



« Nous sommes les maîtres des choses quand les émotions nous répondent. »
Antoine de Saint-Exupéry

Vendredi 10 Septembre 2021 - N°26

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

MICHEL HERMET
ÉPOQUE 4 SAISONS
À MONTRÉAL

MICHEL HERMET
ÉPOQUE SAN FRANCISCO
STEAK HOUSE



40 ANS!



MICHEL HERMET
ÉPOQUE WINE BAR
SQUARE DE LA COURONNE

MICHEL HERMET
ÉPOQUE WINE BAR
CHEVAL BLANC



...ET 40 ANS
D'AMITIÉ!

Achidé

Célébrer 40 ans de passion

« Après ces interminables mois de confinement cauchemardesque, mon équipe et moi-même sommes particulièrement heureux de pouvoir vous accueillir à nouveau depuis quelques mois.

Une renaissance qui nous permet de retrouver les plaisirs simples de la convivialité, de cultiver le goût de l'authentique, d'aller à l'essentiel...

Alors restons positifs, projetons-nous vers l'avenir avec optimisme.

C'est dans cet esprit que je souhaite

vous associer à mon 40^{ème} anniversaire de restaurateur à Nîmes. Un événement qui sera fêté tout au long du mois d'octobre autour de deux axes : la gastronomie et la musique.

Pour la gastronomie découvrez en page 3 les temps forts... gourmands qui vont rythmer le mois.

À la partition culinaire s'ajouteront des prestations musicales. Une manière de vous offrir des animations qui vous accompagneront au cours de vos dîners les vendredis et samedis soirs.

Pour cela, tout naturellement, je me suis tourné vers Stéphane Kochoyan, que je connais depuis son adolescence lorsqu'il venait au restaurant avec sa maman. Appréciant ses talents artistiques et ses qualités humaines, il m'a proposé la programmation des huit concerts pour fêter mes 40 ans de présence et de passion en qualité de restaurateur nîmois.

Je vous invite à la découvrir et à réserver sans tarder vos soirées ! »

Michel Hermet

Demandez le programme !

Vendredi 1^{er} octobre et Samedi 23 Octobre :

Mariachi Corazon de Mexico,

Trio de musiciens et chanteurs mexicains dans la pure tradition du genre.

Samedi 2 octobre :

Blind Beans,

Ce trio Montpelliérain vous embarque pour un voyage aux sources de la musique populaire de l'Amérique du début du 20^e siècle. Blues, swing, folk et bluegrass.

Vendredi 8 octobre et Vendredi 15 Octobre :

Eliene Castillo Borrero Cadencia Trio

Un voyage musical qui visite la musique cubaine des années 40, 50 (boléro, mambo et jazz).

Samedi 9 Octobre :

New Blue Quitach

Quatre musiciens-chanteurs dans le style bluegrass et country folk. Parmi les plus anciens groupes français de ce style.

Samedi 16 Octobre :

Banan'N Jug

Groupe de quatre musiciennes inspirées par les rythmes de la veille Amérique.

Vendredi 22 Octobre :

Voodoo Chéri

Chansons harmonisées des îles caraïbes et de Louisiane.

Escapades musicales dans les amériques

Stéphane Kochoyan, son histoire avec le Wine :

« Elle a débuté avec une amie très chère au San Francisco autour d'une belle bouteille de vin que Michel décantait à la bougie... et l'idée de ces concerts est née au Wine, lorsque je déjeunais avec un journaliste du Midi Libre, qui devait écrire un portrait de moi. Et, Michel, passant de table en table avec sa délicatesse habituelle, m'a dit qu'il réfléchissait à l'organisation de la fête qu'il souhaitait offrir à ses clients, me promettant de nous revoir... »

L'idée des concerts déambulatoires :

« Le Wine n'a pas de tradition de dîner concert... Mais Michel souhaitait saluer l'événement avec des rendez-vous musicaux et festifs. L'idée s'est imposée à nous de concerts déambulatoires. Avec des artistes qui viendraient chanter entre les tables, comme une aubade... Le tout en acoustique, sans micro, sans volume sonore imposant pour les clients. Il fallait juste accompagner les plats des grands chefs et apporter une ambiance supplémentaire. »

Le clin d'œil américain :

« Dans l'esprit, nous avons cherché à rendre hommage à l'histoire américaine de Michel (qui a débuté sa carrière au Canada et beaucoup voyagé aux États-Unis, à Cuba et en Amérique du Sud). Par un clin d'œil, musiciens et sources musicales des groupes invités balayent le continent américain dans toutes ses latitudes. »

