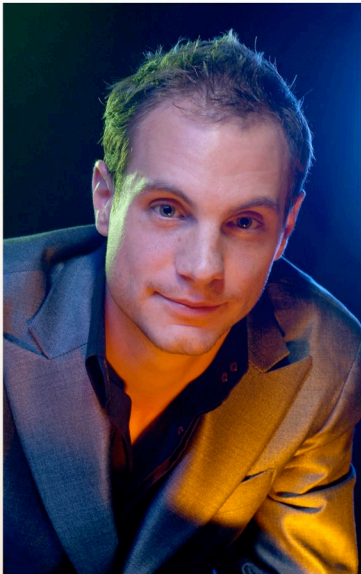


BIOGRAPHIE

Ugo Jobin



Vingt-huit 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 présentait 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.

Notre future icône du cocktail "made in France" fut tout simplement impressionnée par un show que réalisait un barman lors d'une soirée. Ugo, encore étudiant, décide alors de se financer une formation. C'est le début d'une extraordinaire aventure. Son premier objectif : devenir un véritable "Bar tender". Autrement dit : maîtriser totalement la partie jonglage, les techniques de service, le Up-Selling et les cocktails internationaux. Enfin connaître sur le bout des doigts la mixologie et mieux encore inventer de nouveaux codes et modes de consommation ; de nouveaux horizons gustatifs.

La barre est haute, mais Ugo qui n'a peur de rien s'inflige de longues heures de travail pour apprendre et rechercher de nouvelles saveurs. Et le challenge qu'il s'impose n'est là que pour le motiver davantage. Sa soif d'apprendre va jusqu'à mixer son savoir avec les expériences de chefs de cuisine, de fleuristes ou bien de parfumeurs. Un séjour à Londres lui apprendra que le chemin est encore long et qu'il va lui falloir encore progresser pour s'imposer véritablement. "Les barmen que j'ai rencontré à l'époque, avaient dix ans d'avance sur nous en France. J'ai compris qu'il fallait ranger son ego et redoubler d'efforts."

À partir de là, Ugo a su quel était son but et ce qu'il ne voulait plus : faire du cocktail pas simplement une attraction, mais un art où la finalité sera le goût et le plaisir. Pas question de se satisfaire en débitant des cocktails stéréotypés et quelques effets de jonglerie. « Le client doit vivre une expérience ». Son état d'esprit a changé, le nom de sa nouvelle marque de fabrique tombe sous le sens : Ugo and Spirits. L'esprit d'Ugo se tourne résolument vers le très haut de gamme ; d'autant que dans ce domaine tout reste à faire.

Le groupe Moët Hennessy sera le premier à comprendre où veut aller ce je une homme, pas tout à fait comme les autres, et le soutiendra. La révolution est en marche et les idées s'empilent : travailler en direct avec les sociétés d'événementiel, former les barmen à leurs produits, conseiller les entreprises, gérer des événements de A à Z. Créer de nouvelles saveurs, ouvrir de nouvelles frontières, surprendre...

Ugo s'enferme à nouveau dans son laboratoire et travaille de la même manière qu'un chef étoilé. Au fond, il n'y a aucun miracle, que du travail et une recherche constante afin de trouver l'alchimie parfaite. "Je consacre énormément de temps à la composition, à l'assemblage des ingrédients, des produits et le produit justement en est la pièce maîtresse. Je peux tester 100 cocktails et n'en retenir aucun. C'est un véritable engagement et je suis incapable de me satisfaire d'un à peu près. Tout est important : le verre que vous allez choisir, la glace et ses effets sur votre préparation, il y a un éventail de détails qui a été trop longtemps ignoré". Ugo n'est pas derrière un bar pour faire un show, sa présence n'est justifiée que par sa passion du goût, du beau et du vrai. Pas de poudre aux yeux ou d'artifice, et si l'homme s'amuse à jongler, tout reste élégant et professionnel.

À la question : quel est le cocktail le plus demandé ? Ugo répond très simplement : celui que le barman propose... "Nous avons un rôle à jouer, il faut savoir, même dans le feu de l'action, prendre le temps de poser les bonnes questions, conseiller. Nous sommes des prescripteurs, il ne faut pas l'oublier.. Egalement s'enquérir des envies de la personne, les entendre et ensuite les interpréter. Là, vous faites votre travail et la personne s'en souviendra."

Derrière le "beau gosse" au sourire charmeur, il y a Ugo, le chef d'entreprise et plus de 500 cocktails à la clé, dix personnes et une logistique impressionnante. Ce qui fait sans conteste la réussite d'Ugo, outre sa volonté et son sens du contact, c'est qu'il n'appartient à aucune caste. En autodidacte, Ugo a su prélever au cours de son voyage initiatique, le meilleur de ses expériences, comme on réalise un sublime cocktail ; et de se souvenir de cette phrase du philosophe Michel Serres : « Tout apprentissage consiste en un méissage » .

Les plus grands ne s'y sont pas trompés : le célèbre et puissant Groupe LVMH, fait régulièrement appel à ses compétences en qualité de consultant. De nombreuses compétitions nationales et internationales de barmen le réclament pour l'installer dans le fauteuil du jury. La réputation de l'homme n'est plus à faire, et malgré son emploi du temps plus que chargé, Ugo parcourt le monde sous la bannière du Méridien pour former et présenter aux équipes en place les secrets de la "mixologie". Et comme si cela ne suffisait pas, il répond présent aux demandes des peuples pour colorer leurs somptueuses fêtes, de Saint Tropez, de Cannes et de Paris. Ugo est un acharné du travail comme il est rare d'en rencontrer... Pour preuve, au cœur de cette vie qu'il mène à 200 à l'heure, il parvient à se trouver un créneau pour concevoir de toute pièce la carte de l'Éclairer, un bar très tendance de la rue Boissy d'Anglas, et bien sûr de prodiguer toute sa science de la mixologie.

Mais le plus important est que Ugo, malgré cette reconnaissance, sait conserver son regard. Un regard neuf, ouvert à 360 degrés qui jamais ne se cache derrière le verre de l'habitude. "Le bar est un sacerdoce, une vocation, une philosophie de vie, c'est le message que je veux vraiment faire passer. Ce n'est pas uniquement de la technique et du show." Pas étonnant que Ugo aujourd'hui se lance parallèlement dans la création d'une école. Il rêve d'un lieu d'expérience où chacun apportera sa pierre, ou plutôt, son verre... Son énergie n'a d'égal que son talent. Un sourire, quelques mots, quelques gestes et vous voilà devant une chose rare et unique, un cocktail, oui, mais un cocktail signé Ugo...