

« Apprendre est source de joie. »

(EPICURE 500 ans avant JC)



Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

Mercredi 1^{er} Janvier 2020 - N°25

Noble métier

Depuis un certain temps, les métiers de la restauration sont confrontés au récurrent et grave problème de main d'œuvre, dont le vivier s'amenuise inexorablement. La structure chargée de nous armer de bras vaillants n'est plus en mesure de satisfaire nos attentes.

Chaque annonce impose un tri minutieux parmi les trop nombreuses candidatures, dont le profil ne correspond absolument pas au poste à pourvoir. Certaines frisent même la bizarrerie ou la fantaisie. Ici, une baby-sitter ou une vendeuse ; là, un artisan, un ouvrier agricole ou un croque-mort ! Non, ce métier ne doit pas devenir le bazar pourvoyeur de salariés orientés vers des voies de garage. Il s'agit d'un véritable métier qui, stimulé par la passion, requiert de solides qualités humaines et professionnelles. Un cuisinier doit être empreint de créativité et de sens artistique... un chef de rang ou sommelier, avec un certain savoir, doit avoir le sens des relations et de la convivialité afin de mieux servir le client.

Une personne inexpérimentée manifestant ardemment la volonté de se former et de grandir sera bien évidemment encouragée et soutenue, conscients du devoir de transmission, fondamental dans notre corporation.

Malheureusement, ce métier dont la passion s'étirole, engendre une situation consternante. Devant ces difficultés qui paralysent ou freinent l'action, le chef d'orchestre, impuissant à harmoniser ses partitions, ne peut ressentir que frustration.

Malgré l'enseignement dispensé dans les lycées hôteliers, malgré les centres d'apprentissage, malgré la profusion de dispendieuses formations, malgré les émissions TV qui devraient aimer des vocations, malgré l'indécemment haut taux de chômage, ce triste constat a une saveur amère. Paradoxe d'une société qui a contribué à la dévalorisation du travail et qui exige toujours davantage d'égards et d'attentions avec le risque de sombrer quelquefois dans une certaine intolérance.

Si nos instances de pouvoir ne prennent pas en considération cette complexe difficulté, nous assisterons inévitablement à la disparition d'un certain art de vivre à la française. Ce n'est pas le souhait que je formule aux générations montantes si elles souhaitent préserver une part d'humanité et un esprit épicurien.

Excellente année Deux mille vins !

Michel Hermet



Une (r)évolution gourmande !

Il est bon parfois de rompre avec les habitudes. Surtout celles qui semblent immuables, à l'image de ces ardoises qui circulaient de table en table, au Square de la Couronne d'abord, puis Place des Arènes depuis 2006. « C'était pour nous une manière de présenter l'arrivée du jour pour les poissons, essentiellement, et le menu qui venait en complément de la carte », explique Michel Hermet.

Mais depuis quelque temps, le patron du Wine Bar ressentait un effet de ronronnement. « Ces ardoises tournaient toujours autour des mêmes produits et on s'éloignait de l'esprit du cuisinier qui doit être imaginatif et non routinier. Une volonté de créativité qui doit s'exprimer même dans notre établissement qui entretient l'esprit d'une belle brasserie. » La décision a donc été prise de ranger les ardoises au placard, simplifiant aussi le travail en salle. « Désormais nous allégeons les choix mais cela ne se fait pas au détriment de l'originalité. Nos clients ont découvert, ces dernières semaines, un menu qui change tous les mois et offre un choix de cinq entrées et cinq plats alors que les desserts sont ceux proposés à la carte. Son prix est de 28 euros et il permet au chef de se concentrer sur les produits de saison et de révéler le talent de l'équipe de cuisine. »

Car Laurent Tabuce et son second, Mathieu Catherine-Esnouf, ne manquent ni d'idées, ni de talent. Et s'ils restent fidèles, sur la carte aux grands classiques de la brasserie que sont des plats comme la tête de veau, le steak tartare, le pied de cochon grillé, l'andouillette sauce moutarde, le foie de veau en persillade ou encore l'incontournable brandade de morue, ils savent, aussi, sortir des sentiers battus de la bistronomie. Une signature nouvelle, à l'image de la crème de homard à l'émulsion de cébettes ou bien encore du suprême de faisan sauce périgourdine qui ont mis en émoi les papilles des clients au cours du dernier mois de 2019. Une (r)évolution bien maîtrisée !



