Wine Bar "Le Cheval Blanc"

«Le Bonheur, c'est de continuer à désirer ce que l'on possède déjà... »

Dimanche 1er Janvier 2018 - N°23

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

Tous en scène !

Spectacle, tauromachie, politique, télévision... retour sur une année très people à la table de Michel Hermet.

Michel Hermet et Jean-Marie Lagrange, son complice et ami de toujours, vous le diront, dès l'ouverture du San Francisco steak house, rue Roussy, en 1981, l'ambiance du lieu, la qualité de la table et l'ouverture tardive leur ont valu d'accueillir les vedettes issues de tous les horizons à l'occasion de leur passage à Nîmes. Ainsi, Claude Nougaro a figuré parmi leurs tout premiers clients alors que Johnny Hallyday avait tout simplement privatisé les lieux pour réunir ses amis en marge d'un concert dans les arènes.

Une très bonne habitude perpétuée square de la couronne et maintenant, depuis 2006 , face aux arènes.

L'année 2017 fut donc riche de rencontres pour l'équipe du Wine Bar Le Cheval Blanc qui a eu l'occasion de servir de nombreuses personnalités. Lesquelles ont, ensuite, accompagné de quelques commentaires chaleureux leur signature sur le livre d'or du lieu.

Voici donc, à la façon d'un kaléidoscope balayant douze mois de la vie du restaurant, quelques images de ces haltes plus ou moins longues effectuées à table. Tour à tour vous pourrez reconnaître un commentateur qui fait son miel de la politique (Christophe Barbier, photo 1) ; un humoriste qui a l'estomac de vous faire rire avec son ventre (Jeff Panacloc, 2) ; le chanteur du groupe rock né à Liverpool, Echo and the bunnymen (Ian Mc Culloch, 3) ; un homme de mer au coup de crayon qui s'attache aux traits des êtres qu'il croise aux quatre coins du monde (Titouan Lamazou, 4) ; des acteurs qui savent exprimer leurs sentiments sur les planches comme devant la caméra (Françis Huster,5, et Manu Payet, 6) ; sans oublier celui qui a écrit sa légende sur le sable des plus grandes plazas de toros du monde (Chamaco, 7).

Enfin dans le registre de l'émotion, Michel Hermet a retrouvé Yves Duteil (8). Deux hommes qui partageaient la même amitié pour le cuisinier-poète cévenol Patrick Pagès. Un chef qui s'était essayé à la peinture signant ce tableau autour duquel ils se sont réunis un soir d'automne...

D'autres, bien d'autres clients célèbres, ont poussé la porte du restaurant. Avec la même envie que vous aujourd'hui : s'offrir une pause gourmande et mieux, si possible, la partager entre amis.

1

2

3

5

6

8

4

7

Les cuisines par le menu ...

Un doux accent méditerranéen

Avant même de fournir le Wine Bar en olives qui accompagnent notamment l'apéritif, Daniel et Lolita Perez étaient des clients de la maison. « *C'était au temps du San Francisco* » se souvient celle qui anime l'étal de "**L'Atelier du moulin**", aux halles de Nîmes. Un lieu qui respire les produits méditerranéens. « *Il y a presque soixante ans mes beaux-parents ont débuté cette activité de confiseur d'olives en travaillant en priorité leur production issue d'une oliveraie qui couvre une dizaine d'hectares*. » Au fil du temps, leur étal s'est agrandi. « *Nous avons développé notre gamme avec les tapenades, les aulx confits ou encore les pâtes d'olives. Nous transformons aussi le cabillaud en, morue et en brandade. Et bien entendu, nous produisons également de l'huile d'olive. Quant à nos picholines, elles nous ont valu une médaille d'or au Concours général agricole en 2017.* »

Du Cantal à Nîmes par amour

Si vous demandez à Didier Champeix les raisons qui l'ont poussé à quitter Junhac, au cœur de son Cantal natal, pour s'installer à Nîmes, la réponse fusera sans détour : « *Par amour ! Amandine, mon épouse est nîmoise et je suis venu la rejoindre…* » Une chance pour les amoureux de viandes racées qui peuvent ainsi se fournir aux halles à "**la Ferme du Cantal**" depuis presque huit ans ou bien les savourer en s'installant à la table du Wine Bar. « *Mon cousin poursuit l'élevage au sein de la ferme familiale et pour nous permettre de répondre à la demande, cinq éleveurs voisins nous fournissent en viande de bœuf. Les veaux arrivent du Tarn et de du nord Aveyron et les porcs d'un village proche d'Aurillac*. » Un joli voyage dans les terroirs de France.
« *Notre spécialité, le bœuf Salers dont la période de maturation varie entre 15 jours et un mois. Notre atout, la constance dans la qualité des produits que nous proposons à Nîmes et depuis quelques mois à Caissargues sous l'enseigne "La maison du mieux manger"…* »

Chaque matin le chef Nigon, passe ses commandes par téléphone…

… ou directement à ses fournisseurs.

