



*Wine Bar*  
"Le Cheval Blanc"

« Il est 10 heures, le San Francisco s'éveille, les 2 cow-boys sont bien armés, les fourchettes cliquètent et les couteaux luttent, la chaleur humaine envahit le Steak House... »

Colette THEROND (Mascotte du SH)

Jeudi 1<sup>er</sup> Janvier 2026 - N°30

# Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

**DU SAN FRANCISCO AU CHEVAL BLANC, 45 ANS DE PASSION INTACTE**

## Avec nous, remontez le temps !



Ce temps qui court si vite va nous permettre de souffler quelques bougies pour fêter de multiples anniversaires marquants. A commencer par celui qui célèbre mes 45 ans de vie de restaurateur à Nîmes... Que de souvenirs avec plusieurs générations de clients devenus complices ou amis !

45 ans marqués par des évolutions. Un style far west dans la discrète rue Roussy. Une ambiance de brasserie parisienne sur le square de la Couronne en 1986, puis, sur la place des arènes.

45 ans de vie professionnelle, c'est pour beaucoup d'entre nous l'heure d'un bilan. Pour moi, désireux de regarder devant, c'est juste une étape, sans rien oublier du passé.

Ce passé du San Francisco Steak House,

vous êtes toujours très nombreux à en évoquer les souvenirs. Avec des plats qui constituaient notre signature et qui nourrissaient les bases d'un projet mené en duo. Jean-Marie Lagrange, le boucher de formation et moi, le sommelier, nous sommes rencontrés au Canada. Nous étions bien les seuls à croire à ce projet. Mais la fougue, la passion et la détermination ont eu raison du scepticisme.

Nous apportions une nouveauté. Et un peu d'exotisme en offrant une part du rêve californien.

### Retour vers le passé en avril

Ces années 80 ont été marquées par une explosion de créativités et un esprit d'insouciance et de solidarité. Années magiques et merveilleuses qui suscitent souvent la nostalgie d'une époque à la recherche du plaisir de la fête et des

sourires éclatants. Ces années sont une admirable leçon d'humanité qui réjouit notre mémoire et nos coeurs.

Avec l'envie de faire un clin d'oeil à notre histoire, Jean-Marie Lagrange va se joindre à l'équipe du Wine Bar le Cheval Blanc pour faire renaître, l'espace de quelques services, le San Francisco Steak House.

Nous aurons forcément une pensée pour Claude Nougaro qui, porté par le succès de Nougayork, fut l'un de nos tout premiers clients. Le premier parmi moult personnalités et artistes qui lui succèderont, contribuant ainsi à la fulgurante réussite du lieu.

Ce rendez vous gourmand avec l'histoire est fixé du 21 au 25 avril 2026.

Très bonne année à tous !

**Michel HERMET**

# Le roman d'une vie en trois volumes sans penser à la conclusion

Depuis son bureau ouvert sur le majestueux monument romain, Michel Hermet met sa mémoire à contribution. Lancé à la recherche des souvenirs marquants d'une vie professionnelle que 2026 fait rimer avec trois anniversaires, il survole 45 ans de présence à Nîmes. De 1981, au 33 de la rue Roussy, sous l'enseigne du San Francisco steak house, à l'arrivée, en 2006, place des arènes vingt ans après avoir créé son Wine bar du côté du square de la couronne, il n'a pas chevauché longtemps.

Trois lieux et des générations de clients qui ont sans doute envie d'en savoir un peu plus sur cette aventure débutée sur les rives du Saint-Laurent, à Montréal. Jean-Marie Lagrange, issu d'une dynastie de bouchers nîmois, et Michel Hermet, fils de vigneron de l'Hérault, y tissent les liens d'une amitié indéfectible. « A notre retour, nous avions l'un comme l'autre envie de créer quelque chose et c'est Jean-Marie, lors d'un repas chez mes parents, qui a lancé l'idée d'un steak house sur la base de ce qui existait en Amérique du Nord. Le projet ne m'emballait pas vraiment, je n'avais pas fait l'école

hôtelière pour servir des steaks en jean... Mais au bout d'une dizaine de jours, la réflexion a fait son chemin et des points positifs sont apparus au point que j'ai dit banco ! »

## Un succès à l'américaine

La recherche d'un fonds de commerce a animé l'automne 1980 jusqu'à la rencontre avec le brocanteur qui occupait le local de la rue Roussy. « Le droit d'entrée était accessible mais il a fallu convaincre les banques de nous accorder un crédit. Les deux fadas que nous étions ont obtenu gain de cause. En mars débutaient les travaux et le 1er juin 1981 nous vivions notre premier service. »

Les cartes étaient imprimées sans les prix et Michel a compensé cette absence d'une écriture appliquée.

