

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

un nouveau challenge

Je rêvais depuis fort longtemps d'un lieu qui puisse concrétiser cette belle histoire vigneronne que je vis aussi souvent que possible entre les pieds de syrah et de cabernet-sauvignon, à Vendargues.

La logique et le bon sens recommandaient naturellement que la cave voisine les vignes. Les hasards de l'existence en ont décidé autrement... C'est sur la cave coopérative de Collorgues que j'ai jeté mon dévolu. A quelques lieux d'Uzès, ce paisible terroir respire encore cette suave réalité rurale qui sent bon la douceur de vivre. D'ailleurs, c'est tout près de là, à Saint-Anastasie, chez l'ami Maurice Barnouin, que mes raisins sont vinifiés depuis plusieurs années.

J'étais loin de rechercher un bâtiment aussi imposant. Pourtant je n'ai pu résister longtemps à cette folle tentation. Une opportunité rapidement saisie grâce à l'excellente entente avec les vignerons de Saint-Dézéry.

Et puis, j'ai toujours fait confiance à la providence...

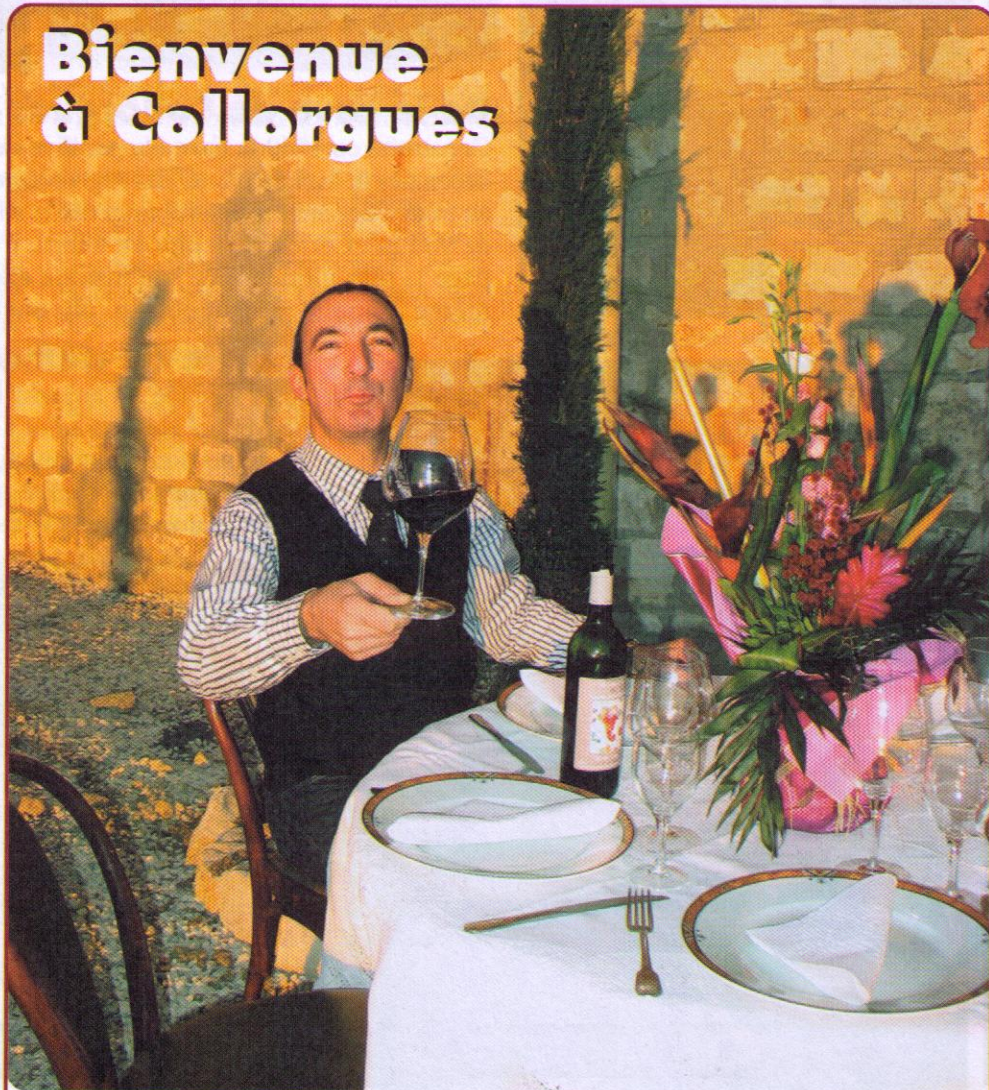
Les 4 et 5 décembre, beaucoup ont découvert l'ampleur de la tâche à accomplir. Un défi dont je suis conscient.

