

Constance dans la tradition

Avant de souffler les 30 bougies de mon activité de restaurateur nîmois, j'observe avec quelque nostalgie les bouleversements de société, qui engendrent un changement profond de comportement.

D'une certaine « force tranquille » qui nous sécurisait et nous apaisait en 1981, nous avons basculé dans une ère turbulente et déshumanisée qui nous inquiète et nous stresse cruellement. La Fraternité, tant galvaudée et bafouée, malgré les rappels incessant(s) renvoyés par les frontons de nos bâtiments officiels, est meurtrie.

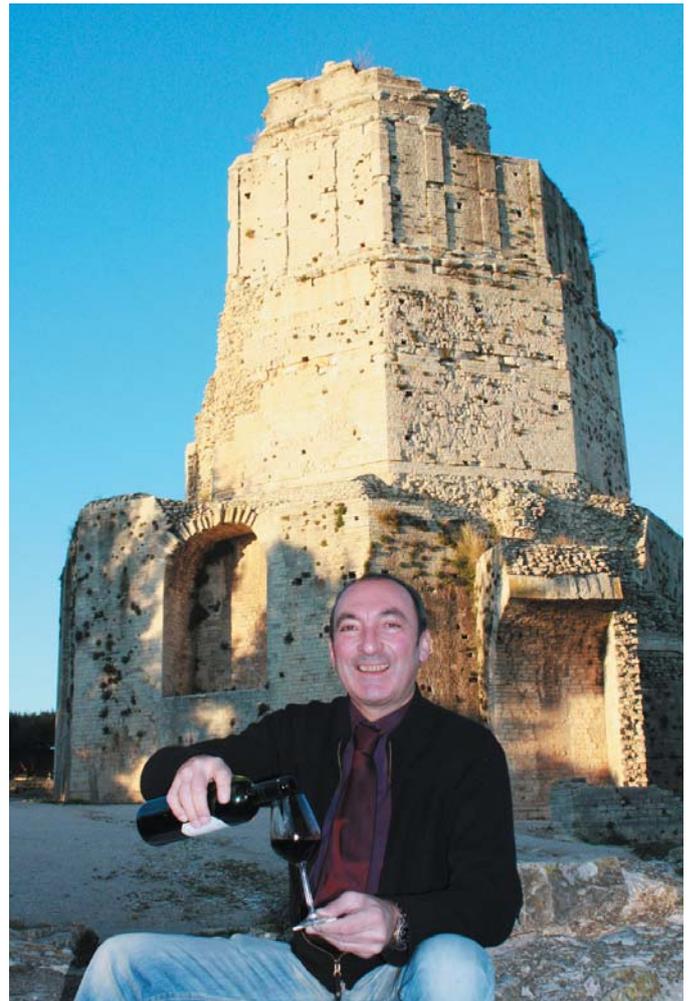
Devant l'écroulement des valeurs, l'artificiel, l'éphémère et le factice sont devenus des « gourous » qui malmènent le savoir vivre et qui contribuent si peu au véritable bonheur.

En France, grâce à nos produits de la mer et du terroir, nous avons une chance formidable et unique au monde, de cultiver un certain Art de vivre. De nous livrer aux plaisirs de la table et des célébrations. L'UNESCO, qui reconnaît cette pratique sociale coutumière, vient d'inscrire le repas gastronomique des français au Patrimoine culturel immatériel de l'Humanité. Une sacrée reconnaissance d'un savoir faire et un véritable hommage aux producteurs et éleveurs !

La table, qui rassemble les hommes, autour d'un œcuménisme gourmand, ne serait-elle point une véritable source de joie et de plaisirs ?

Comme ailleurs, la gastronomie n'est pas à l'abri des modes, encourageant quelquefois, une frénétique course à la fantaisie et à l'originalité, lui extirpant la quintessence de son âme.

Fervent défenseur d'une certaine tradition en la matière, j'éprouve une réelle délectation à promouvoir un produit de qualité, entouré de Passion, de simplicité et de convivialité. Avec le souci majeur de garantir constance et régularité...c'est le Respect dû au client !



Ce Respect, c'est la base des étroites relations humaines que nous entretenons uniformément depuis bientôt 30 ans !

