



« L'essentiel est invisible pour les yeux...
on ne voit bien qu'avec le coeur. »
Antoine de St Exupéry

Dimanche 1^{er} Janvier 2019 - N°24

Wine Bar Chronicle

Journal Humaniste et Epicurien

Savoir évoluer sans perdre ses repères

« Si tu peux voir détruit l'ouvrage de ta vie
Et sans dire un seul mot te mettre à rebâtir... »

Ces merveilleux vers de Rudyard Kipling s'égrainent souvent dans ma mémoire.

Un nouveau chef... un renouvellement de l'équipe... une différente destination des salles de Collorgues : le temps nous apprend à nous adapter aux situations nécessitant des remises en question.

Sans renier sa propre philosophie de vie, ni sa ligne de conduite, qui permettent de garder le cap fixé. Sans céder à l'influence des modes passagères. Sans se laisser aimanter par la lueur hypnotique des écrans. Dans ce monde violent et crispé où le civisme et les valeurs foutent le camp, nous assistons passivement à une oppressante déshumanisation de la société. Plus



que jamais, il nous appartient de créer les conditions d'un espoir et de préserver une certaine authenticité en restant positifs ; bref, trouver des repères pour chasser la fébrilité ambiante.

La pratique d'une activité, en fonction de nos aspirations, peut procurer un bien être global, une confiance et un contentement. Elle doit correspondre à notre propre goût et non parce qu'elle est à la mode. La dispersion génère stress et frustration. Le

calme se nourrit de concentration et de modération. Il requiert de résister à l'accélération et à la surconsommation, qui nous éloignent du véritable bonheur.

Le restaurant doit rester l'un des lieux où l'on tutoie la félicité. C'est dans cet esprit, et avec cet objectif que je m'efforce, avec mon équipe de réjouir vos palais dans le respect du beau, du vrai et du bon, tout en cultivant simplicité et convivialité.

Je souhaite que vous puissiez trouver au Wine Bar ce refuge, qui garantit avec constance, une paisible qualité de vie et une fraternelle communion autour de la table qui nous réunit et nous rapproche.

Excellente année 2019 !

Michel Hermet



■ Laurent Tabuce promu chef de cuisine et Mathieu Catherine-Esnouf, son second.

Jean-Michel Nigon en pause

Pendant près de douze ans, Jean-Michel Nigon a donné le tempo en cuisine et régalié de ses spécialités les clients du Wine Bar. Un chef à la cuisine sincère, inspirée par les classiques de la gastronomie française qui ont marqué son parcours depuis l'école hôtelière à Châlons-sur-Marne jusqu'à son arrivée à Nîmes où l'attendait une place à l'Impérator.

Le 15 décembre 2006, il rejoignait Michel Hermet et son équipe, apportant son expérience et sa passion. « Une évolution, pas une révolution » titrait le Wine Bar Chronicle du 1^{er} janvier 2007. Et c'est ainsi que se sont écoulées les années au rythme des plats de saison d'une cuisine bourgeoise au sens le plus savoureux du terme.

Mais le métier de cuisinier, s'il satisfait le cœur et l'esprit de ceux qui le pratiquent, demande également beaucoup au corps. Jean-Michel Nigon a donc pris ses distances avec la tension du quotidien. Une pause nécessaire et salutaire. Et dans quelques mois, c'est promis, il débutera une nouvelle aventure dans un autre lieu au concept différent.

Bon vent chef et merci !



