

Le Bar Lounge

Le **Bar Lounge** d'Equip'Hôtel est l'espace dédié à l'offre Nuit avec un pôle d'animations alliant cocktails, restauration & musique.

Des ateliers pratiques tous les matins, animés par des professionnels du secteur :

- La Carte du snacking
- Créer un bar / resto branché dans un hôtel
- La modularité des espaces et meubles
- Ambiance du lieu, trucs et astuces
- Où en est le monde de la nuit?
- Communication: les nouveaux réseaux.
- Formation: Ecoles & filières de la nuit que choisir?

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.**



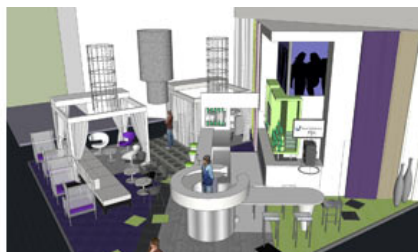
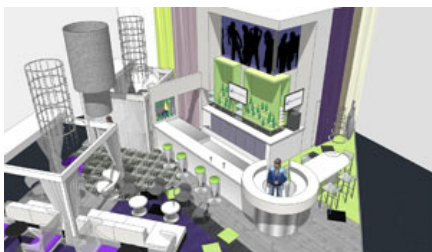
Chefs pressentis : Jean Francois Rouquette (Hyatt Vendôme), Jacques Pourcel, Alberto Herraiz (Le Fogon), Gilles Choukroun (Nomiya, Palais de Tokyo)...



Barmen : Nicolas St-Jean (Flairmotion), Ugo Jobin (Ugo & Spirits), Yann Daniel (Hyatt Vendôme)...



DJs: Zita Spagiari, Maia K, DJ Uncle Jim's, DJ TomTom, Girlslovedjs ...



Le Bar lounge est parrainé par
Jacques et Laurent Pourcel



Nés en 1964 à Agde, les jumeaux et fils de viticulteurs se découvrent très tôt une passion pour la cuisine. À l'issue d'une formation en école hôtelière à Montpellier, les grands Chefs Michel Bras, Marc Mèneau, Pierre Gagnaire, Alain Chapel, Michel Trama furent leurs maîtres : un parcours initiatique qui leur ouvrira les portes de la création culinaire.

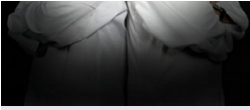
En 1988, ils créent, avec leur fidèle associé et ami Olivier Château, Le Jardin des Sens à Montpellier. Cette table va devenir rapidement une référence gastronomique. Les étoiles et les récompenses se succèdent.

Expérience Cuisine

L'Expérience Cuisine
Histoires de Chefs
Le Resto des chefs
La librairie La cocotte
Le Club des Chefs
Le Mondial des Chefs
TransGourmet Market
Les Chefs
Le Programme

Découvrez aussi...

EXPERIENCE DECO
EXPERIENCE MEDIA



En 1998, ils obtiennent la troisième étoile au Guide Michelin pour leur cuisine méditerranéenne, à la fois créative et raffinée. (...)

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



Trente et un ans et déjà une notoriété sans précédent dans l'univers du cocktail. Il crée Ugo & Spirits avec pour mission de hisser le métier qu'il adore, au sommet de tous les plaisirs...

Quand certains s'acharnent à se faire un nom d'autres se font un prénom. Ugo est de cette race. Sa famille le pressentait dentiste, il deviendra barman. Est-ce ses études de psychologie et de philosophie qui lui ont donné cette envie ? On sait que le barman a un rôle particulier avec ses clients instaurant par nature un climat de confiance et de confiance. Mais la vérité est moins alambiquée. (...)

Animateur des ateliers-débats du matin, Laurent Lepape, Directeur de la rédaction de Sortiraparis.com, met son expertise au service du Bar Lounge. **Il couvrira l'événement via des interviews exclusives, relayées sur les différents réseaux liés au monde du bar et de la nuit** : Infosbar, Sortiraparis.com...



Créé par Laurent Le Pape, directeur de la rédaction de Sortiraparis.com, ex rédacteur en chef de Night Life Magazine (de 1998 à 2004) et rédacteur en chef de Bar Culture magazine (2005), INFOSBAR.COM aborde tous les sujets liés à l'univers du bar (des barmen en passant par le matériel de bar, les boissons ou encore les bonnes adresses du CHR) (...)

Interview de **Fabrice Knoll**
Designer du Bar Lounge EquipHotel



Interview de **Corinne Menegaux**
chez [Ugo & Spirits]

