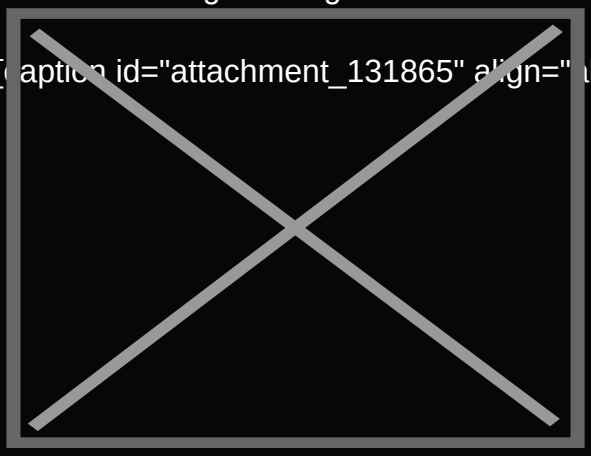
Con Oscar Quagliarini lanciamo Mixing in Paris

oscar-copia-6c9132a5

Nei tre anni passati, **Oscar Quagliarini** ha curato l'apertura del Rebelot di Milano, pubblicato il libro *L'universo di Oscar Q*, lanciato in collaborazione con gli amici di TEK BAR i prodotti **Q VERMOUT e Q BITTE**R e messo al mondo con la sua Giorgia il primogenito *Leon*. "Il grande sogno della mia vita", racconta emozionato.

Da qualche mese è tornato a Parigi (dove in passato ha già curato l'apertura della pizzeria cocktail bar **Grazie** e del ristorante cocktail bar **Gocce**) per occuparsi del lancio di **Herbarium**, bar dell'hotel National Des Arts Et Metiers, sempre del gruppo di Julien Cohen (come Grazie e Gocce). "Inoltre, sto lavorando a una trilogia di testi targati Herbarium. Il primo volume è già uscito, il secondo è in fase di realizzazione e uscirà a dicembre. E non è tutto: a ottobre presenterò una sorta di Aperol di alta qualità, un bitter bianco, e una linea di quattro profumi da corpo legati sempre al mondo del bar e della notte. Quattro fragranze, una ispirata al mondo degli speakeasy, una legata ai club, una legata al mondo dei bar gin e una legata al ristorante Contraste di Milano", ci racconta Oscar Quagliarini.
Che diventa protagonista di una nuova sezione della rubrica **Mixing in the world**, ovvero: **Mixing in Paris**. Il tema della prima puntata? Che cosa offre la Parigi da bere, che cosa significa per un barman lavorare a Parigi e che genere di locale funziona di più.

[caption id="attachment_131865" align="aligncenter" width="300"]



I prodotti Q VERMOUT e Q BITTE[/caption]

In generale, Oscar Quagliarini che cosa offre la Parigi da bere?
Secondo me, maggiore varietà di bar rispetto a Milano. Città multietnica e cosmopolita è meno influenzata dalle mode del momento. Per questo offre più diversità sia a livello di design e di arredamento, sia di proposte di food&beverage.

E che cosa significa per un barman lavorare a Parigi?
Per me, vuol dire conquistarsi una qualità di vita migliore. A Parigi si emerge per meritocrazia e il lavoro del barman è tutelato da seri contratti, applicati con rigore. Eccezioni a parte, rispetto ai datori di lavoro italiani, i titolari dei locali parigini sono più professionali e onesti.

Parliamo di format. Che genere di locale funziona di più a Parigi?
Come dicevo prima, a Parigi c'è spazio per tutti i format, ma elemento imprescindibile per avere successo è la qualità. La clientela parigina è sempre disposta a pagare, basta che il prezzo richiesto rispecchi la qualità del prodotto offerto.