Wine Bar
RESTAURANT
CHEZ MICHEL
1986

Que gourmandise et enjouement escortent le nouvel an !

Lundi 1er Janvier 2001 - N°4

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

EDITO

Pour que vive l'humanisme

J'évoquais l'an dernier, ici même, la nourriture industrielle et anonyme, au goût standardisé... et puis, soudainement la psychose de la vache folle où chacun d'entre nous a sa part de responsabilité dans la course effrénée au prix le plus attractif!

Au cours de mes périples, j'ai eu la joie de connaître un éleveur passionné de race Aubrac. Cette viande bovine du terroir séléctionnée pour votre plaisir provient de St Jean de Buèges dans l'Hérault. Laurent Senet, l'éleveur, apporte le sérieux et la garantie tant espérée pour de savoureuses régalades.

Dans la même philosophie, les poissons, pour la plupart, livrés par Mathieu aux halles, sont tous d'origine sauvage.

Le respect de la qualité et de l'authenticité de la matière première me parait absolument indispensable à toute personne dont l'objectif est de combler les papilles gustatives.

Et que serait le produit sans les hommes ou les femmes qui l'entourent, l'élaborent ou le travaillent ?

Je m'efforce toujours d'établir des rapports humains privilégiés avec ceux qui contribuent à enrichir notre culture gastronomique !

Il en va de même avec mes fidèles collaborateurs qui, malgré les turbulences et vicissitudes, maintiennent le gouvernail dirigé vers le même horizon, celui de la qualité de vie gourmande à travers une convivialité toute naturelle.

Et lorsque la mer tempétueuse nous arrache l'un de nos lieutenants, l'esprit qui anime le navire doit rester intact et véhiculer un enjouement bien institué. Afin d'être toujours plus à l'écoute, plus attentif et mieux répondre à vos attentes.

Et puis, Diderot avait bien raison : « Si tout ici bas était excellent, il n'y aurait rien d'excellent. »

Michel Hermet

Tout nouveau, tout bon !

Wine Bar "Chez Michel" - 11, sq. de la Couronne - 30000 NIMES - Tél. 04 66 76 19 59 - Fax 04 66 21 81 75
Ouvert tous les jours sauf le dimanche et le lundi midi. Service jusqu'à minuit.
e-mail: winebar@wanadou.fr

Il y a un an, Michel Hermet éditorialiste visionnaire, avait posé les bases des défis du nouveau millénaire: comment préserver les valeurs autant que les saveurs ?

Douze mois plus tard, le "Wine bar" est passé du discours à la méthode pour assurer une traçabilité gourmande aux produits mis en scène par toute l'équipe de cuisine où Hassane a été rejoint par Anthony, Fabrice et Fabien.

Pas fou donc, Michel Hermet a cherché, et trouvé, un élevage qui cultive sa différence. Sur la montagne Serrane, 200 hectares de garrigues et de prairies accueillent le troupeau de la famille Senet. Des boeufs de race Aubrac sélectionnés et détaillés sur place par un maître boucher qui assure la livraison en direct. Des produits et un savoir-faire qui redonnent ses lettres de noblesse à la viande française.

Les garanties arrivent aussi de Lozère grâce à la charcuterie du Gévaudan qui fournit avec parcimonie les jambons artisanaux et du Haut-Vivarais avec les salaisons Teyssier.

Tout nouveaux (fournisseurs), tout bons !

Tout nouveaux mais déjà un peu plus connus ceux qui, autour de Stéphane ("Coin-coin"), Cyril et Stéphane (encore mais pas moustachu, celui-là) ajoutent le sourire à l'efficacité de leur service compris. Avec Jens, on s'est mis à l'heure d'Amsterdam et avec Vincent la sommellerie a gagné un nouvel adepte. Tout bon aussi, mais pas nouveau, le caractère supporter de Michel Hermet. En octobre dernier, au Canada, il encourageait Olivier Poussier dans sa conquête du titre de Meilleur sommelier du Monde.

Puis, quelques semaines plus tard, il rappelait devant les caméras de TF1 les qualités du Côtes du Rhône primeur.

De quoi braquer les projecteurs du siècle naissant sur son petit coin de paradis du Square de la Couronne.

