

## Edito

### MON GRAIN ... DE SEL

Un anniversaire permet toujours de faire une pause dans le temps qui file entre nos mains. L'occasion de faire revivre les souvenirs accumulés dans les parcelles de notre mémoire, 10 ans où les doutes, l'espoir, les satisfactions, les angoisses se conjuguent à l'effort.

Engendré par le succès du San Francisco de la rue Roussy, partagé avec mon ami Jean-Marie Lagrange, le Wine Bar est créé le 18 Novembre 1986. Comme pour le vin nouveau, la jeunesse (une force et un handicap) se passe: tumultueuse, agressive et astringente.

Après les premières difficultés à rechercher son style et son identité, l'adolescent qu'est le Wine Bar affirme insensiblement son caractère; il prend de la bouteille.

L'épanouissement de sa personnalité, fruit d'une maturité acquise, confère joie de vivre et atmosphère conviviale.

Là réside ma permanente préoccupation: le bien être du client.

Parvenir à procurer quelques instants de bonheur, de plaisir, d'émotions sensorielles n'est pas chose facile. Les goûts sont si subjectifs ! Et pourtant c'est bien dans cet enthousiasme que mon équipe (à qui je rends hommage pour la compréhension de mes exigences) et moi même puisons la réconfortante et précieuse sève.

La passion dans le coeur et la magie du vin dessinent les contours du rêve et fertilisent la générosité.

Le vin et sa culture véhiculent en permanence des messages très humanistes; la formidable communication qu'il favorise entre les hommes tissant des liens de solidarité, apaisant les tensions, restituée à l'homme une humilité toute naturelle.

Riche d'enseignements aux qualités essentielles, le vin, partout associé à la fête, aux festins et aux réjouissances collectives est aussi un symbole religieux et une source d'inspiration dans tous les Arts.

Puisse le jus de la treille étinceler nos esprits et remplir notre cœur d'allégresse!

Puisse l'âme du vin «chanter longtemps un chant plein de lumière et de fraternité»...

Michel Hermet

## Depuis 10 ans ... ...on veille aux grains



avec l'aimable  
et amicale  
participation  
de ACHDÉ  
l'auteur aux  
éditions  
DARGAUD  
de la série  
«CRS=Détresse»



## Sommaire

- |    |  |    |  |
|----|--|----|--|
| P2 | -Dix ans: l'âge d'avoir des souvenirs          | P5 | -Un sommelier reconnu par ses pairs      |
|    | -Le coin des anciens                           |    | -Cigare: de la passion à l'art de vivre  |
| P3 | -Wine Boys: «ils sont phénoménaux»             |    | -Acteur de la Formation                  |
| P4 | -Une histoire de vin et d'amitiés              | P6 | -Rendez-vous du Mundillo et des Artistes |
|    | -Un sommelier généreux de son savoir           |    | -Le Dernier Salon où l'on cause          |
|    | «A l'association tout commence par l'Echanson» | P7 | -Vigneron de père en fils                |
|    | «Le Wine Club: le savoir pour le plaisir»      | P8 | -Table de «stars»!                       |



cette année là  
**1986**



La naissance

## Le coin des anciens

Éric BERENQUER a franchi le Vidourle et créé sa propre affaire à Montpellier.

Olivier BONNEVILLE est second de cuisine au Royal Hôtel à Evian.

David CASTERA s'est mis aux saveurs du Roussillon, il est chef de cuisine à l'Almandin, à Saint-Cyprien.

Thierry CHAULET n'a fait qu'un saut de puce pour s'installer dans les cuisines de Pom' de cœur, à Nîmes.

Rachel COATANNAY se partage toujours entre cave et salle. Mais en Angleterre, cette fois.

Stéphane DEBAILLE vole de ses propres ailes. Il a ouvert «le bouchon et l'assiette» à Nîmes.

Carol DELLAC est amarré à Port-Camargue, il est le second de l'ami Jean-Pierre Cazal, au Spinaker.

Marie DESCOMBES réserve sa cuisine et son service à sa seule petite famille, dans le Vaucluse.

Valérie GUIGUE poursuit sa carrière au café latin, à Nîmes.

José MEZQUITA navigue toujours en cuisine. Mais pour son plaisir, il est retraité dans le Vaucluse.

Fabrice MOLL vient d'achever son service... national.

Sébastien MONTEL est toujours sommelier, mais c'est à Clermont-Ferrand que l'on profite de son savoir.

Jérôme PERONNET a pris du galon, il est directeur commercial chez Cayeux, à Montpellier.

Christophe PERRIER est parti à la pêche en reprenant le restaurant le Saint-Pierre, au Grau-du-Roi.

Pascal REINAUD s'est lancé dans la cuisine politique, il a été élu maire, près de Chablis.

Jean-François ROBERT est chef au restaurant de l'hôtel l'Orangerie, à Nîmes.

Lionel SCHWAB a pris un nouveau cap, il est directeur du centre de jeunesse de Marguerites.

Frédéric SPINNEWYN marche sur les traces de Michel Hermet, il est chef de rang au Canada.

Jean-luc STIEFFATRE est lui aussi dans les Pyrénées Orientales et mène de front les fonctions de maître d'hôtel et de sommelier à l'Almandin.

Robert TARANCON est toujours spécialiste des coquillages: chez «Mathieu», aux Halles de Nîmes.

# Dix ans: l'âge d'avoir des souvenirs

• Dix ans, dix ans déjà! Souvenez-vous, c'était précisément le 18 Novembre 1986, le Wine Bar, pur produit du «San Francisco» ouvrait ses portes. Pour ne pas s'endormir sur le succès du «Steak House» et concrétiser leur envie d'entre-

prendre, Jean-Marie Lagrange et Michel Hermet portaient sur les fonts baptismaux ce nouvel établissement. «A cette époque, en France et plus particulièrement à Paris, les bars à vins se multipliaient. Une formule qui ne nous a pas laissés insensibles», se souvient le sommelier. «Mais aller au bout de notre idée a vite ressemblé à un défi».

