

SOUS LA MÊME ÉTOILE

Le Syndicat

**LE BAR LE SYNDICAT DÉVOILE SA NOUVELLE CARTE DE COCKTAILS.
12 RECETTES ORIGINALES ISSUES DE LA RENCONTRE DE SES BARMEN
ET D'UNE SÉLECTION DES PLUS GRANDS CHEFS FRANÇAIS.
UN MENU POUR FAIRE TOMBER LES BARRIÈRES ENTRE MIXOLOGIE ET
GASTRONOMIE ET DÉFENDRE UNE CERTAINE IDÉE DE L'ART DE VIVRE.**

À l'occasion de son 8ème anniversaire, le Syndicat, lieu incontournable du 10ème arrondissement de Paris, s'associe à six des meilleurs Chefs français pour imaginer une nouvelle carte de cocktails à mi-chemin entre gastronomie et mixologie.

Un menu détonnant de 12 cocktails, qui repousse les limites gustatives et esthétiques en faisant se rencontrer les artisans des deux mondes. Des mondes liés par une passion commune pour les produits du terroir, le goût, et la créativité, mais dont les relations restaient jusqu'alors très ténues.

Pour ce nouveau menu poétique et métaphorique, les talentueux barmen du Syndicat sont donc allés à la rencontre de six Chefs français de renom. Ainsi, Adrien Cachot, Michel Sarran, Amaury Bouhours, Louise Bourrat, Amandine Chaignot, Pierre-Jean Quinonero ont accepté de partager leur cuisine, leur technique, leur histoire et leur terroir aux mixologues du Syndicat pour créer avec eux un menu qui leur ressemble.

A découvrir à partir du 27 septembre 2022, jusqu'au printemps prochain

Sous La Même Étoile est un clin d'œil aux codes urbains des années 90, en référence à la chanson du groupe de rap IAM, et à l'univers de la gastronomie et son mythique Guide Michelin.



n°3 - 

P.J. Quinonero x R. Aubert

Cognac Hennessy VS
Liqueur de prunelle
Lune d'abricot
Orgeat de pistache maison
Jus de citron vert frais
Teinture de baie de verveine maison

On reconnaîtra dans cette association de pistache, d'abricot et de cognac la réplique liquide d'un des desserts qui a fait la réputation du chef. Un cocktail de gourmet, délicatement sucré, «à la Quinonéro».

n°8 - SÍNDRIA

M. Sarran x T. Massina

Whisky Bellevoie blanc
Rancio sec infusé au cigare
Pastèque

Une création qui s'amuse des codes et de l'esthétique de la dégustation traditionnelle via l'improbable association d'un rancio sec fumé et d'un cigare de pastèque. C'est qui le patron?



Une constellation de talents qui partagent les mêmes valeurs centrées sur l'amour du patrimoine, le refus de la copie et l'envie de toujours innover

LES 6 CHEFS DE LA SÉLECTION SYNDICAT

Amaury Bouhours : Chef exécutif du Palace Le Meurice, 2* Michelin

Louise Bourrat : Vainqueur Top Chef 2021, Restaurant Boubou's à Lisbonne

Adrien Cachot : Finaliste Top Chef 2020

Amandine Chaignot : Restaurant Poulliche situé dans le Faubourg Saint-Denis

Pierre-Jean Quinonero : Champion de France de dessert 2021, pâtissier du Burgundy

Michel Sarran : Jury Top Chef, Restaurant Michel Sarran 2* à Toulouse

La mission du Domaine Syndicat se poursuit : défendre l'exceptionnelle qualité et diversité du patrimoine des spiritueux français

LA GALAXIE DES SPIRITUEUX FRANÇAIS DU MENU SOUS LA MÊME ÉTOILE

Whisky Bellevoie

Cognac Rémy Martin

Cognac Hennessy

Vodka Grey Goose

Armagnac Janneau

Calvados Boulard

Liqueur Cointreau

Rhum Trois Rivières

Apéritif St Raphaël

Gin Nouaison

Gin L'Acrobate

Et aussi dans le menu : absinthe, gentiane, vermouth, eaux de vie de fruits, liqueurs, rancio, arbois, jurançon....



INFORMATIONS PRATIQUES

Bar Le Syndicat, 51 rue du Faubourg Saint-Denis, 75010 Paris

Ouvert tous les jours de 18h00 à 2h00

Réservation sur domainesyndicat.com

Prix moyen d'un cocktail : 14€

À PROPOS

Depuis sa création en 2014, le Syndicat s'est imposé sur la scène française et mondiale comme une référence dans l'univers des cocktails. En s'entourant des meilleurs barmen, ce bar parisien a su magnifier des produits français d'exception pour créer des recettes originales et iconiques. Des marqueurs qui ont défini son identité et façonné l'expertise de ses équipes. Au fil des années, le Syndicat poursuit ainsi sa mission : défendre le patrimoine français et les produits qui l'animent, tout en dépoussiérant les codes des spiritueux français. Bienvenue au Syndicat, Where Grandpa Spirits go Gangsta.

CONTACT PRESSE

Clémence Elazem - clemence.elazem@pour-parlers.com - 06 50 53 58 62

