



Né à Paris, Victor Topart, qui a grandi en Bretagne, a toujours baigné dans le monde de la restauration. Charly Rappo

Gérant du Crapule Club, à Fribourg, Victor Topart a été élu barman de l'année

Victor, le roi du bar

« STÉPHANIE SCHROETER »

Fribourg » La consécration. Presque ultime. Victor Topart vient d'être nommé barman de l'année à l'issue d'une compétition nationale (Swiss Bar Awards), qu'il a remportée haut la main. Qu'il a d'ailleurs très agile. Il suffit de le voir évoluer derrière son bar, au Crapule Club, à Fribourg, pour ôter tout doute à ce propos. Ce Français, installé en Suisse depuis dix ans, maîtrise son sujet. Raconter sa passion, son parcours, il connaît par cœur. Adroit, le trentenaire l'est aussi devant l'objectif.

Né à Paris, celui qui a grandi en Bretagne a toujours baigné dans le monde de la restauration. « Mon père était chef cuisinier », raconte-t-il, en insistant sur cette évidence: celle d'embrasser une carrière dans ce domaine. Après un brevet professionnel de serveur effectué dans un restaurant étoilé, il bifurque, change de cap. « Je me suis rendu compte que mon job consistait à servir les créations des autres. Je ne voulais pas être tributaire du travail d'une autre personne », précise-t-il.

Dès lors, Victor Topart se dirige tout naturellement vers le bar et enchaîne par un apprentissage d'un an à l'Hôtel du Palais, à Biarritz. Et là, coup de foudre, total. « Je suis tombé amoureux du bar. Il y a ce retour direct avec le client qui me convient. »

Disco et hôtels de luxe

Un détour par Valence lui permet de découvrir une autre facette du métier en œuvrant dans une discothèque, où il apprend la résistance au stress. Puis, il y aura l'Ecosse durant trois ans et l'arrivée à Lausanne pour les beaux yeux d'une Suissesse. Il travaille au Lausanne Palace, dans des bars à cocktails, donne des cours, puis débarque à Fribourg il y a environ deux ans, à l'occasion de l'ouverture du Crapule Club, dont il devient gérant.

Mais jusqu'à quand? Son parcours professionnel, riche en expériences, révèle une moyenne de deux ans dans un établissement. La question le fait rire. « Partir? Je n'y compte pas! J'ai

beaucoup de challenges à relever ici. » Comme celui de faire de son bar une institution en matière de cocktails. Dans cette optique, son titre devrait faciliter les choses.

Cette distinction, il l'a d'ailleurs acquise grâce à ses connaissances professionnelles mais aussi son aisance dans les relations humaines: les candidats ont aussi été notés sur leur capital sympathie. « Nous étions trois finalistes à Zurich, avec une Bernoise et un Zurichois, après une première sélection où nous étions dix personnes. Je crois que je suis le premier gagnant issu de Suisse romande depuis dix-neuf ans. »

« J'ai beaucoup de challenges à relever ici » Victor Topart

Et puis, s'il ne compte pas bouger de sitôt, c'est aussi parce qu'il l'aime, cette ville de Fribourg. « C'est la plus petite ville dans laquelle j'ai habité, et j'avais quelques appréhensions au début mais elles ont vite été levées. J'aime bien un peu d'anonymat. »

Quart d'heure de célébrité

Disons que, depuis son sacre, côté discrétion, c'est un peu râpé... Il rit à nouveau. « Mais je n'ai rien contre un petit quart d'heure de célébrité. » Le sien devrait durer plus longtemps, à en juger par toutes ses idées et projets. Ouvrir le club non plus à 22 h mais dès 18 h à partir d'octobre, en faire un temple du cocktail où l'on peut danser et non l'inverse, ou encore participer à des compétitions internationales: la liste est bien garnie.

Avec toujours cette motivation qui ressort à la question de savoir quelle est sa spécialité. « Juste faire en sorte que les gens soient satisfaits de leur soirée! » Et son cocktail préféré, au fait? « Je ne bois des cocktails que dans des bons bars. J'aime la simplicité, une bonne bière ou un verre de rouge et je suis heureux. » »