A Collorgues, la fête change de dimension



Un changement de date, une nouvelle mise en scène et voilà comment le week-end portes ouvertes à la cave de Collorgues a pris une nouvelle dimension.

Oublié le premier week-end de décembre. Désormais Michel Hermet accueille les clients, très souvent devenus des amis, à la mi-octobre, juste après les vendanges. Dans la douceur de l'été indien, plus besoin, aussi, de grimper à l'étage pour s'attabler et profiter du menu spécial concocté par toute l'équipe du Wine Bar encouragée par Jean-Marie Lagrange, l'ami de plus de 40 ans. Le restaurant éphémère prend possession du long couloir qui conduit aux cuves transformées en espaces plus intimes mais tout aussi festifs. Les autres ingrédients n'ont pas changé, et c'est tant mieux ! Les producteurs régalaient de foies gras, huile d'olive, déclinaisons autour de l'escargot et miels aux senteurs d'ici. On déguste, avec gourmandise, les vins du propriétaire des lieux et on reprend en chœur les refrains distillés à l'accordéon par Frédo Boss.

Un changement dans une belle continuité grâce au sens de la fête partagé par tous ceux qui, le samedi ou le dimanche, se retrouvent avec bel appétit et large soif.





Stéphane Guérin, 30 ans de fidélité et de souvenirs

Rarement l'expression "faire partie des meubles" aura collé à un tel personnage, même s'il n'est pas toujours commode...

Une fois "apprivoisé", Stéphane Guérin vous accueille comme un membre de la famille du Wine Bar dont il fait partie depuis bien plus d'un quart de siècle.

La première rencontre avec Michel Hermet. «Madeleine, ma femme, avait lu une petite annonce pour une place au Wine Bar. J'avais appelé avant, pour prendre rendez-vous, et ça s'est passé rue Roussy, où se trouvait encore le bureau du patron. Je n'avais pas envie d'y aller, parce que je préférais faire les saisons. Mais j'étais père d'un jeune enfant, Florian... L'entretien a eu lieu un mercredi ou un jeudi, a été correct et le mardi suivant, je revenais pour travailler.»

Le premier service. «C'était le 3 avril 1990, au Wine. Un premier service classique, rien de plus... Je me souviens encore qu'un client m'avait demandé si je savais servir une soupe de poissons ?! Je me suis tourné pour ne pas répondre...»

La première engueulade. « Je ne sais pas quand c'est arrivé... J'avais juste demandé à Michel de me dire ce qui n'allait pas. Et il me l'a dit dans le parking du Wine, au square de la Couronne (il rit). Et après... on a travaillé ! De ce point de vue, Michel a toujours été très correct avec moi, il ne m'a jamais engueulé devant tout le

monde. Quand il y avait nécessité, ça se passait toujours en tête à tête.»

La première Feria au Wine. «En 1990, (Simon) Casas dirigeait déjà les arènes. Je ne connaissais rien à la Feria. Peut-être y avais-je participé une fois en ville, et encore. Le travail ne m'a jamais fait peur. Et à la fin... j'ai reçu les félicitations de la direction (sic !).»

La première personnalité servie. «Au square de la Couronne, près du Wine, se trouvait un cinéma, le Vox. Un jour de projection, du film «Dobermann», est entrée Monica Bellucci. Elle portait un fuseau noir... Je crois me rappeler qu'elle était venue avec Vincent Cassel ; ils avaient leurs habitudes à Nîmes. Et je me souviens aussi, plus récemment, au Cheval blanc, de la soirée où Stevie Wonder, la veille de son concert, était venu avec ses musiciens et ses choristes et qu'il a chanté «happy birthday» à l'une de ses choristes...»

