



Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien - SAMEDI 2 OCTOBRE 1999

Edito

Il n'y a pas que la Feria ou les exploits des Crocodiles qui font parler de Nîmes. La preuve c'est que France 3, au niveau national, est venu planter ses caméras ici pour évoquer la ville et ses spécialités gastronomiques dans le cadre de *Grands gourmands*, son émission hebdomadaire.

Son animateur, Jean-Luc Petitrenaud, présent désormais sur les ondes d'Europe 1 mais également connu pour sa rubrique dans *L'Express* et le guide gastronomique qui porte son nom, m'a invité à le guider. C'est donc ensemble que nous avons rendu visite à quelques professionnels, charcutiers et restaurateurs, en particulier, qui savent valoriser les produits régionaux. Le vin était aussi de la fête mais c'est au féminin que nous l'avons conjugué en partant à la rencontre de quatre dames vigneronnes. En arpentant les rues nîmoises, j'ai pu mesurer la popularité de ce personnage de télévision et de radio.

« Continuez, votre émission est géniale, je n'en manque aucune... » « Vous êtes aussi sympa qu'à la télé !... » Tout cela appuyé par des regards pétillants de gourmandise. Et que dire de ce vieux taxi anglais qui sillonne toutes les régions de France et ne laisse jamais indifférents les consommateurs attablés aux terrasses. Il est à la route ce qu'était au rail le petit train de Palavas, tout un symbole...

Au cours de ces trois journées, sous les projecteurs, j'ai vécu une passionnante expérience qui faisait vite oublier contraintes et angoisses. D'autant que toute l'équipe m'avait adopté. J'espère donc que toutes les saveurs nîmoises et toute la passion partagée avec Jean-Luc Petitrenaud envahiront le petit écran, le samedi 2 octobre prochain. Pour que la recherche du vrai, la convivialité, l'antistrass et l'humanisme épicurien dont il a fait sa philosophie, vous aident à cultiver un certain art de vivre.

Michel Hermet

L'émission «Grands Gourmands» consacrée à Nîmes diffusée le 2 octobre

J.-L. Petitrenaud, M. Hermet : Une savoureuse complicité



Jean-Luc Petitrenaud avec Michel Hermet dans la cave du Wine-Bar.

MÊME entouré de caméras, Jean-Luc Petitrenaud ne fait jamais son cinéma ! Cette règle basée sur la simplicité et la sincérité est devenue l'un des atouts essentiels de son émission *Grands Gourmands*. Un rendez-vous hebdomadaire, sur France3, qui ouvre l'appétit et conduit à travers la France et désormais aussi l'Europe. « Cette émission est tout sauf un dépliant régionaliste. C'est d'abord une affaire de personnage, celui qui va devenir notre guide, le mien et surtout celui des téléspectateurs. Ensuite de rencontres en découvertes, nous ferons connaissance des gens qui partagent les mêmes vraies valeurs. »

Si Jean-Luc Petitrenaud est venu enregistrer son émission à Nîmes, au début de l'été, c'est donc parce qu'il y avait trouvé ce complice idéal. « Michel Hermet est d'abord quelqu'un qui connaît remarquablement bien le vin. Il est assez représentatif d'un discours autour de ce produit qui me plaît beaucoup. Il sait s'effacer devant le vin de la même façon qu'il sait être discret au point de parler plus des autres que de lui-même. »

Des arènes, dont le journaliste, aujourd'hui

présent également sur les ondes d'Europe 1, garde un souvenir ému pour avoir eu le privilège d'y pénétrer au volant de son célèbre taxi anglais, à la table du *Wine bar* où s'est achevé l'enregistrement, l'émission est devenue une succession de coups de coeur. « Je demande toujours à l'invité qui va m'accompagner de donner les premières idées de rencontre. Ensuite, comme je suis tout sauf un Parisien, j'utilise aussi ce que je sais d'une région. Là, en l'occurrence il s'agissait de Nîmes. J'avais envie d'y rencontrer des gens que j'apprécie beaucoup comme Mady Grangier ou Michel Kayser. Michel Hermet a, de son côté, proposé ces artisans merveilleux des halles ou bien cette confrérie de la couennette. Des gens étonnants qui me font dire que tant qu'il y aura des hommes capables de peindre des morceaux de couenne sur une cravate ce pays ne sera pas en guerre... »

Jean-Luc Petitrenaud ne va pas plus loin dans les confidences. Un grand gourmand et aussi un grand discret. Le plus simple est alors de le suivre, à travers les rues de Nîmes, avec Michel Hermet pour guide, ce samedi 2 octobre, à 11h10, sur France 3.