Pourtant la chance leur souriait. L'opportunité d'un local, tout proche de la rue Roussy, lançait vraiment le projet.

Les idées ne manquaient pas et le budget initial est tout simplement multiplié par quatre. «Le projet de l'entreprise italienne Mauri, spécialisée dans ce genre d'aménagement, nous a conquis. Mais dans le même temps les banquiers s'enrhumaient et fermaient leurs

portes». Finalement les deux cow-boys, amers mais motivés, ne se découragent pas et prennent la direction de Paris pour solliciter une agence de financement privé qui donne son feu vert en dix jours.

«Autant de bars à vins, autant

mal de curiosité...» Cela m'a plutôt surpris au départ avec une clientèle très nombreuse. Mais une période plus difficile a suivi, instable pour le personnel et synonyme de critiques que nous avons essayé d'exploiter en prenant conscience

de certains problèmes ou malaises. Une remise en cause qui s'est dessinée à tous les niveaux, depuis la fermeture hebdomadaire jusqu'au remaniement de l'équipe en passant par la refonte de la carte et la décoration...»

D'autres aménagements ont suivi, l'établissement autant que son animateur essentiel ont affirmé leur personnalité.

«Dynamisme, professionnalisme, convivialité et esprit de famille sont, depuis, nos devises».

Ainsi, des débuts difficiles, au bonheur d'être devenu un symbole

de la vie nimoise et au plaisir de souffler ses dix bougies, Michel Hermet et toute son équipe ont accumulé mille souvenirs et émotions. Au point de vous les faire partager aujourd'hui...

Dix ans plus tard. Dix ans déjà!



de l'amitié liée en Amérique du Nord à la création du Steak House



Union  
Interprofessionnelle  
et Syndicat des  
Producteurs de Vin  
des Pays d'Oc

Maison des Agriculteurs  
Mas de Saporta  
34970 LATTES  
Tél. 0467 06 82 28  
Fax 0467 92 32 80



**TEISSONNIERE**

CLIMATISATION  
FROID COMMERCIAL  
FROID INDUSTRIEL

Siège Social  
Ch. du Mas Fléquier - Rte de St Gilles  
3 0 0 0 NIMES  
Tél. 0466 84 77 89  
Fax 0466 84 26 43

Esp. Comm. Fréjorgues-Ouest  
3 4 1 3 0 MAUGIO  
Tél. 0467 20 00 60  
Fax 0467 20 00 24



**MINERVOIS**  
Appellation d'Origine Contrôlée  
Itinéraire

Cru  
Minervois

Château de Siran  
34210 Siran  
France  
☎ 0468 27 80 00  
fax 0468 27 80 01

# Wine Boys: ils sont «phénoménals»

Triés sur le volet, formés à la dure, la joyeuse bande des «Wine Boys» assure à l'établissement son ambiance si conviviale. Rencontres Avec les apprentis qui se succèdent à l'année, le Wine Bar Chez Michel tourne chaque jour grâce à onze personnes. Comme dans une équipe de football - que certains de ses membres pratiquent à l'abri des regards indiscrets et moqueurs - chacun y trouve sa place et une place revient à tous.

## Hassan,

Après des débuts sur la plage à Saint-Tropez, puis un passage au club de la Mère (Poulard) au pied du Mont Saint-Michel - rien à voir avec le patron du Wine - Hassan, le chef de la cuisine, revendique plus qu'un quart de siècle dans le métier. Dans l'équipe, c'est le libero: il préfère travailler - beaucoup - plutôt que parler - rarement - et règne en maître sur la ligne de l'arrière...salle. Trait de caractère: garde toujours son sang froid. Qualité qui résulte sans doute d'un passage forcé dans le frigo où il se trouva un jour enfermé!

## Tahar,

De par son poste, plongeur, il pourrait jouer gardien (poste occupé par les apprentis, qui sont là... «pour apprendre!»). Toujours la quand la défense prend l'eau, aussi discret que le chef de cuisine. Tahar, ce serait plutôt le stoppeur. A deux, ces peu bavards font la paire depuis leur rencontre chez Michel en 1990. Anecdote: se souvient avec émotion... et grand éclat de rire, la mémorable chute de «Gigi» (lire plus bas), tombé sous ses yeux mais sans casser la pile d'assiettes que le «petitou» portait en mains!

## Stéphane,

Incorporé en 1993, après sept ans passés en Suisse à servir fromages et chocolats, Stéphane s'est reconverti dans la cueillette des fruits de mer. l'écailler (12 huîtres ouvertes à la minute...) complète le quatuor des hommes de l'ombre du Wine-Bar où il seconde le chef cuisinier pendant les vacances de ce dernier. Sur un terrain de foot, il serait homme de couloir(s). Comme ceux qu'il hante pour vaquer d'un poste à l'autre. Originalité: spécialiste de la sauce «moules-poutelle».

## Vincent,

Un autre besogneux de l'arrière salle. Parfait complément de son compère Stéphane, Vincent s'écrit sur le froid et les pâtisseries. Normal, il descend du pays de la châtaigne. Travailler infatigable et reconnu comme tel, ce cévenol fêtera ses deux ans de présence au printemps. Passionné de ballon rond, il porte le deuil depuis avril dernier et l'élimination de Montpellier aux Costières que madame fêtera en débarquant déguisé en Crocodile au restaurant. Caractère: rébous-sier... et fier de l'être!

