

Si...

"Si tu peux voir détruit l'ouvrage de ta vie
 Et sans dire un seul mot te mettre à rebâtir...
 ... Si tu peux supporter d'entendre tes paroles
 Travesties par les gueux pour exciter les sots...
 ... Si tu peux rester digne en étant populaire,
 Si tu peux rester peuple en conseillant les rois
 Et si tu peux aimer tous tes amis en frère
 Sans qu'aucun d'eux soit tout pour toi;
 Si tu sais méditer, observer et connaître
 Sans jamais devenir sceptique ou destructeur...
 ... Si tu peux être dur sans jamais être en rage,
 Si tu peux être brave et jamais imprudent...
 ... Si tu peux rencontrer Triomphe après Défaite
 Et recevoir ces deux menteurs d'un même front,
 Si tu peux conserver ton courage et ta tête
 Quand tous les autres les perdront,
 Alors les Rois, les Dieux, la Chance et la Victoire
 Seront à tout jamais tes esclaves soumis
 Et, ce qui vaut mieux que les Rois et la Gloire,
 Tu seras un homme, mon fils.

Rudyard Kipling

Ces vers remplis d'humanité nous donnent une formidable leçon sur des valeurs essentielles, dont tout individu devrait s'imprégner.

Dans d'autres verres, le vin qui nous apporte également des enseignements non négligeables sur la franchise, la patience, la modestie et l'humilité est l'élément le plus apte à promouvoir le développement des qualités nécessaires à l'homme: la générosité, la tolérance et la solidarité.

Dans les moments particulièrement difficiles que traverse notre département éprouvé par les inondations, je dédie le texte ci-dessous d'Omar KHAYYAM (XII^{ème} siècle) à toutes les personnes touchées par ces événements.

"Bois.! Mais prends garde!

Ne sois pas frivole, tâche de ne point parler à tort et à travers... Bois du vin doré! Il est pour l'esprit le seul repos, baume incomparable pour le cœur blessé.

Si tu te vois partout traqué par la meute des chagrins, si tu te sens près d'être englouti, par le déluge des tristesses, accroche-toi sans peur au délicieux vin doré.

C'est la seule manière de te sauver".

Michel Hermet

Joyeuse année

sous un ciel féérique et divin !

Mercredi 1^{er} Janvier 2003 - N° 6

Wine Bar
 Journal Humaniste et Epicurien
Chronicle



Autour du Président du Sénat, les sénateurs SUTOUR, JUNET, BLANC, le député ROUBAUD, D. GRANIER président de la chambre d'agriculture, le président A. DAVID et Michel HERMET, attentifs aux propos de D. CHARDON, président de la SOPEXA

De plus en plus incontournable

On connaît ce genre de refrain: la foule attire la foule...

D'accord, mais en matière de restauration, le dicton populaire ne suffit pas. Et le quotidien du Wine Bar chez Michel conduit inévitablement à se poser une question essentielle : est-ce la notoriété de la table qui attire les gens célèbres ou bien la présence de ces mêmes personnalités qui confère à l'endroit ce statut d'adresse nîmoise incontournable ?

Faute de réponse on feuillette le livre d'or ou l'album photo de la maison. On y croise alors quelques irréductibles gaulois accompagnant Albert Uderzo et partageant son idée fixe

de mettre la pâtée aux Romains ou bien un pan de l'histoire de la toromachie mondiale en la personne du senor El Cordobes.

Homme de presse, de politique et de cigare Pierre Sallinger aurait pu ici même croiser le second personnage de l'Etat français en la personne de Christian Poncelet. Loin de son perchoir du Sénat, c'est de Côtes-du-Rhône

primeur qu'il était venu débattre. Quant à Dominique Strauss-Khan, c'est en ancien ministre des finances

qu'il a pu apprécier la sage gestion d'une maison que les champions du Monde de handball ont apprécié sans modération. Incontournable donc. Et ce n'est pas vous les fidèles, depuis seize ans pour certains, qui prétendez le contraire. Simplement parce ce que Michel et son équipe ont fait de vous les célébrités de la maison au quotidien.



