

Hommage à l'amitié ...



Février 1983 à San Francisco



Août 2008 au Panama

33 printemps ont fleuri sans que vienne altérer ou ternir une Amitié qui a germée au Canada en 1976 ... Nonobstant une association de 14 ans qui, depuis la création du San Francisco en 1981, en passant par celle du Wine Bar en 1986, a permis aux deux "cow boys" de l'époque de vivre une merveilleuse et passionnante aventure. Depuis lors, combien de souvenirs et anecdotes avez-vous partagés ou emmagasinés dans vos mémoires ? Des temps pas si lointains où l'interdit ne venait pas dissoudre les plaisirs de la vie dans notre "doux" pays !

Cet Ami, retrouvé avec quelque émotion, l'été dernier au Panama et

devenu depuis un véritable frère, n'est autre que Jean Marie Lagrange. Au-delà des différences de caractère et de tempérament.

En dépit des désaccords légitimes et salutaires.

L'essentiel toujours préservé par de solides et fondamentales convictions et un profond respect de nos identités propres.

Cette Amitié, sincère et vraie, basée sur la Fidélité, la Tolérance, l'Honnêteté et le Désintéressement, apporte un précieux et inestimable réconfort.

En ces temps de doutes, d'incertitudes et de remise en cause d'un monde

virtuel et clinquant qui manque cruellement de repères, il existe, fort heureusement des valeurs refuges qui ne se déprécient pas. Et qui ne subissent point l'érosion des décennies.

Dans les vicissitudes qui tourmentent notre quotidien, l'Amitié partagée, grâce à un certain savoir vivre, peut nous garantir quelques parcelles de bonheur qui réchauffent nos cœurs...

...bien plus que des biens extérieurs ne procurant que d'éphémères et fugitifs plaisirs.

Bonne et heureuse année 2009 !

Michel HERMET

SOMMAIRE



Retrouvailles entre deux océans, au Panama

page 2



En cuisine le chef Nigon affirme son style

page 3

Vignoble Michel Hermet : un tour dans les coulisses



pages 4



Wine Bar
"Le Cheval Blanc"

Réouverture
du restaurant
le lundi midi et soir

Fermé le dimanche

echos . . .

Collorgues à la "sauce" séminaires



Espace festif, décor original de marché du terroir, salle de réceptions et de banquets : l'ensemble de la structure de la cave de Collorgues offre de multiples possibilités d'utilisation. La dernière en date est la configuration séminaire. L'équipe du Wine Bar prend alors l'ensemble de l'opération en charge en proposant, outre un vaste espace de travail parfaitement aménagé, la possibilité de prendre sur place le petit-déjeuner, le déjeuner et même une collation.

Renseignements et réservations
au 04 66 76 19 59.

www.cave-de-collorgues.com

En vedette à Saint-Jean-de-Buèges

Chaque premier week-end de juillet, Saint-Jean-de-Buèges, dans l'Hérault, accueille un Festival gastronomique.

Et lors de l'édition 2008, c'est le Wine Bar, au travers de Jean-Michel Nigon, son chef, qui était l'invité d'honneur. Devant le succès de cette manifestation, Michel Hermet envisage une nouvelle participation en 2009, dans ce village qui se transforme en un immense restaurant mais aussi en caveau de dégustation grâce à la participation de très nombreux vigneron de la région.

Associés d'hier, Michel et Jean-Marie se retrouvent au Panama



La magnifique vue de la Baie de Panama City depuis la vieille ville

D'une olympiade, celle de Montréal en 1976, à l'autre, celle de Pékin il y a quelques mois, plus de trois décennies se sont écoulées. Une longue tranche de vie que Michel Hermet et Jean-Marie Lagrange ont partagée, portés par une amitié fidèle. La sincérité des propos du premier livrés en guise d'éditorial en témoignent.

C'est donc au Québec que leurs routes se sont croisées. Sans se connaître, Jean-Marie – et sa petite famille –, et Michel, ont atterri chez nos cousins d'Amérique du Nord. A deux jours d'intervalle, à la veille du printemps, ils découvraient le nouveau monde. Le premier, Nîmois, avait une formation. Celle de boucher comme son père, installé rue Espérandieu, et comme ses deux frères. Michel, lui, voulait exporter son savoir faire de sommelier dans un pays où le vin manquait encore d'ambassadeurs dans les restaurants. Ils débarquaient donc avec un métier mais sans contrat de travail !