Wine Bar
RESTAURANT
CHEZ MICHEL
1986

L'agenda 2001 du

Janvier

1	L	1
	M	2
	M	3
	J	4
	V	5
	S	6
	D	7
2	L	8
	M	9
	M	10
	J	11
	V	12
	S	13
	D	14
3	L	15
	M	16
	M	17
	J	18
	V	19
	S	20
	D	21
4	L	22
	M	23
	M	24
	J	25
	V	26
	S	27
	D	28
5	L	29
	M	30
	M	31

Le 1er, on pense aux vœux et à souhaiter un très joyeux anniversaire à Hassan, le maître queue.

Le 8, élections au sein de l'association des sommeliers du Languedoc-Roussillon. Il faudra moins de temps à Michel Hermet pour être réélu président qu'à Georges W. Bush pour devenir M. USA !

Le 11, Vincent souffle les bougies.
Devinez combien?

Le 21, comme il est de tradition, toute l'équipe du Wine Bar se retrouvera autour d'un bon gueuleton pour tirer un trait définitif sur une année de travail et lancer la nouvelle.

Le 22, Saint-Vincent, patron des vignerons mérite toute notre attention. Les jeunes sommeliers de la région en profitent pour passer, à Nîmes, les sélections du Trophée Ruinart.

Le dicton du mois

Si Saint-Vincent est clair et beau, on boira plus de vin que d'eau !

Février

	J	1
	V	2
	S	3
	D	4
5	L	5
	M	6
	M	7
	J	8
	V	9
	S	10
	D	11
7	L	12
	M	13
	M	14
	J	15
	V	16
	S	17
	D	18
8	L	19
	M	20
	M	21
	J	22
	V	23
	S	24
	D	25
9	L	26
	M	27
	M	28

Le 2, c'est la Chandeleur. Et que ça saute, les crêpes!

Du 3 au 18, les pistes vous attendent. Sinon, on vous trouvera toujours une petite place au Wine Bar.

Les 6 et 7, Vinisud s'installe à New-York. Le Languedoc croque la grosse pomme.

Le 14, pour la Saint-Valentin, les cœurs remplissent la salle comme de tradition.

Le 23 commence la Feria de Primavera. C'est parti pour trois jours de fête et autant de savoureux moments à partager Square de la Couronne.

Le 24, pour la Saint-Modeste, ne vous sentez pas obligés de chatouiller les moustaches de Stéphane (Coin-Coin).

Le 26, Tahar plonge dans une année nouvelle.

Le 27, c'est Mardi-Gras. Tant pis pour le régime...

ZONE A ZONE B ZONE C

• **Zone A** Caen, Clermont-Ferrand, Grenoble, Lyon, Montpellier, Nancy-Metz, Nantes, Rennes, Toulouse. • **Zone B** Aix-Marseille, Amiens, Besançon, Dijon, Lille, Limoges, Nice, Orléans-Tours, Poitiers, Reims, Rouen, Strasbourg. • **Zone C** Bordeaux, Créteil, Paris, Versailles

Le dicton du mois

Chandeleur bougnette, vendanges faites !

Mars

	J	1
	V	2
	S	3
	D	4
10	L	5
	M	6
	M	7
	J	8
	V	9
	S	10
	D	11
11	L	12
	M	13
	M	14
	J	15
	V	16
	S	17
	D	18
12	L	19
	M	20
	M	21
	J	22
	V	23
	S	24
	D	25
13	L	26
	M	27
	M	28
	J	29
	V	30
	S	31

Les poissons, c'est votre mois. Alors n'hésitez pas à faire un signe.

Le 3, Michel fête son... anniversaire et Cyril... presque la moitié !

Le 11, un petit tour dans l'isoloir.

Le 18, on remet ça, toujours dans l'isoloir.

Le 19, le vainqueur a le droit d'inviter les autres au Wine Bar !

Et comme c'est la Saint-Joseph, visitez la carte des vins.

Le 20, c'est le printemps, tous en terrasse... Perdu, reportez-vous au mois de mai.

Le 21, Stéphane, sans moustache, prend un petit coup de vieux.