Au Wine bar, une journée en cuisine « *commence la veille !* », clament, en chœur, le chef, Jean-Michel Nigon, et son second, Laurent Tabuce. Parce que dès le service du soir terminé, les cuisines rangées, le prochain menu du jour et l'ardoise sont lancés. Les deux seront affinés le lendemain matin. Par SMS, les commandes partent vers les fournisseurs.
Ceci accompli, le chef et son bras droit sont, fort logiquement, les premiers arrivés dans l'établissement. Dès potron-minet, Jean-Michel Nigon effectue son petit tour aux halles de Nîmes, pour récupérer les quelques commandes de la veille, parfois imité, voire précédé par son bras droit.
Puis, avant 9 heures, en partageant un café, le duo entame son premier briefing de la journée. Les frigos sont vérifiés (question de température) et chacun entreprend sa partie du travail. Marchandises et arrivages sont sortis et/ou réceptionnés et les actes bien plus nombreux que les mots…
« *Dès que tu as mis ton tablier, au premier pied dans la cuisine, il faut lancer* », cadre Laurent Tabuce. Et jusqu'à 14 heures (largement!) passées, les pauses sont rares. « *Laurent s'occupe du chaud, viandes, poissons, plats, confie le chef Nigon. Je prends en charge le froid et les entrées. Après, je tourne, parce que quand tu es aux plats chauds, tu ne peux pas t'intéresser à autre chose*. »
Outre le chef, ancien de l'Impérator et dix ans de Wine bar à son actif (déjà !), et son second, formé chez Alexandre, à Garons, arrivé voici bientôt trois ans, la brigade se compose d'un commis de cuisine, d'un commis pâtissier et, enfin, d'un plongeur.
Et gare à celui qui s'égare. « *Il faut toujours avoir un temps d'avance* », souligne le duo. Pas question de se demander comment s'organiser : par exemple, dès leur entrée dans les lieux, les commis entreprennent la découpe des légumes. Bien avant les premiers clients, tout est prêt. « *Le midi, il faut penser que le temps de service est court. Certains jours, on se fait bouger !* », assure le chef. « *Des fois, il faut assurer une centaine de couverts en une heure et demie…* »
Et le service du soir (l'ouverture du restaurant est assurée à partir de 19 heures) se prépare, en cuisines, dès 17h30. « *L'heure de fin n'est pas écrite* », sourit Jean-Michel Nigon. Surtout quand "Coin-Coin" (Stéphane pour les intimes de la salle, NDLR) arrive en criant : « *Je viens de remplir le restaurant en une demi-heure !* » Là, tu ne dois pas te retrouver dans le jus, conclut Laurent Tabuce.
« *Pour que ça n'arrive point afin d'éviter de perdre pied, tu ne dois pas paniquer !* »

Lorsque les commandes de plats arrivent en cuisine, chacun connaît sa mission…

A peine arrivé Laurent Tabuce dans le vif du sujet.

Le chef Nigon fait le point sur les stocks.

Quand vient l'heure d'allumer le feu.

De la mer à l'assiette

Depuis dix ans déjà, tout le poisson cuisiné au Wine arrive en provenance directe de Port-Vendres et des établissements **Côte Catalane Méditerranée**. Chaque matin, le chef Nigon, qui connaissait ce fournisseur, et travaillait déjà avec, avant d'intégrer les cuisines de l'établissement situé en face des arènes, passe commande. Et le poisson arrive le lendemain au Wine.

« *Le chef nous connaît par cœur !* », explique Christian, employé de l'entreprise dirigée par Patrick Calvet depuis plus de trente ans. Basée à deux pas de la criée de Port-Vendres, la société Côte Catalane Méditerranée étend sa zone de recherche d'Argelès à Sète et jusqu'au nord de l'Espagne. Et depuis quatre décennies, cette entreprise familiale dessert une clientèle composée à 95% de restaurants, parfois jusqu'à Paris.
Et donc le Wine bar, depuis que chef Nigon tient la barre des cuisines…

Nouveau venu

Erik Houssin, *commis*

Les hasards du bouche à oreille restent un vecteur de recrutement. A tout juste 21 ans, Erik Houssin apprend un jour, par son copain Alexandre (parti depuis du Wine), que Michel Hermet cherchait un plongeur pour compenser une absence au poste durant la Feria. Voilà comment ce natif de Nîmes, formé à Saint-Jean-du-Gard (bac pro au lycée hôtelier Marie-Curie), a intégré l'établissement au printemps. Et depuis la fin de l'été, après le départ de Babette, il est devenu commis de cuisine, attaché aux desserts. « *Ce n'était pas prévu, je ne m'y attendais pas, et ça me va bien maintenant de travailler au Wine bar* », confie le jeune homme qui ne connaissait le restaurant que de réputation.

