



# Santé !

Saviez-vous qu'en tant que cofondateur de l'Hôtel de Glace Québec-Canada, nous avons l'habitude de servir des boissons *On the rocks* ! Oui, le verre était fait de glace :)

Mais plus sérieusement, lors d'un voyage d'affaires, après une longue journée de travail, il est relaxant de siroter un verre de vin au bar de l'hôtel tout en socialisant avec les autres clients. Pas besoin de rentrer en voiture, il suffit de prendre l'ascenseur jusqu'à sa chambre 😊!

## Origine des bars<sup>1,2,3</sup>

Le mot anglais bar vient du vieux français barre "poutre, barre, porte, barrière" (12<sup>th</sup> siècle), du latin vulgaire (parlé) barra "barre, barrière". À partir des années 1590, il a été

<sup>1</sup> <https://www.linkedin.com/pulse/history-bartending-clipboardau/>

<sup>2</sup> <https://thetrademansarms.co.uk/history-of-bars/>

<sup>3</sup> <https://envibeuk.com/blogs/news/what-is-the-origin-of-the-word-bar#:~:text=L'origine%20du%20mot%20bar'%20est%20bien%20qu'elle%20date%20de%20l'poque%20des%20buv%20eurs%20qui%20servaient%20le%20service%20de%20l'eau.>

utilisé comme synonyme de "taverne", en référence aux barres du comptoir sur lequel les boissons ou la nourriture étaient servies aux clients.

Le mot "taverne" est beaucoup plus ancien. Il est dérivé du latin "taberna", qui signifiait à l'origine "remise", "atelier" ou "pub". L'une des premières références au métier de barman se trouve dans l'ancienne Mésopotamie, vers 2000 avant J.-C., où les tenanciers de tavernes servaient de la bière aux clients. Dans la Grèce et la Rome antiques, le mélange de vins et d'herbes pour créer différentes concoctions a gagné en popularité, et des personnes connues sous le nom d'apothicaires servaient ces boissons.

Au Moyen Âge, en Europe, les brasseries et les tavernes sont devenues des lieux de rencontre sociale, et les barmans ont joué un rôle crucial dans le service des clients et le maintien de l'ordre. Ces établissements brassaient souvent leur propre bière et les barmans versaient les boissons directement à partir des tonneaux.

Au cours du 18e siècle, les bars ont connus une transformation importante avec l'apparition du cocktail. Le terme "cocktail" a été défini pour la première fois en 1806 comme une combinaison de spiritueux, d'eau, de sucre et d'amers.

L'époque de la prohibition aux États-Unis (1920-1933) a eu un impact considérable sur le métier de barman. Avec l'interdiction de la vente et de la consommation d'alcool, les barmen ont dû s'adapter et trouver des moyens créatifs pour produire et servir des boissons illicites dans des bars clandestins.

À la fin du 20e siècle les cocktails classiques ont regagné en popularité et les barmans ont commencé à expérimenter de nouveaux ingrédients et de nouvelles techniques.

## **Santé et toasts**<sup>4,5</sup>

Le mot "Cheers" vient du vieux français "chiere" qui signifie "visage" ou "tête". <sup>th</sup>Au 18e siècle, ce mot signifiait "joie" et était utilisé pour exprimer des encouragements. Aujourd'hui, "cheers" est simplement une manière symbolique et succincte de souhaiter une bonne santé à ceux qui nous entourent.

Le terme "toast" vient d'un morceau de pain que l'on laissait tomber dans le vin pour en améliorer le goût (on pensait que le pain absorbait l'acidité des mauvais vins 😊).

Pourquoi frapper nos verres ? À l'époque médiévale, on le faisait pour éloigner les mauvais esprits qui pouvaient traîner dans les parages. Les gens pensaient également qu'en faisant ce geste, une partie de la boisson pouvait se répandre sur le sol et y être laissée pour apaiser les mauvais esprits. Une autre raison était d'éviter d'être empoisonné. À l'époque, empoisonner la boisson d'un ennemi était un moyen facile de

---

<sup>4</sup> <https://www.thewinewench.com.au/post/why-do-we-say-cheers>

<sup>5</sup> <https://www.farmersalmanac.com/why-do-we-say-cheers#:~:text=%E2%80%9CCheers%E2%80%9D%20originated%20from%20the%20old,a%20way%20of%20expressing%20encouragement>

l'assassiner. Sachant cela, les gens pensaient que si leurs verres étaient remplis à ras bord et qu'ils s'entrechoquaient avec ceux d'un autre, les boissons se mélangeraient en se versant l'une dans l'autre. En buvant une gorgée, on montrait que les boissons n'avaient pas été trafiquées et qu'aucun mal ne nous serait fait.

## Bars d'hôtels<sup>6</sup>

Entre les années 1860 et la Prohibition, les bars d'hôtels, lieux de rencontre des personnes riches et célèbres, ont fait partie intégrante de l'âge d'or des cocktails'. Si peu de bars dans le monde peuvent être considérés comme emblématiques, ceux qui le sont font partie intégrante de l'histoire des cocktails et de la culture pop.