EL CORDOBES: un monument de la tauromachie

Les amis du Wine Bar sinistrés

A la ferme de Gubernat, le stress des canards

Fournisseurs attitré du Wine Bar, les époux Vialle ont, comme beaucoup d'autres, souffert des inondations. A Saint-Laurent-de-Carnols, à la ferme de Gubernat, ils élèvent et gavent chaque année des centaines de canards et préparent foie gras et confits pour le plus grand bonheur de gourmets qui régalaient aussi les gourmands à la table de leur ferme-auberge. Dans ce village des Côtes-du-Rhône, c'est un ruisseau, le Rodières, qui a fait des siennes. "Nous avons eu plus de 80 centimètres d'eau, le matériel du laboratoire a beaucoup souffert. Le cuiseur et l'autoclave sont hors d'usage et nous attendons toujours les remboursements des assureurs. Nos stocks de bœufs sont perdus et une partie de la cave aussi. Mais le plus grave c'est finalement le stress subi par les canards. Cela s'est nettement ressenti sur la production. Au bas mot, on a perdu 50 kilos de matière première... Mais pas rapport à d'autres, ce n'est rien !"

Le Moulin de Corbès patiente encore

Coincé entre la montée du Gardon et une coulée de terre qui a détourné les eaux de ruissellement, "Le Moulin de Corbès", près d'Anduze, n'a toujours pu réouvrir ses portes. Muriel (sommelière) et Christian (le chef) Cormont vivent depuis le 9 septembre entre les dossiers d'expertise et les premiers travaux de remise en état.

Pendant que les assécheurs évacuaient l'humidité qui s'était insinuée dans les salles comme la cuisine, les différents corps de métiers commençaient à intervenir. "Peintre, maçon, électricien, menuisier... La maison est envahie. Mais tout cela a un prix et pour l'instant, l'avance versée par l'assurance ne couvre pas la somme que nous avons déjà dû régler. Nous espérons ouvrir pour la Saint-Valentin et vraiment débiter notre deuxième année d'exploitation," explique Muriel Cormont. Un vœu que partage Michel Hermet qui goûte tout particulièrement la cuisine de l'ancien élève de Joël Robuchon.

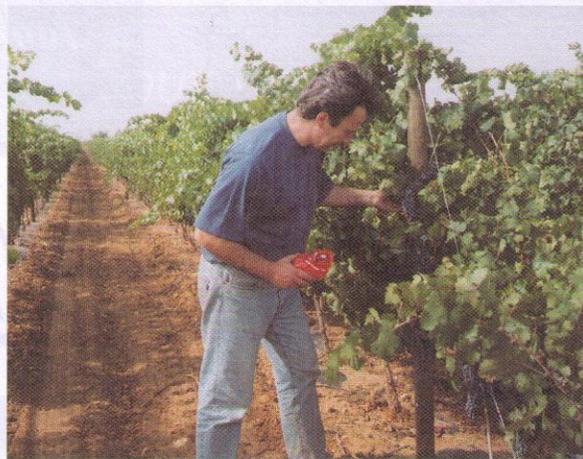
La Bégude Saint-Pierre tournée vers l'avenir

Bruno Griffoul, son équipe et ses clients ont eu très peur le 9 septembre lorsqu'ils se sont retrouvés cernés par les eaux. Entre Uzès et Remoulins, la belle demeure que constitue 'La Bégude Saint-Pierre' s'était transformée en îlot que tous, à l'exception du propriétaire ont quitté par la voie des airs.

Mais passé le temps des sensations fortes est venu celui du constat : cuisine, salles de restaurant, salons, bureaux, bar et même certaines des chambres avaient été envahies par l'eau. Les dégâts ont été recensés et lourdement chiffrés par les assurances pendant que Bruno Griffoul, ses employés, parents et amis se retroussaient les manches. Depuis la tragédie, les travaux entrepris portent leurs fruits. Cette belle adresse, proche du Pont du Gard, pourra à nouveau accueillir les clients au retour des beaux jours et son propriétaire retrouvera les halles de Nîmes et ses fournisseurs.