Le dicton du mois

Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars

Juillet

	D	1
27	L	2
	M	3
	M	4
	J	5
	V	6
	S	7
	D	8
28	L	9
	M	10
	M	11
	J	12
	V	13
	S	14
	D	15
29	L	16
	M	17
	M	18
	J	19
	V	20
	S	21
	D	22
30	L	23
	M	24
	M	25
	J	26
	V	27
	S	28
	D	29
31	L	30
	M	31

Quelle chance, une partie de l'équipe du Wine Bar part en vacances.
Et nous dans tout çà ?

Les touristes arrivent. Au Wine Bar on les accueille en Anglais, Allemand, Espagnol, mais aussi désormais en Néerlandais et même en Occitan. Vive l'Europe !

Le 5, Nîmes retrouve ses jeudis animés et colorés. On peut flâner, le Wine Bar est ouvert jusqu'à minuit comme le reste de l'année.

Le 10, pour la Saint-Ulrich, le Tour de France ne passe pas ici...

Le 14, on vous attend le soir, seulement, pour un feu d'artifice gourmand.

Las Horas Latinas font vibrer Nîmes au son des salsas et rumbas.

Le dicton du mois

Juillet doit rôtir ce que septembre mûrira

Août

31	M	1
	J	2
	V	3
	S	4
	D	5
32	L	6
	M	7
	M	8
	J	9
	V	10
	S	11
	D	12
33	L	13
	M	14
	M	15
	J	16
	V	17
	S	18
	D	19
34	L	20
	M	21
	M	22
	J	23
	V	24
	S	25
	D	26
35	L	27
	M	28
	M	29
	J	30
	V	31

Le 2, Fabien, l'écailler sort de sa coquille avec un an de plus.
Du côté des Costières, les Crocos ont repris la compétition. Allez donc les encourager...

Le 9, la Saint-Amour est une invitation à plonger dans la carte des vins du Beaujolais.

Le 14, pour la Saint-Evrard, M. Zaouche ne fera pas de cinéma au Majestic.

Le 15, Béziers entre en Feria et le Comité Interprofessionnel des Vins du Languedoc est évidemment de la fête au pied des arènes.

Michel Hermet se penche de plus en plus souvent sur ses vignes du côté de Vendargues et prie Bacchus pour que le ciel ne fasse pas de caprices. En attendant septembre et ses traditionnelles vendanges !

Le dicton du mois

Le temps de la mi-août arrange ou défait tout

Septembre

	S	1
	D	2
36	L	3
	M	4
	M	5
	J	6
	V	7
	S	8
	D	9
37	L	10
	M	11
	M	12
	J	13
	V	14
	S	15
	D	16
38	L	17
	M	18
	M	19
	J	20
	V	21
	S	22
	D	23
39	L	24
	M	25
	M	26
	J	27
	V	28
	S	29
	D	30

Le mois de la rentrée pour les Nîmois qui reviennent tous bronzés, les élèves (petits ou grands) et le Wine Bar où l'équipe est à nouveau au complet.

Les vendanges... bonjour le stress pour Michel Hermet.

Les 8 et 9, Arles met les aficionados en condition.

Les 14, 15 et 16, la Feria des Vendanges donne un nouvel air de fête à la ville. Le Wine Bar ouvre à nouveau ses portes le samedi midi et le menu Feria est de rigueur.

Le 20, Michael prend un an de plus à son tour.

Le 22, bonjour l'automne. Bof !

Le 29, à la Saint-Michel, n'oubliez pas d'offrir la tournée au patron et de profiter d'un petit tour de manège sur le boulevard Jean-Jaurès.

Le dicton du mois

Entre St-Michel et St-François, prends la vendange quelle qu'elle soit

Wine Bar Chronicle

Wine Bar RESTAURANT CHEZ MICHEL 1986

Avril

	D	1
14	L	2
	M	3
	M	4
	J	5
	V	6
	S	7
	D	8
15	L	9
	M	10
	M	11
	J	12
	V	13
	S	14
	D	15
16	L	16
	M	17
	M	18
	J	19
	V	20
	S	21
	D	22
17	L	23
	M	24
	M	25
	J	26
	V	27
	S	28
	D	29
18	L	30

Le 8, jour des Rameaux, la France du vin et de la gastronomie a rendez-vous à Limoux pour la prestigieuse vente aux enchères de "Toques et clochers".

Le 14, Arles donne les trois coups de sa Feria. Vous pouvez aussi vous y rendre le 15 et le 16.