## Micheline,

A la fois seule femme du groupe et véritable douzième homme, Micheline s'occupe des fiches statistiques (comptabilité, secrétariat). Précision: fuit les troisièmes mi-temps organisées par les

«es-tartare». Pendant les matches de foot des copains, qu'il regarde jouer, il est réposé à la glacière. Porteur d'eau, qu'il ne boit pas. Le lutin du groupe. Don: capable d'offrir à Tahar, le plongeur, un grand écart sans lâcher les assiettes!

## Momo,

Coiffeur dans une autre vie, il a quitté la Côte d'Azur et son championnat vétérans, pour une place derrière le Bar du Wine. Sur et en dehors des terrains, Momo est un manieur de ballon(s). Ceux qu'il ne touche pas crampons au pied mais qu'il sert haut les mains chez Michel. Depuis deux ans, il défend avec force son trésor caché derrière le bar: la boîte à truffes. Sans lui, vous êtes chocolat. Conseil: ne lui parlez pas de l'Espagne, il ne pense qu'à ça...

## Pascal,

Petit dernier arrivé voici à peine dix-huit mois, il se consacre aux desserts, après des débuts remarquables à courir derrière une sole volante. Pascal se souvient avec stupeur la commande prise un jour par des Anglais: une salade pour quatre! seul véritable sportif de la bande, il adore le ski, sans maîtriser la bombe glacée, et la plongée, sans pour autant aider à la plonge. Constat: s'est déridé au contact

des Laurel et Hardy du service (Stéphane et Christophe).

## Gérald,

Le centre avant. Joueur d'instinct, il a donné son «Accord» (comme les hôtels où il était passé maître) à Michel dès février 1987 après un mini-tour de France avec une étape à Lourdes. Du pain béni pour le Wine où Gérald est devenu l'adjoint du capitaine auprès de qui il célébrera bientôt près d'une décennie de loyaux services. Bras droit pas gauche, aboyeur du groupe, il sert de tampon entre le patron et ses employés. Connait la clientèle sur le bout des doigts. Avertissement: n'écoutez pas trop ses histoires à dormir debout, ça pourrait réveiller son lumbago...

## Michel

Président-manager-sélectionneur-entraîneur-capitaine-meneur de jeu... Le patron fait TOUT. Tout ce que son équipe lui laisse faire. Et inversement. Ça marche à merveille.



cette année là  
**1988**



Raz de marée sur la Cave  
Bacchus n'apprécie pas!

**Biberon:** Avant de désigner un objet de puericulture, biberon signifie, au 14ème siècle, goulot, bec de vase puis au 15ème siècle ivrogne ou êtes-vous bons biberons? ou êtes-vous bachiques trognes? ou êtes-vous mes compagnons, mes camarades bons ivrognes?

CHARCUTERIE  
FINE

**ARNAUD  
Jean-Claude**

ETAUX176-178-180  
HALLES DE NIMES

0466 21 82 40

## ESPACE DU LYS

CARRÉS D'ART - MIROIRS MEUBLES ET OBJETS  
PEINTS - ENCADREMENTS - GALERIE DE TABLEAUX

a réalisé le Bar du Salon Privé...

27, Rue de l'Aspic - 30000 NIMES  
0466 21 19 27

**FAUGERES**  
le Tour du Pignon

SYNDICAT  
DE L'APPELLATION  
**FAUGERES**

Château de Laurens  
BP 10  
34480 LAURENS

0467 90 11 12  
Fax 0467 90 11 06

Etablissements  
**SABOURAUD**

**MATERIEL  
METIERS DE BOUCHE**

Produits d'entretien - Hygiène - Brosserie  
Sacherie - Sac Poubelle - Ouates  
Barquettes - Sac S/vide - Couleaux - Plats  
Marmites - Poêles - Epices - Boyaux  
Alcool dénaturés - Ficelles - Vêtements -  
Chaussures - Bottes ... etc.

Marché Gare  
3214, Rte de Montpellier  
30900 NIMES  
0466 84 98 07  
Fax 0466 29 08 02



**Stéphane  
VERGNE**  
Fromager  
Affineur

**HALLES DE NIMES**  
0466 6744 88  
fax 0466 76 28 19



cette année là  
**1990**



Les coquillages gagnent le large

## Une histoire de vin et d'amitiés

On lui accorde toutes sortes de valeurs et de symboles mais, que les références soient mythiques, culturelles, religieuses, princières ou populaires, le vin est avant tout un formidable produit naturel. Le seul qui puisse autant rapprocher les hommes en favorisant communication et convivialité. C'est aussi un élément qui incite à plus de fraternité et de tolérance. «Buvez un verre de vin et vous noierez la méchanceté» disait Molière. Avec Michel Hermet, vous apprendrez en plus les secrets qu'aucune étiquette ne révèle: un terroir, des cépages, un climat et surtout des hommes...

Et les vigneron le lui rendent bien. De tous terroirs ou crus ils ont souvent trouvé chez lui ce lieu oecuménique favorable à la dégustation et à la compréhension. Kressmann de Bordeaux, Drouhin de Beaune, le cru Saint-Chinian, les Côtes du Rhône et les amis audois des caves du Sieur d'Arques, sans compter tous les voisins plus proches y ont porté la bonne parole.

Quoi de plus normal pour un «bar à vins» que de favoriser ces rencontres et d'aider à tisser des liens d'amitié et de plaisir. Pour que le producteur soit tout sauf un inconnu lorsque son vin éveille les papilles et les sens.

