



«Il n'y a que les imbéciles qui ne soient pas gourmands. On est gourmand comme on est artiste, comme on est poète. Le goût, c'est un organe délicat, perfectible et respectable...»

Maupassant

Vendredi 1^{er} Janvier 2016 - N°21

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien



Du sourire dans les cœurs

J'ai toujours pensé que ce métier de restaurateur, qui est surtout une vocation, devait s'articuler autour de la passion et d'une prédilection pour un certain Art de vivre. Sans un intérêt évident pour les relations humaines, l'Amour que l'on donne aux autres et le goût de l'authentique, l'entreprise est vouée à l'échec sur le long terme.

A l'occasion des 30 ans, le journal local avait titré que "j'étais pour les modes qui durent". Qualifier le Wine Bar de restaurant à la mode m'inquiète plus que cela me rassure. Pour être constamment dans l'air du temps, il est absolument impératif de s'adapter aux comportements et modes de vie qui évoluent en permanence. Nous sommes contraints d'épouser les bouleversements liés à notre époque et gérer au mieux les exigences du moment, bien souvent dans la précipitation et l'instantanéité.

Je suis convaincu, que dans la course effrénée au toujours plus et au tout, tout de suite, certains lieux sauront sublimer la qualité, la convivialité, la fraternité et la culture épicurienne.

Les dramatiques événements de novembre dernier doivent nous encourager à privilégier ces doux instants de partage et d'humanité autour d'une bonne table. Il en va de même pour nos sorties culturelles.

Au moment où nous nous apprêtons à souffler les 10 bougies, célébrant notre 10^{ème} anniversaire de présence dans les murs du mythique Cheval Blanc, je crois profondément aux véritables valeurs, trop souvent bafouées, qui peuvent ré-enchanter le monde. Cet indispensable retour sur l'Humain est un incontournable refuge, susceptible de nous apporter des moments fondamentalement joyeux, face à l'éphémère et au dérisoire.

Sachons capter ces petits bonheurs sur notre chemin de vie quotidien, bien souvent basés sur des choses simples, qui sont à notre portée. Sachons jouir des merveilles de Dame Nature et de ses fruits, trop souvent galvaudés ! Sachons nous aimer en nous comprenant davantage.

Je ne veux pas croire en une société qui s'égare dans la grisaille en occultant l'essentiel de ce qui contribue à notre véritable bonheur .

Nous avons tant besoin de soleil au fond de nos coeurs pour célébrer la vie et laisser un peu de place à nos rêves.

En tout cas, c'est avec le sourire et une belle dose d'optimisme que nous aurons le plaisir de vous retrouver tout au long de l'année 2016. Avec mes meilleurs souhaits !

Michel HERMET, Maître Restaurateur

La médaille à Paris...



Le 28 avril, Michel Hermet était l'hôte de Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture. Sous les ors de la République, le restaurateur et sommelier nîmois a été élevé au grade de Chevalier dans l'Ordre national du mérite. En présence de Françoise Dumas, député du Gard, le Ministre en personne, a rendu hommage au parcours et à l'engagement



d'un professionnel qui n'a cessé de s'engager pour former les jeunes qui ont choisi les métiers de la restauration et partager sa passion de la sommellerie avec le plus grand nombre. Michel Hermet a vécu ce moment solennel entouré justement de nombreux amis sommeliers et notamment Philippe Faure-Brac, Meilleur sommelier du monde.



La fête à Collorgues !



Maurice Barnouin, Claude Hermet, Jean-Marie Lagrange



Lola Tarancon



Fabrice Verdier, Damien Alary, William Dumas, Michel Hermet, Denis Bouad, Françoise Dumas

Le 26 juin, la cave de Collorgues affichait "complet" et l'ambiance était nettement moins solennelle même si de nombreuses personnalités politiques étaient présentes. En effet, Michel Hermet voulait, ce soir-là, partager cette médaille avec sa famille, ses amis et de très nombreux clients du Wine Bar Le Cheval Blanc.

Reprenant le discours prononcé en réponse au Ministre, deux mois plus tôt, il en a profité pour apporter une touche d'humour : « *Je me suis permis de dire au Ministre qu'avec un verre de vin pris au quotidien, le moral des français serait plus optimiste et aurait des conséquences bénéfiques sur les comptes de la Sécurité Sociale.* »

Une soirée qui s'est poursuivie en musique autour des tables où de nombreux vigneron ont permis de déguster leurs vins au cours du cocktail alors que Michel Hermet s'efforçait de répondre à toutes les sollicitations.

