



"Seuls, les imbéciles ne sont pas gourmands."

Guy de Maupassant

Dimanche 1^{er} Janvier 2012 - N°17

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

Mémoire du temps, des êtres et des moments...

Le 27 juin dernier, vous vous retrouviez deux mille sur le parvis des arènes pour célébrer le 30^e anniversaire de mes activités de restaurateur nîmois.

Temps radieux, température suave, doux nectars de nos amis vigneron, plaisirs épicuriens au son de l'accordéon et du saxo... les ingrédients étaient réunis pour garantir une soirée joyeuse, placée sous la divine protection de Bacchus et Dionysos.

Les échos qui me sont parvenus ont bien souligné l'immense plaisir partagé autour des rencontres et des retrouvailles. Mémoire du temps, des êtres et des moments qui construisent la vie. Le vécu reste indélébile !

Comment ne pas être sensible ou ému devant tant d'hommages, de reconnaissances et de témoignages d'Amitié et de Fidélité ?

Comment ne pas être touché au plus profond de soi, devant une telle vague d'humanité venant heurter le ductile nuage sur lequel je planais ?

A tous, j'adresse ma profonde gratitude pour les signes de

soutien et d'encouragement que vous avez manifestés. Et, le "Marchand de bonheur" que je m'efforce d'être depuis plus de 30 ans, compte bien poursuivre ce long chemin jalonné d'embûches et de difficultés, mais également d'intenses et de merveilleux instants.

Avec mon équipe constante, j'ai encore la volonté de servir et de vous offrir ces étincelles de bien être, qui rendent la vie plus apaisante et vous apportent cette lueur d'espoir qui réjouit vos cœurs.

Michel HERMET



CRÉDIT AGRICOLE
DU LANGUEDOC





Une fête...



Le Wine Bar historique à l'honneur.

Jean-Marc Thome avait aussi 30 ans !



Eddie Pons, sans crayon !



Laurent, l'ancien du Wine Bar devenu vigneron.



Moment d'émotion à l'heure du discours.



J-L. Dalle (Campuget) et J-P. Fournier à l'heure des confidences.

Denis BOUAD, premier vice-président du Conseil Général, à la découverte des vins d'Alain David et du Mas de la Seranne.



Du Castellas, à Collias, le chef Nutile et le sommelier Sauron.



Michèle Fulcrand, fidèle parmi les fidèles.



Marine, Stéphane et Flavie Debaille (Lisita).

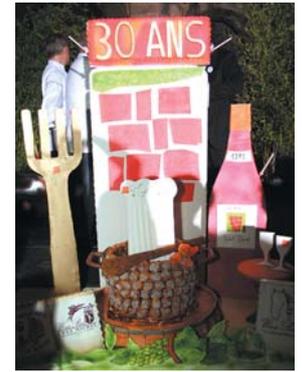
pétillante...



Heureux, Gérard Pantel, Jean-Marie et Daniel Lagrange !



Emotion familiale partagée avec Paul et Yvonne Hermet.



A la plancha, le duo Blondeau (boucher aux halles) et Vialle (La ferme du Gubernat).



C'était aussi la fête de tous les fidèles...



Joyeux anniversaire !



Le chef Nigon et Colette "la mascotte".



Roger Mézy (Le clos des augustins) et Pierrette Agulhon (La Lozerette).



Yves le coiffeur partage son bonheur.

Marlène Soria (Domaine Peyre-Rose) et Cyril, ancien du Wine (La régalande à Clermont-Ferrand).



Christian Royer, président du "Vomitoire 105".



Tout finit par des chansons pour l'échanson et quelques pas de danses.

La tombola du cœur



A l'occasion de la célébration des trente ans du Wine bar, à Nîmes, Michel Hermet avait organisé une tombola au profit de deux associations. Quatre mois plus tard, du 27 juin au 27 octobre, il a reçu en son établissement Antoine Castelnau, accompagné de Camille Lapierre, et Guy Bergenti, respectivement présidents de France Alzheimer et des Restos du Cœur dans le Gard à qui un chèque de 1580 euros chacun a été remis. Pour la petite histoire, 1580 euros permettent à ces Restos-là de servir 1580 repas. Un sacré cadeau...