# Un sommelier généreux de son savoir...

## A l'association tout commence par L'Échanson

Membre de l'Union de la Sommellerie Française depuis 1974, Michel Hermet rentre au bureau en devenant, en 1988, secrétaire général de l'association régionale présidée par son ami

Patrick Pagès et gérée, alors, par le regretté Yves du Tremblay. La passion l'ayant toujours poussé à œuvrer pour cette noble profession, il dynamise avec conviction et charisme cette association enrichie d'une nouvelle génération de jeunes sommeliers.

Debaïlle, Suquet, Laporte, Bosc, Peronnet, Cappano, Tassan, Bertossi, Zavattin sont issus d'un mélange réussi des classes de formation spécialisée, des concours et bien entendu de l'expérience acquise dans les entreprises.

Ils sont aussi les acteurs assidus des sorties du lundi qui ressemblent souvent à de véritables marathons dans les

vignobles. De Banyuls à Châteauneuf, l'association a ainsi sillonné tous les terroirs. Un sacerdoce que complètent la participation aux jurys de concours et les réunions du bureau national.

Mais l'association régionale travaille également en étroite collaboration avec les vigneron et les syndicats de crus. Les professionnels du tastevin sont alors non seulement des ambassadeurs des vins régionaux mais s'affirment aussi en véri-



La sommellerie: une chaleureuse famille

tables partenaires. Du soutien très actif à la vente des Clochers de Limoux aux relations suivies avec le CREAL ou PRODEXPORT, outils de promotion des produits du Languedoc-Roussillon, en sont les plus solides exemples.

Quant au Wine Bar, il est reconnu comme un véritable lieu de culture bachique et justifie au quotidien quelques unes des remarques fleurissant au gré des pages du livre d'or de la maison.

«A mon ami Michel Hermet, grand défenseur des vins de la région et particulièrement des Costières de Nîmes», Jean Frambourt, président de l'Association de la Sommellerie Internationale.

«Toutes mes félicitations à Michel qui met bien en avant de délicieux vins très biens servis», Jean-Luc Pouteau, meilleur sommelier du monde.

«Les vins sont ici sublimes pour le plus grand plaisir de nos palais», Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde.

## Le Wine Club: le savoir pour le plaisir

Le Wine Club n'est autre que le club des amis du Wine Bar. Créé en 1994, il a pour but de répondre à la demande de nombreux clients en établissant des rencontres permettant de développer la culture du vin et d'accroître ses connaissances.

Alain Bosc, ancien sommelier du Cheval Blanc et aujourd'hui à la tête de sa propre cave avec «les plaisirs de la table», en est le principal animateur au côté de Michel Hermet.

Avec eux, le club se réunit régulièrement autour de différents sujets: cours théoriques, techniques de la dégustation, repas à thème autour de vins régionaux et de crus réputés, sorties chez les vigneron...

Dans le même temps, tous les samedis matins, des dégustations sont organisées dans la cave de «les plaisirs de la table», rue Racine.

Pour en savoir plus et rejoindre le club, contactez Alain Bosc au 04.66.36.26.06



## Château Rozier

A.O.C. COSTIERES DE NIMES

*Louis De Belair*

Propriétaire récoltant  
30129 MANDUEL

☎ 0466 01 11 87  
fax 0466 01 14 11

en Côte de Beaune...

## Domaine MAILLARD

Père et Fils  
Propriétaire à  
Chorey les Beaune  
A.O.C.  
Meursault  
Corton  
Beaune  
Savigny les Beaune  
Chirey les Beaune

☎ 0580 22 10 67  
Fax 0580 24 00 42

en Côte de Nuits...

## Domaine NOELLAT

Michel et Fils  
Propriétaire à  
Vosne Romanée  
A.O.C.  
Nuits St Georges  
Chambolle Musigny  
Vosne Suchots  
Echezeaux  
Clos de Vougeot

☎ 0580 61 36 87  
Fax 0580 61 18 10

## ... et reconnu par ses pairs

Si le vin, histoire familiale oblige, a toujours fait partie de la vie de Michel Hermet ce n'est qu'en 1976 qu'il apparaît vêtu du tablier noir de sommelier, du côté de Beaune.

Un rapport précis le signale ensuite sur l'île de Kish, en Iran, où il servira le Shah venu se pencher sur le projet d'un vaste complexe touristique. Quelques mois plus tard il est retenu pour les J.O. de Montréal, comprenez les Jours d'Ouverture, d'un hôtel luxueux, «le quatre saisons».

Ses qualités lui permettent alors d'être reconnu et mis à contribution, bien au-delà de la salle et de la cave où il doit oeuvrer.

Critiques gastronomiques, dégustations pour «Gault et Millau», interventions à l'Institut d'hôtellerie du Québec et naissance d'une solide amitié avec Jean-Marie Lagrange marquent cette période.

A leur retour sur le sol natal, en 1981, ils affichent leur force tranquille et ouvrent, ensemble, le San Francisco Steak House, rue Roussy. Michel Hermet trouve cependant un peu de temps pour replonger dans les livres et préparer des concours de sommellerie. On retiendra, en 1985, une troisième place au concours Sopena du sud-est, à Nice.

L'année suivante, l'ouverture du «Wine Bar» lui procure autant de soucis que de

motivations pour aller plus loin dans cette démarche. Il en tirera le meilleur parti quelques mois plus tard. Sacré meilleur sommelier «Languedoc-Roussillon - Midi-Pyrénées» il est finaliste, à Paris, et peut saluer le succès de Philippe Faure-Brac, son ami.

