



## DOSSIER DE PRESSE

### LE LAB, COMPTOIR À COCKTAILS

Petit speakeasy moderne, le LAB, Comptoir à Cocktails est un bar authentique qui a ouvert ses portes en Octobre 2008. Suite logique au succès de Mixoart Bar Entertainment, le LAB, Comptoir à Cocktails est un concept réalisé par Fabien Maillard. Véritable Bar-Chef, Fabien est un flair bartender/mixologue à la philosophie particulière : « Boire moins mais boire mieux ». C'est dans cet état d'esprit que les Labtenders créent et suggèrent leurs collections de cocktails en s'amusant à briser les règles et à inventer des combinaisons aromatiques audacieuses.

« Nos recettes sont conçues selon les inspirations du moment, les rencontres faites ici et là et les produits locaux et saisonniers. Nous marions les saveurs et les couleurs à partir d'ingrédients de première qualité, qu'il s'agisse de spiritueux, d'herbes aromatiques, d'épices, de sirops, de vinaigres, de jus de fruits ou de légumes fraîchement pressés », raconte Fabien Maillard.

Au Lab, les Labtenders prennent le temps de bien préparer leurs savants mélanges et perpétuent avec fierté la tradition de la tenue de bar, combinant avec savoir-faire la science des cocktails et le service spectaculaire, tout en mettant passion et talent au service des fins palais qui fréquentent l'établissement.  
Bienvenue au Lab, comptoir à cocktails!

Dans l'inspiration des établissements de l'époque de la prohibition, le Lab, Comptoir à cocktails, est la place à conseiller à tous ceux qui désirent découvrir des spiritueux rares et exaltants, des recettes traditionnelles ou des mélanges inusités.

## LE GUIDE SUGGESTIF DU LABTENDER

Chaque saison, c'est un nouveau Guide suggestif du Labtender qui vous est proposé : un choix exceptionnel de cocktails insolites, de spiritueux variés, de champagnes, d'absinthes, de vins et de bières de micro-brasseries qui sauront satisfaire les néophytes autant que les amateurs avertis. Sans oublier les créations spontanées des Labtenders selon vos goûts et les cocktails classiques traditionnels ou revisités.

### DES ACCOLADES À SOULIGNER

Une passion pour leur art et un grand soin dans la réalisations des concoctions a été une combinaison gagnante pour l'équipe du Lab. La fin de l'année 2013 a souligné plusieurs accomplissements pour ce petit établissement du Plateau Mont-Royal. En effet, le prestigieux palmarès [www.worldsbestbars.com](http://www.worldsbestbars.com) positionne le Lab au 26<sup>e</sup> rang des meilleurs bars à cocktails au monde et le **Reader's Digest** le nomme l'un des 8 bars à visiter à Montréal. Le gérant du bar, Eddy Germain, remporte la 2<sup>e</sup> position catégorie Prix du public à la réputée compétition Made With Love, qualifiant ainsi son établissement pour la finale nationale. Finalement, Gabrielle Panaccio, partenaire et directrice du Lab, lance sa gamme de sirops Lab, les tout premiers sirops conçus par des bartenders au Canada. De quoi célébrer!

Mentionnons aussi les excellentes critiques reçues sur [TripAdvisor.com](http://TripAdvisor.com), [Fodors.com](http://Fodors.com), [Urbanspoon.com](http://Urbanspoon.com) et [Google Business](http://Google Business).

### L'ÉQUIPE DU LAB

#### FABIEN MAILLARD, PROPRIÉTAIRE

Avec plus de 15 années d'expérience dans le domaine du bar, Fabien Maillard a su répandre sa passion des cocktails à travers le Québec et le Canada. Maître de son art, il vous fera voyager dans son univers en vous transmettant ses plus grands secrets et en vous faisant déguster ses divins mélanges.

Sa réputation résonne d'un continent à l'autre. Qualifié dans nombreuses compétitions internationales de mixologie et de flairbartending, Fabien est le propriétaire fondateur de Mixoart et du Lab, comptoir à cocktails. Passionné d'histoire et de voyage, Fabien est diplômé en art culinaire et en gestion hôtelière. C'est à Paris qu'il a fait ses débuts dans le monde du bar, avant de développer son savoir faire et ses connaissances dans les Caraïbes, au Japon, et ailleurs dans le monde.

- Top shelf barman 2014
- Gagnant Grey Goose Pour Master 2012
- 3<sup>ème</sup> place International Bar Chef 2010
- Gagnant Havana Club Grand Prix Canada 2009

#### GABRIELLE PANACCIO, PARTENAIRE ET DIRECTRICE

Issue d'une formation culinaire à l'ITHQ, Gabrielle est passionnée des voyages, de découverte et des saveurs. Elle a découvert l'univers du cocktail au sein du prestigieux bar Eau-de-vie à Sydney, en Australie. Aujourd'hui propriétaire fondatrice de ProxiBar, Gabrielle est également directrice et propriétaire du Lab, comptoir à cocktails.

Fondatrice du projet **Tablee Cocktails** ainsi que créatrice de la gamme des sirops du Lab, son talent se traduit par l'ampleur et le succès de ses réalisations. Naturellement douée dans l'art d'agencer les saveurs, Gabrielle sait partager son ardeur et son enthousiasme à chacune des personnes qu'elle rencontre.

- Grand Prix Appleton Bar Chef Montréal 2011
- Prix Mixing Star lors de la compétition Tales of the cocktails 2012 de Vancouver
- Gagnante meilleur cocktail Kombucha 2013
- Gagnante, concours Clamato du meilleur Bloody Caesar à l'Oysterfest Montréal 2013
- Gagnante, Grey Goose Pour Masters 2013 Canada
- Prix hommage contribution extraordinaire au monde du divertissement 2013, par Apollo l'Agence.

#### **EDDY GERMAIN, GÉRANT**

Eddy est né en France dans la Ville de Troyes, puis a vécu toute son enfance en Auvergne à Aurillac. Passionné de voyage, de musique et de théâtre, il aimait déjà tout petit se donner en spectacle.

C'est au retour d'un stage de fin d'études de commerce en Chine et d'un séjour au Vietnam qu'Eddy découvre le monde des vins, spiritueux et du bar. Représentant commercial auprès des hôteliers de jour et barman le soir, l'appel du voyage se fera à nouveau sentir ; cette fois-ci c'est sur le Québec qu'il mettra le cap. Depuis deux ans, Eddy pratique son art au Lab et en est aujourd'hui le gérant.

- Gagnant du Concours Belvédère 2013
- 2<sup>e</sup> position catégorie « Choix du Public » à la compétition Made With Love Montréal 2013, donnant accès à la finale nationale en avril prochain.

#### **LIENS UTILES**

Site Internet du bar le LAB : <http://barlelab.com>

Site Internet du groupe Mixoart : <http://mixoart.com>

Site Internet de Proxibar, service de bar : <http://proxibar.com>

Site Internet de Tablee Cocktails : <http://tableecocktails.com>

Facebook : <http://www.facebook.com/pages/Le-LAB-Comptoir-%C3%A0-Cocktails/129302757104479>

Twitter : [http://twitter.com/barlelab\\_com](http://twitter.com/barlelab_com)

Google Plus : <https://plus.google.com/115786013624879734530/about>