

«Still just crazy!»

«Jedes Mal, wenn ich in Zürich bin, passiert etwas Gutes», schwärmt Victor Topart von der Limmatstadt. So geschieht es auch am 15. September 2021 in der Nacht der SWISS BAR AWARDS dieses Jahres.

Reportage von Mia Bavandi

Der Fribourger setzt sich im Bewerb um den Titel Barkeeper of the year gegen Flurin Kopp aus der preisgekrönten Zürcher Bar am Wasser und Monika Zünd aus dem Turbo Lama in Bern durch. «Das habe ich nicht erwartet. Just crazy! Ich kenne meine Mitbewerber, sie sind Stars der Bars. Gegen sie anzutreten, war für mich eine Herausforderung», freut sich der gebürtige Pariser, der im englischen Quimper aufgewachsen ist. Topart nimmt die Trophäe nach Hause. Erstmals seit langer Zeit wandert diese in die Westschweiz nach Fribourg. Sie thront im Wirkungskreis des Barmanagers des Crapule Club, der sich als Cocktail Bar verstehen will, in dem Gäste auch tanzen können, und nicht als Club.

Von Paris nach Quimper, nach Biarritz, Valance, Schottland und die Schweiz

Vor Fribourg perfektionierte der 33-Jährige seine Leidenschaft als Gastgeber in der Gastronomie in verschiedenen Ländern und Arbeitsstationen wie Service oder Bar: Im Lausanne Palace oder der Le Comptoir Cocktail Bar, im Hotel de Biarritz inklusive Barkeeper-Ausbildung, im schottischen Gleneagles Hotel oder auch in einem Nachtclub in Valance. Im Crapule Club, dessen Eröffnung er im Juni 2019 mitgeprägt hat, wie in Fribourg fühlt sich der Vielgereiste derzeit angekommen. Doch egal in welchem Land er seiner Profession nachgeht, das Wichtigste sei, die Gäste glücklich zu machen. Auch sein jung formiertes Team und die Inhaber freuen sich sehr mit ihm über die fantastische Auszeichnung. «Sie haben gespürt, wie der Druck abgefallen ist», erzählt der Crapule-Barmanager. Sein Training im Bartending sei seit der Bareröffnung neben dem Management ein wenig ins Hintertreffen geraten. «Ich hatte Sorge, nicht das gleiche Level wie meine Mitbewerber zu halten», berichtet Topart, der schon im Alter von 18 Jahren wusste, am Tresen schaffen zu wollen. Mittlerweile teilt er seine Branchen-Erfahrungen mit Neueinsteigern.

Knapp drei Jahre lang wirkte er als Trainer für junge interessierte Bartender in der Diageo Bar Academy. Jetzt setzt er eine Lehrtätigkeit in der École de Bienne für Wine and Sprits Education Trust fort und beginnt nebenbei die Ausbildung zum Bier-Sommelier.

Teamarbeit ist das Wichtigste für den Barkeeper und Trainer

Im Crapule Club kann er sich getrost auf den Chef de Bar und sein Team verlassen. Wenn in gut besuchten Nächten zwischen 400 bis 600 Cocktails über den Tresen wandern, muss jeder Handgriff sitzen. «Ohne ein gutes Team und die Zusammenarbeit würde hier nichts funktionieren, wenn wir sowohl Qualität als auch Quantität halten wollen. Mein Team ist das Wichtigste hier», ist er stolz auf die insgesamt zehnköpfige Formation. Aufwendige, in Kannen, Buchboden oder Glühbirnen servierte Cocktails wie Les Folies de Moment gibt es nur bis Mitternacht. Danach fließen Signature Drinks wie derzeit Negroni Estivo oder Mule Sauvage, die Topart nur im gemeinsamen Teamspirit kreiert. An seinem Award-Sieger-Drink Cura Helvetica auf Basis von Williamine (Gurke-Timut-Pfeffer Infusion) von Morand, Maker's Mark, Zuckersirup, Zitronensaft, Wermut, Minzblättern und Ginger Beer hat er rund sieben Tage während des verhaltenen Sommers getüftelt. Mit Cura Helvetica wollte er bei den SWISS BAR AWARDS ein wenig Sommerfeeling an die Tasting- und Sympathie-Juroren herantragen. Dieses Hochgefühl in liquide Form zu übersetzen und seine Darbietung machten ihn zum Barkeeper of the year 2021. Herzliche Gratulation!