Je vous souhaite une année gourmande et apaisée !

Michel HERMET



Carte blanche à Alain Montcouquiol
page 2



Ils ont le fromage dans la peau
page 3



L'actualité, ici et ailleurs
page 4



Carte blanche... à Alain Montcouquiol

De l'amitié

Je sais bien qu'ils sont de plus en plus rares ceux qui ne connaissent pas encore le Wine Bar, face aux arènes, son chef de lidia, le maestro Michel Hermet et son épatante cuadrilla.

A ceux qui s'y rendraient pour la première fois, je conseillerais d'arriver un peu avant le service ou à l'inverse faire en sorte d'être parmi les derniers clients à quitter la salle. Ce conseil n'a rien à voir avec la qualité de la cuisine ou du service qui seront dans les deux cas impeccables mais va leur permettre de s'attarder sans déranger

personne face aux nombreux tableaux, sérigraphies, sculptures, affiches, poèmes, photos ou divers objets de collection qui, plus que décorer les vitrines et les murs de tout l'établissement lui donne une âme. Chaque œuvre, chaque objet nous parle évidemment de Michel Hermet et de ses choix marqués par le sens de l'amitié et du souvenir. Mais, les raisons qui nous mènent avec ma compagne plusieurs fois dans l'année jusqu'au Wine Bar ne sont pas exclusivement d'ordre culturel ou gastronomique...

Il y a aussi la tradition : avec nos amis

parisiens Bernard et Bahous, nous y faisons toujours le dernier repas de chaque feria, depuis...au moins 100 ans !... La paresse : pas envie de cuisiner ce soir à la maison... La déprime, l'ambiance chaleureuse du lieu redonne le moral... Et puis l'imprévu, avec les amis de passage à qui on demande chaque fois : «où voulez-vous aller manger ?» Et qui répondent le plus souvent : «comme l'autre fois, tu sais le resto devant les arènes, celui où est écrit tout en haut de la façade, Cheval Blanc en lettres noires...»

Alain Montcouquiol



Un grand frère

Avant d'être le «frère de», Alain Montcouquiol était déjà l'aîné de Christian, dit Nimeño II. Le «I», c'était lui. Né en septembre 1945 dans le Puy-de-Dôme, arrivé avant ses dix ans à Nîmes, Alain «El Nimeño» Montcouquiol fut l'un des précurseurs de la tauromachie à la française au cœur des années soixante. Un grand frère, déjà... Jusqu'à ce qu'il s'efface au profit de Nimeño II, le premier grand torero de sang français. Brisé par le décès de Christian, Alain trouva dans la littérature une autre voie. D'expression, d'existence, de reconnaissance. Etre sensible et pudique, l'écrivain - titre qu'il refuse par respect pour ceux dont c'est la profession - livrera, deux œuvres suscitées par le parcours de son cadet, qui dépassent le cadre stricto sensu du monde de la corrida. «*Recouvre-le de lumière*» est devenu théâtre grâce aux lectures interprétées par Philippe Caubère ; «*Le sens de la marche*» a reçu le prix Jean-Carrière en 2009. Voisin du Wine depuis le déménagement de l'établissement face aux Arènes, «*Là, il est passé d'Apollinaire à Picasso !*» confie l'homme de lettres (*), il aime y savourer ses rendez-vous. Un des points d'ancrage de cet encreur de pages, promeneur et «figura» de la cité nîmoise.

(*) L'immeuble du square de la Couronne qui abritait les débuts du Wine Bar fut fréquenté par l'écrivain et le peintre était un client du Cheval Blanc dans les murs investis désormais par le restaurant.



Uniques Maîtres fromagers du Gard :

Stéphane et Vincent VERGNE,
se définissent comme
affineurs de fromages d'auteurs.

