

La technique au service de la créativité

Français · 30. Nov. 2021

Barkeeper de l'année, Victor Topart est l'une des chevilles ouvrières du Crapule Club, à Fribourg, où il s'adonne à sa passion de toujours pour la mixologie.



Beitrag teilen



C'est le premier Romand depuis longtemps à avoir décroché le titre de Barkeeper de l'année, décerné lors des Swiss Bar Awards, dont la 19e édition s'est tenue le 15 septembre à Zurich-Oerlikon. Ce soir-là, Victor Topart a présenté «Cura Helvetica», création imaginée en plein été, alors que le pays était battu par les averses. «Par jeu, je suis parti sur un cocktail très estival», lance le Fribourgeois d'adoption, né à Paris mais qui a grandi à Quimper, en Bretagne.

Technique et créativité

Cette victoire a pour lui une saveur particulière. D'une part, elle lui permet de ramener le titre en Suisse romande. D'autre part, elle récompense sa technique et sa créativité, qu'il peaufine depuis qu'il a entrepris, à la suite de sa formation de spécialiste en restauration, une mention complémentaire de barman dans un cinq-étoiles de Biarritz.

«Le temps investi dans la mise en place permet d'être plus créatif»

Victor Topart, gérant du Crapule Club

«L'envie d'imaginer mes propres créations est venue très vite. Dans le cadre de la mention, j'ai appris les techniques et les classiques, puis j'ai travaillé trois ans en Ecosse dans l'emblématique Gleneagles, avant de m'installer à Lausanne, où j'ai décroché il y a 10 ans mon premier poste au LP's Bar», raconte celui qui s'est tout de suite plu en Suisse, au point d'envisager sérieusement la procédure de naturalisation. Par la suite, il rejoint l'équipe du Comptoir, dans la Cité, toujours à Lausanne, tout en étant parallèlement formateur au sein de la Diageo Bar Academy.

L'effet «magique» du concours

Quid de Fribourg? Victor Topart s'y installe en 2018, quand il participe au lancement du Crapule Club. «Le projet, sis dans un ancien cabaret que nous avons entièrement transformé, a été réalisé grâce à une campagne de financement participatif. Ceux qui y ont contribué ont droit, à vie, à un cocktail gratuit tous les jours d'ouverture. Un investissement vite rentabilisé!» Ouvert du jeudi au dimanche, l'établissement réalise plus de la moitié de ses ventes avec les cocktails. L'équipe, il est vrai, est constituée de mixologues professionnels, qui consacrent leur mercredi à la préparation des infusions, sirops maison et extractions de jus. «Ce temps investi dans la mise en place permet de réaliser des créations complexes.» Sur la carte, le «Cura Helvetica» figure en bonne place et nombreux sont les curieux de toute la Suisse à être venus le déguster. «C'est l'effet magique du concours», conclut Victor Topart.

(Patrick Claudet)