

# Le Chais Monnet, la renaissance d'un fleuron industriel en hôtel 5 étoiles

Par [Valérie Sasportas](http://plus.lefigaro.fr/page/valerie-sasportas) (<http://plus.lefigaro.fr/page/valerie-sasportas>) | Mis à jour le 08/10/2018 à 15:20



Le lobby du Chais Monnet avec son escalier à double révolution. *Hotel Chais Monnet*

**NOUS AVONS TESTÉ - À Cognac, l'Hôtel Chais Monnet, qui doit ouvrir le 1er octobre, honore l'héritage du lieu où s'étendait jadis une illustre distillerie d'eau-de-vie datant de 1838.**

«*Un bâtiment, combien de vies?*», interrogeait une passionnante exposition produite par la Cité de l'architecture et du patrimoine à Paris, il y a trois ans, posant la question de «*la transformation comme acte de création*». À Cognac, la renaissance des chais Monnet illustre à merveille cette réflexion contemporaine.

» **LIRE AUSSI - Cognac: la «success-story» du spiritueux français à l'étranger continue** (<http://www.lefigaro.fr/conso/2018/08/14/20010-20180814ARTFIG00082-cognac-la-success-story-du-spiritueux-francais-a-l-etranger-continue.php>)

Au 50, avenue Paul-Firino-Martell, jouxtant [la fondation Martell](http://www.lefigaro.fr/arts-expositions/2016/10/14/03015-20161014ARTFIG00214-coup-d-envoi-de-la-fondation-martell-a-cognac.php) (<http://www.lefigaro.fr/arts-expositions/2016/10/14/03015-20161014ARTFIG00214-coup-d-envoi-de-la-fondation-martell-a-cognac.php>), le portail monumental ceint de murs bas n'a pas changé. Mais il ouvre désormais sur un hôtel 5 étoiles, là où s'étendait jadis une illustre distillerie d'eau-de-vie de cognac construite en 1838. Elle a connu plusieurs propriétaires.

Mais l'histoire n'a retenu qu'un nom: Jean-Gabriel Monnet, le père du farouche artisan de l'Europe. Né à Cognac, Jean Monnet commença sa carrière dans l'entreprise familiale et fit fortune à Saint-Pierre-et-Miquelon en vendant le «vin brûlé» à des contrebandiers américains durant la prohibition.



La transformation de la distillerie d'eau-de-vie en hôtel de luxe aura nécessité deux ans de travaux et un investissement de 60 millions d'euros. *Gaetan Penec*

Les Monnet l'ont conservée jusqu'en 1962. Puis la distillerie a été vendue à la firme allemande Scharlachberg, avant d'entrer dans le giron d'Hennessy, qui, à son tour, l'a cédée à la municipalité de Cognac. C'était en 2004 et plus une goutte d'«eau ardente» n'en sortait.

Dès lors les hypothèses les plus folles de reconversion du site fusèrent: appartements, salle de rock, médiathèque, laboratoire de création contemporaine... En juillet 2016, un homme d'affaires anglo-iranien, Javad Marandi, investit 60 millions d'euros pour inventer un hôtel de luxe tel qu'il n'en existe pas à Cognac. Seul le François-Ier, dans le centre-ville, assure un hébergement 4 étoiles.

## **L'architecte, Didier Poignant, a ouvert les perspectives**

Pourtant la commune, de moyenne importance au regard de ses 18.557 habitants, rayonne dans le monde grâce au «divin breuvage» dont elle porte le nom et dont elle regroupe les plus grandes maisons de négoce.

Après deux ans de travaux aux trois quarts achevés, l'Hôtel Chais Monnet qui doit ouvrir officiellement le 1er octobre, honore cet héritage. L'architecte du projet, Didier Poignant, du cabinet parisien Ertim, n'a guère démoli «*sans pour autant faire preuve de conservatisme*». Il a ouvert les perspectives, valorisé les charpentes, relié les quatre grands chais par un espace verrier où sont «*regroupées toutes les fonctions principales d'accueil d'un grand hôtel*».



L'une des plus belles chambres des chais, la suite junior 76 (détail) Valérie Sasportas

## Homogène élégance

À gauche de l'escalier à double révolution qui enserme l'ascenseur cylindrique à l'entrée, l'Angélique Café donne le ton d'un lieu qui se rêve en ambassade du savoir-faire et savoir-vivre hexagonal. Sur le comptoir de ce salon de thé au nom d'une plante emblématique du Marais poitevin, des bocaux de bonbons contiennent le plaisir régressif des goûts de notre enfance. Et l'on n'est pas au bout de ses surprises. On déambule ici entre six bâtiments.

---

***Le décor est d'une homogène élégance, tout en sobriété avec un mobilier de bois clair posé sur un parquet et des tissus ambre, tabac, bruns, blonds, évoquant les nuances du cognac***

---

Dans les 92 chambres et suites, le décor est d'une homogène élégance, tout en sobriété avec un mobilier de bois clair posé sur un parquet et des tissus ambre, tabac, bruns, blonds, évoquant les nuances du cognac.

Le minibar est composé de spécialités françaises au packaging rétro, comme le «french pop-corn» de la maison Gramm's et le croquant à la fleur de sel et au cognac XO. Les plus intéressantes sont les 52 chambres logées dans les chais. Toutes ouvertes sur jardinet ou sur balcon, on y ressent l'âme des lieux. Et les plus belles sont à l'étage: les poutres d'origine leur donnent un charme fou.