Secrétaire de l'association régionale des sommeliers, Michel Hermet est devenu Maître sommelier de France en 1992. Un titre qui occupe une place particulière dans son cœur, de la même façon que celui de Chevalier du Tastevin à Clos de Vougeot ou de Prudhomme de la Jurade à Saint-Emilion.



cette année là  
**1992**



Les menus FERIA et la reconnaissance du mundillo

Le poulain Stéphane DEBAILE est sacré «Meilleur jeune Sommelier de France»

### Acteur de la formation

Le métier de sommelier n'échappe pas à la règle. La formation y est très importante et exige, de ce fait, l'investissement du professionnel. Michel Hermet est ainsi, dans notre région, un des acteurs essentiels de cette démarche. Aidé en cela par l'amitié entretenue avec MM. Bouvet et Fanjaud, les professeurs du Lycée Professionnel l'Étincelle il apporte aussi souvent que possible le témoignage de son expérience aux élèves de la section sommellerie. Présent aux jurys d'examens il accompagne régulièrement élèves et enseignants au cours de leurs voyages sur le terrain, en Bordelais comme en Bourgogne.

Une implication qui lui a valu d'être le parrain de la promotion 95/96.

## Cigare: de la passion naît l'art de vivre

Le cigare, comme le vin est une affaire de passion.

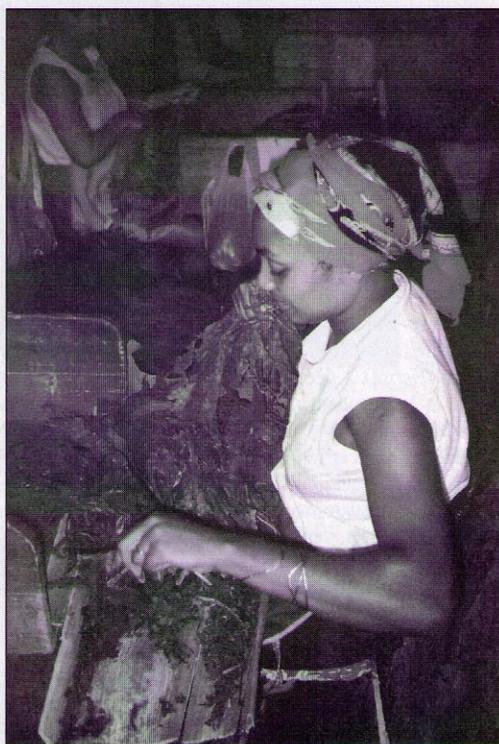
De cette passion qui se nourrit de savoir pour faire naître, ensuite, l'art de vivre.

Ainsi, lors de son voyage à Cuba, Michel Hermet a non seulement ramené quelques superbes échantillons, il a surtout acquis une connaissance très riche du cigare. Il a compris l'importance du terroir, apprécié la conduite de la fermentation des feuilles et découvert le savoir-faire exceptionnel des femmes de la province de Pinar del Rio.

Alors, aujourd'hui, lorsque Michel Hermet ouvre son coffre, c'est bien pour faire partager un art de vivre sous la forme d'un voyage imaginaire aux Caraïbes. Car il sait ce qui couronnera avec le plus d'harmonie un repas parfaitement équilibré. Un cigare clair et léger (panatela ou corona vert) si le repas a été léger et si le café est accompagné d'une eau de vie blanche; des tabacs sombres et corsés si un grand repas se termine par un Cognac ou un Armagnac...

Suivez donc le guide!

(Michel Hermet est membre du club «l'aficion du Havane» présidé par Guy Buscema, 04.66.01.27.23).



La feuille de Havane: noble produit d'un terroir



### Les Vins AOC ST CHINIAN

Vous accueillent toute l'année à la Maison des Vins avec plus de 130 références de vins en dégustation et à la vente. Nous vous invitons également à découvrir ces vins directement chez le vigneron avec plus de 100 caves et domaines à visiter

SYNDICAT DU CRU AOC DE SAINT-CHINIAN  
Maison des Vins  
Av. de la Promenade  
34360 St Chinian

☎ 0580 61 36 87  
Fax 0580 61 18 10



### DOMAINE DE L'ESCATTES

30420 CALVISSON - France  
☎ 0466 01 40 58

A.O.C.  
COSTIÈRES DE NIMES  
COTEAUX DU LANGUEDOC

Le Domaine de l'Escattes est la propriété de Mr Dominique ROBELIN depuis 1937.

Le Domaine bénéficie d'un micro-climat suffisamment frais l'été pour que les raisins mûrissent dans de bonnes conditions sans perdre ni leurs arômes, ni leur acidité.

Il doit sa particularité à la présence de sources et d'écoulements souterrains superficiels qui lui ont donné son nom: ESCATTE provient en effet de «escatarre», mot latin signifiant jaillir, sourdre.

### Domaine de la Présidente

Max Aubert

Propriétaire Récoltant à Ste Cécile les Vignes A.O.C. Côtes du Rhône Villages Cairanne et Châteauneuf du Pape

☎ 0490 30 80 30  
Fax 0490 30 72 93

### Les Caves du Sieur d'Argues

LIMOUX-FRANCE

☎ 0468 74 63 22  
fax 0468 74 63 13

La référence du Sud

VINS EFFERVESCENTS  
Blanquette et Crémant de Limoux  
VINS TRANQUILLES  
AOC Limoux, Vin de pays d'Oc

Une Gamme complète de vins authentiques et sincères pour accompagner les repas amicaux comme les plus sophistiqués.



cette année là  
**1995**



### Ouverture du salon privé

*Un homme sobre boit du vin ce qu'un homme sage prend de l'amour: de quoi connaître l'extase et non l'ivresse*

A. DE MUSSET

*Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres*

PASTEUR

*à mesure que le vin entre chez nous, le secret en soir (proverbe hebreu)*

## Aux Pâtes Fraîches

Fabrication journalière de pâtes fraîches et farcies

à Nîmes...

