

RENCONTRE AVEC LE CHEF SOMMELIER MICHEL

HERMET

Au service du vin



Ce reportage est paru dans le numéro 37
de CONTACT PRO
la revue professionnelle

- Des Hôteliers & Restaurateurs
- Des Cavistes & Sommeliers

PASSEZ AU COMPTOIR



RENCONTRE AVEC LE CHEF SOMMELIER MICHEL

“

Il faut une âme dans le service. On est trop servi par des porteurs d'assiettes ou de verres. Cette notion peut sans doute se transmettre mais je pense qu'une bonne partie est innée.

”



NÎMES

CONTACT

Le Wine Bar - Le Cheval Blanc
1 place des Arènes
30000 NÎMES
Tél. 04 66 76 19 59
www.winebar-lechevalblanc.com
E-mail : winebar@wanadoo.fr

HERMET

Au service du vin

Rencontre avec *Michel Hermet*, le président national de l'Union des Sommeliers de France. L'occasion de retracer la carrière du patron du Wine Bar à Nîmes et d'évoquer sa double passion du service en salle et du vin. Premier supporter de David Biraud pour le prochain concours mondial de meilleur sommelier du monde, il aimerait que toute la filière viticole se rassemble pour aider les candidats tricolores comme le font désormais de nombreux pays ambitieux.

A quand date votre première rencontre avec le vin ?

Je suis fils de vigneron à Vendargues. Mais c'était l'époque où nous produisions des vins de consommation courante et, pour tout dire, étant jeune, je n'aimais pas vraiment le vin. Par contre j'étais attiré par les arts de la table, le service, la convivialité qui se dégageait d'une table. Chez nous, il y avait toujours de la soupe, de la sa-

lade et des œufs pour faire une omelette aux amis qui venaient à l'improviste.

Comment avez-vous mis le pied à l'étrier alors ?

A la sortie du village, il y avait un camping et une guinguette qui servait des plats très simples. J'étais attiré par cette vie festive et le bonheur qui se dégageait autour de cette table. Et

“

J'étais surtout attiré par la notion de service. La passion du vin est arrivée plus tard grâce à Guy Blandin, un professeur exigeant et passionné.

”

PARCOURS

Fils de vigneron, Michel Hermet est passé par l'école hôtelière de Nice. Après avoir intégré un restaurant du groupe PLM, il est parti à Montréal. Après quatre années passées au Canada, il est revenu à Palavas-les-Flots puis à Mougins. En 1981, avec Jean-Marie Lagrange, un ami boucher, il ouvre un premier établissement à Nîmes, prélude du Wine Bar. Après vingt années passées au square de la Couronne, le Wine Bar a déménagé de quelques centaines de mètres pour se loger dans un site mythique, le Cheval Blanc, installé juste en face de l'amphithéâtre romain.

Photos©Jean Bernard

PASSEZ AU COMPTOIR



j'ai commencé par faire la plongée et éplucher les pomme-de-terre ! C'est là que j'ai goûté mes premiers grands vins, des gigondas, des vacqueyras et des châteauneuf-du-pape. Ce fut une révélation.

C'est à ce moment-là que s'impose l'idée d'aller dans une école hôtelière ?

C'est ce que m'a conseillé le patron. Il m'a invité à Nice. Ce fut un autre choc : la Côte d'Azur, la Promenade des Anglais, le service avec les gants blancs ! J'ai passé le concours. Nous étions 300 candidats et seulement 60 admis. Désormais, j'exagère un peu, mais c'est plutôt l'inverse. Il y aurait plutôt 300 places pour seulement 60 candidats.

C'est la passion du vin qui vous a poussé à entrer à l'école de Nice ?

Non, pas encore. Je suis surtout attiré par la notion de service. La passion du vin est arrivée plus tard grâce à Guy Blandin, un professeur exigeant et passionné qui avait été meilleur sommelier de France dans les années soixante. C'est vraiment lui qui m'a poussé à devenir sommelier.

Que vous a-t-il enseigné ?