Cuisine et salle en mouvement

Laurent, le nouveau chef, se régale

Entré au printemps 2015, Laurent Tabuce secondait jusqu'ici le chef Nigon. « J'ai adoré travailler avec Jean-Michel. Il m'a beaucoup appris, notamment sur la cuisine traditionnelle, celle des bouchons lyonnais, des brasseries. »

Depuis le départ de Jean-Michel Nigon, celui qui avait vécu son apprentissage chez Michel Kayser à Garons, assure sereinement sa succession. « Je suis chef sous l'autorité de M. Hermet ! Au Wine, il n'y a qu'un maître à bord. Être chef ici, être celui qui organise, c'est gratifiant. En cuisine avec l'équipe et, aussi, au contact avec les fournisseurs. »

Aux fourneaux du Wine Bar, Laurent Tabuce se régale, en effet, de travailler avec Mathieu, son second (cf ci-contre). « On s'entend parfaitement. Dès qu'une idée surgit, ça part ! Il rebondit et on la tente, pour la proposer, ensuite, à M. Hermet. Et comme lui vadrouille pas mal, il revient toujours avec d'autres choses à essayer... »

Qu'on se le dise, le nouveau chef du Wine, 45 ans en mars, se régale !



Mathieu : second en chef

Au plus loin qu'il se souvienne, Mathieu Catherine-Esnouf, 32 ans, a « toujours voulu faire ça ! » Après un BEP enchaîné à un bac pro, il est parti apprendre le métier de cuisinier en voyageant, notamment en Suisse et Espagne.

Client du Wine Bar le Cheval Blanc, il en connaissait donc la cuisine bien avant de s'installer aux fourneaux. « Je me suis adapté à l'équipe, aux recettes. Ce qui est bien, c'est que je touche à tout. »

Et il savoure le travail avec le chef. « Avec Laurent, on réfléchit à deux, c'est très plaisant. Un cadre existe mais il laisse une belle liberté... »



Florentin : joli hasard au bar

Originaire de Picardie, Florentin Depauw, a débarqué, en juin, au Wine « par hasard, en lisant une petite annonce sur internet ». Après plusieurs boulots dans la restauration, et pas seulement, le jeune homme (21 ans), titulaire d'un bac économique et social, a pris place derrière le bar, avec vue imprenable sur « un cadre atypique ». Là, il s'est très vite adapté à la carte des vins de l'établissement.



Ludo : beau retour en salle

A bientôt 30 ans (à fêter dignement le 14 mars 2019 ; pensez-y !), dont trois loin des arènes, Ludovic Prévital est réapparu au service du Wine bar l'été dernier.

Parti pour goûter à « de nouvelles expériences », notamment à Lausanne, en Suisse, à L'auberge de Montheron, ce natif de Saint-Claude, dans le Jura, est rentré en Gard avec femme et enfants, les deux nés à Nîmes. Un retour à la maison (où il avait œuvré de 2008 à 2015) qui lui a permis, comme si de rien était, de redevenir chef de rang et sommelier. Un poste à responsabilité dans une maison où le vin occupe une place essentielle ainsi qu'en témoigne le prix remis par le magazine Terre de vins dans le cadre de son concours national Le tour des cartes.



Hugo : commis à l'office

Italien par sa mère et espagnol par son paternel, Hugo Bernat, 19 ans, est entré en cuisine comme commis avant de devenir responsable du poste froid en avril dernier. Il connaissait le Wine Bar côté salle parce que sa grand-mère maternelle, cliente de l'établissement, l'y emmenait.

Après un CAP au CFA de Marguerittes il poursuit en quelque sorte sa formation en profitant des conseils des plus anciens de l'équipe. « J'apprends mon métier », reconnaît d'ailleurs le jeune homme qui confie aussi : « un jour, j'aimerais ouvrir mon propre restaurant ».



info

@

Vous souhaitez être tenu informé de l'actualité du Wine Bar le Cheval Blanc, merci de nous communiquer votre adresse mail !

e-mail: winebar@wanadoo.fr

Clin d'oeil aux années "Steak House" du San Francisco

Réputé pour son steak tartare préparé en salle, son classique pavé grillé, ou la généreuse côte de bœuf pour deux, le Wine Bar propose, depuis la dernière FERIA des vendanges, une sélection de viandes maturées.

Sans céder à la mode, Michel Hermet a voulu compléter une offre déjà copieuse, avec la complicité de ses deux fournisseurs historiques : la Ferme du Cantal - dont le banc des halles est bien connu des amateurs -, et la famille Senet à Saint-Jean-de-Buèges, spécialisée dans la production de viande de race Aubrac.

