

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

Hommage

Au clair des lunes tendres.
Au coin de cette plaza
où les toros s'en vont
au clairon de leur bravoure
où les hommes habillés d'or
reviennent
aux clarines du courage.
Et dans l'ombre de son piano,
au soleil de ses tables
règne Michel.
Et les Rois et les Reines
lui demandent
au creux de l'oreille
comment l'on peut autant aimer
ceux qui s'assoient ici.

ZOCATO

Tiré du livre d'or du Wine Bar,
Mars 2003



au sommaire...

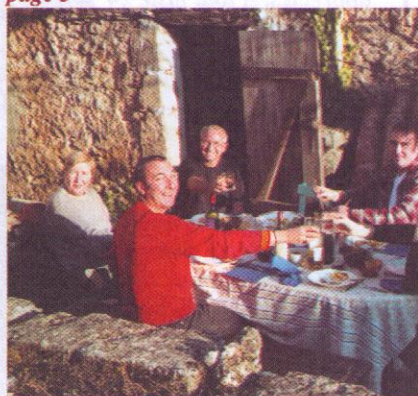
La vie de l'équipe du Wine Bar

page 2



Race Aubrac : à la rencontre d'un éleveur heureux.

page 3



Vins Michel Hermet : dégustés et commentés ...

page 4



Que sont-ils devenus?

A l'image de Cyril qui a décidé d'aller vivre de nouvelles aventures, l'équipe du Wine Bar a évolué au cours des années. De ces anciens passés par le Square de la Couronne, voilà quelques nouvelles.

Robert Tarancon, a ouvert les huîtres par centaines de douzaines. L'ex-écailler est aujourd'hui propriétaire d'un étal aux halles. De poissons, bien entendu !

Christophe Cheynet, la moustache comme carte de visite et un solide sens de l'humour. Il est toujours nîmois et "anime" la salle du "Restaurant des artistes".

Rachel Coatannay, fut remarquée comme apprentie sommelière. Un métier qu'elle a mis entre parenthèses pour se consacrer à sa petite famille en Grande-Bretagne.

Jérôme Perronnet, sommelier débutant, lui aussi, a pris du galon en même temps que de l'expérience. Il assume désormais la fonction de directeur commercial pour le groupe Skalli.

Micheline Schoch, assurait dans l'ombre le secrétariat de l'entreprise. Elle est de l'autre côté de la caméra depuis le rachat du "San Francisco" à Nîmes.

Mohamed Karrouch, ce Momo-là aurait pu faire carrière sur un rectangle vert. Il a préféré servir des "ballons" et gère aujourd'hui "Le Taros", un restaurant nîmois.

Fabien Suquet, un élément de valeur de plus dans la liste des sommeliers naissants passés ici. Expert en vins à l'hôtel des ventes Drouot, à Paris, il a permis l'acquisition de l'habit de lumière qui trône, sous verre, au Wine Bar.

Stéphane Debaille, est un peu le fils de la maison. Meilleur jeune sommelier de France en 1992, ses responsabilités au "Lisita" lui laissent encore un peu de temps pour préparer la finale du MOF sommellerie, fin janvier.

Jens Vergouwen, rougissant aux premiers rayons de soleil, le blond néerlandais a retrouvé son pays. Il est maître d'hôtel dans un grand établissement d'Amsterdam.

Gérald Combes a, comme d'autres, souhaité prendre des responsabilités dans sa propre maison. Cela ne lui réussit pas trop mal aux "Agapes", à Nîmes.

Stéphane Frelicot, le fameux "Balou" est toujours en cuisine. Mais c'est au foyer "La reinette", à Nîmes, qu'il exerce son savoir-faire.

Jean-Luc Stieffatre, le sommelier est devenu vigneron à Latour de France, dans les Côtes du Roussillon.

Pascal Fra, la salle à manger où il s'exprimait ne lui suffisait pas. Aujourd'hui il supervise aussi salons, chambres et cuisines du côté de Conforama Nîmes.

