



COGNAC



Roxanne Remmery invite ses clients à se détacher de la carte pour inventer leurs propres cocktails. M.B

Une championne derrière le bar des Chais Monnet

Depuis un an, Roxanne Remmery travaille en tant que responsable animations et événements food and beverage au sein de l'hôtel de luxe. Retour sur un parcours d'exception



Morgane Bolinhas
cognac@sudouest.fr

Plus jeune, Roxanne Remmery s'imaginait plutôt professeure d'allemand. C'est finalement derrière le comptoir qu'elle a trouvé sa vocation. « Je me suis retrouvée dans la restauration un peu par hasard », sourit celle qui est actuellement à la tête des deux bars des Chais Monnet, le rooftop Guinguet' et le jazz bar 1838.

Après des études littéraires peu concluantes, la jeune femme originaire du Nord-Pas-de-Calais passe son BTS mention complémentaire barman dans le Jura. C'est au café Fantasia à Disneyland, où elle fait son alternance, qu'elle se découvre une passion pour le bar. « Le café Fantasia fonctionne à l'américaine, au mérite. Ça nous booste pour apprendre vite ! », se remémore la jeune femme, assise dans un fauteuil de L'Angélique, le café des Chais Monnet.

« Multicasquette »

« Entre ma dernière année à l'école et ma première année professionnelle, j'ai participé à beaucoup de concours et j'ai beaucoup voyagé. » Elle décroche notamment la première place du concours barman junior européen des

écoles hôtelières en 2016, puis la deuxième de celui des jeunes talents du bar, mais aussi le meilleur cocktail des étoiles du Shaker Challenge de Disneyland en 2017. Roxanne Remmery a également représenté la France au Martini Grand prix en Italie, ainsi qu'au Beluga Signature en Russie. « Ça m'a confortée

« J'avais une mauvaise image des palaces, je pensais qu'ils seraient trop guindés »

dans l'idée que j'avais trouvé ma voie », sourit modestement la responsable de bar, âgée de 28 ans.

Ce qui la séduit dans ce métier, c'est l'aspect « multicasquette ». « Il y a le contact avec la clientèle, la créativité, la technicité derrière le bar, le management... Rien n'est acquis ! », explique la jeune femme, vêtue d'un tailleur noir évocateur de son passage en lycée hôtelier.

Après Disneyland Paris, elle devient barmaid à La Réserve, un hôtel parisien cinq étoiles situé à deux pas des Champs-Élysées. Et intègre ainsi le milieu des hôtels de luxe, malgré quelques premières réserves. « J'avais une

mauvaise image des palaces, je pensais qu'ils seraient trop guindés. En réalité, je les trouve cozy, on connaît les habitués. » Elle gravit petit à petit les échelons de La Réserve, jusqu'à endosser le rôle de responsable de bar.

À l'automne 2019, elle décide de troquer son shaker pour sa valise, direction l'Australie. « J'avais prévu de faire le tour du monde », glisse Roxanne Remmery, évoquant le van qu'elle avait acheté sur place pour vadrouiller dans l'Outback. Mais après avoir travaillé six mois dans un bar à whisky à Melbourne, « Covid-19 oblige, j'ai dû rentrer plus tôt que prévu en France... » Elle décide alors à contacter Kader Bendjeddah, le directeur des Chais Monnet, « avec qui j'avais déjà travaillé à La Réserve ». Il lui propose de rejoindre les rangs de l'hôtel cinq étoiles en juillet 2020, ce qu'elle accepte sans hésitation.

« Casser les codes »

À la tête d'une équipe de six barmen, c'est désormais elle qui dicte le fil conducteur de la carte. Cet été, Roxanne Remmery promet « des cocktails rafraîchissants, faciles d'approche » sur le rooftop (1). On trouvera notamment des grands classiques revisi-

tés, comme du gin-fizz au thé et herbes aromatiques ou encore du cognac aux notes fruitées. « Le but est de casser les codes, montrer que le cognac n'est pas un alcool de bonhomme qui se boit devant la cheminée », plaisante celle qui se dit volontiers amatrice de cocktails acidulés.

Roxanne Remmery invite également ses clients à se détacher de la carte pour créer leurs propres cocktails. Aussi bien au rooftop qu'au jazz bar, qui rouvrira à la mi-septembre, dont « l'ambiance cozy prête à la discussion ». « On leur posera quatre questions : quel alcool de base désirent-ils ? Préfèrent-ils l'acide, l'amer ou le sucré ? Quel ingrédient veulent-ils absolument ? Lequel ne veulent-ils absolument pas ? »

Pour réaliser un bon cocktail, il faut « un bon équilibre entre les 3 S : sweet, sour and strong ». Comprendre le sucré (apporté par les liqueurs, sirops ou jus de fruits), l'acide (fourni par le jus de citron, le xérès ou certains jus comme celui du fruit de la passion) et la force (donnée par les spiritueux). Santé !

(1) Le Guinguet' est ouvert de 17 heures à minuit, lorsque la météo le permet. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.