Le 15, célébrez Pâques en cherchant des œufs et en écoutant tous les sons de cloches.

Le 18, pour la Saint-Parfait, retenez la leçon du 24 février.

Le 30, les Robert sont les bienvenus, petits ou grands.

Le dicton du mois

Pluie d'avril ne met pas la récolte en péril

Mai

18	M	1
	M	2
	J	3
	V	4
	S	5
	D	6
19	L	7
	M	8
	M	9
	J	10
	V	11
	S	12
	D	13
20	L	14
	M	15
	M	16
	J	17
	V	18
	S	19
	D	20
21	L	21
	M	22
	M	23
	J	24
	V	25
	S	26
	D	27
22	L	28
	M	29
	M	30
	J	31

Le 1er, au Wine Bar, on fête le travail dans la joie. Profitez-en !

Le 8, Victoire ! Les beaux jours arrivent, la terrasse du restaurant se réveille et se meuble.

Le 19, à la Saint-Yves, ne coupez pas les cheveux en quatre, si le coiffeur oublie de fêter cela.

Le 21, Nîmes accueille la présélection du concours du Meilleur sommelier de France au LP L'Etincelle.

Le 27, on fête les mamans au Wine Bar.

Le 30, première soirée de la Feria de Pentecôte. Au menu, la fête et... l'incontournable et désormais célèbre "menu-feria".

Le dicton du mois

Passée la Saint-Maximin, ne gèle ni blé, ni vin.

Juin

	V	1
	S	2
	D	3
23	L	4
	M	5
	M	6
	J	7
	V	8
	S	9
	D	10
24	L	11
	M	12
	M	13
	J	14
	V	15
	S	16
	D	17
25	L	18
	M	19
	M	20
	J	21
	V	22
	S	23
	D	24
26	L	25
	M	26
	M	27
	J	28
	V	29
	S	30

Le 1er, champagne ! Marseille champion ? Mais non, c'est l'anniversaire de Stéphane (Coin Coin) et aussi celui de Fabrice.

La Feria bat toujours son plein et le menu vous attend au Wine Bar jusqu'au 4.

Cette fameuse Feria passée, la carte d'été plus fraîche et plus légère arrive et met du soleil dans les assiettes.

Le 9, samedi midi, c'est congés et il en sera ainsi jusqu'à ce que les toros reviennent en septembre.

Le 17, ouverture, à Bordeaux, du salon Vinexpo. A voir une fois et à consommer sans modération jusqu'au 22.

Le 21, tous en maillot dans le bassin du square de la Couronne, c'est l'Eté !

Le 24, on fête les pères... à la maison !

Le dicton du mois

Beau temps vers la Saint-Jean, rend le vin abondant

Octobre

40	L	1
	M	2
	M	3
	J	4
	V	5
	S	6
	D	7
41	L	8
	M	9
	M	10
	J	11
	V	12
	S	13
	D	14
42	L	15
	M	16
	M	17
	J	18
	V	19
	S	20
	D	21
43	L	22
	M	23
	M	24
	J	25
	V	26
	S	27
	D	28
44	L	29
	M	30
	M	31

La vendange du vignoble Michel Hermet est rentrée et la première dégustation à la cuve offre déjà une tendance.

Le 2, Saint-Léger comme les bulles qui peuvent pétiller dans les verres à l'apéritif.

Le 18, les vins de pays primeurs viennent émoustiller le palais.

Les 21 et 22, Bordeaux accueille le Congrès de l'Union de la Sommellerie Française.
Qui sait qui va quitter le Wine Bar pendant deux jours ?...

Le 30, à la Saint-Bienvenue, comme tous les autres jours, on vous la souhaite en entrant au Wine Bar.

Le dicton du mois

Quand octobre prend fin, dans la cuve est le raisin

Novembre

44	J	1
	V	2
	S	3
	D	4
45	L	5
	M	6
	M	7
	J	8
	V	9
	S	10
	D	11
46	L	12
	M	13
	M	14
	J	15
	V	16
	S	17
	D	18
47	L	19
	M	20
	M	21
	J	22
	V	23
	S	24
	D	25
48	L	26
	M	27
	M	28
	J	29
	V	30

Le 5, sélection interrégionale du concours du Meilleur sommelier de France. La finale est prévue en janvier 2002. Allez les petits !

