

OUI, CHEF!

Les savants cocktails de Yolán Pinard

Écrit par **Fabien Rodrigues**

Publié Le 30.10.2019 • Édité à 11:44



Aux commandes du bar Le 18, Yolán Pinard aime faire découvrir ses créations, et ça lui réussit! (Photo: Primatt Photography)

L'hôtel Le Place d'Armes, à Luxembourg, et son bar Le 18, qui vient de recevoir le Prix Villégiature du Meilleur bar d'Europe, sont le terrain de jeu de Yolán Pinard. Moustache Gracias!

Quel est votre sentiment après l'obtention du Prix Villégiature?

Yolán Pinard. – «C'est évidemment une grande fierté d'être reconnu par ce consensus international de journalistes. C'est la récompense et la reconnaissance d'un travail sérieux, d'une équipe impliquée, mais aussi et surtout de la confiance de notre direction! Le cadre du bar et notre service ont aussi sûrement participé à

cette réussite. Les évaluations nous ont donné de plus l'occasion de rencontrer des gens très drôles et sympathiques, comme Nelson Monfort!

Quels sont les aspects du métier de barman qui vous plaisent le plus?

«J'aime être une des seules personnes, dans le cadre d'un hôtel de ce standing, auxquelles les clients peuvent venir parler sans barrière. Au bar, il n'y a pas de castes sociales ou de protocole, tout le monde est là pour passer un bon moment et découvrir nos créations. Au bar, on a aussi certaines bonnes adresses 'insider' dont les clients sont friands!

Qu'avez-vous envie de faire ces prochains mois avec Le 18?

«Personnellement, j'aimerais beaucoup rendre encore plus vivants le bar et la terrasse dès que ce sera possible, en invitant par exemple des marques et des 'brand ambassadors' pour des master classes. Cela permettrait d'accueillir une clientèle intéressée et de faire découvrir au public des produits uniques. Cela s'inscrirait dans la dynamique événementielle que nous adoptons depuis un moment... Et s'il était possible un jour de collaborer avec le Beau-Rivage Palace de Lausanne, dont j'admire le travail, je ne serais pas contre du tout!

Un nouveau cocktail à découvrir bientôt chez vous?

«Oui, je finalise une recette de 'mule' à base de cognac infusé au petit-beurre, de confiture de figue maison, de jus de citron frais et de ginger beer, parfait pour la saison! Je n'ai pas encore trouvé son nom, cependant, je suis donc ouvert aux propositions!»

LUXEMBOURG CENTRE-VILLE

Bar Le 18 à l'hôtel Le Place d'Armes - 18, place d'Armes

Hôtel Le Place d'Armes

Bar le 18

Yolán Pinard

Prix Villégiature
