japonais, Satoru Mori qui œuvre à La Tour d'Argent à Tokyo.



Le restaurateur nîmois prendra au mois d'avril la direction du Chili où sera organisé le concours du meilleur sommelier du monde. Bien entendu, il y sera l'un des supporters de David Biraud, le sommelier du Crillon, à Paris, et représentant de la France.

Des labels pour le Wine Bar

L'année 2009 a été marquée par une double reconnaissance pour le Wine Bar et toute son équipe. Le titre de Maître Restaurateur, tout d'abord, répond à un cahier des charges très strict. Attribué par le Ministère de l'économie et de l'emploi, il « reconnaît l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité. Tout cela en réalisant une cuisine "authentique", placée sous la responsabilité directe du restaurateur ou de son chef cuisinier, ne recourant pas à l'assemblage ou à des plats déjà préparés qu'il s'agirait simplement de "réchauffer" ; s'engageant à respecter un ensemble de règles simples, mais garantissant une prestation de service de qualité (accueil, service à table, décoration) ; respectant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. »

Michel Hermet a également monté le dossier et obtenu le label Qualité Sud de France. Au terme d'un audit externe sur les prestations, le Wine Bar a parfaitement répondu « aux critères de qualité d'accueil du public touristique en intégrant la valorisation d'éléments spécifiques de la région. Les professionnels garantiront la satisfaction du séjour auprès de leurs clients avec : Une information fiable et claire, précise et complète, un accueil personnalisé, la compétence du personnel, le confort, la propreté et l'entretien des lieux, la valorisation des ressources locales (boissons, plats régionaux, informations touristiques...) »

Autant de reconnaissances au bénéfice des clients du restaurant de la Place des Arènes.

Collorgues, vitrine d'un vignoble en devenir

Le dernier week-end de novembre 2009, la cave de Collorgues accueillait le premier salon des vins, de l'art et du terroir Cévennes et Duché d'Uzès.

Un événement que Michel Hermet avait voulu associer à la journée des producteurs artisanaux qui constitue chaque année un rendez-vous convivial à un mois des fêtes de Noël.

Une douzaine de caves et domaines étaient représentés dans l'une des deux salles qui accueillent habituellement réceptions de mariage et séminaires. Ils ont donc rejoint ceux qui, à l'étage inférieur, mettent en émoi les papilles avec foie gras, huile d'olive, pâtisseries et autres gourmandises. Vignerons indépendants ou coopérateurs, ils avaient tous l'occasion de souligner, une fois de plus, la variété et la qualité des vins produits dans cette vaste zone entre Rhône et premiers contreforts des Cévennes. Un vrai terroir d'avenir.

La présence d'élus départementaux et locaux, lors de l'inauguration, soulignait d'ailleurs



l'intérêt porté à cette initiative personnelle. Un salon auquel il faudra désormais laisser le temps de s'installer et de trouver ses marques tant en terme d'organisation que de positionnement dans le calendrier. Il y eut également, le dimanche, le déjeuner rythmé par les accordeons. Un moment à part, où les tables deviennent lieu de rencontre et scène inattendue pour chanteurs improvisés. Un esprit de fête en toute simplicité.



Accords gourmands entre la cuisine et la cave



Salade de homard et petites ravioles Les Capelans 2008, vignoble Michel Hermet

D'un beau jaune doré et brillant, la cuvée les Capelans 2008 offre un équilibre séduisant entre fraîcheur et richesse aromatique. Le cépage chardonnay apporte au vin rondeur et élégance, et le viognier, présent à hauteur de 30%, de très agréables arômes de fruits jaunes très mûrs de type pêche et abricot. L'accord se fait d'abord sur le craquant et la pointe d'amertume de la salade qui joue du caractère fruité et séveux du vin.

Rapidement, la finesse et la délicatesse de la chair du homard souligne l'onctuosité de ce blanc savoureux, minéral et frais, que prolonge la texture fondante des ravioles. Un trait d'huile d'olive donne au plat sa touche méridionale que ne renie pas le vin !



Filet de chevreuil poêlé et jeunes cèpes Le Roc 2005, vignoble Michel Hermet

Le Roc 2005 est un vin riche et complexe, assemblage d'une majorité de merlot complété de cabernet-sauvignon, qui demande une cuisine goûteuse et raffinée. Simple poêlée, rosé à cœur, moelleux à souhait, ce filet de chevreuil est à la hauteur de la trame dense et veloutée de cette cuvée. Un mariage autour des textures du vin et du plat, qui gagne en complexité en présence des champignons et du jus simplement déglacé.

Les petits légumes braisés permettent au vin d'exprimer un fruité puissant, rappelant le bigarreau et la mûre, tandis que le fondant du gratin dauphinois prolonge l'accord. L'ensemble est harmonieux, tonique, mettant en valeur la complexité du vin qui ponctue ce moment de plaisir d'une agréable finale d'épices douces.