

SPÉCIAL 15 ANS

Si l'âge de 15 ans est marqué bien souvent par les turbulences d'une adolescence jalonnée par des interrogations et des crises identitaires, il en va autrement pour un restaurant qui, passant ce cap, aurait tendance à jouir d'une pleine maturité. S'affirmant au fil du temps, le "Wine Bar", aux dires d'un certain nombre d'entre vous, deviendrait une institution. Emouvante reconnaissance et touchante flatterie qui viennent honorer une assiduité. Ne reprenant pas, ici, les événements qui ont escorté les 180 mois du "Wine Bar", je résumerai en quelques qualificatifs les principales motivations guidées par l'esprit de l'établissement.

La QUALITE et la CONVIVIALITE basées sur l'AUTHENTICITE... Loin de la tricherie et du strass, simples garants d'un bonheur éphémère !

La FIDELITE. Je l'apprécie dans votre constance. Je la vis loyalement avec les fournisseurs rigoureux. Je la savoure avec les amis et j'en mesure la valeur avec les collaborateurs motivés qui m'entourent. Et parmi eux, deux sont devenus de véritables partenaires : Hassan, en cuisines, et Stéphane, en salle. Avec leur personnalité, leur sérieux et leur sensibilité, ils contribuent à atteindre l'objectif essentiel : vous assurer quelques instants de plaisir.

Constituer autour d'eux une équipe performante relève toutefois du parcours d'un combattant désarmé devant l'inquiétante pénurie de véritables professionnels !

En manque flagrant de repères, les jeunes candidats majoritairement fragilisés par la société qui les vulnérabilise sont à court de dynamisme et surtout de PASSION sans laquelle on ne peut exercer durablement ce métier.

Sans passion, pas d'homme du tout ! En tout cas, les vicissitudes du temps ne corrodent point la passion qui m'anime.

Puissent ses fruits vous transmettre tout au long de 2002 quelques suaves et précieux arômes enchanteurs. Bonne année 2002 !

Michel HERMET

Puissent les fruits de la passion
enchanter votre nouvelle année !

Mardi 1^{er} Janvier 2002 - N°5

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

RIONS UN PEU
AVEC L'EURO !

SAVEZ-VOUS ?! PLUS
DE 10 ANS QUE MICHEL
NOUS FAIT SA FORMULE
À 77 FRANCS DEUX VERRES
COMPRIS !!

UNE TRADITION
EST UNE
TRADITION...

"ET LÀ, POUR FÊTER
LA NOUVELLE ANNÉE,
IL NOUS LA PASSE À
11,74€*!!

RASSUREZ-VOUS
LES TRADITIONS
SE CONVERTISSENT
AUSSI !!



BONNE ANNÉE 2002!

* offre valable
du 31/12/01 23h59
au 01/01/2002 06h01

Lieu de vie, de rencontre et d'amitié

Cinq ans, déjà, que le 'Wine Bar Chronicle', média épicurien et (heureusement) moins rare que 'La bougie du sapeur', est venu à votre rencontre pour la première fois. Cinq ans, déjà, que l'on partage avec vous, au gré de numéros à chaque fois exceptionnels, quelques-uns des événements qui font l'actualité du 'Wine bar chez Michel'.

Ce qui veut dire qu'on vous a épargné les dépressions à répétition du plus moustachu des supporters de l'OM. Qu'on a également préféré taire chaque décompte annuel des verres brisés (ils étaient blancs et cela porte bonheur !) ou encore celui des plaies qui marqueront à jamais les mains des écaillers. Sans oublier les sacrifices du patron souvent à la recherche de quelque nectar

miraculeux dans les caves de France, d'Espagne ou d'Italie. La décence nous imposait donc à chaque fois le silence. Car, le 'WBC' a d'autres buts plus avouables afin de marquer de quelques pages qui ne sont plus blanches les étapes de cette relation qui unit avec tant de passion un établissement et ses clients ou plutôt ses amis. On vous y a rappelé l'atout géographique du 'Wine bar'. Sans lui, plus d'un Nimois aurait oublié depuis longtemps l'existence du Square de la Couronne. C'est, aussi, un lieu très bien fréquenté. Les photos des prestigieux hôtes de passage ont disparu du décor mais la collection s'enrichit sans cesse.

