





REHAB

LANCEMENT DE LA CARTE ESTIVALE DE NOTRE BAR CACHÉ REHAB

REHAB, le bar caché emblématique de Paris, est fier d'annoncer le lancement de sa nouvelle carte estivale.

Ce nouveau menu, intitulé « **Retour aux Origines** », marque une évolution significative du concept du bar et reflète notre engagement envers la préservation de l'environnement.





NOUVELLE BAR MANAGER : PAULINE RENARD

Nous sommes également ravis de présenter notre nouvelle bar manager, Pauline Renard. Avec un parcours impressionnant dans l'hôtellerie et la restauration, Pauline apporte une expertise et une passion inégalées à notre équipe.

Témoignage de Pauline Renard :

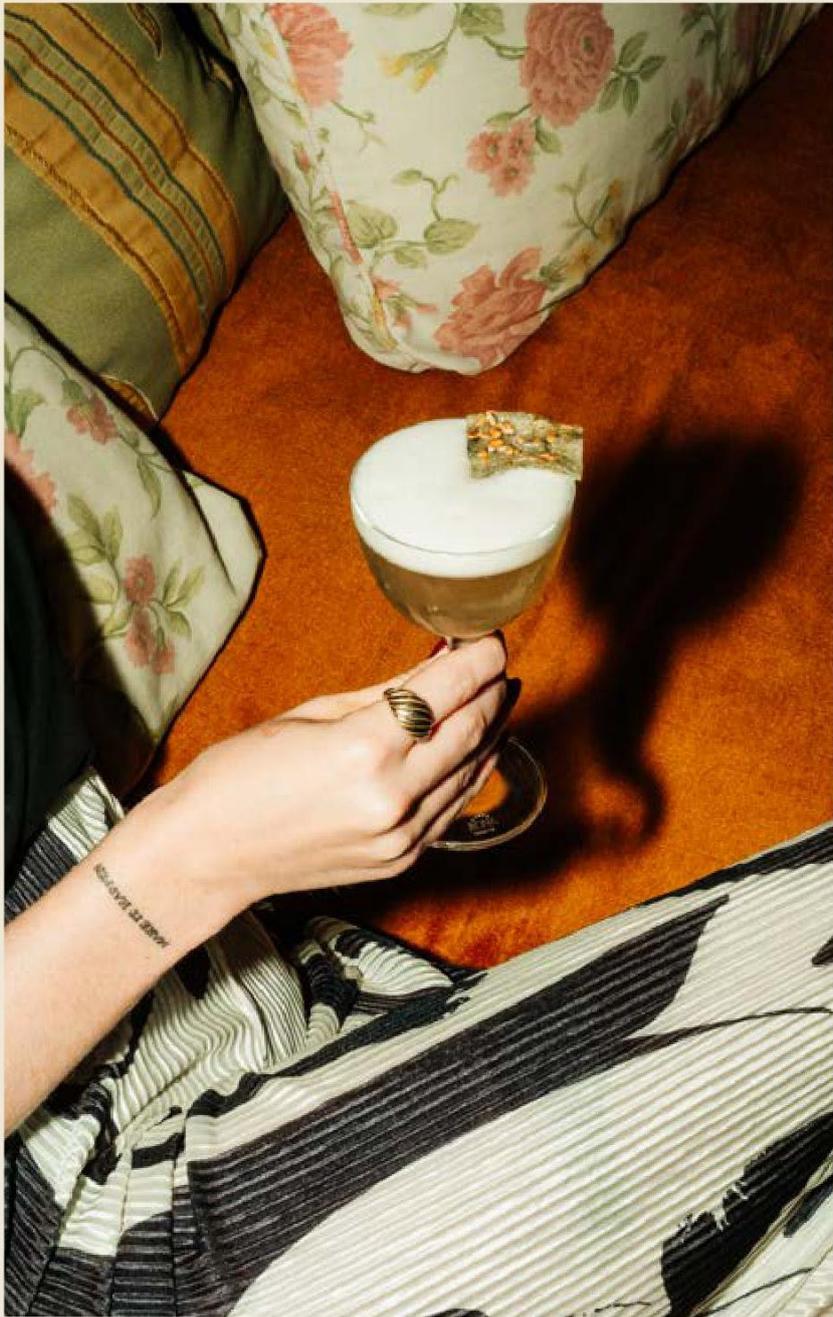
« J'ai commencé l'hôtellerie restauration au lycée, dans un premier temps pour faire de la cuisine, jusqu'à la fin de mes études. C'est lors de mon alternance en licence que j'ai découvert le métier du bar sur un rooftop. Je décide alors à la fin de mes études de faire une formation de bar à Londres. Le voyage commence, j'ai fait mes premiers pas à Londres puis je suis partie au Mexique. Pour enfin revenir sur Paris, où j'ai fait bar à cocktail, restaurant, bar d'hôtel. En 2022, j'ai fait partie des finalistes des Trophée des bars. Depuis, j'ai créé deux menus au Sinner Hôtel. Je suis très heureuse de vous présenter ce menu été de cocktails au Rehab, qui nous tient à cœur avec mon équipe. »

CONCEPT : RETOUR AUX ORIGINES

La sauvegarde de la planète est un sujet crucial qui tient à cœur à l'équipe du REHAB. Nos alchimistes mettront en valeur le végétal à travers leur carte. Ce menu est un vibrant hommage à la nature, ainsi qu'un rappel à la nécessité de la protéger. Dans cet esprit, 100% de nos créations sont véganes et éco-responsables.

Différentes techniques sont utilisées comme la déshydratation, l'extraction de jus, la réutilisation d'ingrédients pour les décors, les sirops et bien d'autres encore. En somme, nous utilisons la totalité de nos produits sans jamais rien jeter. Nous espérons que ces cocktails, à travers leurs saveurs et leur originalité, sauront vous rapprocher de la nature.







À PROPOS DE REHAB

Situé au cœur de Paris, REHAB est un bar caché réputé pour ses concepts innovants et ses créations uniques.

Nous vous attendons nombreux pour découvrir cette nouvelle carte estivale et partager avec nous ce Retour aux Origines.

@rehabsaithonoré
256 rue Saint Honoré - Paris 1er

À PROPOS DU GROUPE MACHEFERT

Créé en 1992 par Patrick Machefert et Christiane Derory, ce groupe familial et indépendant rassemble actuellement 19 établissements hôteliers (1K Paris, Normandy Le Chantier, KUBE Paris, KUBE Saint-Tropez, Maison Eugénie, Villa Panthéon, Villa Beaumarchais à Paris...), 8 bars (REHAB, La Mezcaleria, La Malicia, Ice-bar - premier bar de glace en France - Montijo la cave à vins espagnole ...) et 8 restaurants (INKA, EL Vecino, Buckwheat...). Depuis le 1er janvier 2022, Kevin Machefert, le fils des fondateurs, a été nommé en tant que CEO, après avoir successivement occupé les postes de Directeur Général du 1K Paris, de Directeur Commercial, Marketing & IT du groupe, puis de Directeur Général Adjoint. Plusieurs ouvertures sont prévues en 2024, notamment de nouveaux restaurants qui répondent à un repositionnement global du F&B chez Machefert Group.