ILS ONT PARTICIPÉ À GRANDS GOURMANDS

Aux côtés de l'équipe du *Wine Bar* chez Michel ont également participé et collaboré à l'émission *Grands Gourmands* :

LES RESTAURATEURS

Olivier Douet et Stéphane Debaille (Le Lisita, à Nîmes), Maddy et Virginie Grangier (Le Chapon fin, à Nîmes), Michel Kayser (Alexandre, à Garons).

LES ARTISANS ET COMMERÇANTS

MM. Arnaud et Bosc (charcutiers, aux halles), Daniel (brandade et olives, aux halles), Michel (boucher-charcutier, à Nîmes) Moyné-Bressand (pâtissier-chocolatier, à Nîmes), Vergne (maître-fromager, aux halles).

LES VIGNERONNES

Jacqueline Boyer (Château Beaubois, Costières de Nîmes), Chantal Comte (Château de la Tuilerie, Costières de Nîmes), Sylvie Ellul (Domaine Ellul-Ferrière, Vin de Pays d'Oc), Mme Maraval (Domaine de la Capelle, à Mireval).

LE CLUB DE LA COUENNETTE

Michel Tomberaou, Alex Bourrelly, Ladislav Wladon, Jean-Pierre Farges.

Que soient aussi remerciés pour leur soutien la mairie de Nîmes et Maurice Barnouin, vigneron au Domaine de Gournier, à Sainte-Anastasia.

ILS EN DISENT...

LE BOTTIN GOURMAND

«L'établissement nîmois par excellence pour les amateurs de vin...un endroit magique...des plats simples, rustiques et le plateau de fruits de mer...»

LE GAULT MILLAU

«Un haut lieu de la fête nîmoise aux accents des crus...une cuisine généreuse...une des plus belles cartes de vins de la région.»

LE PETIT RENAUD

«Une cuisine simple, un brin ménagère, enjouée...un remarquable plateau de fruits de mer...»

LE GUIDE HUBERT

«Atmosphère conviviale dans ce bar à vins qui sait concocter avec adresse une cuisine alerte, naviguant entre le marché et les traditions.»

LE GUIDE DU ROUTARD

«Ambiance garantie dans ce bar à vins qui a su devenir un haut lieu de la bonne chère et du bien boire... On se régale de plats simples et canailles... Le meilleur banc de coquillages de la ville...»

LE PETIT FUTÉ

«Incontournable institution grâce au professionnalisme et au savoir-faire de Michel Hermet... C'est une valeur sûre où plane toujours un air de fête...»

THE FROMMER'S FRANCE

«This is the most famous and creative American eatery in the south of France...»

LE FIGARO MAGAZINE

«Le rendez-vous du Mundillo...»

NÉO RESTAURATION

«Une carte de brasserie d'un bon rapport qualité prix...»

MIDI LIBRE

«Incontournable Wine Bar...»

LA SEMAINE DE NÎMES

«Une cuisine rigoureuse digne des grandes brasseries parisiennes... Une table où il fait bon se rendre...»



La belle Equipe...

L'ÉQUIPE entièrement dévouée à votre service au Wine bar chez Michel s'appréhende comme on découvre une arène à l'heure de la corrida, entre *sol y sombra*. En clair, il y a les travailleurs de l'ombre et ceux qui sortent en pleine lumière, avec un lieu en commun, la cuisine. Les premiers y préparent les plats, les seconds passent les prendre.

EN CUISINE :

Hassan. Face au piano, soit on en joue, soit on le déménage. Le chef en joue plutôt bien, mais si vous l'ennuyez en pleine symphonie, il vous déménage.

Stéphane. Le second. Comme sur un navire, ce corsaire dans l'âme sait maintenir le cap quand souffle la tempête. Aucun coquillage ne lui résiste.

Stéphan. Aussi fulgurant dans les entrées que doux dans les sorties, le jeune homme sait marier les para-



doxes.

