

Dès les beaux jours, Roxanne prend de la hauteur sur le Rooftop de l'Hôtel Chais Monnet & Spa et propose des cocktails à partir de produits de saison et ingrédients locaux comme le « Punch Charentais » ou le « Sunset Mood ».

## Roxanne Remmery

### As du *shaker* au bar « Le 1838 »

La mixologie, la jeune et sympathique Roxanne, elle connaît ! Bardée de prix, récompensée à Milan, Saint-Pétersbourg, elle se perfectionne à « La Réserve » à Paris avant de mettre le cap sur l'Australie ! C'est au « 1806 Cocktail Bar », un établissement prestigieux de Melbourne, qu'elle va peaufiner d'innombrables recettes de cocktails. Crise sanitaire oblige, l'offre de l'Hôtel Chais Monnet à Cognac s'impose comme une évidence à son retour en France, son alcool préféré étant justement... le cognac. Depuis sa récente arrivée en Charente, elle visite jusqu'à deux maisons de Cognac par semaine afin d'améliorer ses connaissances. Et la route est encore longue puisque la région en compte près de 300 ! Son QG ? Le **Jazz Bar**, baptisé « **Le 1838** », date de création de la maison Monnet, et situé dans l'ancienne tonnellerie. Coloré, grandiose par la hauteur de plafond, ce terrain de jeu favori lui permet d'offrir 220 références de Cognac issues de plus de 40 maisons, ainsi qu'une large carte de spiritueux et de champagne. Parmi ses classiques préférés, on peut citer des cocktails à base de cognac comme le « **Vieux Carré** », un cocktail né à la Nouvelle Orléans en 1938 (Cognac, Rye Whiskey, Vermouth rouge, Bénédictine, Angostura et Peychaud's Bitters), le « **Sazerac** », autre cocktail emblématique de la Nouvelle Orléans (Cognac, Sucre, Absinthe, Peychaud's Bitter) ou encore le « **Cognac Sour** » (Cognac, jus de citron, sucre, blanc d'œuf).

Si la tendance générale est au « back to basics », Roxanne aime aussi surprendre avec des cocktails créatifs comme le « **Bebop** » (Cognac, St Germain, Bitter Burlesque, Vin effervescent Charentais), le « **Retro Sound** » (Cognac, Vermouth Rouge, Tonka, Bitter Chocolat) ou le « **Willy Tonka** » à déguster comme un dessert : Cognac, Cacolac, Vanille, Mousse Café et Erable, Tonka râpée. Un petit délice sucré ! ■

MONIQUE DELANOUE

#### La recette du Willy Tonka de Roxanne

- 4cl cognac
- 4cl Cacolac
- 1 cl sirop de vanille
- Crème au café et sirop d'érable (pour 1 siphon : 10cl crème, 10cl sirop érable, 2cl d'expresso, 2 cartouches de gaz) sur le dessus du cocktail
- Fève de tonka râpée

Cocktail réalisé au shaker et servi dans une tasse de thé avec une meringue.



Les vendredis et samedis soir, des artistes se produisent et envoûtent les clients au son de notes de jazz dans ce lieu vaste et chaleureux.



# Chais Monnet & Spa

## Au cœur des vignes

Esprit vigneron pour cet hôtel cinq étoiles mêlant architecture contemporaine et classicisme d'antan. Valeur ajoutée ? Un bar rooftop qui domine la ville et les vignobles à perte de vue.



Non loin de l'hôtel, de grandes « Maisons de Cognac » proposent des visites de leurs chais, avec dégustation : Martell, Camus, Hennessy, Rémy Martin, Meukow, Baron Otard...