La suite fut un incroyable succès. Dans les 100m<sup>2</sup> du lieu, les 44 places assises étaient vite insuffisantes. « On accueillait jusqu'à une heure du matin et le deuxième service offrait toujours une solution à ceux qui n'avaient pas réservé ou bien avaient prolongé l'apéritif. »

Cinq années heureuses et trépidantes. « Les carafes de Zinfandel californien trônaient sur les tables et s'emportaient

dans la gaieté et la bonne humeur au moment où les vigneron du Languedoc entamaient leur longue métamorphose qui nous offre depuis longtemps maintenant des vins de grande qualité... »

## Du doute à la sérénité

Mais le sommelier nourrissait aussi l'envie d'un lieu qui lui soit propre. « Les bars à vin commençaient à proposer une offre différente. C'est Jean-Marie qui a évoqué alors le fonds d'un commerce du Square de la couronne. » Une pizzeria qui occupait une partie d'un parking. « Il y avait tout à imaginer. Nous voulions du bois pour créer un style chaleureux et c'est en Italie que nous avons déniché le créateur capable de donner forme à nos idées et en novembre 1986 tout a démarré. »

Michel a alors connu une période de doute. « Le résultat était à la hauteur mais moi, je n'étais pas prêt. Je sortais d'un cocon familial au San Francisco avec un succès qui dépassait tous nos espoirs. Là, il fallait constituer une équipe d'une dizaine de salariés et pendant trois années difficiles j'ai cherché une forme de stabilité. Pas simple aussi de passer d'une carte immuable à une autre de

brasserie destinée à évoluer souvent. Au début des années 1990, avec notamment l'arrivée de Stéphane Guérin, je me suis senti épaulé et j'ai gagné en sérénité. » Les clients aussi ont eu besoin de temps pour prendre leurs marques, mais le professionnalisme, la qualité de la table et l'ambiance ont convaincu et mis le Wine bar Chez Michel sur les rails du succès.

« Les premières années du nouveau siècle ont été compliquées avec des pressions d'ordre immobilier. On voulait mon départ mais de mon côté je ne voulais pas aller n'importe où... » Message reçu et direction la Place des arènes !

## La retraite peut attendre

« J'ai déménagé avec un grand soulagement tout en laissant nombre de bons souvenirs au Square. J'y étais parvenu à la maturité professionnelle et j'ai pu proposer une carte des vins à mon image. J'avais même atteint une sorte de Graal en créant à l'étage la cave vitrée et le salon privatif. Mais finalement l'important ce n'est pas le lieu mais ce que l'on a imprimé dans l'esprit des gens... »

Et depuis 2006, donc, Michel vit une troisième carrière. « Une sorte de consécration dans ce lieu où d'autres ont tenté et se sont cassé les dents. »