Il m'a surtout beaucoup responsabilisé. Je suis parti un an en Allemagne, non loin de la Moselle et Guy Blandin m'avait demandé de lui faire des résumés sur les vins allemands. J'ai pris cela très au sérieux. Avec ma petite 4L, j'ai sillonné les vignobles allemands. C'était l'époque de la nouvelle législation allemande et j'ai énormément dégusté. C'est la meilleure méthode pour connaître le vin.

Puis vous avez intégré, à Beaune, un restaurant géré par la société autoroutière PLM...

On était loin des établissements étoi-

lés mais c'est pourtant là que j'ai commencé à m'éclater. J'étais seul pour gérer la carte des vins. J'ai relu tous mes cours et mes notes, je me suis rendu sur place, au cœur du vignoble bourguignon. J'étais en train de vivre pleinement ma passion. Que de grands souvenirs avec les vins de Côtes de Nuits, Beaune ou même Chablis. Au sein de cette société j'ai même participé à de très grands repas, comme celui où j'ai servi le Shah d'Iran.

Pourquoi décidez-vous de partir au Canada dans la foulée ?

Je voulais absolument découvrir l'Amérique. Mais c'était très dur de trouver un emploi de sommelier à l'époque. Il faut se rappeler que les Américains buvaient encore des cocktails au beau milieu d'un repas et que les sommeliers étaient souvent jeunes et court vêtues ! Pourtant, j'ai pu obtenir une place à Montréal dans un Four Season où j'ai eu les coudées franches pour choisir les vins de la carte.

Tout allait bien et pourtant vous retournez en France...

Après 4 ans, j'avais acquis la nationalité canadienne, je pouvais envisager une belle carrière là-bas mais j'ai été entraîné dans un projet qui fut une belle déconvenue, à Palavas-les-Flots. Après une saison à Mougins, j'ai retrouvé un ami nîmois qui était boucher, Jean-Marie Lagrange. Avec lui nous avons créé en mars 1981 le San Francisco Steak House. Les viandes y étaient de premier choix et il y avait beaucoup de très jolis vins.

C'est le début de votre succès en terre nîmoise ?

Complètement, car nous avons créé ensuite le San Francisco Wine Bar. Le restaurant était davantage de type brasserie et j'ai totalement renoué

PASSEZ AU COMPTOIR



RENCONTRE AVEC MICHEL HERMET, PRÉSIDENT DES SOMMELIERS FRANÇAIS

“

Quand on a une passion dans le sang, il faut la partager avec les collègues. Tisser un réseau relationnel est aussi très important.

”

avec mon métier de sommelier. On venait là avant tout pour goûter les vins. Et puis, après vingt ans passés au square de la Couronne, j'ai trouvé un terrain d'entente pour acquérir le Cheval Blanc...

...qui est un haut lieu de la gastronomie nîmoise.

C'est effectivement un lieu chargé de souvenirs pour les Nîmois, un lieu my-

il faut la partager avec les collègues. Tisser un réseau relationnel est aussi très important.

Depuis 2011, vous êtes président de l'union des sommeliers de France. Quel est votre regard sur ces deux mandatures dont la seconde est en cours ?

Je crois qu'il est urgent de tendre la main à la jeunesse. Nous devons passer le relais plus facilement. En même temps, on voit bien que les choses changent, que l'époque n'est plus aussi propice à la vie commune. Avant, on entrait dans l'association parce qu'on avait besoin d'un tuteur. C'était souvent le meilleur moyen pour réaliser des voyages, rencontrer les vignerons. Sur le plan humain, c'est bien plus riche.

Quelles sont les autres missions de l'association ?

Nous nous impliquons totalement dans l'organisation de trois grands concours, celui du Meilleur Jeune Sommelier de France, celui de Meilleur Sommelier de France et enfin le Master of Port.

Comment voyez-vous David Biraud, le candidat français au prochain titre de Meilleur Sommelier du Monde ?

Il a l'habitude des concours. Plus on a de l'expérience, plus on a la maîtrise du temps qui est un critère essentiel dans un concours mondial. On sait mieux ce que le jury attend. En conclusion, David sera un très bon candidat pour le titre.