Christophe Perrier, a mis le cap sur la côte. Le "Saint-Pierre", au Grau-du-Roi, c'est chez lui, maintenant.

Vincent Rieusset, était un peu perdu loin des châtaigniers. Le célèbre "Pélous" a donc rejoint ses Cévennes natales.

Stéphane Champeau, n'a pas abandonné la cuisine. Il a simplement transporté ses marmites dans celle d'une collectivité.

Cyril a pris son envol, une page est tournée...

C'est Michel qui le dit, «dans le lot des collaborateurs, il y a les amateurs, détachés, anonymes et incolores et puis il y a les professionnels motivés qui laissent une empreinte». Cyril Sarthe qui vient de quitter le Wine Bar au terme d'un quinquennat est de ceux-là !

«Parallèlement aux excellentes relations professionnelles entretenues, une solide et harmonieuse complicité s'est forgée. La confiance s'est vite instaurée. Nés le même jour sous le signe du poisson, ces sentiments corroboreraient-ils l'influence des astres ? A moins que cette connivence ne soit liée à nos origines nord-lozériennes. En tout cas, Cyril rejoint le cercle restreint des quelques anciens avec qui il est permis de cultiver une amitié sincère autour de valeurs communes... des instants privilégiés.»

Après une formation de sommellerie au Lycée du Sacré-Cœur à Saint-Chély d'Apcher, cet ancien espoir du football lozérien s'est parfaitement intégré au sein d'une autre équipe. Pourvu d'une grande capacité d'écoute et de compréhension, Cyril a su conjuguer action et responsabilité. «Il s'est investi avec brio et talent» souligne encore Michel.

Prenant de l'étoffe il est devenu pour bon nombre d'entre vous, d'entre nous, une véritable 'figure' du restaurant. Vous avez certainement apprécié son amabilité, sa simplicité, son envie de faire plaisir, tout simplement. Sa sympathie, sa sincérité et son caractère entier sentaient bon la Margeride, son terroir. Un accent authentique qui respire la qualité de vie. «En août 2002, se souvient Michel, j'ai éprouvé un intense plaisir à me rendre à



Cyril Sarthe

son mariage avec la charmante Angeline, l'heureuse élue. Un nouveau-né, Gabin, est arrivé le 8 décembre pour fêter Noël à trois, donnant ainsi plus de sens encore à leur projet de s'installer à Clermont-Ferrand pour y créer un restaurant. Très sensible à la transmission du savoir, je souhaite que cette graine du Wine Bar s'implante avec autant de facilité dans le terreau auvergnat, proche de ses racines pour y produire un fruit qui exhale de subtils arômes. Pour couronner une réussite bien méritée.

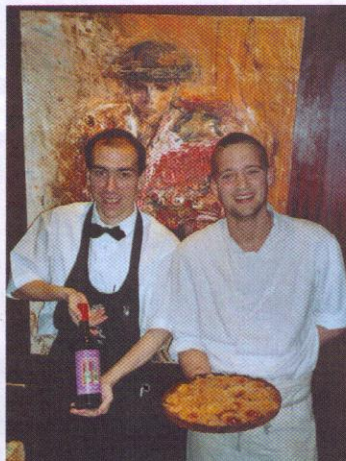
C'est mon vœu le plus cher que je formule en levant ma coupe et en les entourant de mon amicale affection», conclut Michel.

Bonne chance !

Les nouveaux du Wine Bar

Benjamin Welter

"Benben" est apparu en salle au Wine le 4 octobre 2002. Deux jours plus tôt, il avait répondu à une petite annonce lue à l'ANPE. Depuis, sa gentillesse et son savoir-faire sont appréciés. A tout juste 24 ans (il fêtera son quart de siècle le 3 juillet prochain), ce Nîmois a trouvé sa place après un passage au lycée professionnel Marie-Curie de Saint-Jean-du-Gard, un apprentissage à l'hôtel du Midi à Barjac en Lozère, et, pour finir, trois diplômes (CAP/BEP en service de restauration) obtenus en quatre ans sous le toit de l'Orangerie, à Nîmes. Dans l'exercice de son travail, Benjamin aime "le contact avec les clients" même s'il se dit "timide, discret même". Nonobstant, au milieu des cadres de l'équipe, il fait le poids, ce Welter...