Un challenge, un de plus, articulé autour de la passion s'avère toujours plus excitant.

Papa, je le sais, de là-haut m'aidera à le relever avec succès...

Michel Hermet

Bienvenue à Collorgues



L'été 2005 sera celui de l'ouverture de la cave de Collorgues. Un lieu où l'esprit du Wine Bar se déplacera le temps d'une réception ou d'un banquet.

Venez à la rencontre de ce grand projet. (Page 2)

au sommaire...

**Foie gras, magret, confit...
découvrez la Ferme
de Gubernat**

page 3



**Les nouveaux visages qui
font le Wine Bar**

page 4



Vignoble Michel Hermet

**Etiquette
du
millésime
2003 :
une
œuvre
d'Alain
Clément**

page 4



Bienvenue à Collorgues



De la cave de Collorgues d'hier...

Construite en 1940 la cave coopérative de Collorgues a accueilli pendant des décennies le fruit du travail des vignerons de ce coin de Gardonnenque. Et puis, au milieu des années quatre-vingt dix le silence est tombé sur ce vaste bâtiment de 900 m². Certes, de temps en temps, il servait au stockage de vin. Mais la page la plus glorieuse de son histoire était tournée comme ce fut le cas à la même époque à Boucoiran ou encore Saint-Hilaire-de-Brethmas.

... A celle de demain

Une autre légende est aujourd'hui en train de s'écrire ici. Au début de l'été Michel Hermet a fait l'acquisition de la cave mais aussi de l'ancienne maison du gérant ainsi que du vaste terrain qui entoure l'ensemble. Une opportunité qui a fait germer beaucoup d'idées. Au rez-de-chaussée les cuves en béton ont été percées afin de communiquer entre elles et d'offrir un lieu de stockage et de vieillissement des vins issus de l'exploitation de Vendargues. Un caveau de dégustation y a trouvé sa place aussi.

A l'étage, la rangée Est des cuves va entièrement disparaître afin de transformer ce vaste espace en salle de réception et de banquet. Un office est en cours d'aménagement afin d'accueillir dans les meilleures conditions possibles les traiteurs en charge de la restauration. Ainsi, grâce à des séparations amovibles la capacité du lieu pourra évoluer de 80 à 400 couverts.

Une réalisation imaginée par le nouveau propriétaire des lieux et mise en musique par l'architecte Nathalie d'Artigues qui devrait accueillir ses premiers hôtes en juillet prochain. (Yves Garcia ayant coordonné les travaux du rez-de-chaussée.)



Une visite en primeur

Début décembre, la cave de Collorgues a ouvert ses portes. Michel Hermet tenait en effet à ce premier contact. Pour présenter en primeur au son de quelques morceaux de jazz le lieu ainsi que l'esprit qui doit l'animer. Entouré de producteurs amoureux du bon goût il a rendu à cette cave chargée d'histoire quelques-uns de ses premiers sens : la rencontre et la mise en commun des talents de chacun. Cette volonté partagée et appréciée par les amis et les clients du Wine Bar mais aussi les habitants de ce charmant village a définitivement convaincu le sommelier qu'il ne s'était pas trompé.



Foie gras, magret, confit...

Découvrez la ferme de Gubernat

« Nous avons créé notre ferme auberge dans la maison de famille qui me venait de mon père. Il était agriculteur et avait essentiellement des vignes. A ce moment là, j'étais professeur d'anglais et mon mari était dans la banque. La notion de ferme auberge me plaisait, je voulais accueillir les gens chez moi, et leur servir mes produits. » Un changement de vie radical que Marie-France Vialle et son mari Jean-Pierre opèrent en 1990. Marie-France élève déjà et depuis 1987, quelques canards qu'elle gave pour la consommation familiale. C'est donc tout naturellement qu'elle régale ses premiers clients de confits, magrets et autres foies gras maisons : « Les premiers canards que j'ai gavés, je les cuisinais essentiellement pour la ferme auberge. Et puis j'ai eu de la demande de la part de particuliers mais également de restaurateurs. Ça s'est développé très vite, et c'est en 93 que nous nous sommes organisés pour en faire une véritable activité. »