Les premiers copains. «Lionel Schwab, un barman, je l'aimais bien. Christophe Chenet, qu'on avait baptisé le pin's. Et le duo Cyril Sartre et

Né en juin 1963, la belle année, celui que certains clients fréquentent sous son surnom, "Coin-Coin", fêtera, en effet, ses 30 ans de Wine Bar le 3 avril 2020.

L'occasion de piocher, dans ses innombrables souvenirs, quelques-unes des "premières fois" qui ont marqué son incontournable service...

Jens Vergouwen. Avec eux, j'ai vécu mes meilleures années. Nous nous entendions bien, au restau et, aussi, en dehors. Cyril et Yentz étaient plus jeunes que moi et ils respectaient ça...»

Le premier déménagement. «C'était la première fois que je déménageais un restaurant. C'était quelque chose, ça fait drôle... J'avais travaillé 17 ans au Wine du square de la Couronne et il a fallu trouver ses marques au Cheval blanc.»

Un dernier mot ? «Je ne pensais pas rester 30 ans ! Je remercie Madeleine, sans qui ça ne se serait pas passé... J'ai connu les enfants de clients qui viennent maintenant avec leurs propres enfants ; et j'ai travaillé avec des collègues dont un a eu une fille qui a passé un stage en salle ! Au Wine, viennent des gens que j'ai plaisir à voir. Et je suis toujours étonné de la fidélité des clients. Comme les Fontaine, qui dinent tous les vendredis, à la même heure, à la même table. Ou madame Fulcrand (décédée en 2019, NDLR), qui me rappelait ma grand-mère, une femme de caractère...»

Parlons peu, parlons vin !

Les habitués du Wine bar le Cheval Blanc connaissent bien la cuvée Les Capelans, blanc délicat et frais, emblématique du vignoble Michel Hermet. Issu majoritairement de chardonnay qui lui apporte finesse et élégance et d'un tiers de viognier pour la touche aromatique et méridionale, il est parfait pour accompagner la marée du jour comme un loup sauvage simplement grillé ou une sole meunière accompagnés de petits légumes de saison. Le millésime 2018 offre des arômes de fruits blancs et d'amande amère et une texture savoureuse qui permettent un petit détour par le superbe chariot de fromages, en favorisant les pâtes dures comme le comté et les chèvres affinés.

Du côté des rouges, le VMH 2018, robe sombre et nez expressif, évoque la mûre

et le sureau, le bois de réglisse et une subtile note mentholée. Tanins fondus, texture moelleuse et finale épicée en font le compagnon idéal du désormais fameux picania, une épaisse tranche d'aiguillette de rumsteak qui fait partie des viandes mûrées proposées depuis un peu plus d'un an à la carte du Wine Bar.

Egalement régional de l'étape, Lou Coucardié 2014 du château de Nages en Costières-de-Nîmes est un rouge généreux, dense et charnu, aux arômes de fruits noirs et de poivre évoluant vers la fourrure et le sous-bois.

Prêt à boire, il est recommandé de le déguster avec l'un des plats du menu du mois comme le chou farci ou la joue de bœuf en daube.



Le temps n'efface ni le souvenir...