Jérôme Langlois

Comment un Normand, mécanicien agricole, a-t-il pu devenir aide-cuisine au Wine ? Simplement. Natif du Havre, Jérôme a d'abord donné un coup de main en tant que serveur à un copain restaurateur. "Et puis, je suis tombé en cuisine" dit-il en se remémorant ses débuts au piano de la Paillotte. Du Havre, le sieur Langlois passa par la Savoie, l'Ardèche. "Je descends petit à petit" sourit ce jeune (25 ans depuis le 29 août) cuisinier au Wine depuis le 1er septembre 2003. Engagé sur présentation d'un cv, le Langlois ne fait pas de cinéma mais régale par ses desserts dont le désormais réputé craquant aux amandes apporté de l'Ardèche.

A Saint-Jean-de-Buèges (Hérault)

La vache et le passionné

Depuis trois ans, le Wine Bar offre à ses clients la saveur de la viande de race Aubrac élevée par la famille Senet.

« En 1981, à 23 heures, arrivaient au Coulet, hameau proche de Saint-Maurice-de-Navacelles, les 30 premières génisses et jeunes vaches Aubrac en provenance de la Margeride. Le lendemain matin, la Grande Sauvie, lieu-dit de la Séranne, vidée de ses bêtes et gens 50 ans auparavant, retrouvait une agitation qui lui avait été familière pendant des siècles. » C'est ainsi que débute le livre d'histoire de la famille Senet. Une histoire pleine de culot et de passion. Née de l'envie d'élever sur une terre délaissée - les plateaux de la Séranne - une race pure : l'Aubrac. Sur 2500 hectares, les vaches Aubrac sont élevées en pleine nature, se nourrissant d'herbe dans les prairies naturelles. Et cela fait plus de 20 ans que ça dure...

C'était donc le 12 octobre 1981. Quelque temps plus tôt, Sylvain Senet avait décidé de changer de cap. Alors responsable du secteur informatique d'une entreprise, il décide de rejoindre sa maison de famille. A Saint-Jean-de-Buèges dans une belle maison de village acquise en 1972. Avec Laurent et Olivier, ses deux fils, et son épouse Marie-Thérèse.

L'élevage de 30 têtes grandit au fil des ans. Partagé entre la maison de Saint-Jean-de-Buèges et un petit trésor caché au cœur de la Séranne : le hameau des Natges. Une vieille bâtisse qui domine la vallée et surplombe les vaches. Un havre de paix.

Aujourd'hui, le cheptel se compose de 330 têtes de bétail avec les veaux de l'année qui accompagnent les 130 mères, et 5 taureaux. Les bœufs sont âgés d'au moins 3 ans et chacun dispose annuellement de 20 hectares de prairies naturelles.

En 1993, Laurent décide de rejoindre l'affaire familiale. Passionné d'astronomie, il préfère rallier la girouette avec des idées en tête comme celle de diversifier l'activité jusque là limitée à l'élevage. Elever les vaches et commercialiser la viande.



Un havre de paix avec une vue imprenable sur la vallée de la Buège



Plus facile à approcher que les Miura ou les Guardiola

En 1997, la maison de Saint-Jean-de-Buèges devient Puech-Séranne. Un atelier de boucherie flambant neuf aux normes européennes prend place dans l'ancien garage de la maison.

Pas de comptoir, ni d'étal, juste cet atelier où Michel le boucher, découpe et conditionne avec soins la viande de race Aubrac. Les professionnels mais aussi les particuliers bénéficient d'un service et d'une viande de qualité. Une viande qui s'impose sur la carte du Wine Bar depuis maintenant trois ans.

Là bas, la viande se repose, « mûrie » révélant son goût et sa tendreté.