Du 8 au 11, Nîmes accueille les championnats du Monde d'escrime. Et si on arrosait les succès tricolores au Wine Bar.

Le 18, le Wine Bar célèbre son quinzième anniversaire. P... quinze ans!

Le 22, Côtes du Rhône et Beaujolais (paraît-il) fêtent la sortie des vins primeurs. Charcuterie et andouillette au menu.

Les 24 et 25, Alain David, fidèle parmi les fidèles du Wine Bar vous convie à la balade du primeur dans les caves du Gard rhodanien. Dégustations et animations garanties.

Le Salon Nimagine offre une vitrine aux artisans d'art.

Le dicton du mois

Pour la Saint-Martin, bouche ton tonneau et bois le vin

Décembre

	S	1
	D	2
49	L	3
	M	4
	M	5
	J	6
	V	7
	S	8
	D	9
50	L	10
	M	11
	M	12
	J	13
	V	14
	S	15
	D	16
51	L	17
	M	18
	M	19
	J	20
	V	21
	S	22
	D	23
52	L	24
	M	25
	M	26
	J	27
	V	28
	S	29
	D	30
	L	31

Le 3, Jens prend un an de plus loin de ses Pays-Bas et fait la bise à toutes l'Edam...

Bon sang, il est temps de penser aux vœux
et au Wine Bar Chronicle numéro 5.

Le 12, les antiquaires font salon. Mais n'y cherchez pas de vieux millésimes.

Le 25, comme chaque année, le Wine Bar fait relâche.

Le 31 et le lendemain, toute l'équipe vous attend pour fêter avec vous la nouvelle année. Ah, une bise de moustachu !

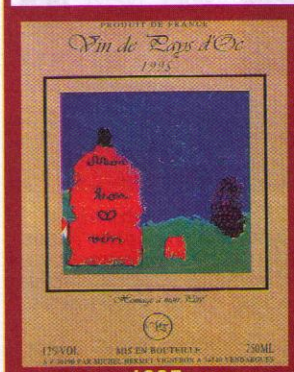
Ah, au fait, dans quelques semaines, la formule du midi ne coûtera plus 77 F mais 12 Euro. Il faudra vous y faire.

A l'an que ven!

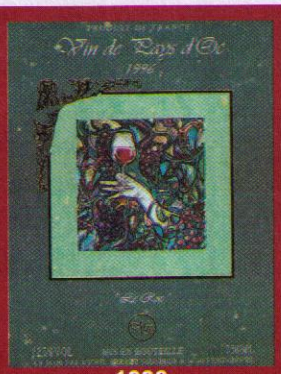
Le dicton du mois

Dans la nuit de la St-Etienne, s'il fait du vent, le vin sera excellent

Les News du Vignoble ...

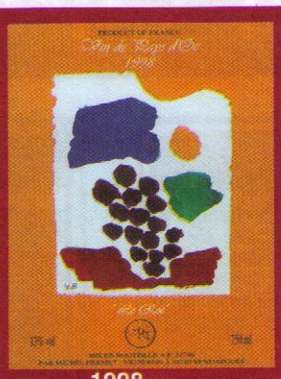


1995



1996

1997



1998

1999

La qualité moyenne du 1999 ne correspondant pas au type de produit recherché n'a pas permis une commercialisation du vin rouge en bouteilles (seuls quelques 2500 flacons de rosé ont été mis à la vente).

Par contre, Dame nature, fort capricieuse au cours de l'été, a su raison garder en permettant à la récolte 2000 de mûrir dans d'excellentes conditions à partir du 15 Août.

La très belle concentration obtenue grâce à des rendements limités est pleine de promesses.

C'est Pierre CLAVEL, un des plus proches vignerons, qui a hébergé la vendange et qui a été chargé de la vinification. C'est un talentueux vigneron, un passionné avec qui on se trouve rapidement en phase.

Il a su redonner ses lettres de noblesse à l'AOC Coteaux du Languedoc la Méjanelle, notamment la "Copa Santa" l'une des plus prestigieuses cuvées en Languedoc. Il saura apporter les meilleurs soins au vin l'entourant de ses compétences reconnues.

