

# XAVIER REYNAUD

## Operations Manager

Xavier Reynaud is one of these emblematic figures of the Parisian restaurant world with his Hollywood actor look-a-like and his surprising unusual professional path.

Xavier left his native Brittany at 18 years old and went to do his military service where he was proudly appointed as butler in the Prime Minister's residency in Hotel Matignon.

With the great and the good, he learnt to master the rules of Etiquette and the strict codes of conduct of the high society life as well as the inner workings of the service out of this extraordinary experience.

After this first opportunity, he graduated from Hotel School and was recommended to become a Countess and Count's butler, originally from Italy, where he worked and mastered the French Art de Vivre, in their lavish private mansion, between vintage furniture and Grands Crus.

Then Xavier wanted new opportunities and left the muffled world of Parisian High Society to enter the restaurant industry. After several experiences, he became a bartender in Buddha-Bar that was opened in 1996. He discovered a East-meets-West universe featuring an opulent interior design and a bold atmosphere where A-list people mingle over a drink and dinner.

Xavier climbed the social ladder and became Bar Manager of Buddha-Bar with his avant-garde mixologist savoir-faire and his unparalleled people skills.

Always searching for new challenges, Xavier was eventually appointed as a "Director of Operations" and was chosen to run the restaurant that he's been managing for more than 15 years.

This discreet and friendly gentleman has greatly contributed to the success of the legendary Buddha-Bar brand by welcoming some of the greatest international celebrities such as Bill Clinton, Bruce Willis, Brad Pitt, Mickael Jordan



# XAVIER REYNAUD

## Directeur d'exploitation

Xavier fait partie de ces figures emblématiques de la restauration parisienne avec un physique d'acteur hollywoodien et un parcours professionnel aussi surprenant qu'atypique.

A 18 ans, Xavier quitte sa Bretagne natale et part faire son service militaire où il a l'honneur d'être le Maître d'hôtel du Premier ministre à Matignon. De cette expérience hors du commun, il acquiert le sens de l'étiquette ainsi que les codes de la vie mondaine, et y apprend les rouages du service auprès des Grands de ce monde.

Après cette première opportunité, il obtient son diplôme de l'école hôtelière et est recommandé pour devenir le maître d'hôtel d'un comte et d'une comtesse, originaires d'Italie, où il y exerce, dans leur sublime hôtel particulier, l'Art de vivre à la française entre mobilier d'époque et les Grands Crus d'exception.

Mais Xavier a envie de nouvelles aventures et quitte l'univers feutré de la haute société parisienne pour la restauration. Après plusieurs expériences, il devient barman au Buddha-Bar qui ouvre ses portes en 1996. Il y découvre un monde à la rencontre de l'Asie et l'Occident avec une décoration opulente et une atmosphère exaltante, digne des clubs les plus sélect où les célébrités du monde entier se rencontrent le temps d'une soirée.

Très rapidement, Xavier gravit les échelons et devient Chef Barman du Buddha-Bar avec ses talents de mixologue avant-gardiste et son sens du relationnel hors pair. Toujours à la recherche de nouveaux défis, Xavier finit par être nommé "Directeur d'exploitation" et est choisi pour prendre la tête du restaurant qu'il dirige maintenant depuis plus de 15 ans.

Cet homme discret et chaleureux a contribué au succès de l'incontournable enseigne Buddha-Bar en accueillant les plus grandes personnalités internationales telles que Bill Clinton, Bruce Willis, Brad Pitt, Mickael Jordan...



# 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 Garros. 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 esthétisme, 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.



# FLORIAN JUHASZ

## Bar manager

After studying the art of mixology in a hotel school, Florian made his bartender debut in various Parisian restaurants & bars such as the Vaudeville or Jardins Privées of Roland Garros. Then he became a sommelier in a renowned gastronomic restaurant – Relais Louis XIII – located in the French capital, where he discovered with wonder the world of Grands Crus wines and other exceptional spirits. There, he honed his skill of food & wine pairing and decided to get specialized in this field.