A Sainte-Anastasia

Le Domaine de Gournier repousse l'adversité



Maurice BARNOUIN

Pour comprendre les catastrophes, il faut les vivre.

Pour tenter d'évaluer ce que Maurice Barnouin a vécu, subi, ce funeste lundi 9 septembre 2002 en son domaine de Gournier, les clients du Wine bar n'auront qu'à se souvenir de la nuit du 10 novembre 1996.

Une nuit de fête celle-là, de convivialité et d'anniversaire.

Au premier étage des bâtiments de Sainte-Anastasia, le Wine célébrait en effet sa première décennie. Un soir de pluie aussi, mais pas de déluge. Six ans plus tard, les flots en furie du Gardon tout proche s'invitent au domaine.



Maurice et Michel devant les cuves de vinification

Une vague haute de huit mètres dévaste tout sur son passage, explosant littéralement la couverture de tuile du chai.

Six ans plus tard, la douzaine de personnes employées aux vendanges s'enfuient par le toit avant d'être évacuées par hélicoptère avec le maître des lieux.

En moins d'une journée, la catastrophe a sinistré les terres basses de Gournier, marquant à jamais un site qui se souvenait déjà de la crue de 1958 : habitation ravagée, outil de travail démantelé, cuverie emportée, chaîne d'embouteillage irrécupérable, vin stocké à jeter, des centaines d'hectolitres emportés, des vignes limonnées, la vendange réduite de moitié... Inimaginable.

Seules un peu plus de 100 000 bouteilles seront sauvées puis reconditionnées. Depuis le lundi 9 septembre, Maurice Barnouin se bat.

Face aux éléments, contre l'adversité, l'ensemble du domaine de Gournier lutte quotidiennement pour s'assurer des jours meilleurs.

LE VIGNOBLE GARDOIS MEURTRI

Le vignoble gardois (appellations, vins de pays et vins de table) n'a pas été épargné par les tragiques inondations du mois de septembre 2002. 12 % du vignoble a été touché avec 8000 hectares de vignes sur les 67 000 que compte le département. Le bilan dressé montre que 4300 exploitations ont été endommagées et des dizaines de millions d'euros seront nécessaires à la reconstruction mais aussi à la compensation des pertes d'exploitations.

C'est le limon, entraîné par les vagues d'eau dévastatrices, qui a causé le plus de dégâts dans les terres. Comme à Codolet où les vignerons ont décidé de ne pas vendanger les 200 hectares de vignes autour de leur village pour ne pas prendre de risques sanitaires. A Chusclan, la cave et ses outils de vignifications ont été noyés sous les eaux atteignant souvent plus d'un mètre. La totalité des 150 hectares de vin de table a été submergée. La production de la vendange 2002 sera 50 % inférieure à la précédente (50 000 hectolitres) avec notamment 15 000 hectolitres de Côtes-du-Rhône non rentrés.

A Montfrin, Théziers, Pujaut ou encore Remoulins, les pertes en exploitation sont également très importantes en plus des dégâts dans les coopératives. Selon une enquête menée par le centre œnologique de Nîmes à la fin du mois de septembre sur 109 caves coopératives du département, 80 % accusent des pertes plus ou moins importantes. Au niveau des caves particulières, on enregistre 40 % des exploitations sinistrées. La vendange gardoise 2002 sera une des plus faibles récoltes de ces dix dernières années. Le volume de production, appellations, vin de table et vins de pays, devrait atteindre 3,8 millions d'hectolitres soit un déficit de 500 à 600 000 hectolitres.

Entre vinification et sinistre, le VMH n'a pas été épargné

L'année 2002 dans le vignoble n'aura pas été de tout repos.

Les inondations qui ont touché le domaine de Gournier (lire ci-contre) n'ont pas épargné les 12000 bouteilles stockées chez l'ami Barnouin. Des cartons avec la totalité de la production 2001 en rouge et les deux-tiers en rosé. Un sinistre qui n'a heureusement pas altéré la qualité du vin. Après un nettoyage et un réétiquetage effectués dès les premiers jours, ces bouteilles, illustrées par Hervé Di Rosa, ont pu retrouver une identité propre.