Pendant la Feria, on y parle espagnol et portugais mais, surtout, si l'on a pris soin de

réserver sa table, on y évite les incontournables repas faits d'une paella arrosée de sangria.

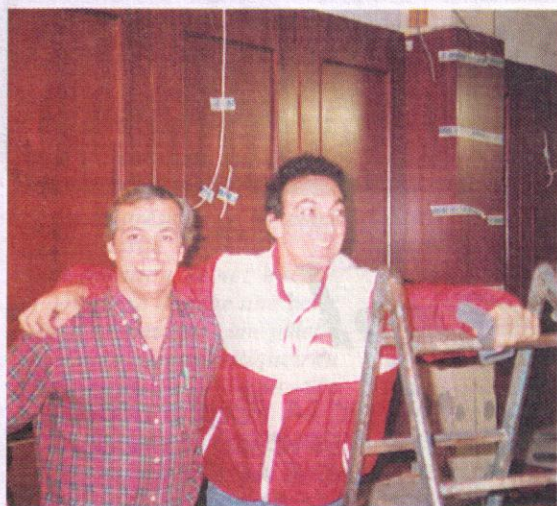
Les médias s'y sentent bien et Jean-Luc Petitrenaud en a fait l'un de ses ports d'attache télévisuels. La maison est aussi chaque année le lieu de baptême du Côtes du Rhône primeur (rive droite, s'entend !).

Des sportifs du lundi y compensent au plus vite la débauche d'efforts consentie sur le terrain et les femmes et hommes politiques s'y évadent le temps d'un repas.

Une société de clients, d'amis surtout dont vous êtes, qui se reconstitue au fil des services. Parce qu'on s'y sent un peu comme chez soi depuis quinze ans.

Déjà...

Quinze ans de Wine Bar en images



En 1986, sur le chantier du futur "Wine Bar", Michel et Jean-Marie Lagrange, l'associé d'alors, veillent au bon déroulement des travaux.



En 1996, 1000 clients et amis célèbrent les 10 ans du Wine Bar au domaine de Gournier à Sainte-Anastasie.



L'équipe du Wine Bar soudée autour de son chef d'orchestre lors du 10^{ème} anniversaire.



Une étape gourmande pour Yves DUTEIL guidé par l'ami cévenol Patrick PAGES, le chef-poète de l'hostellerie Chantoiseau à Vialas.

Pierre PALMADE vient se réconforter chez Michel après son spectacle aux arènes.



C. Jérôme est un des premiers artistes à apprécier la convivialité tardive du "Wine Bar".



Jean-Luc PETITRENAUD choisit Michel Hermet comme fil conducteur de son émission télévisée grands gourmands spécial Nîmes sur FR3.



Le torero Chamaco très fidèle au "Wine Bar" est venu y fêter son alternative. Ici avec Sophie et le poète.



Comme tout le mundillo, les célèbres Paco Ojeda et Pablo de Mendoza apprécient l'accueil qui leur est réservé.

Le Wine, ce sont les clients qui en parlent le mieux

Yves Costera, le coiffeur : "C'est une bonne maison"