Pourtant, depuis 2000 et si on met à part Gérard Basset qui a gagné le titre au profit de la Grande-Bretagne, plus aucun candidat français n'a gagné...

C'est un constat que l'on peut rappro-



thique pour la ville. Pensez que des artistes comme Cocteau, Picasso ou Coco Chanel y avaient leur table. Cet endroit est un hôtel-restaurant depuis 1840 et n'a jamais cessé d'être répertorié dans le guide Michelin depuis sa première édition ! Et quel bonheur d'être en face de ces arènes bi-millénaires.

Parallèlement à votre carrière, vous n'avez jamais cessé de vous investir dans les associations de sommellerie depuis 1988...

Quand on a une passion dans le sang,

BÉNÉVOLAT

En 1988, Michel Hermet a mis le pied à l'étrier des associations de sommelier. Après avoir succédé à Patrick Pagès, il a été secrétaire de l'association des sommeliers du Languedoc pendant dix ans avant de devenir président de 1998 à 2011. C'est au terme de ce mandat qu'il a succédé à Serge Dubs à la présidence nationale.

Pfaff

Passionnément Alsace!

STEINGOLD
L'ALLIANCE DE GRANDS CRUS



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM
ALSACE FRANCE

www.pfaffenheim.com

Contact : Laurence RICHARD

+ 33 (0)3 89 49 08 98 - richardlaurence@chateauxterroirs.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

PASSEZ AU COMPTOIR



RENCONTRE AVEC MICHEL HERMET, PRÉSIDENT DES SOMMELIERS FRANÇAIS

CONCOURS

L'UDSF organise aujourd'hui trois concours :

- le meilleur jeune sommelier de France tous les deux ans
- le meilleur sommelier de France
- le Master of Port

“

Je suis favorable à ce que l'on puisse aider le candidat français... Il serait dommage pour la France viticole de ne plus être aussi bien représentée au sommet de la sommellerie internationale.

”



“

J'ai un vrai faible pour les vins de Bourgogne.

”

cher de l'évolution du vin dans le monde. La Chine commence à boire et à produire du vin. L'Inde s'y met aussi. Les Etats-Unis ? N'en parlons pas, ils boivent quatre fois plus de vin qu'il y a vingt ans. Il y a davantage de pays consommateurs, il est donc normal qu'il y ait davantage de sommeliers. Et il faut bien convenir que la France a perdu des points. Cette année, j'ai effectué un voyage en Al-

français au Bocuse d'Or. N'est-il pas possible d'envisager une structure comparable à celle qui accompagne désormais les candidats au titre suprême ?

On en a déjà parlé. Je suis favorable à ce que l'on puisse aider le candidat français mais on voit bien que dans certains pays il y est plus facile d'avoir les moyens de ces soutiens. En France, on est un peu fâché avec l'argent. Malheureusement, si on reste sur cette position, on se fera de plus en plus dépasser par les autres pays et il serait bien dommage pour la France viticole de ne plus être aussi bien représentée au sommet de la sommellerie internationale.

Vous êtes-vous personnellement investi dans les concours professionnels ?

J'en ai fait quelques-uns et j'ai été finaliste l'année où Philippe Faure-Brac a gagné son titre national. Mais les premières véritables formations en sommellerie dans les écoles hôtelières datent de 1981. A partir de cette année sont arrivées de nouvelles promotions de sommeliers qui devenaient des candidats sérieux. Et puis quand on gère une affaire, il est assez difficile de se libérer du temps. Il faut d'abord être présent auprès des clients, avec les fournisseurs. On n'a plus la même disponibilité de temps ni d'esprit.

Parlons des vins, de ceux qui vous ont fait craquer...