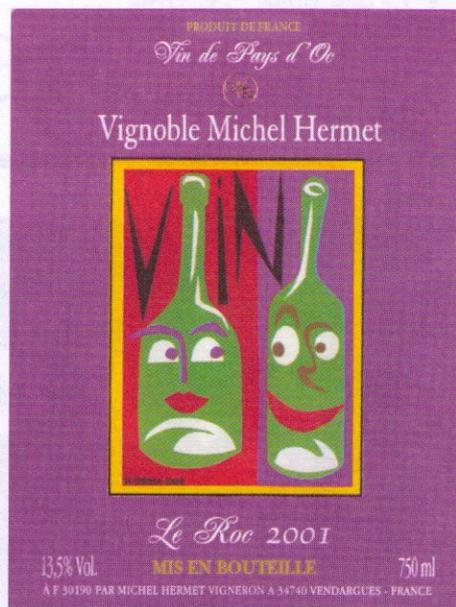
Mais cela ne sera pas l'unique

conséquence du sinistre du mois de septembre dernier. La vendange 2002 ne pouvant plus être vinifiée au Domaine de Gournier, il a fallu rapidement chercher un autre lieu. Et c'est à Gallician que l'on va trouver la terre d'accueil. Luc Baudet, tout jeune et talentueux propriétaire du Château Mas-Neuf, va héberger deux cuves en manifestant une belle solidarité.

Cabernet-sauvignon (45 hectolitres) et carignan (20 hectolitres) ne craignant pas l'humidité, ont pu être vendangés dans une état sanitaire extrêmement

satisfaisant. Il est vrai que les 10 jours de Mistral ont été très favorables à une fin de maturité parfaite. Quant à la syrah, très atteinte par les précipitations successives, elle ne sera pas commercialisée en bouteilles. Elle a été vendue au négoce.

Enfin, le pre-



mier muscat du VMH sortira au printemps prochain. Les 600 pieds de vignes vendangés en 2001 dans le petit clos donneront leur premier vin. Près de 600 bouteilles de 50 cl de vendanges tardives seront disponibles et il sera prudent de réserver ! Cette année encore, une partie de l'équipe du Wine Bar (photo) est revenue dans la vigne pour y faire une nouvelle vendange dans la plus grande convivialité.



La cueillette manuelle au Clos du Muscat

Les nouveaux du Wine bar



Hervé Allemand, serveur en salle:

ce trentenaire descend de la montagne - il est né à Barcelonnette et aime toujours surfer sur les neiges des Alpes, mais avant de frapper à la porte du Wine, en septembre dernier, il a beaucoup navigué, entre autres sur les bateaux entre Marseille, la Corse et l'Afrique du Nord.

Avec bonne humeur et efficacité, Hervé s'est parfaitement intégré dans le service en salle.

Jean-Claude Gigan et Damien Sochard, cuisiniers, second et écailler:

arrivés à un jour d'intervalle à l'automne 2001,

les jeunes cuistots - moins de cinquante ans à eux deux - ont vite trouvé leurs places non loin des fourneaux.

Réunionnais d'origine, Italien de coeur, Jean-Claude, qui avait charmé Mimi la Sardine à Montpellier, seconde le chef et apporte un autre rayon de soleil en cuisine.

C'est en déposant un cv que ce passionné de motos, spécialement les "Ducati", a été engagé. Plutôt branché belles bagnoles, Damien est entré en quatrième vitesse au Wine où il crée L'Étincelle (son école) au poste d'écailler. Après trois saisons d'entraînement au Grau-du-Roi, sa dextérité fait merveille avec les coquillages et fruits de mer.



Abderrahim Rharbi, barman :

une petite annonce, une lettre de motivation en réponse, et Abderrahim prit place derrière le bar à la mi-janvier de l'an dernier. Il dit avoir eu de la chance, le Wine goûte en retour le savoir-faire et la discrétion du garçon qui savoure ce retour aux sources, lui qui avait travaillé cinq ans dans l'hôtellerie et la restauration avant de quitter son Maroc natal.

Livre d'Or ... Quelques Bulles Gourmandes ...