Le petit déjeuner sort d'une malle créée sur mesure par l'ébéniste Pierre Marchal. *Valérie Sasportas*

Il faudra prendre un petit déjeuner en chambre: vous n'avez jamais vu vos tartines servies dans une malle de voyage semblant tout droit sortie du film *Titanic*. Une malle plutôt qu'une cloche. Faite de bois et de cuir, elle s'ouvre comme un coffret à cigares et le petit déjeuner en sort sur un plateau cousin du japonais bento. Une création sur mesure d'un jeune ébéniste, Pierre Marchal, fondateur d'une société spécialisée dans les coffrets à double fond, Tersecrét.

## Neuf mètres sous plafond

On aurait préféré une autre déco pour les 40 chambres installées dans le nouveau bâtiment de verre et d'acier. Sa façade striée de Corten noué évoque un cep de vigne. Encore en chantier le jour de notre visite, Le Cep, c'est son nom, abrite aussi un spa, une piscine en L intérieure et extérieure où l'on a pied partout, une salle de conférences et un cinéma.

Un bar à jazz «so british», Le 1838, occupe l'ancienne tonnellerie. «*Ce sera pour Cognac la maison des maisons*», s'enorgueillissent les deux hommes clés de l'ouverture, Arnaud Bamvens, directeur général de l'établissement, qui a déjà lancé le premier hôtel au Maroc du groupe Barrière, et Gaetan Penec, directeur artistique et responsable du marketing, lui aussi revenu de Marrakech. Les deux hommes ont dû batailler ferme pour proposer «*la plus grande carte de la région, avec 400 cognacs provenant de 40 maisons*», sans qu'aucune ne prévale sur l'autre.

» **LIRE AUSSI - Testez vos connaissances sur l'armagnac et le cognac** (<http://avis-vin.lefigaro.fr/spiritueux/o136861-testez-vos-connaissances-sur-l-armagnac-et-le-cognac>)

Mais le cœur de l'hôtel bat dans l'ancienne «*cathédrale*» de la distillerie, le grand chai des foudres (au masculin, immense tonneau de vin) aux vertigineux neuf mètres sous plafond. La brasserie se niche sous une partie des toits. Mais là où l'espace n'a pas été tronqué, le restaurant gastronomique se dévoile comme un trésor. La table de 34 couverts ouvrira le 15 octobre.



Sébastien Broda, chef du restaurant gastronomique, Les Foudres. *Valérie Sasportas*

Son chef, Sébastien Broda, [a quitté le Grand Hôtel de Cannes](http://www.lefigaro.fr/lefigaromagazine/2009/09/12/01006-20090912ARTFIG00085--nouveau-chef-au-grand-hotel-sebastien-broda-reveille-cannes-.php)

<http://www.lefigaro.fr/lefigaromagazine/2009/09/12/01006-20090912ARTFIG00085--nouveau-chef-au-grand-hotel-sebastien-broda-reveille-cannes-.php> pour vivre cette aventure. Depuis son arrivée il y a quelques mois, il

explore la région. «*C'est le produit et le producteur qui me donnent l'inspiration. Mes plats sont une retranscription de leur travail*», affirme simplement ce géant aux doigts d'or qui décrocha il y a dix ans, dans son propre restaurant à Biot (Alpes-Maritimes), une étoile au Michelin.

Pour la première fois, le soir de notre visite, Sébastien Broda a pu utiliser la cuisine de l'hôtel. À cause des travaux, c'est près de lui, sur une table dressée à la hâte, qu'on dégusta, ému de cet unique privilège, la crevette impériale du marais charentais, cuite et crue, dans une eau de tomate épicée et le filet de saint-pierre en cuisson douce, fenouil et coquillages. L'Hôtel Chais Monnet, 5-étoiles au luxe discret, est déjà membre des Leading Hotels of the World.



Valérie Sasportas

**Hôtel Chais Monnet** (<https://www.chaismonnethotel.com/>), 50, avenue Paul-Firino-Martell, Cognac (16). À partir de 250 euros la nuit avec le petit déjeuner. Déjeuner à la brasserie à partir de 22 euros. Repas gastronomique à partir de 59 euros. Tél.: 05.17.223.223.

**SERVICE:** [Composez un voyage sur mesure avec Les Maisons du Voyage](https://www.maisonsduvoyage.com/devis-sur-mesure?utm_source=figaro-deal&utm_medium=lien-contextuel&utm_campaign=le-chais-monnet-la-renaissance-d-un-fleuron-industriel-en-hotel-5-etoiles)

([https://www.maisonsduvoyage.com/devis-sur-mesure?utm\\_source=figaro-deal&utm\\_medium=lien-contextuel&utm\\_campaign=le-chais-monnet-la-renaissance-d-un-fleuron-industriel-en-hotel-5-etoiles](https://www.maisonsduvoyage.com/devis-sur-mesure?utm_source=figaro-deal&utm_medium=lien-contextuel&utm_campaign=le-chais-monnet-la-renaissance-d-un-fleuron-industriel-en-hotel-5-etoiles))



**Valérie Sasportas**

(<http://plus.lefigaro.fr/page/valerie-sasportas>)

Ses derniers articles