Par exemple:

- L'*American Bar* du *Savoy* de Londres a ouvert ses portes en 1893. Le plus ancien bar à cocktails britannique encore en activité a été le favori de célébrités telles que Marilyn Monroe, Mick Jagger, des membres de la famille royale britannique et Winston Churchill (qui était connu pour cacher une bouteille de whisky personnelle dans une armoire fermée à clé derrière le bar 😊). Plus d'un siècle plus tard, le bar continue de figurer en tête des listes des "meilleurs bars du monde".
- Le célèbre *Bar Hemingway* du *Ritz Paris*, place Vendôme, a servi sa première tournée de boissons en 1898. Ouvert à l'origine en tant que "Ladies' Bar" de l'hôtel, cette salle intime située à l'extérieur du salon principal de l'hôtel servait le thé du soir et des boissons élaborées garnies de fleurs fraîches, une touche qui perdure aujourd'hui. Dans les années 1920, le bar est devenu un lieu de rencontre mixte et a été surnommé le "Petit Bar", devenant ainsi le lieu de prédilection de Coco Chanel. C'est là que la retraite des nazis de Paris a été célébrée par plusieurs tournées de martinis.
- L'un des bars d'hôtel les plus légendaires d'Amérique, le *King Cole Bar* du *St. Regis New York*, est le lieu de naissance du Bloody Mary. Appelée Red Snapper (nom commun jugé trop "vulgaire" pour figurer sur la carte de l'élégant hôtel), cette boisson épicée à base de vodka a été créée en 1934 par le barman Fernand Petiot pour Serge Obolensky, un aristocrate russe en visite. Le meilleur siège de la maison ? La table 55 peut être réservée pour 2 500 dollars et comprend un menu personnalisé avec du caviar, du homard, des vins exclusifs, des whiskies rares et d'autres spiritueux.

---

<sup>6</sup> <https://www.tripsavvy.com/history-behind-the-world-famous-hotel-bars-5200445#:~:text=Comme%20les%20lieux%20de%20rassemblement%20pour%20la%2C%20et%20Manhattan%E2%80%94ont%20été%20inventés>

## Faits amusants<sup>7,8,9,10,11</sup>

- Ada "Coley" Coleman - l'inventrice du cocktail "Hanky Panky" - a été la première femme chef barman de l'*American Bar* de l'hôtel *Savoy*, où elle a travaillé de 1903 à 1926.
- Le Martini est né dans le bar d'un hôtel new-yorkais. Un barman du *Knickerbocker*, nommé Martini di Arma di Taggia, aurait servi pour la première fois la boisson à John D. Rockefeller, un habitué de l'hôtel.
- Dans les hôtels de la marque *Moxy de Marriott*, les clients sont accueillis au bar, où ils reçoivent gratuitement un cocktail "Got Moxy".
- Les voyageurs d'affaires sont les visiteurs les plus fréquents du bar et du restaurant de l'hôtel : ils y vont lors de 67 % de leurs déplacements et prennent près de trois verres par visite ; 56 % des personnes déclarent participer à l'Happy hour dans un hôtel, contre 36 % en dehors de l'hôtel<sup>12</sup>.

Il faut un nombre important d'employés pour s'occuper de tous les départements d'un hôtel. Malheureusement, le manque de personnel est le problème numéro un de l'industrie hôtelière.

C'est pourquoi proposer une solution de pourboire électronique comme **Tip&Go** pourrait contribuer à diminuer la pression sur les hôtels en encourageant le personnel à rester sur place 😊.

**Tip&Go : Le visage derrière votre confort !**

**Francis Léonard, PDG**

**TIP&GO®**

[www.tip-go.com](http://www.tip-go.com)

Démo <https://tip-go.com/en/book-a-demo/>

Clip <https://www.youtube.com/watch?v=ZZ75L0Xplb0>

---

<sup>7</sup> <https://nielseniq.com/global/en/insights/analysis/2019/hotel-bar-is-becoming-a-destination-for-drinkers/>

<sup>8</sup> <https://www.businessinsider.com/vintage-retro-photos-hotel-bars-2018-4>

<sup>9</sup> <https://www.costar.com/article/709148311/hotel-bars-evolve-to-serve-multiple-purposes>

<sup>10</sup> <https://www.cntraveler.com/story/classic-cocktails-invented-in-hotels>

<sup>11</sup> <https://nielseniq.com/global/en/insights/analysis/2019/hotel-bar-is-becoming-a-destination-for-drinkers/>

<sup>12</sup> NielsenIQ CG a étudié les préférences en matière de boisson de 5 000 visiteurs d'hôtels aux États-Unis.

**Blog <https://www.linkedin.com/build-relation/newsletter-follow?entityUrn=7157523727176359936>**

**#etipping, #tippingapp, #staffshortage #cashlesstipping, #electronictipping, #hotelindustry,  
#hospitality, #Tip&Go, #hotel-bar**