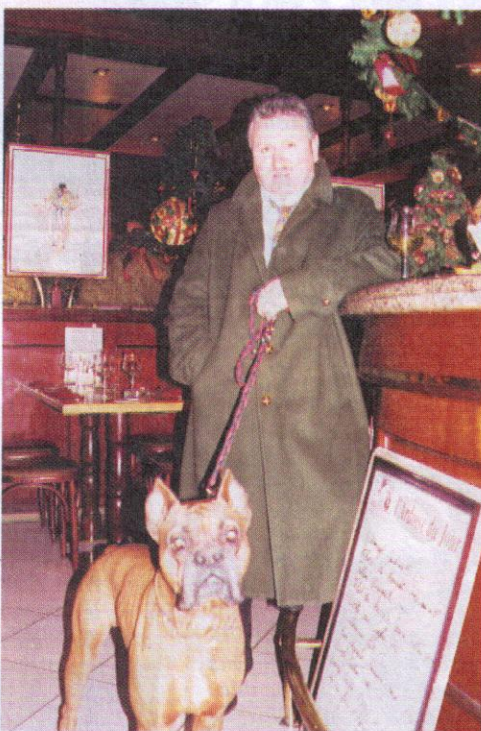
"Je connais Michel depuis au moins 20 ans, ça remonte avant même le 'Wine bar'!" Demander à Yves Costera, coiffeur de son état, de parler du Wine bar ne rime pas avec hasard. Car le monsieur est un ami de la maison et du patron. Yves et Cati, madame Costera, "et Moka ! (le chiot devenu grand, NDLR). Il a été baptisé là-bas, sur le comptoir, au vin blanc... Et en plus c'est vrai !"

Habitué à tenir salon, avec ciseaux, rasoir et shampoing, monsieur Yves reste un des plus habitués de ceux du Wine, dont il apprécie "l'ambiance, le cadre, le bar. J'aime bien pouvoir y boire un verre avant de passer à table." En tant que virtuel président du fan club de l'établissement, et par ailleurs supporter distant, mais passionné, des Crocodiles footballeurs de Nîmes Olympique, M. Costera n'oublie pas, non plus, de rendre hommage à l'une des forces vives du Wine, "son équipe !. Il y a toujours eu des leaders. "Coin-Coin", avec Cyril maintenant, et ceux qui y passent. Ça tourne, mais à la limite, on ne s'en aperçoit pas."

Monsieur Yves ne passe, pas toujours, inaperçu au Wine. La moustache badine et l'humour vivace, notre homme n'est pas avare de bons mots. Ni de plaisanteries. Souvenirs de Feria : "Sous la tête de toro, avec des copains, on s'amusait à faire quelques passes". Sa définition de la corrida de... salon. A bien y regarder, Yves Costera n'en sort pas. Ou pour filer au Wine, son restaurant favori. "C'est une bonne maison. Même seul, tu ne t'ennuies pas. Tu n'y viens pas juste pour t'asseoir et manger. C'est un lieu qui vit." Un lieu de vie. "Je m'y sens bien, je m'y lâche un peu aussi..."

Mais il n'est pas le seul ! Loin s'en faut. Autre souvenir de Feria, de Primavera,

celle-là, d'un tennisman amoureux d'une torera qu'un directeur local d'arènes n'avait pas daigné programmer. "Il avait

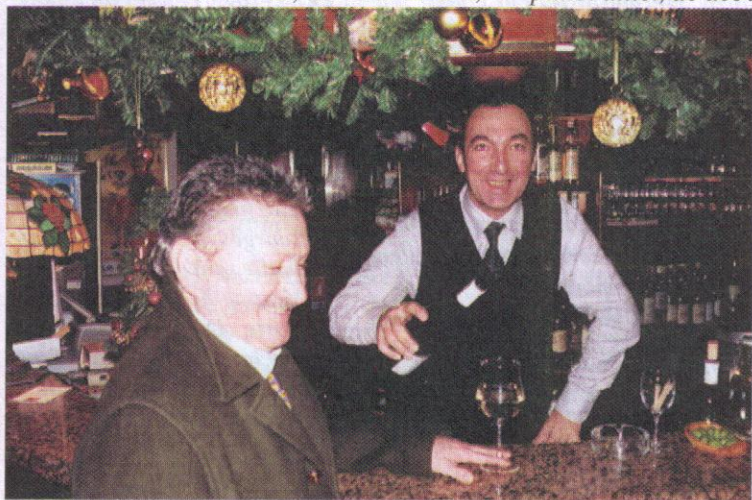


écrit un vilain gros mot sur le livre d'or et, en plus, il est parti avec le stylo plume du patron. Michel était fou furieux... (rires)"

Michel, l'Hermet délicieux du Wine, M. Costera le considère "Comme un ami. Et Michel est fidèle en amitié", confie Yves, bien plus pudique qu'il n'en a l'air. "C'est aussi pour ça que les gens, ici, lui sont fidèles. On arrive même à se connaître entre clients." Les fidèles.