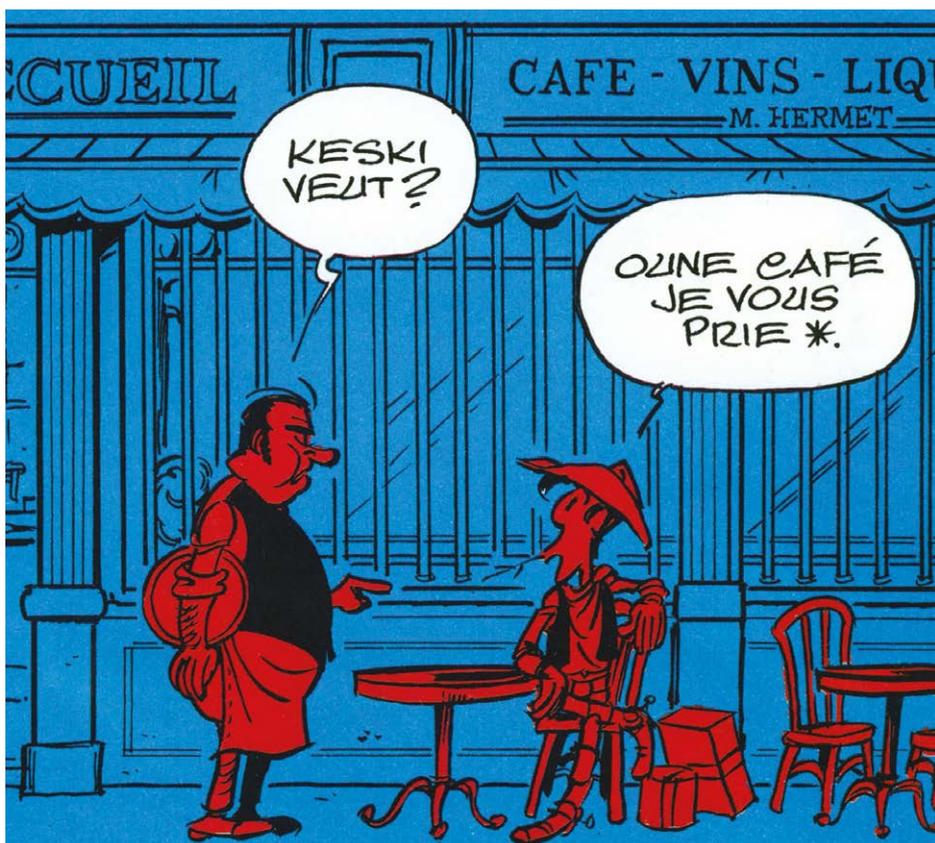
Avec la disparition, début 2019, de Michèle Fulcrand ("Fufu" pour bien de ses proches amis), le Wine Bar a perdu une fidèle cliente, mais, surtout, une amie, qui a rendu l'ensemble du personnel orphelin d'une marraine protectrice et attachante.

En effet, femme de conviction et de tempérament, elle avait su lier des liens complices et affectueux avec les employés, sachant gagner l'estime de tous. Nul dans la maison n'était épargné de sa bienveillance et de ses encouragements. Elle avait été l'invitée du repas annuel de l'équipe, qu'elle avait animé avec une joie de vivre et un humour, que tous avaient apprécié. Merci "Fufu" pour les délicieux instants partagés et l'élégance de votre cœur, qui resteront gravés dans nos mémoires.



Un clin d'œil signé Achdé !

Si Sir Alfred Hitchcock avait pour habitude de se glisser dans l'une des premières scènes de chacun de ses films, Achdé, le Nîmois d'adoption qui a succédé à Morris au dessin de Lucky Luke, glisse parfois des clin d'œil dans les cases d'un album. Retrouvez ici celui présent dans "Un cow-boy à Paris" qui fait référence au Wine Bar...



... ni l'amitié

Le 18 août 2019 au Canada, le deuxième pays cher à son cœur, Michel Hermet a retrouvé des amis de plus de quarante ans. De juin 1976, date de l'ouverture du Four Seasons Montréal juste avant le début des Jeux Olympiques, à novembre 1979 le sommelier a travaillé au rythme de saisons bien marquées et croisé la route de professionnels qui sont devenus beaucoup plus que des collègues de travail. Jean-Marie Lagrange, le plus connu d'entre eux puisque c'est en duo qu'ils se sont installés à Nîmes pour créer le San Francisco steak house, était bien entendu de ces retrouvailles québécoises. Trois autres compagnons de route les ont rejoints. Et si Paul Eiermans est un enfant des rives du Saint-Laurent, le Français Michel Salagnon et le Chilien Mauricio Malbran ont fait de cette province canadienne leur terre d'adoption. L'émotion était donc au rendez-vous tout autant que les souvenirs. La preuve que l'amitié résiste au temps et à l'éloignement.

