



BARBARA MIGLIACCIO SPINA – DIRECTRICE MIXOLOGIE DE L'HÔTEL BARRIÈRE FOUQUET'S PARIS

Barbara Migliaccio Spina est originaire de Calabre. **Après dix-huit années passées à Rome, elle s'installe à Paris,** où elle **perfectionne son approche de la mixologie** au sein d'établissements prestigieux, comme le Fitzgerald, un restaurant et speakeasy inspiré des années 1920. **Sa passion pour les saveurs et les émotions naît très tôt, influencée par son père, chef cuisinier.**

Barbara puise son inspiration dans les souvenirs : un dessert d'enfance, un geste simple, une sensation oubliée. **Ses voyages jouent aussi un rôle essentiel dans sa créativité,** nourrissant son imaginaire avec des saveurs, des paysages et des rencontres. **Ces réminiscences et découvertes se transforment en idées de cocktails** qu'elle exprime à travers des textures fines, des équilibres justes et une esthétique soignée. **Elle attache aussi une grande importance à une démarche responsable,** fidèle à ses racines où rien ne se perdait.

Autodidacte, elle se forge au fil des années **une signature personnelle, guidée par l'envie de raconter quelque chose d'authentique** dans chaque création. **Elle participe à l'ouverture de plusieurs lieux d'exception à Rome,** où elle développe des cartes sur mesure et expérimente **un langage cocktail ancré dans l'émotion.**

En 2021, elle conçoit l'ouverture de la terrasse panoramique **de l'Hôtel Splendide Royal à Rome, Adèle,** où elle imagine **une carte de cocktails raffinée,** pensée comme un dialogue entre le lieu, la lumière et le moment.

Après ce succès, **elle est attirée par l'hôtellerie de luxe à Paris** et rejoint l'équipe d'ouverture **du Bulgari Hôtel** en tant qu'adjointe à la direction du bar. En 2022, **elle est appelée par La Réserve Paris,** l'un des palaces les plus exclusifs au monde, pour diriger le bar Le Gaspard, qu'elle réinvente **avec une vision contemporaine et élégante.**

Depuis mars 2025, Barbara poursuit son aventure au sein **du prestigieux groupe Barrière en tant que Directrice Mixologie de L'Hôtel Barrière Fouquet's Paris.** À travers les différents univers du Fouquet's, **elle insuffle son art et sa sensibilité** : que ce soit au Marta, le speakeasy chic et feutré, au restaurant Signature Joy, ou au sein de la célèbre brasserie Fouquet's.

Elle y développe une approche du cocktail **qui incarne l'intemporalité, le luxe discret, l'élégance naturelle et l'art de vivre à la française,** piliers de l'identité de la Maison parisienne.

Fidèle à sa vision sensible et exigeante, **elle conçoit chaque bar comme un lieu vivant,** où l'expérience du client est sublimée **par le sens du détail et de l'émotion.** Si elle devait résumer son approche en un mot, ce serait **l'authenticité** : chaque cocktail qu'elle imagine est **un acte sincère, une expérience émotionnelle inoubliable.**