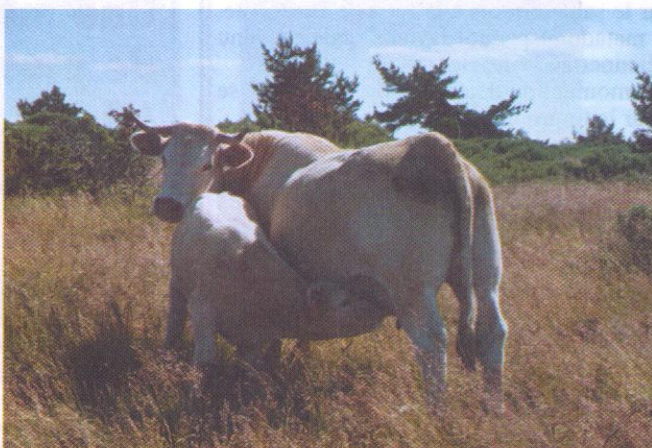
Chaque année, Puech-Séranne commercialise 50 bovins et autant de veaux. Une nouvelle activité qui dépasse désormais le seul élevage. Une diversification qui permettra aussi à la famille Senet de résister à la tempête de la crise de la vache folle.

22 ans plus tard, les Senet sont donc toujours aussi soudés autour d'une même passion : la race Aubrac...

Au Hameau des Natges, une nouvelle idée a germé : ouvrir un nouveau concept d'auberge et de chambres d'hôtes pour tutoyer davantage sa nature.

Mais ça, c'est une autre histoire. Une nouvelle histoire.

Famille Senet - Puech-Séranne
Le Grand Chemin - Saint-Jean-de-Buèges
Tel : 04 67 73 13 55 - Fax : 04 67 73 13 54
e-mail : puechseranne@easynet.fr



Le veau sous la mère

échos

Millésime 2003 : un nouveau-né prometteur

Les vendanges sont déjà loin pour le millésime 2003. En cuve, syrah, cabernet et autre carignan évoluent pour se révéler d'ici quelques mois.

Plutôt satisfait Michel Hermet veille sur son nouveau-né avec beaucoup d'espoir. «Malgré les problèmes de sécheresse nous avons eu la satisfaction de constater que les vignes n'avaient pas trop souffert grâce à un enracinement profond. Les premières dégustations laissent apparaître un bel équilibre de puissance alcoolique, d'acidité et de tanin. Le talent des œnologues Maryse et Alain Demezon et l'œil averti de Maurice Barnouin doivent nous offrir beaucoup de plaisirs au cours des prochaines années» explique le vigneron de Vendargues.

Ceux qui apprécient aussi le muscat issu du clos caché dans la garrigue héraultaise devraient découvrir avec plaisir ce nouveau millésime. Si la récolte fut petite, la qualité, elle, s'annonce remarquable...

Un marché au Danemark

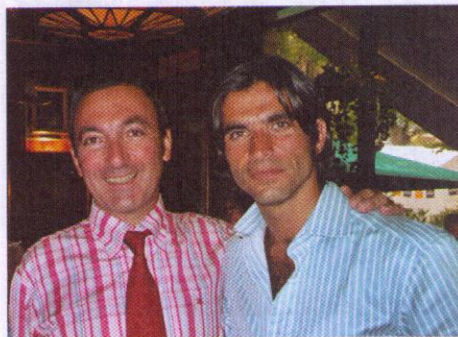
Le hasard fait parfois bien les choses. Une pause au Wine Bar, une bouteille dégustée (et appréciée) pendant le repas et voilà comment un importateur venu en priorité pour les vins du Château de Rozier, si cher au cœur de Louis de Belair, passe aussi commande de 600 flacons sous l'étiquette de Michel Hermet pour sa clientèle au Danemark!

Tour de France des terroirs

La formule du midi est connue et appréciée de tous les fidèles de la maison mais elle ne doit pas faire d'ombre aux autres menus que l'équipe de cuisine élabore avec soin. Le "menu terroir", par exemple, témoigne de la volonté de visiter la France gourmande. Ce qui lui vaut de changer tous les mois et, surtout, de bénéficier à chaque fois d'une judicieuse association avec les vins les plus à même d'accompagner chacun des plats. Bon appétit !