Tahar. Entre *Le Grand Bleu* et *Le Monde du silence*, l'homme de la plonge reste le seul à vivre en grandes eaux dans le temple du vin.

Sébastien. La belle année qu'il vient de terminer en fait un joli apprenti.

EN SALLE :

Gérald. L'ombre du boss et le boss de l'ombre, incontournable et gouailleur, il met le convivial au menu avant même que l'hôte ne passe à

table.

Stéphane. La figura du Wine. Il veille sur la cave comme une mère poule sur ses petits. Son « truc en plumes » à lui est une moustache aussi fine que son bon goût.

Cyril. L'Aubrac l'a enfanté, depuis, il a bien du mal à s'en remettre. Apprécié pour ce côté « nature ».

Franck. L'autre apprenti. Lui passe en deuxième année. C'est dire le chemin déjà parcouru.

Au Wine bar... Le spécialiste des fruits de mer et coquillages de premier choix, poissons et marée du jour. Cuisine enjouée. Cave exceptionnelle. Formule à 77 fr. à midi. Service jusqu'à minuit. Salon au 1er étage pour groupes.

Les Nouvelles du Vignoble Michel Hermet

AU FIL DES ANNÉES

1996

LA belle maturité du Cabernet Sauvignon a permis d'obtenir un vin rouge rond aux arômes de fruits à noyaux, d'épices et de réglisse. Les tanins bien présents sont fins. Le stock s'épuise dans les caves du restaurant.

1997

L'ANNÉE difficile a donné une très belle syrah qui prend l'avantage sur le Cabernet Sauvignon aux accents plus rustiques. La cuvée (2/3 Syrah - 1/3 Cabernet Sauvignon) est une belle réussite.

Noté dans le N°1 de Terre de Vins. Robe pourpre soutenue. Nez puissant de fruits rouges et épices. Le vin est rond, gras, fin et poivré. Très agréable en bouche avec des tanins présents et élégants, le vin est persistant...»

1998

L'EXCEPTIONNELLE récolte, à l'état sanitaire parfait a permis de conduire un élevage sur fûts de chêne neufs. Le vin est doté d'une structure

puissante qui promet de grands plaisirs. La mise en bouteilles est prévue en début d'hiver.

1999

LES vendanges viennent de s'achever à la suite d'une fin de maturité particulièrement humide. Ce qui laisse présager un millésime léger auquel il faudra apporter soins et attention.

DANS LES CAVES...

Les plaisirs de la table, rue Racine à Nîmes
Caves du 41, rue E Jamais, à Nîmes
Les Chais de Bacchus, Av. du Maréchal Juin, à Nîmes
Caves Cairel à Montpellier
Caves Notre Dame à Montpellier
Caves California à Nice
Caves de l'Alberguier à Florac (48)
Caves Les Arcades à Ecully (69)
Caves Pérardel à Paris-Reims-Beaune
Le Suisse d'Alger à Uzès

DANS LES RESTAURANTS...

Le Lisita (Nîmes)
Côté Jardin (Uzès)

La Maison de la Lozère (Paris et Montpellier)
Les Domaines (Avignon)
Le Petit Caveau (Nyons, 26)
La Lozerette (Cocurès, 48)
La Côte de Boeuf (Marseille)
Le Caribou (Marseille et Corse)
L'Auberge du Vieux Puits (Fontjoncouse, 11)
Le Saint-Pierre (Grau-du-Roi)
Le Touring Hotel (Tannenkirch, 68)
Le Winstub du sommelier (Bergheim, 68)
Le café l'Hallebarde (Beaune, 21)
Le Corum St-Jean (Clermont-Ferrand, 63)
LEPL'Etincelle (Nîmes)
L'Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme (Béziers, 34)
L'Institut Vatel (Nîmes, 30)
L'Ecole Hôtelière (Dinard, 35)
Le San Francisco (Nîmes)
Le Nostradamus (Nîmes)

ILS ONT ILLUSTRÉ LES ETIQUETTES

1995 : Morgane Mas (10 ans), élève de l'école Saint-Joseph de Vendargues.
 1996 : José Pirès (Nîmes)
 1997 : Claude Viallat (Nîmes)
 1998 : Vincent Bioules (Montpellier)