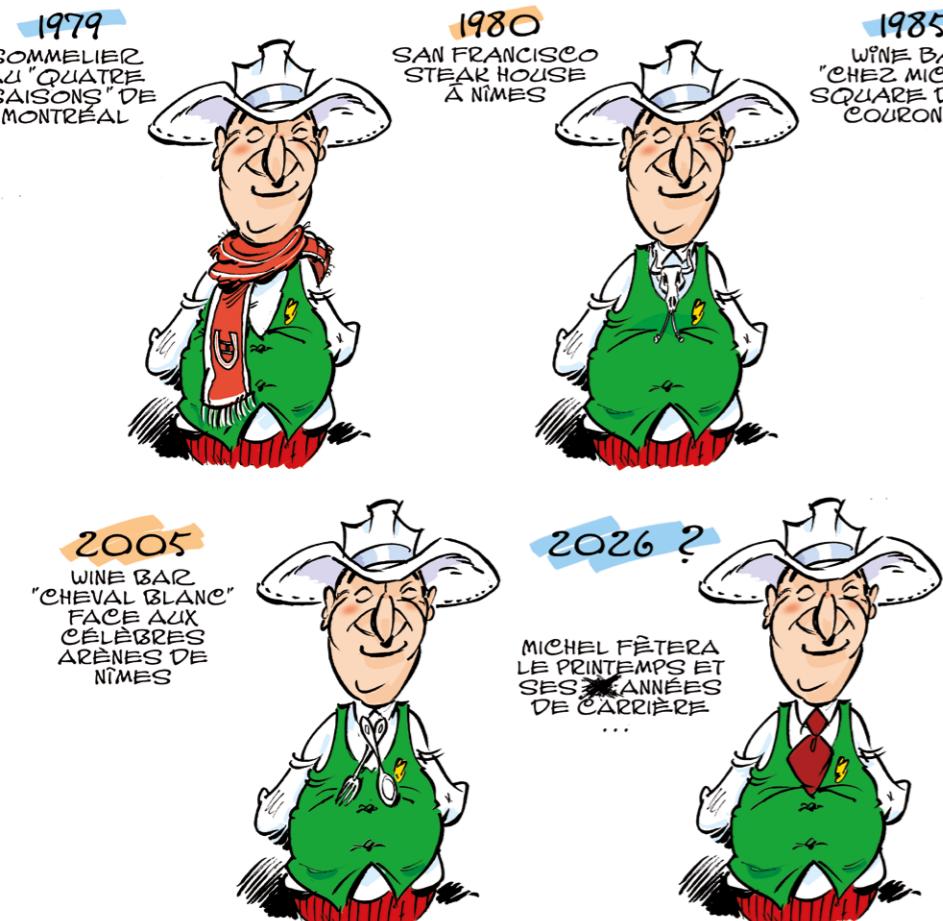


La retraite pourrait donc s'imposer. « Si cela ne m'a jamais vraiment intéressé, je dois reconnaître n'avoit pas imaginé être toujours là 20 ans plus tard ! Mais j'aime mon métier et j'aime aussi être client. Un restaurant, c'est un théâtre et c'est pour moi une vraie sortie. » Toujours prêt à constater et surtout regretter le manque de motivation que suscite son métier auprès des jeunes, il

reconnait aussi être plus tolérant et moins s'énerver. En revanche son exigence est la même qu'au premier jour, tout comme sa passion et son enthousiasme.

Aujourd'hui, s'il est prêt à fermer le livre de cette belle histoire en écrivant le mot "Fin", Michel Hermet sait aussi qu'il peut encore écrire de nouveaux chapitres. Et fêter d'autres anniversaires...

## LE JEU DES 5 ERREURS !



## 3 plats "signature" du San Francisco et vins en accord

### Camembert frit aux airelles et Vignoble Michel Hermet, rosé 2024, IGP Cévennes.

Pané et frit, le camembert est servi avec une confiture d'airelles. Crèmeux et relevé de la gourmandise fruitée et acidulée de ce petit fruit rouge très présent au Canada, il s'accorde parfaitement avec un rosé savoureux aux parfums de baies sauvages, comme le rosé 2024 de Michel.

### Salade de crabe au pamplemousse et Domaine de Gournier, cuvée Templiers 2024, IGP Cévennes.

Enrichie d'une délicate sauce à base de crustacés, cette salade associe la chair du crabe à la fraîcheur du pamplemousse, qui apporte une agréable touche amère. En accompagnement, la cuvée "Templiers", blanc de l'ami Maurice Barnouin, aux notes de fruits jaunes, de fleurs blanches, légèrement mentholées, donnera un accord très complet.

### T-bone steak et frites maison et Château de Campuget, cuvée "La Sommelière" 2020, Costières-de-Nîmes.

Accompagnée, au choix, d'une sauce au poivre ou au roquefort, cette pièce de viande est découpée de telle façon que l'os en forme de T sépare le filet du contre-filet. Un plat d'amateur qui mérite un vin rouge profond et intense, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue, à l'image de cette cuvée, grand classique de l'appellation.



# Stéphane Guérin, la despedida d'un grognard du service

*En plus de trois décennies, Stéphane Guérin, "Coin coin" de son surnom d'artiste, s'était installé comme l'une des figures du service en salle et fidèle collaborateur du Wine bar, square de la Couronne, puis du Cheval blanc, face aux Arènes.*

**C**omment effectuer l'essentiel de sa carrière dans un établissement, alors que « *au début, ça n'a pas trop marché entre nous avec Michel (Hermet) !* », explique, d'emblée, Stéphane Guérin avec un sourire long comme plus de 30 années passées dans les établissements dirigés par l'actuel patron du Cheval blanc. « *Déjà, lors de l'entretien d'embauche, ça ne s'était pas trop bien passé. Michel hésitait et me posait beaucoup de questions sur le vin...»* »

La petite histoire interne du Wine rappelle qu'à l'issue de son premier mois d'embauche, Michel Hermet avait annoncé à Stéphane qu'il ne le gardait pas à cause de son côté "austère". Avant que ce dernier ne plaide sa cause et se voit accorder une seconde chance.

Alors comment l'histoire, la collaboration entre les deux hommes, ainsi mal entamée, s'est-elle ensuite installée professionnellement dans la durée ? « *Mado, ma femme, qui m'avait déjà poussé à me présenter, alors que moi j'en avais pas très envie, m'a clairement dit : Soit tu y restes, soit tu prends la porte ! En 1987, Florian, mon fils, avait trois ans. Quand je suis entré au Wine bar, lui faisait sa première rentrée à l'école. J'avais 27 ans et, avec l'âge, j'en avais un peu marre de changer d'établissements au gré des saisons que j'effectuais chaque année. Et petit à petit, nous avons appris à nous connaître avec Michel et à travailler ensemble. Et j'ai réellement pris du plaisir* »



à venir travailler avec lui. »

Au fil des services, Stéphane Guérin s'est même nourri des pratiques du patron.