Conde à déjeuner.

Dans la foulée d'un mémorable triomphe sur le sable nîmois à la feria de Pentecôte, le matador espagnol Javier Conde est venu déjeuner au Wine Bar. Un moment de détente et de gourmandise pour le torero danseur...



Le torero Javier Conde

Alain Bosc a dégusté les "VMH"

Caviste conseil, le patron des Plaisirs de la table, au 1, rue Racine à Nîmes (04 66 36 26 06) a goûté les vins de Michel Hermet. Avis autorisé.

Le Roc 2001

D'une bonne présentation, sa couleur pourpre aux nuances orangées lui donne un aspect brillant, limpide. Le premier nez offre des arômes fruits / fleurs partagés entre le cassis et la violette, confirmés après aération avec des notes d'épices et de café, le tout exprimant un caractère solaire, méridional. En bouche, l'ensemble s'exprime de manière franche, sincère, harmonieuse qui lui permettra d'accompagner des plats du terroir ou un saucisson de taureau.

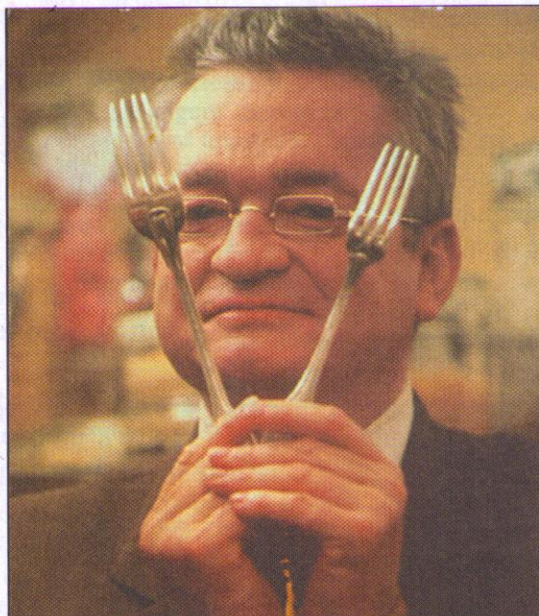
Le Roc 2002

Encore un joli rouge pourpre, presque rubis, qui présente bien. Il offre une complexité qui au nez oscille entre le fruit mûr légèrement cuit puis la fraise marat des bois. C'est un vin corsé, avec des arômes complexes qui s'imposera sans peine aux côtés de plats riches, en sauce, comme un bœuf bourguignon.



Muscat 2001

Il est d'une couleur jaune or magnifique, luisante. Aromatiquement, ce muscat est tout aussi séduisant, chatoyant, avec une belle harmonie entre le citron confit (cédra) et la rose. C'est léger, aérien avec sur le final, une fraîcheur désaltérante. Il est idéal en entrée sur un soufflé au roquefort ou avec un dessert glacé à la mandarine ou l'écorce d'orange confite.



Jean-Luc Petitrenaud

Bon cher Michel
Merci merci merci
pour ce cadeau de
Noël avant l'heure
J'ai goûté la vin
rouge. Je l'ai trouvé
splendide de fraîcheur
et de vérité... sans
flou flou... Bravo
remercie l'Artiste
Luc P.

www.coyote.fr

La carte postale de Jean-Luc PETITRENAUD

Une médaille de plus pour Michel Hermet

En tant que conseiller de l'enseignement technologique auprès de l'Education Nationale, le patron du Wine Bar contribue à la formation des futurs professionnels de la restauration dans le cadre des activités de l'association des sommeliers. A ce titre, Michel Hermet a reçu, au printemps, la médaille de bronze de l'enseignement technologique entouré de nombreux amis.



Mr ALMERAS (Président de la Chambre de Métiers),
Mr de GUNTEN (Inspecteur d'Académie),
Mr PROUST (Adjoint au Maire de Nîmes),
Mrs BOUVET et FANJAUD (Professeurs de Sommellerie),
Mr BOMPAS (Vice-président de l'Association des Sommeliers).