Maturées entre 3 et 5 semaines (2 semaines pour une maturation classique), de belles pièces de bavette, onglet, T-Bone steak et picania - une épaisse tranche d'aiguillette de rumsteak d'environ 700 g recommandée pour deux convives -, se rajoutent désormais aux plats de la carte et attendent les connaisseurs dans la vitrine réfrigérée qui trône à l'entrée du Wine Bar.

« De belles pièces généreuses, se réjouit Michel, les clients sont très intéressés, je suis même surpris de cet engouement, ça va dans le sens de



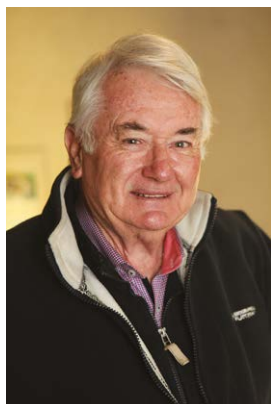
manger moins mais mieux ! Nous ne sommes pas un restaurant spécialisé dans la viande, j'ai toujours proposé de beaux poissons, des plats de tradition, simplement ça complète l'offre... » En accompagnement, gratins, assortiment de légumes ou frites maison et côté vins, des rouges pas trop évolués comme le VMH 2017, structuré et savoureux, aux parfums de fruits noirs et de bois de réglisse, parfait pour souligner le charnu et la tendreté de ces viandes

d'exception.

Dans une tonalité toujours régionale, deux coups de cœur s'imposent à la dégustation : Le Sourire d'Odile 2015 en AOC Pic-Saint-Loup, de Roger et Frédéric Mezy, qui offre caractère séveux, texture veloutée et arômes d'épices douces et dans les Terrasses-du-Larzac, le domaine Saint-Alban 2014 élaboré par Maurice Barnouin doté de tanins frais, et marqué par un nez de fruits rouges et de notes de garrigue.

Bernard l'homme aux camellias

Le Parc floral de La Prairie à Alès était partenaire du week-end portes ouvertes à la cave de Collorgues. Bernard Pical, maître du lieu, en a profité pour associer le



thé et le vin tout en évoquant la richesse et la diversité de l'univers des camellias (si, si, avec deux l !) qui font l'attrait de son parc exceptionnel. A découvrir.

www.camellia.fr

Collorgues : rendez-vous en octobre !

La fête des produits du terroir qui anime la cave de Collorgues telle que Michel Hermet l'avait imaginée depuis onze ans, va évoluer. Ce rendez-vous qui permet de prendre la clé des champs le temps d'un week-end ne sera plus fixé au début du mois de décembre mais deux mois plus tôt, courant octobre.

Un changement de date qui va s'accompagner d'un nouvel aménagement de l'espace. En effet, en raison de travaux qui vont concerner la salle de réception, le repas qui rime avec ambiance chaleureuse sera servi en bas dans la cave et dans les anciennes cuves. Et bien entendu les partenaires fidèles qui viennent présenter escargots,



produits à base de canard, confitures, huile d'olive, pains et viennoiseries, sans oublier jus de fruits ou encore fromages, seront toujours des acteurs essentiels de cet événement, tout comme l'espace de dégustation et de vente des vins du maître des lieux.

Michel Hermet Parrain du 1^{er} salon Vinocité à La Réunion

Michel Hermet, président d'honneur de l'Union de la Sommellerie Française, a été invité à parrainer le 1^{er} salon Vinocité organisé sur l'île de La Réunion le 11 novembre 2018. De nombreux vignerons de métropole étaient présents à Saint-Denis de La Réunion pour

présenter leurs vins alors que Michel Hermet présidait deux concours destinés à récompenser les sommeliers professionnels et les amateurs éclairés. Il a également profité de sa présence sur place pour inciter à la création d'une antenne régionale de l'UDSF.