Actuellement en vente, le millésime 1998 ***à Nîmes*** *dans les Caves les Plaisirs de la Table, 41, Chais de Bacchus, Caves des Arènes ainsi que l'Entrepot et la Boucherie Michel;* ***à Montpellier****, dans les Caves Notre-Dame et Cairel et à la Méridionale des Boissons;* ***à Nice****, dans les Caves California;* ***à Clermont-Ferrand****, auprès de Claude Hermet au Corum St-Jean;* ***à Dôle****, auprès de Philippe Meugin;* ***à la Côte St André****, auprès de Jean-Michel Drevon;* ***à Lyon****, chez F. Schaaf (Ecully) et* ***à Paris****, à la Maison de la Lozère.*

Michel, l'un des premiers à féliciter son collègue et ami, Olivier POUSSIER fraichement consacré au Canada, meilleur sommelier du monde (en communiant avec un Havane!).

...et celles du Wine Bar

En ce moment sur l'écriteau du Wine Bar

77 frs
Formule du Midi
rapide à déjeuner

Pour Commencer ...

Salade provençale (Salade verte, tomate, poivron, céleri, œuf, olives, anchois)

Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons

Les deux pélardons chauds en salade (de chez Agnès Bonnet à St-Michel de-Dèze)

Salade gasconne gourmande (Salade verte, magret fumé, gésiers de canard, foie gras)

Rosette pur porc (Charcuterie Teyssier)

Jambon artisanal (Charcuterie Gévaudan à Langogne)

Mousse ardéchoise aux foies de volaille, châtaignes et épaule de Porc (Charcuterie Teyssier)

Foie gras de canard, fait maison (Ferme Gubernat à Saint-Laurent de Carnols)

Rouille de poulpes et de supions

Moules de pleine mer persillées et gratinées

Saumon cru d'Ecosse mariné à l'huile d'olive de Nyons et à l'aneth

Soupe de poissons de Méditerranée, faite maison

Huîtres de Marennes Oléron rôties au Noilly Prat

Le banc de Coquillages et l'Ardoise du jour

Salon privé à l'étage de 15 à 30 pers.

Après les spectacles on sert jusqu'à minuit tous les soirs!

De la Mer ...

Brandade de morue (de chez Daniel aux halles)

Filet de lieu noir sauce au citron vert

Tagliatelles au saumon

Filet de morue à l'aïoli (de chez Daniel aux halles)

Escalope de saumon d'Ecosse à l'oseille

La marée du jour provenant de notre poissonnier aux halles, J.F. MATHIEU, vous est proposée sur nos ardoises.

De la Terre ...

Pied de porc grillé (du tripier Barcelo aux Halles)

Tripes à la provençale maison (du tripier Barcelo)

Andouillettes, sauce moutarde (du charcutier Arnaud aux halles)

Tête de veau sauce gribiche (du tripier Barcelo)

Foie de veau persillé (du tripier Barcelo)

Aiguillettes de magret de canard sauce Périgueux

Cassolade aux lentilles vertes du Puy (jarret de porc, saucisses Morteau et Montbéliard)

Baron d'agneau à la crème d'ail

Joues de bœuf au vin rouge de l'ami Barnouin

Steak tartare préparé à la commande

Noix d'entrecôte sauce au Roquefort

Côte de bœuf grillée aux échalotes crues

Filet de bœuf sauce au poivre de Sichuan

Tournedos aux morilles

VIANDE BOVINE DU TERROIR
RACE AUBRAC
(montagne, Seranne-Hérault)
Elevée par la famille SENET
Durant 3 ans, les bœufs se nourissent de la garrigue. Jusqu'à 7 mois les veaux restent auprès de leur mère dans des parcs de 200 Ha.

Bifteck race Aubrac (250g)
issu des morceaux : rond de gite, macreuse ou aiguillette baronne

Pavé de bœuf race Aubrac (250g)
issu des morceaux : tendre de tranche (pièce noire) rond de tranche, merlan ou dessus de palette

Fermé le Dimanche et Lundi midi
+
Samedi midi l'été

Wine Bar "Chez Michel" - 11, sq. de la Couronne - 30000 NIMES - Tél. 04 66 76 19 59 - Fax 04 66 21 81 75 - e-mail: winebar@wanadou.fr