Qu'importe, ils avaient la volonté de vivre une aventure. « Nous nous sommes rencontrés quelques mois plus tard alors que nous avions chacun de notre côté trouvé une place au Four Seasons. Et nous avons immédiatement sympathisé. Il est vrai que vu de Montréal, le Vidourle n'était plus une frontière entre le Gard et l'Hérault ! » s'amuse Michel.

Des repas aux saveurs nostalgiques de la cuisine languedocienne, des sorties de ski de

fond dans les Laurentides et même des vacances dans les Rocheuses : ils ont vite affiché une solide entente.

Revenus en France avec un passeport canadien en poche, début 1980, ils ont mené un temps leur vie professionnelle chacun de son côté. « Et puis Jean-Marie qui avait cette idée de créer un steak-house à la française a fini par me persuader que l'idée de s'associer était la meilleure. »

Il y eut le San Francisco, rue Roussy, puis le Wine Bar, square de la Couronne. Le tout réussi en conservant une extraordinaire complicité. De celle qui efface les distances. Et comme Jean-Marie a choisi de vivre à l'étranger depuis la vente du steak-house que tous deux avaient donc créé 1981, c'est au terme de quelques heures d'avion que Michel a posé le pied sur le sol du Panama. « Après le Canada puis le Costa-Rica, c'est dans ce pays que Jean-Marie s'est installé. A Boquete, dans la province de Chiriqui, il a ouvert un restaurant qui entretient l'image de la cuisine traditionnelle française. S'il l'a baptisé 'La crêpe', il ne se contente pas de ces spécialités bretonnes. Il pioche aussi dans les recettes les plus traditionnelles pour signer des plats du jour qui sentent bon notre patrimoine : coq au vin, bœuf bourguignon, choucroute, gardianne et bien des spécialités 'Sud de France'... » explique Michel.

Les retrouvailles entre les deux amis ont été animées. Elles furent notamment l'occasion, 25 ans après, de reconstituer à la façon locale la mise en scène d'une photo qui trôna longtemps au San Francisco. Celle de deux cow-boys accoudés au comptoir d'un saloon.

« Là, nous sommes dans le coin bar de son restaurant qui est également une galerie d'art. Nous avons essayé de rester sérieux quelques instants. Mais ce fut surtout l'occasion d'un grand éclat de rire ! »

De ces moments simples et rares à la fois. De ceux qui valent tout l'or du monde. Du Panama, ou d'ailleurs...



Le grand éclat de rire de Michel et Jean-Marie

Chef Nigon : une évolution, pas la révolution !



Jean-Michel Nigon au banc du boucher Blondeau aux halles

Arrivé à la rescousse le 15 décembre 2006, Jean-Michel Nigon, regard bleu clair et aiguisé, tire le bilan de ses deux premières années de grand patron de la cuisine : « *Il a fallu stabiliser l'équipe, mettre du lien dans la brigade pour asseoir une efficacité nécessaire à la nouvelle taille du Wine au Cheval Blanc* »

Ceci (bien) accompli et digéré, vint le temps « *de concocter quelques plats un peu plus complexes. L'intérêt étant évidemment de*



garder l'esprit brasserie du Wine ». Parce que le chef Nigon ne veut pas « révolutionner la maison » et qu'il n'oublie pas non plus les « *80% des clients qui viennent au Wine Bar pour ce qu'il est depuis plus de vingt ans* », Jean-Michel y est juste allé de sa petite touche personnelle pour « *séduire ceux que ne rebutent pas une note un peu plus originale* ».

Entre le classique et l'évolutif, ont surgi à l'ardoise et/ou à la carte le Saint-Pierre rôti sur sa bisque de homard, la poêlée de ris d'agneau aux champignons des bois ou la crépinette de pied de porc au foie gras avec sauce aux truffes. Comme le dit justement le chef, « *c'est le genre de plat qui séduit à la fois les amoureux de la brasserie, dont le pied de porc est une tradition, et ceux qui sont conquis parce qu'ils peuvent y goûter sans y mettre les doigts...* »

Et on ne vous parle pas des perdreaux en cocotte au lard et sur fondue de choux...

Là, c'est nous qui le disons, c'est la touche Nigon !

Le chef et les abeilles

Daniel Lagrange, frère de Jean-Marie, l'ancien associé de Michel Hermet, n'est autre que le chef de cuisine de l'hôtel du Mont-Aigoual à Meyrueis, en Lozère. A l'ouverture du Wine Bar le Cheval Blanc, on se souvient qu'il avait accepté de livrer quelques conseils à l'équipe.