In 2017, Florian got hired as a bartender apprentice in Buddha-Bar Paris. With his creative 360-degree approach mixing flavors, scents and aestheticism, Florian took the lead of the bar in 2021 and was appointed as a Bar Manager of famous Buddha-Bar Paris.

Throughout the years, Florian managed to delight the guests with a selection of wines, cocktails and mocktails that unfold like a haute couture sensory journey. His biggest talent is to create bespoke cocktails according to the guests' tastes and needs. Passionate about new trends, he makes creative alchemist's potions. He subtly blends the universes of Haute Couture and mixology like a work of art, between emotions and colors.

He's fond of Gin that is his favorite spirit with its floral, aromatic and sour notes that allow to create endless tasty combinations. His several travels to Canada, the West Indies, Greece, Morocco and Tunisia have nurtured his love for various, exotic and rare flavors as well as his tasty imagination.

For those who want to experience a sensory journey in an exceptional setting, Florian awaits your visit to Buddha-Bar Paris to make your dreams come true with a selection of signature beverages and outstanding creations.



# TARJA VISAN

## Co-fondatrice du Buddha-Bar

Née en Finlande, Tarja s'installe en France au début des années 80 et y débute une carrière de mannequin international.

C'est à cette époque qu'elle voyage et découvre le monde. Elle tombe vite amoureuse de divers pays mais surtout de leurs cultures, et s'éprend d'une véritable passion pour le monde, ses traditions et ses modes de vies.

En 1986, elle épouse Raymond Visan et ensemble ils fondent quatre lieux incontournables des nuits parisiennes. En 1995, le B\*fly (aujourd'hui Bound) voit le jour Avenue George V ; en 1996 c'est au tour du désormais fameux Buddha-Bar près de la place de la Concorde.

En 1998, ils créent le Barrio Latino dans le quartier de la Bastille et enfin en 2003, le Barlotti s'impose sur la place du Marché Saint Honoré.

Passionnée de musique et de bien-être, Tarja Visan avait participé en 2001 à la création du label musical, George V Records, dont les nombreuses compilations sont devenues des standards mondiaux. A l'origine de l'ouverture du premier Buddha-Bar Spa à Evian-les Bains, un concept associant soins asiatiques et tibétains de la peau et du corps, elle crée ainsi la Buddhattitude : une collection de CD à l'atmosphère signature apaisante et relaxante.

Entreprenante dans l'âme, Tarja entreprend, seize ans après l'ouverture du Buddha-Bar Paris, d'adapter le concept en créant le Buddha-Bar London : un design moderne et théâtral où la traditionnelle statue de Bouddha est remplacée par la célèbre œuvre d'art de David Begbie, le tout magnifiquement intégré aux éléments de décoration caractéristiques du Buddha-Bar.

Ce dernier ouvre la voie à une nouvelle génération du Buddha-Bar...



# TARJA VISAN

## Buddha-Bar co-founder

Born in Finland, she later moved to France in the early 1980's to begin an international modeling career, giving her the opportunity to travel the globe and discover its abundance of cultures. She soon became a Citizen of the world, and grew fascinated with its traditions and various Lifestyles.

In 1986, she married Raymond Visan, together they traveled the world and grew fascinated by the Japanese culture which led them to create bold lifestyle concepts fusing East and West in cuisine and architecture. They established four Restaurants/Bars/Lounges that have now become icons of Parisian nightlife: B\*Fly (now Bound), Buddha-Bar, Barrio Latino and Barlotti.

Passionate about music and well-being, Tarja Visan participated in the creation of the music label George V Records, in 2001, whose numerous compilations have become world standards. At the origin of the opening of the first Buddha-Bar Spa in Evian-les Bains, a concept combining Asian and Tibetan skin and body treatments, she created the Buddhattitude: a collection of CDs with a soothing signature atmosphere and relaxing.

