

ÇA CHAUFFE AU LAB ! LA MIXOLOGIE AU RYTHME DE L'HIVER

(Montréal, le 14 janvier 2010) - Avec l'arrivée de l'hiver, les mélanges « chauds » ont pris la vedette au bar à cocktails le **LAB**, et connaissent une popularité presque instantanée grâce aux talents de *mixologue* de son propriétaire, Fabien Maillard. Alliant sa formation culinaire à son métier de *mixologue*, il ne cesse de réinventer le cocktail au rythme des arrivages et des saisons.

« J'ai voulu explorer un sentier peu fréquenté en *bartending* en inventant des cocktails adaptés aux saisons. Et de la même manière que l'hiver correspond aux plats mijotés et réconfortants, en cuisine, j'ai voulu créer un menu où la chaleur, les textures réconfortantes et les parfums enveloppants seraient à l'honneur », confie-t-il en faisant virevolter son shaker.

Pari tenu, puisque les inventions de Fabien nous emmènent là où il fait bon oublier les caprices du mercure tout en découvrant le *Fish House Grog*, une concoction de pirates à base de rhum Bacardi 8 ans, de brandy Chemineaud arrosé d'eau, de jus de citron pressé, de cordial à la fleur de Sureau et d'essence de gingembre de Gibraltar.

Parmi les « stars » de l'hiver du **LAB** on trouve également un *Grappe Tube Baby*, combinaison « réchauffante » de vin rouge Syrah-Malbec, de Ratafia à la cerise de terre à laquelle on ajoute de l'essence de cardamome du Guatemala, de la cannelle râpée, du sirop de caramel et une goutte d'amer Fee Brother.

Autres suggestions ? *Le Grand Solage* (pomme émincée, Calvados Boulard, liqueur de pomme, sirop de caramel) un *Sweet Rosat* (recette florale à partir de Torrontes blanc, Drambuie, jus d'oranges pressées, cordial à la rose et essence de géranium rosat de Madagascar) ou encore le *Tennessee Falls* (Whisky Jack Daniel N7, vin rouge Syrah-Malbec, aromatisés d'un cordial de pain d'épices, de muscade râpée, d'amer Fee Brother à la rhubarbe, de cannelle cassia d'Indonésie et de citron piqué au clou de girofle).



Si la carte du **LAB** est plus longue et détaillée que celle de la majorité des bars et restaurants de Montréal et d'ailleurs, c'est en grande partie à cause des recherches de Fabien Maillard qui n'hésite pas à pousser toujours un peu plus loin son art afin de créer des combinaisons plus originales et délicieuses les unes que les autres, et que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

Cocktails sans alcool

Le **LAB** propose également à ses clients qui préfèrent ne pas boire d'alcool une gamme complète de « mocktails » dont les noms sont aussi exotiques qu'invitants : *Beethoven* (jus d'orange sanguine, basilic, jus de citron, sirop de pain d'épice et eau gazéifiée), *Grand Bleu* (jus d'orange, purée de litchi, soda au citron et sirop de Curaçao bleu), *Body Guard* (purée de fraises, jus de pamplemousse rose, basilic frais et sirop de violette) ou encore *Pineapple Sunshine* (jus d'ananas, jus de fruit de la passion, d'orange et de citron pressés, sirop simple et eau gazéifiée).

À cette liste s'ajoutent tous les classiques revus et corrigés par les maîtres « Labtender », les shooters et les bières artisanales du Québec.

Un an déjà !

Installé discrètement dans un quartier résidentiel des plus branchés de Montréal, Le **LAB** a ouvert ses portes il y a un an déjà. En important à Montréal une tendance déjà très populaire en Europe et aux États-Unis, Fabien Maillard a su faire redécouvrir aux amateurs, des cocktails qui ont connu une immense popularité depuis les années 1800 à nos jours et tous les autres qu'il a créés depuis. Sa devise: boire moins, boire mieux.

- 30 -

Informations : Tendances communication
Ann Bois (514) 487-4760 ; abtendances@videotron.ca
Ingrid Saumart (514) 490-0206 ; ingrids@sympatico.ca

Pour voir et entendre Fabien Maillard en entrevue : www.youtube.com/watch?v=owsyJ2d3eu8.