LES NOUVEAUX

En cuisine : Laurent Tabuce



Le seul Nîmois de naissance du Wine bar se trouve désormais en cuisine. A bientôt 42 ans (il les fêtera en mars), Laurent Tabuce est entré dans l'établissement

en avril dernier après avoir lu une petite annonce. Depuis, ce fils de viticulteur qui aurait bien aimé prendre la suite de Pierre, son père, avant que ce dernier ne lui conseille de gagner sa vie ailleurs, est devenu le second du chef (Jean-Michel) Nigon. Une aubaine pour Laurent qui découvre la cuisine plus traditionnelle que celle apprise jusqu'ici dans les restaurants gastronomiques au sein desquels il avait appris le métier. Une fois l'école arrêtée, à 14 ans, Laurent Tabuce a en effet reçu le précieux enseignement de Michel Kayser (Alexandre à Garons) qui le plaça ensuite chez les frères Pourcel (Montpellier). Un parcours étoilé dont il a bifurqué pour atterrir au Wine : « Je voulais revenir à l'essentiel et découvrir une cuisine en toute simplicité que je ne connaissais pas. Dans ce métier, on apprend tout le temps. » En moins d'un an, le Wine bar et ses habitués ont appris à connaître Laurent...

En salle : Séverine Lefèbvre

Depuis septembre, une femme est apparue au Wine bar en salle. Séverine Lefebvre a pris place au cœur d'une équipe très, voire uniquement, masculine. Une vraie gageure que ce petit bout de femme a réussi sans... mal, tant son intégration fut rapide. Il faut dire que Séverine aime le contact avec les clients qui le lui rendent bien. Jeune, elle pensait devenir coiffeuse avant de suivre les traces de Chantal, sa maman, et Yannick, son frère aîné, qui travaillaient dans la restauration. Après des débuts à La Rochelle, où habite Bernard, son père, dans des restaurants de fruits de mer ou des brasseries, le jeune femme est entrée en Gard, à Uzès d'abord, Nîmes ensuite, pour suivre son compagnon Damien Sanchez qui opère désormais en cuisine au Skab, tout proche du Wine.



Michel Hermet compagnon d'escapade de Petitrenaud



Début septembre dernier, Michel Hermet a servi de guide à Jean-Luc Petitrenaud. L'épicurien aime le département du Gard et, cette fois, c'est en terre uzétienne qu'il a décidé de vivre son escapade aussi télévisuelle que gourmande. « *Le sens de l'émission, ce sont les choix de Michel. J'apprécie sa connaissance très poétique du vin et l'intérêt qu'il porte aux produits et aux hommes et aux femmes qui se cachent derrière. C'est lui qui m'a convaincu de venir au pied du Duché pour voir la ville autrement et essayer de la comprendre.* » Le domaine de Gourmier, le clin d'œil de

Patrick Chabrier, les escargots de Cyril Santos et une séquence plus intime à la cave de Collorgues ont précédé une longue balade matinale sur le marché d'Uzès pour goûter l'huile d'olive du moulin Paradis, l'oignon doux des Cévennes et la reinette du Vigan et même le lait frais de la ferme de Byzantine. Enfin, un passage par la Boucherie d'Uzès et le restaurant "Le R" ont permis aux téléspectateurs de saliver un peu plus encore. « *Toutes ces petites fantaisies mises bout à bout font une grande histoire que nous allons raconter* », a conclu Jean-Luc Petitrenaud, le sourire au coin des lèvres.

Brandade, petit pâté, fougasse : quel vin accorder avec ces spécialités ?

La brandade, spécialité nîmoise que l'on ne présente plus, fait partie des classiques de la maison. Le chef, Jean-Michel Nigon, la prépare en gratin. Un Arbois 2005 du domaine Jacques Puffeney, vin blanc du Jura à base du cépage savagnin, donne sur ce plat un accord surprenant, associant son goût typé rappelant la noix et les épices, au caractère si particulier de la morue.

Pour continuer dans la série des spécialités, le petit pâté nîmois est une véritable institution. De nombreux étaliers des halles en proposent, chacun avec sa touche personnelle, mais la base reste la même : un petit rouleau de pâte brisée contenant une farce à base de veau et de porc. Le mariage avec un Costières-de-Nîmes rouge, la cuvée 1748 du château Virgile dans le millésime 2013, s'impose. Souple, velouté, le vin souligne la texture fondante du pâté et en relève les saveurs de sa note épicée.

Pour terminer sur une note de douceur : la fougasse d'Aigues-Mortes. Celle de Robert



Perez à Marguerittes fait depuis longtemps partie des casse-croûtes de l'association des sommeliers de la région, chère à Michel. C'est d'ailleurs avec son muscat 2013 qu'elle révèle toute sa finesse, mêlant son délicat parfum d'eau de fleur d'oranger aux notes de raisin frais, d'abricot et de citron confit du vin.

Au Fournil de Marguerittes
Pascale et Robert Perez
18 bis rue Vincent - 30320 Marguerittes
04 66 57 13 56