



*"Vigne, l'homme devient morose  
sans ton vin, d'aurore teinté"*

*Fais moi revoir la vie en rose  
on la voit moins jaune dans le thé."*  
Jean Rameau

Lundi 1<sup>er</sup> Janvier 2007 - N°10

# Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien



## Fidèle... !

Après un cheminement plus tortueux que prévu, nous voici établis depuis le 25 septembre dernier dans les murs du mythique "Cheval Blanc".

Dès les premières semaines, j'ai été frappé par l'enthousiasme débordant que suscitait l'ouverture de l'établissement. Cela traduit une fidélité touchante et un bel hommage rendu à 25 ans de travail sur Nîmes. En ce lieu imposant aux voûtes envoûtantes, l'histoire nous interpelle en permanence, nous renvoyant à une certaine humilité, non sans émotion.

De cette magnificence parée de minéralité, dédiée à la spiritualité (couvent des ursulines au 17<sup>ème</sup> siècle), la métamorphose

se devait d'être rassurante, chaleureuse et fidèle...

Fidèle à une atmosphère conviviale créée, par des rappels évocateurs de la maison mère.

Fidèle à l'esprit "Wine Bar" grâce au transfert de l'équipe sympathique et professionnelle qui s'est rapidement adaptée.

Fidèle à un concept retrouvé, valorisant traçabilité et authenticité du produit. Eclairé par les enseignements reçus au cours des premiers mois, il me paraît impératif d'apporter un souffle nouveau dans la cuisine, que je souhaite plus précise et davantage enjouée. Une cuisine de belle brasserie offrant de sincères plaisirs épicuriens. Une conjonction du bouchon

lyonnais, du winstube alsacien, de la brasserie parisienne et du bar à vins et tapas.

Afin de relever ce challenge, il me paraissait tout naturel de faire appel à un professionnel dont les valeurs professionnelles et humaines sont unanimement reconnues.

Jean-Michel Nigon, Compagnon du Tour de France, vient de nous rejoindre pour diriger les cuisines. Et je ne doute pas que cette nouvelle complémentarité devienne complicité. J'ai bon espoir que ce Champenois apporte à la cuisine le pétillant nécessaire pour mieux satisfaire votre palais et rendre l'instant plus gourmand et festif! Je vous souhaite une joyeuse année 2007.

Michel Hermet

S  
O  
M  
M  
A  
I  
R  
E

**Cheval Blanc :  
avant et durant  
les  
travaux,**

pages 2 et 3



**En salle comme  
en cuisine, à la  
rencontre de  
ces nouveaux  
visages,**

page 4



**Vignoble Michel Hermet :  
découverte  
d'un  
millésime.**

page 4



# Avant et pendant les travaux :



▲ C'est ici, aujourd'hui qu'est située l'entrée du nouveau Wine Bar avec le comptoir qui rappelle tant l'établissement du Square de la Couronne.



▲ Depuis longtemps, la cuisine n'avait plus résonné du bruit des casseroles. Casser, nettoyer et repenser le lieu pour le rendre opérationnel et respectueux des règles en vigueur.



▲ Bien avant de devenir le lieu accueillant que l'on appréciera dès les premiers rayons de soleil, la cour intérieure affichait un état d'abandon évident. Aujourd'hui on peut y apprécier la fresque signée David Bompas et Hervé Allemand.



▲ Comment ne pas tomber sous le charme d'un tel lieu ? Michel Hermet n'a pas résisté longtemps. Mais il restait encore à aménager cet espace tout en le respectant. Ce fut la mission de Nathalie d'Artigues, l'architecte à qui a été confié ce projet.



# les coulisses du Cheval Blanc



Le bar qui vous accueille désormais au Cheval Blanc est à la fois lieu de rencontre et de partage. Un verre de vin, une assiette de tapas, il est le point fort du nouveau Wine Bar. Exactement ce qu'il manquait auparavant.

