

FABIEN MAILLARD : NE LE REMIXEZ SURTOUT PAS!

(Montréal, le 14 janvier 2010) - L'art de créer des *cocktails* audacieux et savoureux n'a plus aucun secret pour Fabien Maillard. Diplômé en cuisine et en gestion hôtelière en France, ce créateur à l'esprit curieux a travaillé pendant quelques années en restauration, un milieu qui ne lui permettait toutefois pas de laisser libre cours à sa créativité.

Un jour, il rencontre par hasard un barman qui réalise des mélanges colorés en pratiquant le *flair bartending* : cette rencontre changera à jamais sa destinée.

Plus qu'un service, un spectacle!

Ayant fait ses premières armes en matière de *flair bartending* il y a quelques années chez **TGI Friday** à Paris, une chaîne internationale qui a contribué à populariser cette pratique, Fabien Maillard a perfectionné ses techniques de service et se retrouve aujourd'hui au sommet de son art.

Aussi appelé « service de bar stylisé », le *flair bartending* conjugue « science des cocktails et service spectaculaire ». Il faut voir Fabien Maillard à l'œuvre derrière son bar pour apprécier pleinement son habileté à faire virevolter les bouteilles et les shakers dans un ballet parfaitement chorégraphié. Un pur plaisir pour la vue, une expérience inoubliable pour les papilles!

Expert ès mixologie, Fabien Maillard est passé maître dans l'art de marier les saveurs et les couleurs à partir d'ingrédients de première qualité, qu'il s'agisse de spiritueux, d'herbes fraîches, d'aromates, d'épices, de sirops, de vinaigres, de jus de fruits et de légumes ou encore de purées. Oubliez à jamais les sempiternels *gin-tonics* et *rhum and coke*, bien qu'on les serve avec plaisir au **LAB** avec des alcools de toute première qualité.

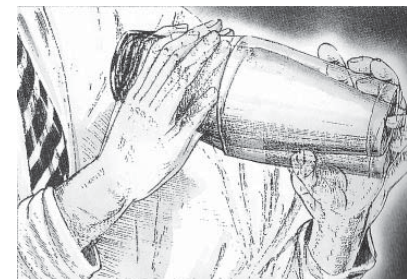
Fabien conçoit et crée des mélanges selon l'inspiration du moment, les arrivages et les saisons en s'amusant à briser les règles et à inventer des combinaisons audacieuses, à la manière d'un chef derrière ses fourneaux. Certaines de ses créations sont également offertes en versions mocktails (sans alcool).

L'art du bar, la science des cocktails

Déterminé à redonner ses lettres de noblesse au métier de barman professionnel, au même titre que celui de chef, Fabien Maillard met ses talents au service de ses clients. Adhérant à la philosophie « boire moins, boire mieux », il crée des collections de cocktails et conseille une nouvelle génération de consommateurs qui portent une attention particulière à ce qu'ils boivent et qui veulent vivre une expérience hors de l'ordinaire.

Fondateur du **LAB**, Comptoir à cocktails, ouvert à Montréal en octobre 2008, Fabien Maillard perpétue avec fierté la tradition du bar à cocktail et du *flair bartending*. Cet homme d'affaires a su s'entourer de collaborateurs qui partagent sa passion pour la création et la découverte, au plus grand plaisir des fins palais qui fréquentent assidûment son établissement.

- 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.