

FLORIAN JUHASZ

Responsable de bar

Après avoir étudié l'art de la mixologie à l'école hôtelière, Florian fait ses armes dans différents établissements parisiens tels que le Vaudeville ou les Jardins Privées de Roland Carros. Il devient ensuite sommelier d'un restaurant gastronomique bien connu de la capitale, le Relais Louis XIII, où il découvre avec émerveillement l'univers des grands crus et autres spiritueux d'exception. Là-bas, il découvre les accords mets-vins et décide de se spécialiser dans ce domaine.

En 2017, Florian rentre comme apprenti barman au Buddha-Bar Paris. Avec son approche créative à 360 degrés mêlant saveurs, senteurs et esthétique, Florian prend rapidement les rênes du bar en 2021 et est nommé Bar Manager du célèbre Buddha-Bar Paris. Au fil des ans, Florian a su enchanter la clientèle du Buddha-Bar avec une sélection de vins, cocktails et mocktails qui se vit comme un voyage sensoriel haute couture. Son plus grand talent est la création de cocktails sur-mesure en fonction des goûts et envies des clients. Attaché aux nouvelles tendances, il élabore de véritables potions d'alchimiste toujours plus créatives. Telles des œuvres d'art, entre couleurs et émotions il allie subtilement l'univers de la haute couture et de la mixologie.

Il excelle notamment avec le Gin, son spiritueux favori qu'il apprécie pour ses notes florales, aromatiques et amères qui permettent de créer une infinité d'alliances savoureuses.

Ses nombreux voyages au Canada, dans les Antilles, en Grèce et au Maroc et en Tunisie ont enrichi son amour pour les saveurs variées, exotiques, rares qui se retrouvent dans son imaginaire gustatif.

Pour ceux qui souhaitent vivre une expérience sensorielle dans un écrin d'exception, Florian vous attend au Buddha-Bar Paris pour donner vie à vos plus belles envies et vous surprendre avec une sélection de breuvages signatures et de créations hors pairs.