Le voici qu'il évolue aujourd'hui dans un autre registre, celui de l'écriture. Il vient en effet de signer trente recettes à base de miel (dix entrées, dix plats et dix desserts). Elles sont rassemblées dans un ouvrage aussi beau qu'original puisqu'il donne la parole à d'autres passionnés du miel : Patrice Cail, créateur de *Matin d'Abeille* ; Jean-Marc Péchart, photographe et auteur des superbes photographies du livre ; Michel Gonnet, grand spécialiste de l'analyse sensorielle des miels ; le docteur Jean-Michel Lecerf, nutritionniste ainsi que plusieurs apiculteurs. Tous y livrent leur amour pour le miel.

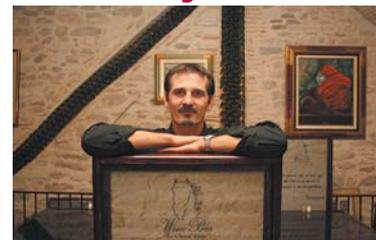
(*Oooh miel, éditions Matin d'Abeille, 19,90€*)

L'océan sur un plateau

La nouvelle configuration du Wine Bar a permis de souligner l'attachement de l'établissement à la promotion – et surtout à la dégustation – des produits de la mer. Coquillages et crustacés : le grand retour, titrions-nous il y a un an, c'est plus que jamais une réalité devant le succès du banc de l'écailler.

Nouveaux venus

Fabrice Fayard (salle)



Ce fringant quarantenaire (41 ans depuis la mi-août) a intégré l'équipe en salle depuis septembre après bien des ferias au Wine Bar comme extra. Adolescent, il découvre le métier dans l'établissement d'un oncle établi non loin du Luxembourg. « *Au départ, je voulais devenir cuisinier. Et puis j'ai eu l'opportunité d'essayer en salle. Le contact avec les clients m'a plu, j'ai continué...* » Nîmois de naissance, il se partagea entre attaches familiales dans le Nord et la région. Après « *des saisons à droite, à gauche, là où il y avait du boulot* », Fabrice a travaillé neuf ans dans le groupe Accor, de la thalasso à l'Ibis de Hyères au Mercure de Port-Camargue. Son arrivée au Cheval Blanc s'est ensuite déroulée le plus naturellement du monde où sa discrétion et son efficacité ont pris toutes leurs dimensions. « *Je connaissais la maison et l'équipe, c'était plus facile de s'intégrer...* »

Florian Guérin (cuisine)



En digne fils de son père, l'emblématique "Coin-Coin" du Wine, Florian ne pouvait échapper au Cheval Blanc dans l'apprentissage de son métier. A 21 ans,

« *bientôt 22 !* » (le 27 janvier), le solide gaillard doit son goût pour la cuisine à son grand-père, Hubert. « *J'ai commencé avec lui, j'avais dix ou onze ans. J'ai tout de suite aimé. Avec ma mère, Mado, aussi...* » De son propre aveu « *limite à l'école, juste ce qu'il fallait pour être au dessus de la moyenne* », Florian prit conscience « *que sans diplôme dans le monde de la restauration...* » l'avenir est incertain. Alors il mettra les bouchées (pas encore à la reine) doubles à l'Étincelle. En trois ans, sur la route d'un BEP puis de son BAC pro, il multiplia les stages. A l'Oustau de Baumanière ; chez Alexandre à Garons, il s'essaya en salle, pour « *savoir* » et « *comprendre que c'était en cuisine que je voulais rester* ». Là où, au Cheval Blanc, il retrouve le chef Nigon avec qui il avait déjà effectué plusieurs extras. Depuis mai 2008, le club des supporters de l'OM au Wine a gagné un nouveau membre..

Nouveaux venus

Ludovic Prévitalé (sommelier)



Originaire de Saint-Claude dans le Haut-Jura, Ludovic Prévitalé est, depuis le mois de septembre, le nouveau sommelier du Wine Bar. Un premier emploi après une formation au lycée Hyacinthe Friant à Poligny et un apprentissage chez Christophe Menozzi, l'une des meilleures tables de Besançon : « C'est lui qui m'a parlé de Michel Hermet... je n'ai pas hésité une seconde ! »

A 19 ans, Ludovic a la responsabilité de la cave et du service des vins... sous l'œil attentif et bienveillant du maître des lieux ! Ses premières impressions après quelques semaines de rodage : « Je suis surtout étonné par la grande diversité des vins de la région. Les vigneron produisent aussi bien des AOC que des vins de pays, c'est assez spécifique du Languedoc. En fait, je passe de la théorie à la pratique... et c'est passionnant. »

Valentin Grosset (salle) et Thierry Venon (cuisine) : duo d'apprentis



Les deux apprentis ont en commun de venir du CFA de Marguerittes et d'effectuer au Cheval Blanc leur première année de parcours. Thierry (17 ans) en cuisine et Valentin (16 ans) en salle partagent aussi de suivre l'exemple de leur paternel respectif, déjà du métier.