An entrepreneur at heart, Tarja undertakes, sixteen years after the opening of the Buddha-Bar Paris, to adapt the concept by creating the Buddha-Bar London: a modern and theatrical design where the traditional statue of Buddha is replaced by the famous work of art by David Begbie, all beautifully integrated with the characteristic decorative elements of the Buddha-Bar.

This last restaurant opens the way for the new generation of Buddha-Bar...



# FERNANDO CHANAKA

## Chef Cuisiner

Fernando Chanaka est un chef à la renommée mondiale et aux multiples récompenses et ayant travaillé pour les plus grands de ce monde et les meilleurs restaurants.

Très jeune, il s'installe à Londres et sort diplômé de l'école hôtelière de Hackney. Il gravit les échelons rapidement dans l'univers de la restauration londonienne grâce à son talent, sa créativité et ses influences des quatre coins du monde. Il démarre sa carrière comme Chef A Domicile pour des célébrités, des sportifs de haut niveau et des grands dirigeants dont les régimes alimentaires nécessitent un juste équilibre entre santé et gourmandise. Dans cet univers de la haute gastronomie à domicile, Chanaka devient rapidement un des chefs les plus convoités de Londres en maniant l'art d'allier bien-être et créativité, selon les exigences et contraintes alimentaires de cette clientèle.

Il est nommé Ambassadeur par Ambassador of Taste for Global Gastronomy® qui réunit la crème de la crème des chefs du monde entier. En parallèle, il devient consultant pour le International Taste Institute pour développer sa vision locale, responsable, savoureuse et créative de la cuisine.

Chanaka réussit aussi à se faire un nom dans le monde de la restauration en exerçant ses talents de chef cuisinier auprès des chefs les plus connus tels que Gordon Ramsay, Marcus Wareing, Mark Hix, Allan Williams, Lee Streeton and Sujan Sarkar.

Fort de sa réputation londonienne, il est contacté pour devenir le chef exécutif du Buddha-Bar Londres où il crée des plats signatures, à partir d'ingrédients rares venus des quatre coins d'Asie, dignes d'œuvre d'art à la rencontre de l'orient et de l'occident. Suite à de récents travaux d'embellissement, le Buddha-Bar Paris fait peau neuve et s'apprête à réouvrir ses portes très prochainement. Pour donner vie à cette nouvelle expérience sensorielle, Chanaka a été choisi pour signer la nouvelle carte du Buddha-Bar Paris, lieu emblématique des nuits parisiennes, afin de proposer de nouveaux plats signatures destinés à être savourés et partagés le temps d'une escale gustative.



# FERNANDO CHANAKA

## Chef

Fernando Chanaka is a world-renowned chef who worked for the best restaurants and was rewarded many times for his talent . At a very young age, he came to London and graduated from catering school in Hackney, UK. His talent, creativity and his influences from all over the world enabled him to climb the chef ladder quickly within the restaurant industry. He started his career as a private chef for celebrities, athletes and for the greatest leaders of the world who often follow healthy specific diets that require a subtle balance between health and taste. In this business of private chef in haute cuisine, Chanaka soon became one of the most sought-after chefs in London by mastering the art to combine fresh and healthy ingredients with creativity, according to the demands and constraints of this A-list clientele.

He was nominated Ambassador of Taste for Global Gastronomy® that gathers the best of the best of chefs from all over the world. He also became consultant for the International Taste Institute to develop his local, sustainable, tasty and creative vision of food within the catering industry.

Chanaka also managed to make himself a name in the restaurant business by honing his chef skills with the greatest chefs such as Gordon Ramsay, Marcus Wareing, Mark Hix, Allan Williams, Lee Streeton and Sujan Sarkar. With his growing reputation in London, he got appointed as Executive Chef of Buddha-Bar London where he created signature dishes with fresh and rare ingredients from all over Asia just like an artist would create East-meets-West masterpieces.

Following the embellishment works in Buddha-Bar Paris that will open its doors soon, Chanaka was chosen to create new signature dishes to take guests on a new sensory journey.