J'ai un vrai faible pour les vins de Bourgogne. J'aime tous les vins du moment qu'ils sont en harmonie avec leur terroir mais c'est vrai que pour moi, la Bourgogne évoque les années 70 qui furent pourtant des années difficiles. Mais j'ai beaucoup de sensibilité pour le pinot noir. Et ne parlons pas de ces grands vins blancs de

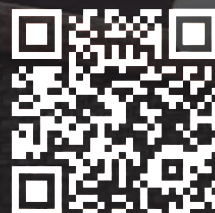
En même temps, cette situation rappelle un peu celle des chefs

LE CARRÉ *by*
DOPFF & IRION

FUSION DU RIESLING ET DU PINOT GRIS



Contact : Laurence RICHARD
+33 (0)3 89 49 08 98
lrichard@dopff-irion.com



Château de Riquewihr
Domaines
DOPFF & IRION
www.dopff-irion.com

PASSEZ AU COMPTOIR



RENCONTRE AVEC MICHEL HERMET, PRÉSIDENT DES SOMMELIERS FRANÇAIS

“

Sur une grillade ou une côte de bœuf, j'ai toujours envie de vins du Sud-Ouest.

”

“

Il faut aimer ce métier si l'on a envie d'aller plus loin. Le client a besoin davantage d'être sécurisé par des gens compétents et passionnés.

”

Bourgogne qui sont les meilleurs du monde.

Quid de votre Languedoc natal ?

Bien sûr, je suis un pur languedocien. On est dans une région qui peut se vanter de présenter une gamme en rapports qualité-prix exceptionnels, un peu comme c'est le cas en Val de Loire. La palette va des vins les plus modestes jusqu'aux plus grands vins.



Ouest, un grand bordeaux, un cahors ou un madiran.

Comment constituez-vous votre carte des vins ?

Je fais la part belle aux vins régionaux, pour un tiers au moins de la carte. Bien sûr, j'aime la Bourgogne qui est fortement représentée au même titre que Bordeaux. Et j'ai toujours de belles cuvées d'Alsace, de Provence, du Sud-Ouest ou du Val de Loire. L'important, c'est de bien choisir les références, de les équilibrer. Chez moi, il y a toujours 300 vins différents mais s'ils sont bien sélectionnés une carte peut être riche avec 50 vins seulement. L'important, c'est que les vins doivent tourner, on ne doit pas les abîmer. Surtout, ces vins sont parfaitement adaptés à une cuisine de style brasserie.

On parle beaucoup des difficultés pour les restaurants de recruter aujourd'hui des sommeliers. Qu'en est-il exactement ?

Nous avons effectivement ce problème de pénurie de personnel. C'est un métier qui requiert de la passion. J'ai eu cette chance étant jeune et la passion est toujours là.

Qu'est-ce qui caractérise selon vous le métier de sommelier ?

Parler à un client, c'est faire partager son émotion, son savoir. On apporte du rêve au client. Mais je n'aime pas que les maîtres d'hôtels ou les sommeliers récitent leur leçon. Il faut une âme dans le service. On est trop souvent servis par des porteurs d'assiettes ou de verres. Cette notion peut sans doute se transmettre mais je pense qu'une bonne partie est innée. Il faut aimer ce métier si l'on a envie d'aller plus loin. Le client a besoin davantage d'être sécurisé par des gens compétents et passionnés. ■

LANGUEDOC

“On doit souligner le renouveau exceptionnel qui a été accompli dans cette région. Je me rappelle des manifestations de 1976, des deux morts de Montredon et du ministre qui avait déclaré alors que les vignerons faisaient de la bibine. Il y a eu une vraie prise de conscience et dès le milieu des années 80, nous n'avions plus honte de nos vins.”

Où situez-vous les vins de votre région sur la carte contemporaine ?

Je crois qu'il y a encore un réel potentiel. On peut le voir avec des appellations comme Costières de Nîmes ou, plus encore, comme les Terrasses du Larzac. On y retrouve des vins d'une grande finesse, plein de fraîcheur et d'élégance. Il y a quelques domaines formidables.

Avez-vous d'autres coups de cœur ?

Sur une grillade ou une côte de bœuf, j'ai toujours envie de vins du Sud-

12^e ÉDITION 2016 VINISUD

PASSIONNÉMENT MÉDITERRANÉEN



LE SALON INTERNATIONAL DES VINS
& SPIRITUEUX MÉDITERRANÉENS

15.16.17 | FÉV
MONTPELLIER | FRANCE

www.vinisud.com