

# L'Hôtel Chais Monnet, symbole des ambitions oenotouristiques de Cognac

Les Echos | Le 22/11 à 09:03, mis à jour le 02/12 à 15:29



L'architecte Didier Poignant a dégagé les perspectives et les volumes, relié les quatre chais par un couvert verrier. Jonathan Bruneteau

Cognac dispose désormais de son premier et unique hôtel 5 étoiles, une reconversion spectaculaire pour les anciens chais Monnet. Un an après, le succès est au rendez-vous.

Sur le papier, c'est inespéré. Cent quatre-vingts ans d'histoire au bord de la Charente et au coeur de la ville pour cet ancien site emblématique de Cognac classé au Patrimoine industriel de France, sis sur 2 hectares désaffectés depuis 2004 et qui accueillent le plus beau complexe hôtelier de la ville, après trois ans de travaux.

---

## À LIRE AUSSI

A COGNAC, MARTELL PARIE SUR L'OENOTOURISME, LA CULTURE ET L'ART DE VIVRE

LA PART DES ANGES À COGNAC

ROOFTOP À COGNAC

---

L'ancien fief de la famille de négociants Monnet (dont le membre le plus illustre fut Jean Monnet, l'un des principaux fondateurs de l'Union européenne) est désormais la propriété de Javad Marandi, un investisseur anglo-azéri, magnat de l'immobilier, qui a investi 60 millions d'euros pour créer un environnement luxueux de 92 chambres et suites, 13

appartements, un restaurant gastronomique, une brasserie, un bar, un spa...

L'architecte **Didier Poignant** a dégagé les perspectives et les volumes, relié les quatre chais par un couvert verrier, choisi le raffinement des matières et exploité tout le nuancier du cognac, de l'or au brun. Le seul bâtiment contemporain, baptisé « Les Ceps », couvre ses façades de verre de vrilles d'acier corten spectaculaire. De quoi séduire une clientèle internationale fan de cognac (le spiritueux charentais est exporté à 99 %) et de ses illustres maisons mais très ignorante de la ville elle-même.

## UN « DISTILLATEUR D'EXPÉRIENCES »

D'où l'ambition de l'**Hôtel Chais Monnet** d'être, in situ, un « distillateur d'expériences » : du restaurant gastronomique **Les Foudres**, qui affiche à sa carte des accords mets et cognac associant les producteurs locaux, au jazz bar **Le 1838**, dans l'ancienne tonnellerie, où la profondeur des canapés chesterfield n'a d'égale que celle de la carte - 400 références issues de 40 maisons de cognac, des plus confidentielles aux plus prestigieuses (qui ne manquent de faire séjourner leurs VIP à l'hôtel), en passant par la brasserie **La Distillerie** et le rooftop **Guinget**.

Lors de l'inauguration en novembre 2018, Javad Marandi expliquait que « *le cognac bénéficie d'une image très cool - c'est la boisson des rappeurs - mais que les gens ne l'associent pas encore à la ville. Ce sera notre mission* ». Et de rappeler que « *créer une marque prend du temps, c'est donc un investissement à très long terme* ».

Pourtant certains s'interrogent aujourd'hui sur l'ampleur de l'établissement pour une ville de 20.000 habitants seulement. Le prix des chambres a été revu à la baisse et ceux du restaurant bistrannique à la hausse, avec une offre à la carte élargie. La table gastronomique, en quête de la première étoile, recherche son nouveau chef.

## DIDIER LE CALVEZ, PDG DU BRISTOL PARIS

Surtout, Didier Le Calvez (qui fut élu meilleur directeur d'hôtel au monde pour Le Bristol) et son épouse Olivia, spécialistes de l'hôtellerie haut de gamme via leur société de conseil Ré Management (positionnement, développement, management de transition, gestion et management d'hôtels de luxe) ont été mandatés pour affiner la stratégie du 5-étoiles, qui vise un taux de remplissage de 80 % en août 2020 (un peu plus de 50 % en moyenne actuellement) et qui devrait bénéficier de leur réseau.

## VISITES ET CIRCUITS DÉCOUVERTES

Ils ont déjà dépêché un nouveau directeur des opérations (ex-Le Bristol, ex-La Réserve), qui annonce de nouveaux rendez-vous : littéraires avec Olivier Barrot (comme au Bristol), « magiques » pour les familles, musicaux au bar, **afternoon tea** et un **kids club**, des parcours personnalisés dans la ville et la grande région jusqu'à Bordeaux, la Dordogne, vers la côte, les îles... car s'il s'agit de promouvoir Cognac, tous les atouts de la Nouvelle-Aquitaine sont bienvenus : la conciergerie propose donc des visites et des circuits de découverte des maisons et de la région, aussi bien pour une clientèle nationale qu'internationale. « *Nous avons un réseau qui couvre la côte ouest de la France. Cognac se marie très bien avec ce que l'on veut faire*, explique Didier Le Calvez. *Nous aussi, on s'est fait accuser d'être fous quand nous voulions créer des chambres à*

*200 euros sur l'île de Ré, et pourtant ça a marché... » Patience donc :  
à Cognac, on le sait, il faut du temps pour faire du bon.*

**LIRE AUSSI :**

La France va pouvoir produire plus de cognac

À NE PAS MANQUER

INSCRIVEZ-VOUS  
Newsletter Week-end

Votre email...

OK