Valentin aimerait « un jour ouvrir mon propre restaurant ».

Thierry, au départ « attiré par la pâtisserie », se régale désormais « dans la cuisine qui me convient mieux ».

Ces deux-là entendent profiter au mieux de la présence de glorieux anciens pour parfaire leur éducation.

VMH ... une histoire de complicité

Vigneron au Domaine de Gournier, à proximité d'Uzès, Maurice Barnouin produit depuis le milieu des années 70 de savoureux vins de pays des Cévennes : « J'ai connu Michel dans son restaurant. Je suis arrivé les mains tachées de vin... il a compris que j'étais vigneron, nous avons longuement discuté. »

Une rencontre qui débouche sur une solide amitié et, vingt ans plus tard, sur une étroite collaboration professionnelle. Maurice, également pépiniériste, conseille Michel lorsqu'il entreprend de restructurer, en 1993, le vignoble de son père sur la commune de Vendargues. C'est le début de l'aventure ...



L'oenologue Alain Demezon et le vigneron Maurice Barnouin, deux amis complices qui veillent au grain.

Syrah et cabernet-sauvignon donnent dès le millésime 95 des rouges fruités et gourmands. Une petite parcelle de muscat permet de produire un vin moelleux confidentiel qui fleurit bon son Languedoc natal. Œnologues du domaine Gournier et amis de Michel, Maryse et Alain Demezon prennent tout naturellement les commandes des vinifications : « pas seulement - précise Alain - nous intervenons le plus tôt possible, dans les vignes. On aime voir les raisins mûrir, s'assurer de la qualité de la vendange. Un bon vin c'est de beaux raisins, un terroir que l'on respecte et un vigneron de caractère ! » Michel n'en manque pas. Il achète en 2004 la cave de Collorgues et quelques hectares de vignes. La gamme s'enrichit alors d'un blanc parfumé et généreux à base de viognier et de chardonnay tandis que les merlots, nouvellement acquis, remplacent dans le rouge syrah et cabernet-sauvignon de Vendargues. « C'est une évolution logique - précise Maurice - le vignoble de Collorgues est proche de chez moi, nous travaillons plus confortablement, la gamme s'est étoffée, les vins aussi, c'est la suite de l'aventure ! »

Dégustation millésime 2007

Les Capélans 2007

Vins de Pays d'Oc
Viognier & chardonnay

D'une belle robe jaune or brillant, un blanc qui offre un nez de grande fraîcheur, aux arômes d'ananas frais, d'abricot et de mandarine. Onctueux et savoureux en bouche, long sur une pointe de minéralité et une agréable note d'amertume. Idéal en accompagnement d'un plateau de coquillages, de poissons grillés, de fondantes rillettes de canard ou de crémeux pélarçons.

Le Roc 2007

Merlot - Vins de Pays d'Oc

Grenat profond et vif, nez puissant, riche sur les baies noires comme la mûre sauvage, le sureau ou la myrtille. Charnu et dense en bouche, sur des tanins veloutés et une note de réglisse que prolonge une finale tonique marquée par le laurier et la résine de pin. A servir sur de belles pièces de viande rouge, un magret grillé ou un pigeon des Costières rôti.

Les bons conseils d'Olivier Bompas

Palais précis et fidèle, il signe dans les colonnes du Wine Bar Chronicle les commentaires de dégustation des vins élaborés avec passion par Michel Hermet et ses complices de l'ombre (lire ci-dessus), le Nîmois Olivier Bompas est aussi un homme de plume.

Il l'a prouvé en cette fin d'année 2008 avec la sortie aux éditions Hachette d'un ouvrage indispensable : Les accords mets et vins.

« Très souvent, les livres qui abordent ce sujet présentent de très belles recettes et de

grandes bouteilles inaccessibles. Là, nous voulons d'abord être techniques, expliquer comment cela marche.. Nous avons donc organisé le livre par familles de produits et types de cuisson. Ensuite, on décline les produits en fonction de leur préparation ou de leur transformation et puis on donne des profils qui conduisent à des appellations. » Le livre s'enrichit également d'une quinzaine de recettes pour souligner le caractère d'exemple. « Mais je ne suis jamais directif, je donne

toujours des pistes et c'est au lecteur de faire lui-même son choix définitif. »

A se procurer dans toutes les bonnes librairies et à savourer en toutes occasions.