Une activité qui nécessite alors l'installation d'un atelier de transformation aux normes draconiennes. Aujourd'hui, de l'abattage au produits finis, 3200 à 3500 canards y sont traités par an. Des canards mulards très adaptés à la production de foies gras et gavés exclusivement au maïs entier : « C'est très important pour la qualité du foie - insiste Marie-France - Le gavage est l'étape primordiale de notre travail. Il se déroule en deux semaines. Lorsque les canards arrivent chez nous, ils ont été nourris 15 semaines environ chez l'éleveur à Toulouse. Ici, chaque canard consomme 11 kg de maïs en 2 semaines. Un foie non gavé pèse 60 g environ, après deux semaines il peut dépasser le kilo ! »

Des foies de première qualité qui ont toujours eu une place de choix sur la carte du Wine Bar Chez Michel : « Michel Hermet ? Un jour nous sommes allés manger dans son restaurant. J'avais eu un article dans

le journal avec une photo. Il l'avait vu et m'a reconnue !

Depuis nos produits sont à sa carte, cela fait plus dix ans ! »

Et ce n'est pas terminé. Même si Marie-France et Jean-Pierre ont décidé d'arrêter progressivement l'activité de la ferme auberge, la production de canards a de beaux jours devant elle. Le fils Franck assurera la relève : « On fait du canard toute l'année avec un creux en été à cause de la chaleur, et en janvier... il faut se reposer un peu après les fêtes ! En complément des foies frais et de notre gamme de conserves nous élevons des poulets et pour la fin de l'année, une centaine de chapons. Des volailles que nous vendons sur commande. »

La Ferme du Gubernat
Marie-France et Jean-Pierre Vialle
Route de Salazac
30200 Saint-Laurent-de-Carnols
Tél. : 04 66 82 21 27 - Fax : 04 66 82 70 90



Pour Jean-Pierre et Franck, le bonheur est dans le pré de Saint Laurent de Carnols.



Marie-France l'infatigable et sympathique ambassadrice des produits de la ferme.

Vignoble Michel Hermet et produits de la Ferme du Gubernat

Sur la piste des accords mets et vins

La cuvée Le Roc est issue d'une parcelle de cabernet-sauvignon, d'un peu plus de 2 hectares, replantée en 1993 par Michel Hermet en hommage à son père. Un verre à la main, une déclinaison de canard dans l'assiette, Olivier Bompas, maître sommelier de France, s'est essayé au petit jeu de la dégustation et des conseils gourmands.

Le Roc 2002

D'un grenat brillant de bonne intensité, cette cuvée livre un nez expressif de fruits rouges compotés, harmonieux et frais. En bouche, l'attaque est marquée par un fruit net, évolue sur une note de cerise à l'eau de vie et développe d'agréables arômes de garrigue. Un vin structuré sur de beaux tanins serrés et

vifs. A servir sur une galantine de canard, un pâté de foie à l'ancienne ou en accompagnement d'un civet de canard aux olives.

Le Roc 2003

La robe brillante, grenat profond, annonce un nez intense de fruits noirs bien mûrs, de confiture de bigarreau, d'épices douces et de poivre. La bouche s'ouvre sur une trame serrée et dense qui révèle des tanins charnus et gourmands. L'ensemble est harmonieux, sur une note fraîche de réglisse, et un superbe fruit. Le compagnon idéal d'un magret simplement grillé ou d'aiguillettes de canard aux cèpes.

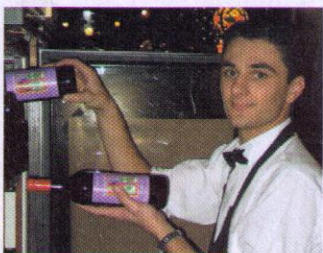


Olivier BOMPAS,
Maître Sommelier de France

Les petits nouveaux

Anthony EFTHIMIADI

Apparu en décembre 2003 à la suite du départ de Cyril Sartre, Anthony, du haut de ses vingt ans, a alors trouvé posément sa place en salle. Depuis, celui qui adore cuisiner à la maison a pris de la bouteille. A l'image de sa formation qui l'a d'abord conduit aux fourneaux avant de l'orienter vers la sommellerie, de l'aéroport de Marignane à un trois étoiles à Serre-Chevalier, Anthony a pris son envol. Détestant, « faire le poteau » (sic !), pour lui, « il faut que ça bouge ! ». Au Wine, ce natif des Bouches-du-Rhône est servi ! Nouveau sociétaire du groupuscule des supporters de l'OM dans l'établissement, dansera-t-il un jour le sirtaki hérité de ses origines grecques en l'honneur de son équipe préférée ?