M. Hermet à l'honneur en principauté

L'Association des Sommeliers de Monaco fêtait aussi en 2011 ses 30 ans et comptait deux invités de prestige à son dîner de gala organisé dans les salons de L'Hôtel Hermitage. Pour la première fois, le Prince Albert honorait de sa présence l'événement. A l'invitation de Patrice Frank, président de l'ASM, Michel Hermet, en tant que président de la sommellerie française, s'est associé à cette soirée. A la table d'honneur, il a eu tout loisir d'évoquer les vins et le métier de sommelier. Quelques heures plus tôt, à Vertus en Champagne,

Michel remettait à Jean-Baptiste Klein (Le Moulin de Mougins) le titre de Meilleur jeune sommelier de France et le 2^e trophée Duval-Leroy.



Le Prince Albert de Monaco et Michel Hermet

Aux origines du Thé

Si le métier de sommelier est, dans l'esprit du grand public, uniquement associé au monde du vin, dans la réalité, il doit s'ouvrir beaucoup plus largement aux différentes boissons qui peuvent accompagner ou conclure un repas. De la bière aux eaux de vie en passant par le

café et même le thé. Justement, c'est pour mieux connaître le thé que Michel Hermet a été invité, au titre de président de l'Union de la Sommellerie Française, à participer au voyage organisé au Sri Lanka, une fois par an, dans le cadre de l'école du thé. Sur place, la maison Dilmah a permis à la délégation où figurait également Yannis Kerachi, le sommelier du Jardin des Sens, de découvrir les exploitations et de participer à des dégustations, de travailler sur des accords mets et thés et même de découvrir des cocktails à base de thé. "Je suis parti comme un mécréant et je reviens en adepte du thé. Certes, il ne remplacera pas le vin, mais il s'avère très complémentaire..." reconnaît volontiers le patron du Wine.



Muscat 2008, le roi de la fête



La boulangerie Bouzanquet fait partie des fournisseurs historiques du Wine Bar. Jacques, le père, et Jean-Louis, le fils, y livrent quotidiennement un pain savoureux. C'est au lendemain de Noël, et pour un mois seulement, que Jacques et Jean-Louis proposent Royaume et galette des rois. Le premier est une brioche en forme de couronne, richement garnie de fruits confits, fondante en bouche et fleurant bon les parfums de la Provence; la seconde est constituée d'une délicate pâte feuilletée généreusement garnie de frangipane, une onctueuse crème aux amandes. Nous les avons dégustés avec le muscat 2008 VMH.

Muscat 2008, Vin de pays d'Oc doux : Très expressif au nez, note de muscat frais, aérien, suave en bouche, abricot et citron confit, persistant, harmonieux sur une très légère pointe d'amertume qui donne du relief au vin.

Avec le Royaume : Le fondant de la brioche souligne l'onctuosité du muscat tandis que les fruits confits se marient au caractère fruité du vin. Un accord méridional qui fait la part belle à la gourmandise.

Avec la galette : La délicatesse et la note beurrée du feuilletage donnent un accord très tendre, tandis que les saveurs de l'amande font écho à la discrète amertume du vin. Un accord séduisant tout en finesse.



16 rue Séguier, 30000 NÎMES

Félicitations pour les 2 médailles d'or obtenues au Concours du Gard Gourmand pour la Farinette au levain et le Royaume aux fruits.

Je remercie pour leur contribution à la réussite de la soirée des 30 ans l'équipe du Wine Bar, la Mairie de Nîmes, l'ensemble des partenaires, le Lycée Saint-Vincent de Paul, la jardinerie de la Calmette, Thierry Escoffier, Isabelle Vassalo et Alain Fanjaud. Sans oublier l'animateur de la soirée Didier Bouillard.