Des semaines de travaux ont été nécessaires pour nettoyer et transformer un lieu qui avait perdu depuis plus de dix ans son identité de restaurant. Comme le bar, les banquettes, tables et consoles ont été confectionnées et mises en place par l'entreprise italienne Mauri. Installés près de Bergame, ces professionnels ont contribué à restituer au Cheval Blanc un peu de l'ambiance à laquelle les clients comme l'équipe du Wine Bar étaient attachés.

Au mur, avec le concours de l'Uzétienne Alexandra Allan, Michel Hermet a choisi de saluer des écrivains qui traduisent tout le bien des enseignements offerts par le vin : une certaine éthique et beaucoup d'humanisme. Il s'agit de Boileau, Baudelaire, Omar Khayyam, Ausone et Molière ...



## Une touche de nostalgie



Il a fallu se résoudre un jour à quitter le Square de la Couronne. Avec le sourire puis un pincement au cœur lorsque la page s'est définitivement tournée...



## Nouveaux visages

Ils ont rejoint l'équipe du 'Wine Bar' à l'occasion de l'installation Place des Arènes. Découvrez-les un peu mieux aujourd'hui.

### Renaud Toubas



A 28 ans, Renaud rentre à la "maison".

Le "Wine Bar", ce sommelier y réapparaît après un parcours sans faute. Initié à la restauration par ses parents, « depuis l'âge de 14 ans, je voulais travailler dedans ». Le natif de Nîmes

s'inscrit dans une tradition familiale en s'orientant vers la sommellerie puisque son oncle produisait du vin entre Jonquières et Beaucaire.

Formé par le duo Bouvet – Fanjaud, à l'Étincelle, il enchaînera BEP et Bac pro avec mention complémentaire en sommellerie. Apparu au 'Wine Bar' lors de son apprentissage, il améliorera sa pratique au service du client et ses connaissances du vin à La Palme d'or, le deux macarons du célèbre hôtel Martinez à Cannes puis à la Bastide Saint-Antoine, chez Jacques Chibois, à Grasse. A son générique figurent ensuite Lasserre et La Marée à Paris, d'autres macarons Michelin.

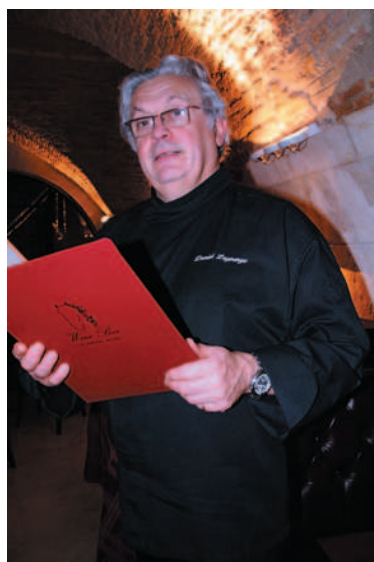
Revenu dans la Rome française, c'est tout naturellement que Renaud se rappela au bon souvenir de Michel Hermet pour (ré)intégrer son établissement déménagé au Cheval blanc. Avec la volonté « de faire découvrir le vin au client, pas de le matraquer... »

### Gaël Marion

A 21 ans, ce chef de partie, responsable des entrées et de desserts (pâtisseries), renforce le club des supporters de l'OM (Stéphane, Anthony, etc...). Elevé par les bons petits plats de Sylvie, sa maman, et de ses deux grands-mères, Suzanne et Paulette, Gaël rêve « depuis tout petit » de travailler dans un restaurant. Dans son parcours d'apprentissage effectué essentiellement dans la région de Nîmes où il est né, Gaël est passé au Bouchon et l'Assiette, à l'Hacienda à Marguerittes et à l'Ex-Aequo où il croisa Renaud. A l'occasion d'un extra pendant la Feria, « quand Michel Hermet m'a dit qu'il déménageait au Cheval Blanc, j'ai proposé mes services. Maintenant, je suis dans mon élément... »



## Secret de cuisine et de cave



### Une évolution, pas une révolution

« C'est une évolution nécessaire mais pas une révolution », c'est ainsi que Michel Hermet évoque les raisons qui l'ont poussé à faire appel à deux chefs d'expérience pour donner un nouveau ton à la cuisine du 'Wine Bar'.