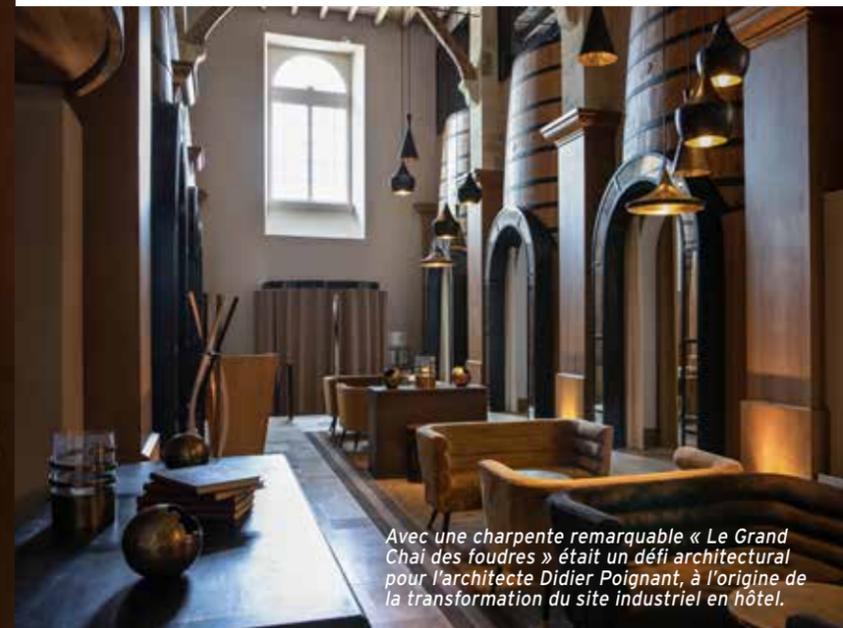
Il s'étend sur deux hectares, au cœur de chais ancestraux. Juste magique ! Offrant une centaine de chambres, suites et appartements, ainsi qu'un spa contemporain ouvert sur la végétation et les arbres centenaires, il est bordé par la Charente et les vignes, et situé au sein d'une propriété historique du centre de Cognac. L'architecte, **Didier Poignant**, a œuvré à la renaissance de ce patrimoine en transformant ce site remarquable, issu du passé de la maison de négoce, en un havre de quiétude et d'élégance. L'hôtel propose un restaurant gastronomique, une brasserie contemporaine, un Jazz bar, et un espace de bien-être comprenant outre le spa, deux piscines, une salle de fitness, jacuzzi, hammam et sauna. Bref, the place to be ! Lieu idéal pour une halte gustative, gastronomique et salvatrice. Point de départ stratégique pour explorer la ville (ne pas manquer la visite du Château Royal, fief du roi de France, François 1er) et la région, si belle en toutes saisons, l'hôtel propose diverses expériences festives, ludiques et pédagogiques. A disposition : des 2CV vintage et des vélos pour sillonner les environs et pique-niquer au cœur du vignoble

cognaçais. Le chef, **Marc-Antoine Lepage**, a mis au point des déjeuners sur l'herbe gastronomiques afin de profiter d'une immersion totale au cœur des vignes. Inoubliable ! Pour la vue et les saveurs. Car l'hôtel cache un trésor monumental, le grand Chais des Foudres où Marc-Antoine Lepage vient d'offrir sa première étoile à la table gastronomique de l'établissement. Après le Cheval Blanc à St Barth ou le K2 Palace à Courchevel, ce Breton d'origine met toute sa créativité culinaire au service de son restaurant « Les Foudres ». Plaisir du palais et des papilles, c'est sous le chai cathédrale qui culmine à près de 9 mètres de hauteur que les produits charentais sont à l'honneur révélant les richesses des producteurs de la région. « Cette première étoile vient dynamiser et renforcer l'attractivité de la ville de Cognac », commente Kader Bendjeddah, le directeur de l'hôtel, spécialiste du luxe et des palaces. ■

MONIQUE DELANOUE

**Hôtel Chais Monnet & Spa**  
50 Avenue Paul Firino Martell - 16100 Cognac.  
[www.chaismonnethotel.com](http://www.chaismonnethotel.com)

« Obtenir une étoile au Guide Michelin est une reconnaissance internationale dont je me réjouis fortement », déclare M. Javad Marandi, le propriétaire britannique de l'hôtel. Félicitations au chef : Marc-Antoine Lepage !



Avec une charpente remarquable « Le Grand Chai des foudres » était un défi architectural pour l'architecte Didier Poignant, à l'origine de la transformation du site industriel en hôtel.



En partenariat avec la maison « Codage », apothicaire contemporain au savoir-faire hérité de la tradition pharmaceutique, le Spa propose une carte de soins en harmonie avec le territoire.

Spot de l'été, le toit terrasse permet de profiter d'un panorama unique sur la ville de Cognac et le fleuve, au rythme d'une sélection musicale éclectique signée Maison Sérieuse.