Au rugby, il serait pilier. Dans l'équipe de foot du Wine bar, celle qui cultive son jardin avec les copains d'Hadrien un beau dimanche de printemps, M. Costera est plutôt ailier, de débordement. Evidemment.

Pas manchot non plus, ballon en main cette fois, dans les troisièmes mi-temps. Client modèle ou modèle de client ? Ceux qui n'ont jamais entendu "Vous m'avez bandé, appelez-moi un taxi !!!" ne le savent pas. Les autres connaissent celui que tout le monde, au Wine, appelle le coiffeur.



Livre d'Or

"Merci pour votre accueil et pour votre carte des vins extraordinaire"

Pierre Groscolas (20 décembre 1986)

"Si le chèque avec lequel j'ai payé l'addition est refusé, n'hésitez pas à m'appeler. Je suis sur liste rouge!"

Pierre Palmade (5 février 1991)

"Déjeuner de rêve, Merci et amitiés"

Claude Rich et Claude Brasseur
(16 novembre 1991)

"Merci pour cette étape d'amitié, dégustée sur le pouce mais du fond du cœur"

Yves Duteil (12 décembre 1992)

"Au Wine Bar, il y a Michel, l'ambiance y est assurée comme le service. J'y suis bien. J'y reviendrai avec plaisir. Avec Toute mon aficion a los toros et au rugby"

Pierre Albaladejo (10 septembre 1994)

"L'amitié des copains, confirmée par le repas, la chaleur, le goût, les sens et vive Epicure!"

Marc Blondel (12 septembre 1998)

"Cher Michel, la Nîmoise que je suis est toute émue ce soir car elle à l'impression d'être revenue à la maison comme au temps de sa Mémé de la rue Nationale! Quelle joie d'être née sous le palmier et le crocodile! Merci d'exister dans ma chère ville".

Frédérique Hébrard (16 février 2000)

"Avec toute ma considération, pour votre compétence et la qualité de l'accueil, avec tous mes vœux pour la pérennité de cette maison, et toute ma sympathie".

Daniel Costantini, entraîneur de l'équipe de France de handball masculine championne du monde en 1995 et 2001 (18 mai 2001)

Le millésime 2000 dégusté pour vous

La robe grenat au liseret rubis et à l'étoffe colorante profonde présente un bel éclat de luminosité.

Sans aération, le nez intense et complexe dégage une belle netteté aromatique : une palette d'arômes caractéristiques du Cabernet-Sauvignon (le poivron et le fumé).

A l'oxygénation, le vin évoque la typicité variétale de la syrah allant sur des connotations primaires de fruits noirs (mûre et myrtille).

La première impression en bouche révèle une attaque onctueuse. Se profilant sur une belle intensité de matière aux tanins souples et charmeurs, le vin dégage une fraîcheur

plaisante en finale.

En rétro-olfaction, des arômes de réglisse et menthol se mêlent aux saveurs de fruits noirs et de tonalité grillée.

En conclusion, ce vin doté d'une structure bien équilibrée délivre une maturité digne d'une excellente richesse naturelle.

On l'appréciera à une température de 16 à 18° sur des mets tels que la côte de boeuf grillée, les gibiers à plumes, le baron d'agneau à la crème d'ail ou la tête de veau sauce gribiche.

Stéphane Debaille,
meilleur jeune sommelier
de France 1992,

Restaurant "Le Lisita" à Nîmes.

