



LIFESTYLE HÔTEL

Renaissance d'un chai

A Cognac, l'ancienne friche industrielle de la maison Monnet s'est transformée en hôtel chic, avec restaurant gastronomique au top.

Par Françoise Ha Vinh

C'EST L'HISTOIRE D'UNE RÉHABILITATION extraordinaire, celle d'une friche industrielle de deux hectares située au cœur de la ville de Cognac. Tout remonte au début du XIX^e siècle. Cognac compte une dizaine de maisons de négoce. Se pose alors la question d'entreposer les stocks d'eau-de-vie. Ainsi naît La Société des propriétaires viticoles, un vaste ensemble industriel. En 1898, Jean-Gabriel Monnet en fait l'acquisition et la maison Monnet voit le jour. Son fils Jean lui succède durant l'entre-deux-guerres, avant d'embrasser une brillante carrière politique (il est l'un des pères fondateurs de l'Europe).

Propriétaire de la maison Monnet depuis 2006, la ville de Cognac, souhaitant réhabiliter le lieu classé au patrimoine industriel de France, se rapproche de l'entrepreneur anglo-iranien Javad Marandi. L'homme est visionnaire et, pour transformer le site en luxueux hôtel, fait appel à l'architecte Didier Poignant, qui imagine un bâtiment tout de verre habillé et enveloppé d'acier Corten. Les bâtiments remarquables sont conservés, ainsi le grand chai des foudres (énormes tonneaux) devient le restaurant gastronomique Les Foudres où officie le jeune chef breton Marc-Antoine Lepage qui signe une cuisine épurée très ancrée dans le terroir de la Charente, mettant à l'honneur les petits producteurs locaux. Les arts de la table, le cadre élégant, et impressionnant avec ses barriques centenaires, contribuent à une délicieuse soirée, se terminant, pour les amateurs, par une dégustation de cognac. —

Le restaurant Les Foudres a pris place au sein d'un grand chai, dit 'cathédrale' en raison de sa grande hauteur et de sa charpente remarquable. L'une des entrées signatures du chef Marc-Antoine Lepage, œuf cuit à basse température avec crème de pecorino truffé et jambon Bellota Pata Negra.



A storehouse restored

IN COGNAC, A FORMER INDUSTRIAL FACILITY IS REBORN AS THE HOTEL CHAIS MONNET, A FIVE-STAR WITH A FIRST-RATE GOURMET RESTAURANT.

The site, a five-acre complex of Cognac storehouses in the heart of the eponymous city, dates back to the early 19th century. In 1898 Jean-Gabriel Monnet purchased the property and it became the headquarters of his family's Cognac company. After taking over Maison Monnet in 2006, the city of Cognac called in the British entrepreneur Javad Marandi to convert the edifice, by then a protected historical monument, into a luxury hotel.

Architect Didier Poignant added a contemporary steel and glass structure while preserving the historic buildings. The former storehouse nicknamed "The Cathedral" is now Les Foudres, a gourmet restaurant featuring the regional *terroir* cuisine of chef Marc-Antoine Lepage. The elegance of the dining space, surrounded by towering century-old barrels, heightens the pleasure of a meal topped off, for brandy lovers, with a Cognac tasting. ■



PHOTOS: GREGOIRE GARDETTE - SOËNE GUILLAUD. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

HÔTEL CHAIS MONNET & SPA
COGNAC, 50, avenue Paul Firino Martell,
Cognac, France. chaismonnethotel.com