2, rue des Broquiers  
☎ 0466 67 35 31

Halles Centrales  
☎ 0466 21 94 38

AMPOULES  
PAPIERS PEINTS  
VISSERIE - OUTILLAGE  
PLOMBERIE - PEINTURE  
TRINGLES A RIDEAUX

AU CENTRE VILLE

**QUINCAILLERIE  
DU CENTRE**

en libre service...  
GRAND CHOIX,  
Décoration, Bricolage  
des conseillers  
à votre service

16, Bd Gambetta  
30000 NIMES

☎ 0466 36 03 99

# Rendez-vous du Mundillo et des artistes

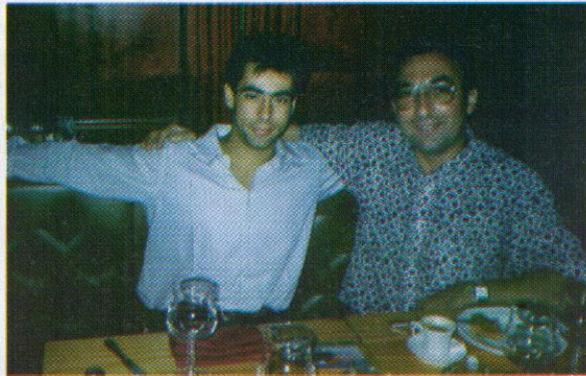
Même si le nom de l'établissement (Wine Bar) est de consonance anglo-saxonne, dès que l'on pousse la porte on se rend compte que l'âme et la culture sont d'origines latines. Ici on parle mieux le Castillan que la langue de Shakespeare et la culture tauromachique y a trouvé son cadre.

Tout naturellement, les plus grands noms du «Mundillo» local et international viennent s'y ressourcer, se rencontrer, débattre. De Simon Casas à Robert Piles ou Hubert Yonnet en passant par Robert Margé, tous les directeurs des «plazas» du Sud-Ouest, ont, au fil du temps, fait du «Wine Bar» leur lieu de rendez-vous.

Les plus prestigieux ganaderos, qui sont, comme chacun le sait, très attachés aux vrais valeurs sont devenus des fidèles de l'établissement. Juan Pedro et Borjia Domecq, Alfonso et Javier Guardiola, Victorino Martin, Manolo Gonzalez, Pablo Romero, Edouardo Miura, Marca, Torrealta, Arjona,

Buendia, Rocio de la Camara sont venus et reviennent au «Wine Bar».

Bien évidemment les toreros, rois des arènes toutes proches, fréquentent pour le calme ou par la fête cette «plaza». Paco Ojeda, Ponce, Rincon, Joselito, Chamaco, Espla, Loré, Sanchez Mejias, Rivera Ordonez, Canales Rivera, Manuel Diaz El Cordobes connaissent et apprécient ce lieu pas comme les



autres. Un lieu qui, pour eux, leur permet de décompresser après la course ou de fêter l'alternative qu'ils viennent de recevoir. Un lieu où tout le «mundillo» se retrouve avec un immense plaisir.

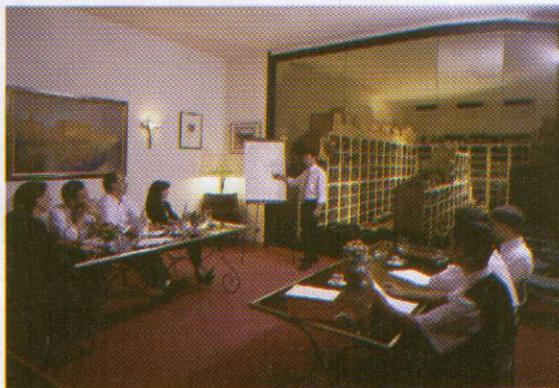
## Le dernier Salon où l'on cause

C'est à l'automne 1995 que, pour répondre à la demande de sa clientèle, Michel Hermet a décidé de créer un salon privé et indépendant pouvant accueillir de 12 à 30 personnes.

Un salon discret et raffiné, à l'image de tout établissement, qui jouit d'une vue magnifique sur le square de la Couronne mais, également, sur la somptueuse cave à vins. Magnifique et privilégié c'est l'endroit idéal pour organiser repas d'affaires, séminaires, réunions de travail car, bien sûr tout le matériel nécessaire (paperboard, rétroprojecteur, écran, fax, photocopieur) est mis à disposition. Mais ce lieu n'est pas bien sûr fait que pour le travail, il convient parfaitement aux repas de famille ou des clubs.

Il concilie, en effet, le travail et l'art de vivre. Bien au calme ce salon de prestige est le fruit de différentes expressions artistiques. Les boiseries et les baies en aluminium de l'en-

treprise Rivas d'Aigues-Mortes se conjuguent parfaitement avec les tables en fer forgé recouvertes de plateaux de verre finement travaillés et avec le bar en bois personnalisé qui a été conçu par l'Espace du Lys. Aux murs, les oeuvres de José Pirès et de Bouquillon rehaussent encore plus la chaleur



et la beauté de cet espace où le charme et la convivialité ont leur domaine.

Un lieu à découvrir, à apprécier. Un Salon où l'on peut causer en toute quiétude. Un lieu qui ajoute la note intime que certains recher-

Son goût pour la peinture, Michel Hermet l'expose depuis plus d'un an, dans le salon du «Wine Bar». Sensible à la peinture, cet épicurien avoue un grand intérêt pour le travail d'artistes qui, souvent, le lui rendent bien en figurant parmi ses hôtes fidèles.

Les plus proches, José Pirès, Michel Tomberneau, Marc Merolli, Michel Gilles ou Formica entretiennent même d'amicales relations.