« *J'ai beaucoup appris sur le relationnel avec Michel ! Il m'a toujours épater là-dessus : même fatigué, mal luné, il était toujours d'humeur égale avec le client.»* Une inspiration que "Coin Coin" (son surnom connu même de certains clients) a intégré. « *Connaitre les gens, les personnes qui viennent, ça facilite la relation. Vous agissez en sécurité. Avec certains d'entre eux, je savais prendre la commande avant même qu'ils me la donnent !* »

A l'heure où sonne la retraite (anticipée en raison d'une vilaine chute), Stéphane Guérin peut se retourner avec philosophie sur cette carrière au Wine bar - Cheval

blanc : « *Je viens d'un milieu où le travail est une vraie valeur. Pour moi, le travail paie. C'est ma grande fierté : j'ai toujours travaillé. Et mon travail m'a permis de créer une famille, de la garder, d'élever mon fils (Florian, chef de cuisine dans un établissement réputé de Lyon), d'accompagner ma femme jusqu'au bout (Mado, décédée au printemps 2023).* »

Il est temps, également, pour lui de recevoir les hommages de celles et ceux auprès desquel(le)s il a assuré le service :

« *Dernièrement, une cliente m'a dit : Votre humour cinglant me manque !* »

## Trois époques, trois anciens témoignent...

### Jacky CHAULET

(de 1983 à 1990 en salle au San Francisco) :

#### "Une autre époque et une belle époque"

*Je n'étais pas à la création du San Francisco Steak House (en 1981), mais j'ai vécu l'ouverture du premier étage et du patio, puis l'ouverture du Wine bar au square de la Couronne. Après mon service militaire qui m'a conduit jusqu'à Tahiti, grâce à mes professeurs de l'Étincelle, l'école hôtelière de Nîmes, comme Alain Fanjaud, je suis arrivé au San Francisco. C'était ma première place et Michel (Hermet) a été mon mentor. S'il est encore là après tant d'années, ce n'est pas un hasard...*

*C'était dur, parce que Michel est tellement exigeant avec lui-même qu'il l'est avec ses collaborateurs, mais c'était très formateur !*

*Nous étions le restaurant à la mode, on prenait des clients jusqu'à une heure du matin et nous étions ouverts sept jours sur sept.*

*C'était une autre époque et ça a été une belle époque...*



### Cyril SARTRE

(de 1999 à 2004 sommelier au Wine bar) :

#### "Michel m'a appris les bases du métier"

*J'ai effectué mon service militaire au camp des Garrigues et, pendant ce temps, Angéline, ma future femme, avait trouvé du boulot et un appartement en ville. Et nous nous sommes dit : Pourquoi ne pas rester ici ?! J'ai envoyé de nombreux CV (j'avais une formation de sommelier suivie à Saint-Chély d'Apcher) et Michel (Hermet) a été le seul à répondre ! Je crois bien qu'il m'a embauché parce que nous étions nés... le même jour et que nous sommes du même signe, Poisson ! Après les premiers temps, je n'avais pas envie de rester au Wine (rire). Michel était dur, il fallait "envoyer"... Mais, petit à petit, ça s'est mieux passé entre nous. Si j'en suis là (patron du restaurant "La Régalade" avec Angéline et d'une cave à vins à Clermont-Ferrand), c'est parce qu'avec lui, j'ai appris l'exigence dans le travail, la convivialité, le partage, la sincérité et la connaissance des vins. Michel m'a appris les bases du métier.*



### Jean-Michel NIGON

(chef en cuisine au Cheval blanc de 2006 à 2018) :

#### "De bons moments et de bons souvenirs"

*Après deux décennies à l'Impérator, à Nîmes, Michel (Hermet) m'a contacté par l'intermédiaire de la sœur de Philippe Deschamps, qui travaillait comme pâtissier avec moi. Et ça s'est fait rapidement entre nous. Ce qui m'a tout de suite plu, c'est qu'au Cheval blanc, nous travaillions les bons produits. J'ai juste apporté une petite note "gastro". Michel voulait restructurer la cuisine pour relever le challenge. J'avais l'expérience des gros services, donc au Cheval blanc, j'étais en terrain de connaissances... Et même avec beaucoup de travail, j'y ai passé de bons moments et gardé de bons souvenirs. On ne chômait pas, mais on s'entendait bien dans l'équipe, surtout avec Stéphane et Ludovic en salle.*

**@ info** Pour suivre l'actualité du Wine Bar le Cheval Blanc, merci de nous communiquer votre adresse mail : [winebar@wanadoo.fr](mailto:winebar@wanadoo.fr)