Olivier Bompas : des accords sans fausse note

Une fois par an, le Nîmois Olivier Bompas (ancien président de l'association régionale des sommeliers) déguste en primeur la collection des vins Michel Hermet issus du nouveau millésime mis à la carte au Wine Bar. Et, mission plus délicate encore, il cherche dans les créations du chef Nigon celles qui offriront le meilleur accord mets et vin. Ensuite, il partage le fruit de ce travail avec les lecteurs du Wine Bar Chronicle.

Sommelier de formation, il est amusant de noter qu'Olivier Bompas aurait pu intégrer la brigade de salle du Cheval Blanc si la gestion n'avait pas été concédée à la noctambule Régine. Une histoire ancienne...

Les choses ont évolué autrement et ce personnage à l'humour savoureux a ajouté au fil des années une autre corde à son arc déjà comblé de repères olfactifs et gustatifs d'exception. Il s'est lancé dans l'écriture d'articles consacrés à ce qu'il connaît le mieux : le vin. Pour Terre de vins, dès l'origine ou presque du magazine, puis pour Le Point dont il a totalement intégré la rédaction en devenant le complice de Jacques Dupont.

En parallèle, Olivier Bompas signe des ouvrages qui ont pour but premier d'être pédagogiques et de rendre ainsi service à tous ceux que le vin intéresse. A l'occasion de la fête organisée par Michel Hermet dans sa cave de Collorgues, mi-décembre dernier, le sommelier-journaliste a participé à des séances de dédicace de ses deux livres parus aux éditions Hachette et notamment en vente à la librairie Teissier, à Nîmes. Il s'agit de "Et avec ça, qu'est-ce qu'on boit – 400 idées pour accorder parfaitement vos mets et vos boissons" et du tout aussi indispensable "Petit dictionnaire Hachette des accords mets & vins".

Vous voilà donc entre de bonnes mains au moment de découvrir ses commentaires et ses conseils autour du millésime 2016 du vignoble Michel Hermet.

L'Ordre national du mérite en toute amitié

Au printemps 2015, Michel Hermet était fait Chevalier dans l'Ordre National du Mérite. Deux ans plus tard, celui-ci a été invité à parrainer, un nouveau chevalier. En effet, au nom d'une amitié qui a résisté au temps et parfois à l'éloignement, Dominique Sire, experte en graphologie près la Cour d'appel de Nîmes, a demandé à Michel Hermet d'épingler cette médaille dans le salon du Wine Bar.

Sommellerie : pas de pause !

Si Michel Hermet a cédé la présidence de l'Union de la Sommellerie Française à Philippe Faure-Brac en novembre 2016, il n'en reste pas moins très impliqué dans l'univers associatif. Ce qui lui vaudra de présider, au début du mois de février 2018, le concours professionnel organisé par l'association des sommeliers du Jura Franche-Comté à L'Etoile (Jura) à l'occasion de la Percée du vin jaune.

Une reconnaissance qui ne se limite pas à l'Hexagone. En effet, Andres Rosberg, président argentin de l'Association de la Sommellerie Internationale, a demandé à Michel de poursuivre son action au sein de la commission des statuts. Le professionnel nîmois continuera donc d'étudier les dossiers de pays candidats à l'intégration au sein de l'ASI et de les défendre en juin prochain lors de l'assemblée prévue en Géorgie.

Le millésime 2016

A base de chardonnay complétée de viognier, la cuvée Les Capelans 2016 offre un nez délicat et frais, sur des notes fruitées rappelant la pêche jaune et l'abricot, et une bouche dense et onctueuse, d'un parfait équilibre. Le vin idéal pour accompagner tout un repas autour des classiques du Wine Bar, à commencer par les huîtres de Marennes, dont la texture charnue et le caractère iodé s'allieront à la rondeur et à la fraîcheur du vin. Pour suivre, le fondant d'une sole meunière ou simplement grillée donnera un accord très complet, et la volaille de Bresse à la crème de champignons un accord original.

En rouge, issue du cépage merlot, la cuvée le Roc 2016, au nez de cerise et de mûre, offre une bouche tendre, juteuse et gourmande à souhait qui semble faite pour la note acidulée des traditionnels œufs en meurette, pochés dans une sauce au vin rouge. Elle convient également au moelleux du jarret de porc à l'occitane, et, pour cultiver l'esprit "bistrot", à une juteuse bavette sauce échalote.

Enfin, le superbe chariot de fromages de la maison est une étape incontournable. Pour le blanc, on optera pour le comté et les chèvres affinés, tandis qu'époisses à point et vieux salers seront parfaits avec le rouge.

@ info

Vous souhaitez être tenu informé de l'actualité du Wine Bar le Cheval Blanc, merci de nous communiquer votre adresse mail !

e-mail: winebar@wanadoo.fr

ArtiFS.Com - 04 66 222 223 - SIRET 813 664 340 00012