Stéphane Vergne fait partie des fournisseurs attirés du Wine-Bar depuis 25 ans. Il a créé, avec son épouse Michèle, sa fromagerie aux halles de Nîmes en 1977, l'année de naissance de leur fils Vincent : « *Je dis toujours que je suis tombé dans la cuve quand j'étais petit !* ». Des débuts précoces qui l'ont conduit à ouvrir, il y a bientôt 10 ans, sa propre fromagerie, avenue Georges Pompidou : « *Chacun a son activité, mon père aux Halles, et moi au Cadereau* », précise Vincent, concentré sur la composition d'un somptueux plateau, une commande pour une soirée sur le thème des accords fromages et vins. « *C'est très souvent que je fais ce genre de travail, les clients nous font confiance, ils savent que nous proposons les fromages à la bonne saison, parfaitement affinés !* »



Pour Vincent, tout commence à Aurillac où il s'initie à l'élaboration des fromages d'Auvergne. Bac en poche, c'est au sein de la très réputée école nationale d'industrie laitière de Poligny qu'il acquiert son BTS, une solide connaissance des fromages Francs-Comtois, et une seconde passion : le vin. « *Avec la découverte du vignoble du Jura j'ai eu une véritable révélation... pour les fromages ce sont des vins extraordinaires.* » On les retrouve dans la fromagerie de Vincent aux côtés du meilleur de la production languedocienne et parmi une sélection de plus de 200 cuvées. « *J'ai commencé avec une douzaine de références, ça me semblait tellement évident de vendre un peu de vin, et puis... je suis devenu presque autant caviste que fromager* ».

Prochain challenge, le M.O.F. En d'autre terme le titre aussi prestigieux qu'envié de Meilleur Ouvrier de France. Vincent est qualifié pour la finale qui se déroulera en deux temps, au mois de février, en public, à l'occasion du Salon de l'agriculture et au mois de mai en Auvergne. En attendant, Stéphane et Vincent viennent d'être nommés ambassadeurs du pays du Comté. « *Il s'agit de promouvoir le fromage mais aussi tout ce qui constitue les valeurs franc-comtoises.* » s'enthousiasme Vincent. Ils annoncent déjà des animations et une démonstration de fabrication de comté à Nîmes.

N'en doutons pas le Wine-Bar sera de la fête !

Notes de dégustation

Le Roc 2007 (100% merlot)

Robe profonde, noire, nez de cassis, de fruits noirs, note de violette et de réglisse, bouche marquée par des tanins ronds et tendres. Gourmand et souple, le vin s'ouvre sur des arômes de pain d'épices et de poivre noir.

Le Roc 2006 (Cabernet-sauvignon, merlot, syrah)

Robe d'un beau rouge cerise, nez de fruits rouges compotés, d'épices douces rappelant la cannelle et la muscade, tanins serrés, soyeux, long, frais et séveux, sur une note de cuir, de réglisse et de garrigue.

Muscats 2007

Un muscat à la robe dorée et brillante, frais et délicat, rappelant la rose, le loukoum, les fruits exotiques comme le litchi, vif, aérien, d'une douceur maîtrisée, il est d'une séduisante longueur sur les agrumes confits et une note miellée.



Accords avec les fromages

Rouge pour Saint-Nectaire, tomme de Savoie, Brie de Melun :

Des fromages affinés à point qui appellent les vins rouges typés aux tanins veloutés et au fruité puissant comme la cuvée le Roc 2007. La texture charnue du vin souligne la densité et la souplesse du saint-nectaire ou de la tomme et le fondant du brie. Un accord de caractère où les arômes de fruits noirs et d'épices douces du vin tiennent tête au goût franc et prononcé de terroir des fromages, rappelant la crème crue et l'humus.

Blanc et rosé avec Pélardon, Comté

Le pélardon est un petit fromage de chèvre au goût délicat de noisette, plus ou moins puissant selon qu'il est affiné crémeux ou sec. Stéphane et Vincent Vergne suggèrent de le déguster accompagné d'un filet d'huile d'olive ou de miel. Un blanc frais et onctueux aux notes d'agrumes et de fruits jaunes bien mûrs, comme la cuvée Les Capelans 2009, donnera un accord gourmand et fringant. En présence du comté, le vin se fait plus onctueux, soulignant la finesse du fromage et son goût délicat de noisette fraîche. Un rosé apportera la texture d'un blanc et le fruité d'un rouge léger pour un mariage très gourmand.