Pas une révolution puisqu'il n'a jamais envisagé de remettre en cause les recettes qui ont fait de son restaurant l'une des tables préférées des Nîmois, en particulier. Mais une évolution car en changeant de lieu, il voulait donner une autre image de cette cuisine de brasserie à laquelle il est si attaché.

Daniel Lagrange, ami de longue date basé à Meyrueis, en Lozère, a dans un premier temps mis l'expérience acquise pendant vingt années aux fourneaux de l'Hôtel du Mont Aigoual au service de toute l'équipe du 'Wine Bar'. Un rôle de consultant marqué par des périodes d'observation et la transmission de conseils pour aller dans le sens voulu par Michel Hermet : la qualité encore et toujours sans jamais trahir le produit.

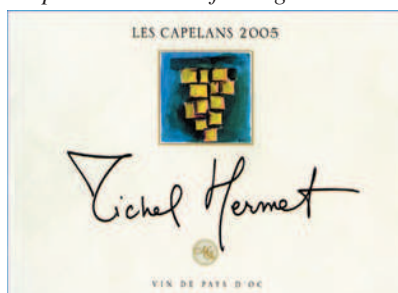
Jean-Michel Nigon est arrivé voici quelques jours pour prendre la direction de la cuisine et insuffler la même volonté. Mais au quotidien, cette fois. Compagnon du Tour de France, membre de la Confrérie des restaurateurs de métier du Gard, il a été formé à l'école hôtelière de Châlons-sur-Marne avant de s'enrichir du savoir de ses formateurs au fil des étapes. La dernière l'a conduit à Nîmes où il a longuement séjourné à l'Impérator avant de participer à la naissance du Jardin du Sud. En charge de toutes les responsabilités d'un chef, il va, par petites touches, donner les nuances de finesse et de recherche nécessaires.

Il sera également, en raison de son expérience du banqueting, un atout pour le développement de la salle de réception aménagée à Collorgues par Michel Hermet.

### Vignoble Michel Hermet : à la rencontre du millésime 2005

Maître sommelier de France, Olivier Bompas a dégusté les millésimes 2005 issues des vignes historiques de Vendargues et de celles, plus récentes, de Collorgues. Commentaires.

**Les Capelans 2005** : d'un beau jaune doré et brillant, ce vin offre un nez frais et séduisant. Il développe d'agréables arômes de fruits jaunes très mûrs de type pêche et abricot. L'attaque en bouche est vive et savoureuse, sur une note de minéralité. Long et gourmand, marqué par les agrumes, ce vin blanc s'associera aux coquillages, aux charcuteries sèches, aux poissons et aux fromages de chèvre.



**Mémoire 2005** : grenat profond de bonne concentration. Le nez intense à la fraîcheur mentholée livre un fruité très pur marqué par la cerise et suivi par de jolies notes de garrigue. La bouche est vive sur une légère pointe d'amertume qui souligne le caractère fringant du vin. Les tanins sont veloutés, prolongeant la bouche sur une impression de réglisse. Une cuvée à associer aux terrines, aux grillades, ainsi qu'à un pied de cochon ou un jarret aux lentilles.

**Le Roc 2005** : d'un beau grenat intense et brillant, ce vin offre un nez riche et complexe, élégant et racé, sur les fruits noirs composés comme le bigarreau, la mûre et le sureau. La bouche est tendre sur des tanins denses et soyeux. Un vin d'une grande finesse, ample et séveux, prolongé par de jolies notes d'épices douces. Il s'associera aux viandes rouges saignantes comme un pavé de bœuf Aubrac, à l'agneau rôti, et à un Cantal affiné.