Des artistes choisis :

« Les premiers au programme sont justement ceux du Mariachi CoraSon de Mexico dont



les concerts déambulatoires font partie intégrante de leur tradition. Pour les autres, nous avons choisi et beaucoup discuté avec des groupes susceptibles d'épouser cette envie d'ambiance musicale. Il n'y a pas de pianiste (il sourit... Stéphane Kochoyan accomplit sa carrière avec cet instrument NDLR), pas plus de trompette. Mais tous ces artistes chantent et s'accompagnent souvent d'instruments à corde. »

La solidarité des professions :

« Dans ce voyage musical américain, j'ai cherché à mettre en valeur des talents. Parmi eux, de nombreuses femmes ! Pour cette première collaboration entre Michel Hermet et jazz 70, nous allons tout faire pour que la fête soit réussie. Il y a une envie commune de rapprocher les gens dans une période où tout est fait pour les séparer. Je pense qu'il existe une véritable solidarité entre nos professions ; entre les hôtels, restaurants, bars et les artistes qui les fréquentent avant ou après les concerts. Le livre d'or du Wine Bar, où Stevie Wonder a dîné et ... chanté ! en témoigne... »

4

Chefs étoilés

Le sens de la fête, selon Michel Hermet, ce sont des amis, des plats de qualité et des vins à la hauteur de l'événement. Précisément ce qu'il a imaginé pour célébrer de façon remarquable ses quatre décennies de présence à Nîmes. Des amis, c'est exactement ce que sont devenus nombres de clients de ses trois établissements. Ce sont aussi des chefs prestigieux qu'il admire et dont il apprécie le talent et la personnalité. Quatre d'entre eux seront invités à s'associer à cet événement. Certes, et malheureusement, ils ne seront pas physiquement présents. Mais avec confiance tous ont confié à Laurent Tabuce, le chef du Wine Bar, le soin d'adapter à l'esprit brasserie une des recettes qui a fait leur réputation. Ainsi chaque semaine d'octobre un plat signature différent sera proposé à 30 euros à la carte. Et à chaque fois, un vin en accord issu du terroir qui inspire le chef sera sélectionné par celui qui est toujours le président d'honneur de la sommellerie française.

Que la fête commence !

4

P i a t s i n g n a t u r e s

Gilles Goujon

L'Auberge du vieux puits ***
à Fontjoncouse - 11

Du 1^{er} au 9 octobre, Filet de rouget Barbet, pomme bonne bouche fourrée d'une brandade à la cèbe en «Bullinada», écume de rouille au safran

Gilles Goujon décroche une première étoile en 1997, la deuxième quatre années plus tard et finalement la récompense suprême en 2010. Col tricolore qui rappelle son statut de Meilleur ouvrier de France, sourire généreux et voix qui porte, le cuisinier écrit les plus belles pages de son histoire dans le sud, au cœur du village audois de Fontjoncouse.

Sans lui et son exceptionnelle créativité, qui connaîtrait ce coin perdu des Corbières devenu capitale de la gastronomie en Languedoc ?

Berrichon d'origine, il fêtera son soixantième anniversaire en décembre prochain mais d'ici-là c'est bien aux festivités imaginées par Michel Hermet qu'il s'associe avec ce plat agrémenté d'une influence nîmoise.



Michel Kayser

Alexandre **
à Garons - 30

Du 18 au 23 octobre, Pièce de cochon de la «ferme Beauregard» rôtie et poitrine grillée sauce façon civet à la Rome française

Originaire de Moselle, Michel Kayser est devenu Gardois au milieu des années 1980, lorsqu'il a repris le restaurant Alexandre à Garons. Une table qu'il n'a cessé de faire évoluer et grandir pour en faire l'un des fleurons gastronomiques bien au-delà du Languedoc. Une étoile en 1987 puis une deuxième vingt ans plus tard, constituent de remarquables reconnaissances. Mais ce cuisinier, motivé comme au premier jour, cherche sans cesse à valoriser les producteurs régionaux tout en faisant de son restaurant un écrin où l'on se sent bien.

Ami de longue date de Michel Hermet et membre comme lui de l'association Gard aux chefs, Michel Kayser a choisi de présenter cette recette inspirée par les produits d'un éleveur gardois.



Marc Haeberlin

L'Auberge de l'III **
à Illhauesern - 68

Du 11 au 16 octobre, Saumon soufflé «Auberge de l'III».