Vitrine européenne pour les sommeliers vignerons

Présent en avril dernier au Chili avec la délégation de l'Union de la sommellerie française partie soutenir David Biraud, le candidat tricolore disputant le concours mondial, Michel Hermet était à nouveau sur le pont au mois de novembre à l'occasion de l'épreuve européenne. C'était à Strasbourg et en prélude à la soirée de gala qui concluait la finale, quatre sommeliers vignerons français sont venus présenter leurs vins aux 300 participants du dîner.



Plus qu'une simple anecdote, car c'est avant tout la preuve de l'intérêt de nos terroirs régionaux, on notera que tous les quatre mènent cette aventure en Languedoc-Roussillon. De gauche à droite sur notre photo voici donc Bruno Scavo, sommelier monégasque, qui participe au développement du Domaine des songes (Côtes du Roussillon), à Tarerach ; Gérard Basset, sacré meilleur sommelier du monde au Chili ; Philippe Nusswitz (meilleur sommelier de France 1986) et vigneron à Durfort (Miratus et Orénia) ; Paolo Basso, le Suisse nouveau meilleur sommelier d'Europe ; Philippe Faure-Brac (meilleur sommelier du monde) associé à l'aventure du Domaine Duseigneur à Saint-Laurent-des-Arbres et donc Michel Hermet avec ses vins produits à Vendargues et Collorgues.

Laurent CARTALADE

serveur



Né à Nîmes, entre l'Espagne terre d'origine maternelle et la Haute-Savoie de son père, basé à Bernis, ce Laurent-là a surgi l'été dernier dans la salle du Wine afin d'y parfaire son apprentissage durant les deux prochaines années. A 18 printemps, avec un tonton militant du goût oeuvrant dans un restaurant, le jeune homme a très tôt embrassé la carrière. Après quelques extras chez un traiteur ami de ses parents, il est passé par le LEP de Saint-Jean-du-Gard avant d'entamer son apprentissage à Garons, au restaurant les Aubuns, alors dirigé par Mme Reeve. C'est d'ailleurs cette dernière qui a conseillé Laurent auprès de Michel Hermet. Au Wine, outre « l'ambiance et des serveurs sympas qui m'ont bien intégré à l'équipe (sic !) », Laurent a surtout approfondi ses connaissances en vins et fromages. Son rêve ? « Ouvrir un restaurant avec mon frère Sébastien qui est cuisinier. »

A WONDER... ful time in Nîmes*

Le 3 juillet dernier, veille du concert qu'il devait donner dans les arènes, le compositeur-auteur-interprète américain Stevie Wonder qui s'était installé à l'hôtel "Jardins secrets" a choisi de passer la soirée au Wine Bar le Cheval Blanc en compagnie de ses musiciens, basés pour leur part à l'Atria. « Une soirée très sympathique avec un moment magique qui me fait encore frissonner en en parlant, se souvient Michel Hermet. Un membre de l'équipe fêtait son anniversaire et comme nous le faisons d'habitude, nous avons présenté le gâteau en venant chanter autour de la table. Mais à ce moment-là Stevie Wonder a repris tout seul le célèbre "Happy Birthday". Tout le monde s'est tu pour l'écouter pendant ces quelques dizaines de secondes... »



Avant de partir, la vedette à qui l'on doit le superbe "Isn't she lovely", la plus belle façon pour lui de célébrer la naissance de sa fille Aisha, a signé le livre d'or du restaurant. Il en a profité pour remercier Michel en lui glissant à l'oreille un mot particulier sur le 'Roc 2004', le vin au menu ce soir-là, et que tous avaient apprécié.

* Un moment merveilleux à Nîmes

Jour de fête à la cave de Collorgues

Fidèle au rendez-vous qu'il fixe chaque année à ses amis et clients, Michel Hermet a donc organisé à la cave de Collorgues ses journées portes ouvertes les 4 et 5

décembre dernier. Un avant-goût de marché de Noël avec toutes sortes de gourmandises à déguster et emporter grâce à la participation de producteurs artisanaux fidèles à ce rendez-vous.



Quelques dizaines de personnes ont également dégusté le déjeuner proposé sur place par l'équipe de cuisine du restaurant. Un repas rythmé par l'accordéon de Freddo qui a su faire monter l'ambiance et apporter un vrai rayon de soleil dans les trois salles de l'étage, alors qu'à l'extérieur le ciel était bien gris. Des moments de convivialité en toute simplicité.