Julien LOPEZ

Entre rosé et razet, Julien se démène avec fougue et efficacité. Successeur d'Abderrahim Rharbi



derrière le bar depuis juin 2004, le jeunot (19 ans) y fait des étin-celles. Formé sur Nîmes à la rude école d'Alain Fanjaud, avec Bep hôtellerie et mention sommelier, Julien a effectué plusieurs stages, chez Alexandre à Garons ou l'hostellerie de

Rosenmer à Strasbourg. Celui passé au Wine bar scellera son embauche et facilitera son intégration. Confiant « qu'en Alsace, il n'y avait pas la chaleur d'ici... ni les taureaux », ce razeteur disciple de l'école de Claude Dumas à Bouillargues a même réussi à entraîner dans les arènes quelques éminents membres de l'équipe du Wine. A quand la création d'une Peña "juju" ?

Omar QHEZZAR

Depuis mai 2004, Omar a intégré l'armée des ombres. Ceux qui, au coeur des cuisines du Wine, travaillent dans l'anonymat pour éclairer les assiettes des clients en salle. Né à Oran qu'il a quitté tout jeune pour s'installer en France, Omar a emporté avec lui l'amour de mitonner les petits plats. « J'ai toujours aimé cuisiner » confesse-t-il timidement avec un éclair dans le regard quand il évoque les pâtisseries qui gardent sa préférence. Avant d'entrer au Wine, il ne connaissait pas la maison. Depuis, grâce à Damien, son mentor en cuisine, Omar y effectue son apprentissage.

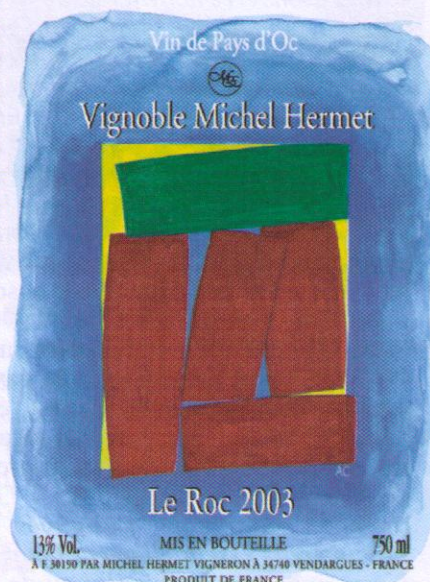


Le Vignoble Michel Hermet a le sens de l'étiquette ...

Depuis ses débuts, le vin de Michel Hermet (LVMH pour ses intimes) l'affiche bien. Et pour cause, les artistes n'hésitent pas à mélanger leurs pinceaux avec ce doux breuvage. Pour la nouvelle cuvée, Alain Clément s'y colle en apposant sur les bouteilles de LVMH sa signature. Avant de réaliser l'affiche des ferias nîmoises de 2005, le peintre qui vit entre Nîmes, dont il a dirigé l'école des Beaux Arts, et Paris, explique son travail sur l'étiquette:

« Pour être fidèle à la tradition de la maison et de la même façon que Michel Hermet fait le vin qu'il sait faire, j'ai surtout cherché à rester moi-même. C'est une composition qui ne s'éloigne pas de mon travail, proche de la couleur du vin. Les couleurs sont d'ailleurs ce qui rappelle le plus le vin. Il n'y a là aucune notion figurative même si on peut y trouver une vague allusion à la forme d'une grappe... »

Entre deux expositions, une actuelle à Cologne (Allemagne) et une à venir à Paris dans une galerie du Marais, Alain Clément créera donc l'affiche de la FERIA: « Je n'ai jamais dessiné un seul toro et je n'en ferai pas. Enfin, je ne sais pas... »



Un clin d'oeil à Cyril



Restaurant LA REGALADE - 9, rue Nestor Perret
63000 Clermont Ferrand - Tél./Fax 04 73 37 57 15

Cyril et son épouse Angeline viennent d'ouvrir leur restaurant au cœur de Clermont Ferrand (entre le théâtre et la place de Jaude). Cette graine du Wine Bar, implantée dans cette terre auvergnate proche de ses racines, se fixe, promise à un bel avenir.

La pansette de Gerzat qui figure sur la carte est un plat qui ne déplairait pas à Michel. A noter que Cyril est un excellent ambassadeur des vins du V.M.H. en Auvergne, qui en devient la première région consommatrice.

Happy Birthday Mamy

Les 80 ans de maman HERMET ont été fêtés, en famille l'été dernier, chez Camillou à Aumont Aubrac.

La consommation modérée du VMH au quotidien permet à Yvonne de garder une "pêche" extraordinaire et de présider avec brio aux destinées du Club des Aînés de la Cadoule à Vendargues.