Les directeurs des lieux d'exposition nîmois, la galerie des Arts ou la galerie du Sud, conduisent à sa table les artistes exposants. Dragy, Michel Henry, Parsus, Loiseau, Cothé, Pruvost, Triolet, Bouquillon ou Sbar-beri ont succombé devant les palettes gourmandes du chef.

Quant aux voisins d'Espagne, Loren et Ramon, chaque feria est une bonne occasion d'assurer au moins une visite du côté du square de la Couronne.

Et comment pourrait-on oublier ceux qui font le neuvième art. Auteurs de bandes dessinées, qui, accompagnés par les responsables des librairies l'Oreille Cassée ou la Bulle viennent illustrer le livre d'or à l'heure du café:

Aché, l'ami de la maison qui illustre ce journal et signe cartes de vœux et menus de Féria mais aussi Mezières, Fred, Dufaux, Griffio, Georges Bess, Godard, Glauzel ont ici trouvé l'énergie pour faire face, ensuite, à quelques heures de dédicace.

## LES A.O.C. DU LANGUEDOC

CLAIRETTE DU LANGUEDOC CÔTEAUX DU LANGUEDOC  
FAUCÈRES LIMOUX CORBIÈRES FITOU SAINT CHINIAN MINERVOIS



CONSEIL INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU LANGUEDOC  
9, Cours Mirabeau - 11000 Narbonne - Tél. 04 68 90 38 30 - Fax 04 68 32 38 00



**NIMES Derrière GEANT CASINO**  
du Lundi au Mercredi de 7h30 à 12h15 et de 14h30 à 19h  
Jeudi, vendredi et samedi de 7h30 à 19h sans interruption

# Vigneron de père en fils

C'est une belle histoire. A savourer comme un grand cru. Celle d'un fils de vigneron devenu sommelier qui redonne vie à la terre familiale en hommage à son père. Trop tôt disparu, Gilbert peut être fier de son petit. Là-haut, désormais perché dans un ciel gorgé de soleil, Papa Hermet sonnera avec d'autant plus de plaisir l'heure de la récolte et partagera, ému, avec ses nouveaux compagnons, le plus bel hommage qu'un fils peut offrir.

Michel aimant pousser le bouchon plus loin, il a nourri ce retour sur terre d'une grappe de symboles. Né près des ceps de Vendargues, c'est en ces nobles lieux qu'il a choisi de perpétuer la tradition. Plantée en 1993, la vigne a célébré sa première vendange deux ans plus tard. Et le rai-



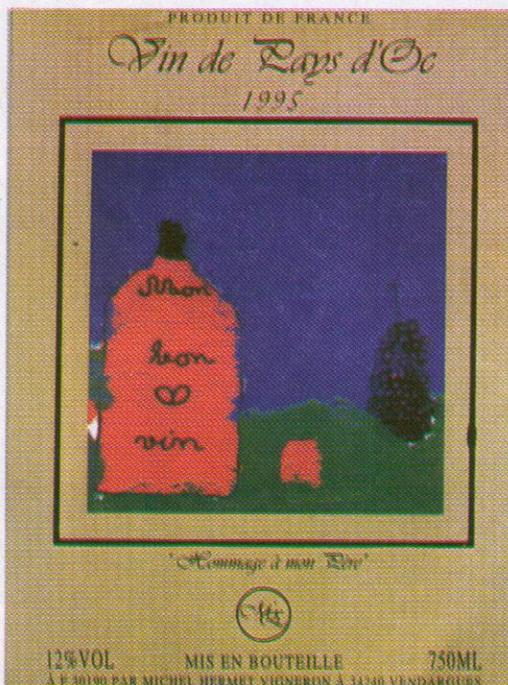
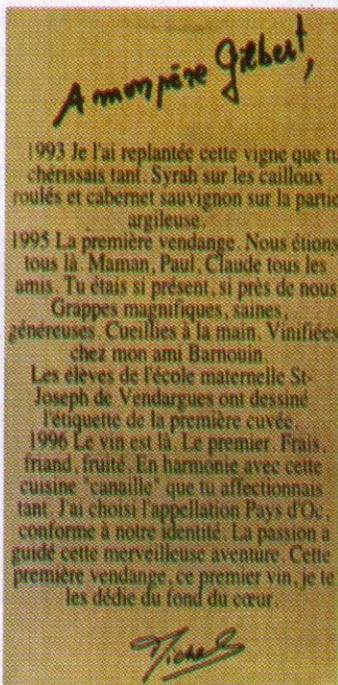
1995, La première Vendange. Nous étions tous là

ment de la bouteille, l'ancien élève de l'école maternelle de Vendargues demanda à ses jeunes successeurs d'en illustrer les étiquettes. Le nouveau né ainsi baptisé par des enfants, Papa Hermet aurait aimé.

Voilà comment, de la terre de ses aïeux qu'il n'a jamais longtemps quittée, Michel a fait jaillir un doux breuvage. Et d'un vin, qu'il a couvé, une carte de visite.

sin, cueilli à la main par le clan Hermet, les amis et l'équipe du Wine Bar au grand complet, a déjà donné sa cuvée. Appréciée. Pour que celle-ci prenne digné-

ment, de la terre de ses aïeux qu'il n'a jamais longtemps quittée, Michel a fait jaillir un doux breuvage. Et d'un vin, qu'il a couvé, une carte de visite.



cette année là  
**1996**



Mon premier millésime...  
à mon père...