Entre l'III, la rivière qui glisse doucement vers le Rhin, et l'église dont le toit accueille chaque année une famille de cigognes, L'Auberge de l'III est un fleuron de la gastronomie française. Une affaire de famille solidement attachée au terroir alsacien et à la richesse de ses produits.

Triplement étoilé de 1967 à 2020, le restaurant de Marc Haeberlin et avant lui son père Paul est une institution au sens le plus noble du terme. De ce caractère et de cette histoire, Michel Hermet a appris beaucoup grâce à l'amitié qui le lie au sommelier des lieux, le Meilleur sommelier du monde 1989, Serge Dubs.

Voici donc un clin d'œil à la culture gourmande alsacienne autour d'un produit, le saumon, qui a contribué à faire la réputation de cette merveilleuse auberge.



Glenn Viel et Jean-André Charial

Oustau de Baumanière ***
Les Baux-de-Provence 13

Du 25 au 30 octobre, Gigot d'agneau de lait, gratin dauphinois.

Evoquer l'Oustau de Baumanière c'est réaliser un cocktail qui associe histoire et actualité bien contemporaine. L'histoire d'un mas du 16^e siècle imaginé (en 1945) et transformé (les années suivantes) en restaurant gastronomique par Raymond Thuilier. Une opération si bien menée que Michelin accordera très vite la troisième étoile à cette adresse où les grands de ce monde ont signé le livre d'or. Jean-André Charial a pris le relais et conservé l'esprit et la qualité du lieu même si Michelin a mis pour un temps entre parenthèses la troisième étoile. L'arrivée de Glenn Viel en cuisine il y a six ans a impulsé un nouvel élan concrétisé par le retour au sommet de L'Oustau. Complices, les deux hommes respectent les plats inscrits dans le patrimoine du lieu et rajeunissent les classiques.



4

S O U V E N I R S

Décennies

■ Les années 80 : San Francisco s'éveille

Ouvert tout début juin 1981, l'exotique San Francisco steak house est rapidement devenu le temple incontournable des amateurs de T-Bone steak. Il a vu défiler aussi un nombre incalculable d'artistes et de personnalités et permis de tisser de vrais liens d'amitié avec des clients dont beaucoup sont encore des fidèles aujourd'hui. Lors d'un voyage à San Francisco avec mon associé Jean-Marie Lagrange, un client résidant dans la City by the bay nous a conduit à la mairie où nous avons été reçus par Dianne Feinstein, alors maire de la ville. Le souvenir fort de notre séjour californien.



■ Les années 90 : Le vin en hommage

En 1991, au décès de mon père, je ressens fortement le besoin de renouer avec mes racines. C'est le début d'une nouvelle aventure avec la replantation de la vigne à Vendargues aidé par les amis sommeliers. Suivront les premières vendanges pleines d'émotions, un concours de dessins à l'école maternelle afin d'illustrer la première cuvée dédiée au Papa, la présentation du premier vin avec remise des prix pour les écoliers...

Une magnifique leçon d'humilité pour ce nouveau départ guidé par la passion.



■ Les années 2000 : Plus près des arènes

Le Wine Bar du square de la Couronne connaît un beau succès depuis 14 ans. Mais un projet de démolition de l'immeuble de l'Hôtel du Midi entraîne quelques soucis gérés avec détermination. Plus que jamais motivé pour la sauvegarde du restaurant et son âme, il est indispensable d'envisager un déménagement. C'est ainsi qu'en 2006, nous nous installons dans les murs de l'illustre Cheval Blanc. Lieu prestigieux chargé d'histoire qui accueillit Picasso, Cocteau, Coco Chanel et tant d'autres. Quel honneur et quel bonheur de débarquer sur la Place des arènes !



■ Les années 2010 : Michel président !

Fidèle secrétaire durant 10 ans de mon ami Patrick Pagès, je lui succède à la présidence de l'Association régionale des Sommeliers pendant une douzaine d'années. En 2011, Serge Dubs arrivant au terme de son mandat, me voilà élu à la présidence des Sommeliers de France. Et, réélu 3 ans plus tard.

C'est une formidable reconnaissance de mes pairs. Une suprême satisfaction pour moi qui me suis toujours investi dans cette association professionnelle et conviviale dont le but est la transmission de ce noble et passionnant métier, basé sur l'humain avant tout.



@_info

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

winebar@wanadoo.fr