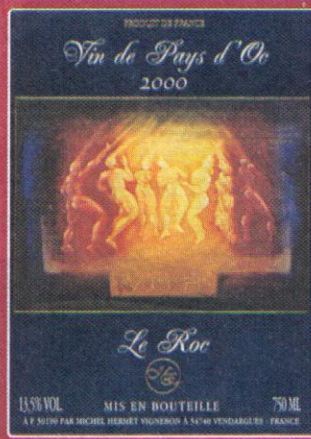
Le millésime 2001 élevé en cuves

L'été dernier a connu des conditions climatiques exceptionnelles. Après le 15 août marqué par un passage pluvieux des plus bénéfiques. En fin de cycle végétatif les vignes ont été ventées pendant plus de trois semaines. Le mistral est à ce moment-là le meilleur allié du vigneron. Il permet au raisin de garantir un état sanitaire parfait et aux baies d'obtenir une concentration et une maturité très prometteuses.

De mémoire de vigneron, il faut remonter à plus de 40 ans pour retrouver des conditions identiques.

Avec un degré naturel élevé, le fruit, très présent permet au vin d'atteindre un bel équilibre. D'un rouge profond, le vin d'une grande richesse aromatique est volumineux en bouche et doté d'un potentiel tannique très intéressant. Sa persistance est rare. Ce millésime 2001 vinifié chez Maurice Barnouin, au Domaine de Gourmier, sera incontestablement le plus beau depuis la première vendange de 1995.

Et pour veiller à l'élevage de ce magnifique bébé, Maryse et Alain Demezou, les fidèles amis oenologues, sont toujours présents.



C'est Marc Merolli qui a illustré l'étiquette du millésime 2000.

Artiste nîmois, il revendique la peinture comme moyen d'expression depuis 30 ans.

De son cheminement le peintre dit : "je cherche je ne sais pas quoi. Je n'ai pas trouvé, je continue..." Les images, comme dans un état de demi sommeil, celui où tout est possible, fantasmes, stress, extase, dédoublement, projection, inhibition... se bousculent sous les pinceaux de Marc Merolli puis viennent à notre rencontre pour participer à la vie.

La renaissance du "Clos"

Le papa Hermet avait planté, il y a une vingtaine d'années, 1600 pieds de muscat sur une magnifique parcelle bordée par la garrigue et les bosquets. Un véritable "Clos" délimité par un mur en pierres sèches récemment rénové par l'ami Jean-Marie. Un authentique havre de paix !

Pour la première fois, ce raisin typiquement méditerranéen a été cueilli manuellement par Stéphane, Cyril et Jens, l'équipe du "Wine Bar". Il sera vinifié à part en étroite collaboration avec le Domaine de la Croix Saint-Roch à Saint-Sériès. A bientôt pour la dégustation !



Un jeune "ancien" aux portes de la gloire

Perdu loin de la Tour Magne, Stéphane Debaille est un peu chez lui au "Wine bar". Pas encore sommelier reconnu par ses pairs, qu'il rêvait déjà devant la carte des vins qu'il présentait aux clients. Un jeune "ancien" de la maison, formé à bonne école entre le lycée "L'Étincelle" et la salle de ce restaurant où les clients de la première heure ne l'ont pas oublié.

Rompant aux concours professionnels et encouragé avec autorité par Michel

Hermet il a déjà connu une première tranche de gloire en 1992. Il devenait alors Meilleur jeune sommelier de France, lauréat du Trophée Ruinart. Dix ans après, les 21 et 22 janvier prochains, il visera un autre titre national, celui réservé aux sommeliers plus expérimentés.

D'ici là, il aura encore investi la cave de Michel Hermet pour affiner sa préparation et se mettre en situation de défendre ses chances avec le plus d'atouts possibles. Parmi

ceux-là figureront les encouragements de toute l'équipe du "Lisita" dont il est propriétaire avec le chef, Olivier Douet. Mais aussi les conseils des sommeliers d'une région plutôt bien représentée à cette finale.

A Bourges, en effet, Stéphane Debaille sera accompagné par le Montpelliérain Dominique Laporte. Deux complices et deux chances de gagner face aux quatre autres candidats sélectionnés à travers la France.

Allez les petits !