Le vin a la vertu de faire parler librement et franchement et de faire dire la vérité  
Plutarque

Mr BARCELO

**TRIPERIE**  
**LANGUEDOCIENNE**  
MARCHÉ-GARE  
de Nîmes  
☎ 0466 84 07 11

**TRIPERIE**  
**BARCELO**  
HALLES DE  
NIMES  
☎ 0466 67 45 70

## Côtes du Rhône Rive Droite

DIMANCHE 24 NOVEMBRE 1996

### LA BALADE DU PRIMEUR

Journées Portes ouvertes dans 33 caves, domaines et châteaux du Gard. Une belle occasion, le temps d'un dimanche, de rencontrer les vignerons, de retrouver le charme des villages... et de goûter le vin nouveau.



**POISSONNERIE**  
**MATHIEU J.F.**

aux Halles de Nîmes

Poissons Fins  
Crustacés  
Coquillages  
de Méditerranée  
et Bretagne  
sur votre table



☎ 0466 67 20 57  
fax 0466 36 29 49

**La Ferme**  
**du**  
**GUBERNAT**

**FERME AUBERGE**  
sur réservation  
G.A.E.C.  
du Gubernat  
Producteur de  
Canards gras

M.F. et J.P. VIALLE

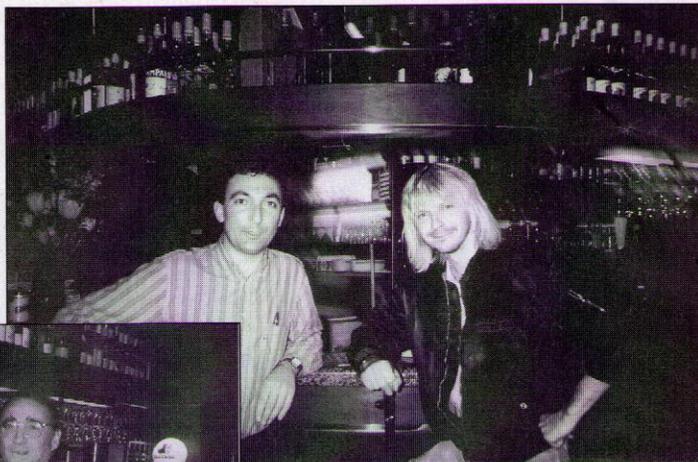
Rte de Salazac  
30200 St Laurent de Carnols  
☎ 0466 82 21 27



RESTAURANT A VINS  
Michel HERMET

## Table de «Stars»!

Jacques Lafitte, Jean-Pierre Jabouille, Alain Gilot Pétré, Jean Lacouture, Carmen Chaplin. Tous ont laissé leur empreinte, sur les pages du Livre d'Or du «Wine Bar» comme Pierre Vassiliu auteur d'un



RENAUD après son concert

Il y a deux façons de juger de la qualité d'une table. La première qui constitue à compiler les guides spécialisés mais bien souvent cette démarche ne permet pas de détecter le «caractère», l'ambiance de l'établissement. La seconde, partant du vieux principe «dis moi qui tu fréquentes et je te dirai qui tu es» est de s'attacher à savoir qui est venu, vient ou reviendra. Car ce n'est jamais par hasard que les gens se rendent dans tel ou tel établissement. Surtout quand comme chez Michel Hermet il s'agit des plus grandes «stars» tous domaines confondus, habitués, pour la plupart, aux grandes tables de France et de Navarre. Et depuis dix ans il en est passé du monde et du beau par le «Wine Bar».



Après le Souper au théâtre C. Rich et C. Brasseur dînent au Wine Bar

Voici une liste non exhaustive de ceux qui ont poussé la porte et n'ont pas oublié ces moments. Jacqueline Alexandre, C. Jérôme, Bernadette Lafont, Samatha Fox, Steve Allen, Herbert Léonard, Michèle Torr, Serge Blanco, Alain Chamfort, Bernard Béguin, Patrice Laffont, Cédric Nouvel, Jokub Hlasek, Pierre Bonte, Pierre Vassiliu, Claude Rich, Manu Dibango, Gilbert Bécaud, Jean-Claude Boutier, Yves Saint-Martin, Cyril Neveu, Renaud, Gilbert Montagné, Claude Bolling, les Gipsy Kings, Jean Cau, Pierre Palmade, Marie Sara, Daniel Herrero, Popeck, Claude Brasseur, Mgr Cadillac, Yves Duteil, Jean-Louis Debré, Daniel Dubroca,

préemptoire «à tout de suite». Ou comme Mgr Cadillac qui a ainsi signé: «Une cuisine de grande qualité, des vins capiteux, un service attentionné. C'est le feu d'artifice d'un soir de Féria». Chacun, à leur manière, ils ont voulu souligner l'atmosphère et fixer un moment de leur vie. Jean Duffaux, auteur de BD, résume assez bien le sentiment de tous: «La vie ne s'arrête qu'au bord des tourbillons et des bouchons qui sautent». Mais c'est peut être Pierre Albaladejo, ancien rugbyman, homme d'aficion et de télé qui a le mieux décrit ses sensations



Pour Carmen MAURA, le bonheur n'est pas que dans le pré

gustatives et autres: «Au Wine Bar il y a Michel. L'ambiance y est assurée. Je reviendrai avec plaisir avec toute mon aficion a los toros et au rugby».

Alors, vous aussi qui, en ce dixième anniversaire allez passer un agréable moment pour souhaiter à Michel Hermet de continuer encore longtemps sur cette voie que l'on peut qualifier dans l'art du savoir vivre, demandez lui de vous faire visiter son livre d'Or. Vous vous rendrez compte qu'il contient, aussi, des trésors.

Non, vous ne vous êtes pas trompé. Le «Wine Bar» c'est bel et bien une table de stars!



Composition - Impression - Sud IMPRIMERIE

1898, Avenue Maréchal Juin - 30900 NIMES - Tél. 0466 29 55 28 - Fax: 0466 38 02 80