

Nouveau : le Bar Lounge, l'offre nuit d'Equip'Hôtel

Espace parrainé par **Jacques et Laurent Pourcel** et dessiné par **Didier et Fabrice Knoll**

Comment créer un bar ou un restaurant branché dans un hôtel ? Comment redynamiser l'ambiance de son établissement ? Comment se positionner sur le marché ? Dédié à l'offre nuit, cet espace d'exposition et pôle d'animations alliant carte de cocktails, petite restauration & musique, avec tous les après-midis un trio inédit de professionnels, un Chef, un Barman, un DJ, apporte à Equip'Hôtel une « offre nuit » tout au long du salon.

Ce nouveau secteur vient compléter la nomenclature historique d'Equip'Hôtel indispensable pour illustrer le marché de la consommation dans sa globalité : boissons, équipements pour le bar, mobilier et décoration, prestataires, écoles de formation...



Le Bar Lounge est également monté en partenariat avec **Infosbar.com** et **Ugo & Spirits** et dessiné par le **Cabinet d'architecture Knoll**

Au programme sur le salon :

Tous les matins, des ateliers pratiques, animés par les professionnels du monde de la nuit, proposeront d'apporter des réponses concrètes aux hôteliers et aux barmen pour dynamiser leurs établissements.

Tous les après-midis, un trio de professionnels*, 1 Chef, 1 Barman, 1 DJ assurera des démonstrations inédites, alliant petite restauration, carte de cocktails, et musique.

Tout au long de la journée, nous vous invitons à retrouver au Bar les démonstrations de l'Ecole Ugo & Spirits, orchestrées par Ugo Jobin, consultant et fondateur.



« Depuis des années, nous nous attachons à développer une nouvelle approche du monde de la nuit en y apportant une cuisine plus variée et surtout adaptée aux besoins de ce moment particulier. L'attente des consommateurs, comme celle des propriétaires des lieux est totalement différente d'un restaurant classique. Nos expériences dans le domaines nous ont conduit à imaginer de nouvelles créations associées au monde du bar comme celui de la musique. Avec des réalisations comme le « Bar Rouge » à Shanghai et des ouvrages comme « le livre Insensé », nous avons essayé de mettre en pratique notre savoir-faire culinaire en y associant notre vision du monde de la nuit. Cette année, sur Equip'Hôtel nous avons accepté d'être les parrains du « Bar Lounge » car le concept répond à un véritable besoin aussi bien du public que des établissements. »

Jacques Pourcel - Le Jardin des Sens, Montpellier

« Nous sommes ici pour proposer des solutions diverses, montrer aux exploitants et investisseurs, qu'il y a toujours des moyens, des méthodes, des idées pour embellir leurs hôtels en même temps que pour augmenter leur chiffre d'affaires, en s'associant à la dynamique et aux compétences d'un architecte »

Didier et Fabrice Knoll - Architectes - Cabinet Knoll



Partenaires de l'événement



**Salon Equip'Hôtel du 14 au 18 novembre 2010 - Porte de Versailles
Bar Lounge / Hall 7.2**

*Programme des démonstrations tous les jours à partir de 15h30 :

Dimanche 14 novembre « Electro » : DJ (Zita Spagiari) Barman (Ugo Jobin) Chef (Jacques Pourcel, Jardin des Sens)

Lundi 15 novembre « Classique » : DJ (Dj Maia K) Barman (Nicolas St-Jean, Flairmotion) Chef (Patrice Hardy)

Mardi 16 novembre « Alternatif » : DJ (Dj Maia K) Barman (Yann Daniel, Hyatt Vendôme) Chef (J.F. Rouquette, Hyatt Vendôme)

Mercredi 17 novembre « Oriental » : DJ (DJ Uncle Jim'S) Barman (Nicolas St-Jean, Flairmotion) Chef (Gilles Choukroun, MBC)

Jeudi 18 novembre « Espagnol » : DJ (DJ Tom Tom) Barman (Nir) Chef (Alberto Herraiz, Fogon)

Retrouver le programme complet sur : www.equiphotel.com