

# Des cocktails qui se déplacent

**Areuse** Jeune entrepreneuse, Faye Chételat a lancé un service de traiteur pour des cocktails. Une initiative inédite qui séduit les organisateurs de manifestations les plus diverses.

Par  
**Patrick Di Lenardo**

Siroter un cocktail coloré et aux saveurs délicates, préparé à l'instant devant soi. Un instant chic et glamour au possible. Que l'on peut vivre aussi ailleurs que dans un bar. Faye Chételat propose un service traiteur de cocktails à la carte. Mariages, fêtes d'entreprises, inaugurations, vernissages, etc... La jeune femme arrive chez ses clients avec matériel et recettes. Et devant les convives, elle réalise à la minute les mélanges les plus étonnants et raffinés, avec ou sans alcool.

## Flatter tous les sens

Pour cette jeune femme, un cocktail, c'est plus qu'un simple mélange de différents liquides. Mais une expérience qui doit flatter tous les sens. «C'est du goût et une odeur, mais aussi de la couleur et de la fraîcheur. Pour moi, cela symbolise ce côté feutré des bars d'hôtels de luxe». De quoi raviver un peu les souvenirs de son enfance cosmopolite. Papa était hôtelier et a pas mal fait bourlinguer sa famille. Faye est ainsi née à Abou Dhabi (Emirats Arabes Unis) avant de grandir à Neuchâtel. Elle se rappelle les atmosphères raffinées des bars d'hôtel qu'elle visitait fillette. C'est un peu de cette

ambiance qu'elle met dans chacune de ses préparations.

## L'administration en est troublée

«J'adore faire des cocktails, même si j'en bois pourtant très peu». Maman de deux fillettes, elle rêvait de monter son propre business autour de sa passion des cocktails. Ouvrir un bar? Avec toutes les contraintes que cela implique, sûrement pas! L'idée alors a germé de monter un service à la carte et qui se déplace chez le client. Un concept apparemment inédit sous cette forme. «J'ai vraiment cherché, mais je n'ai rien trouvé de semblable ailleurs en Suisse». Et c'est même tellement nouveau que cela en a troublé l'administration «parce qu'ils ne savaient pas vraiment comment cataloguer cette activité». C'est finalement bien au bénéfice de sa patente de restauration que Faye Chételat a pu monter sa société Juleps, du nom d'un style de short drinks.

## Cocktails au pays du vin

Rapidement, elle a trouvé ses premiers clients, séduits par cette alternative au classique apéro au vin local et jus d'orange. Il n'empêche, son idée n'a pas toujours été bien accueillie lorsqu'elle l'a proposée. «On m'a répondu une fois: «ici, c'est le pays du vin, on ne va pas boire des cocktails». Cela m'a blessé.



Faye Chételat a lancé un business original autour de sa passion des cocktails.

(PATRICK DI LENARDO)

Un cocktail, ça ne se sert pas à n'importe quel moment. En soirée ou pour l'apéritif, certainement pas en mangeant. Ce n'est pas une concurrence au vin, mais un bon complément».

La jeune femme met tout son cœur pour adapter son service aux désirs ou besoins des clients. «Quand les clients me parlent de leur événement, je vois pour eux tout le concept, je modifie les recettes, j'imagine déjà la décoration». D'un papa jurassien elle a un caractère bien trempé et d'une maman iranienne elle a la beauté raffinée. Autant d'influences dont elle imprègne ses créations pour en faire une expérience totale, dans laquelle elle ne néglige aucun détail.

## Y compris sans alcool

Elle a servi des cocktails dans les occasions les plus diverses. Y compris sans la moindre goutte d'alcool. Son rayon d'action va jusqu'aux bords du Léman. Le bouche à oreille fonctionne à plein pour louer ses services. En fonction des demandes, Faye s'entoure d'extras. Depuis peu, elle pourra aussi compter sur un barman spécialisé dans le jonglage. Son objectif désormais est de percer le monde de l'horlogerie, friand d'élégance et de raffinement. Dans le but de pouvoir vivre complètement de cette activité. /PDL