



LE PHILTRE

organic vodka

Crédit photo @jeanne.lobay



LES DÎNERS PHILTRÉS - LE PHILTRE X BASTIEN DE CHANGY



UNE RENCONTRE AUTOUR DE PRODUITS D'EXCELLENCE QUI RESPECTENT L'ENVIRONNEMENT ET LES SAISONS

La vodka Le Philtre et le Chef Bastien de Changy s'associent en cette fin d'année autour de deux dîners confidentiels, où le Chef nous reçoit chez lui, au coeur de Paris. Un lieu empreint de convivialité où l'hédonisme se révèle, un verre de vodka à la main. Destinés aux consommateurs, ces dîners Philtrés se tiendront les 5 et 7 décembre à 20h, et sont réservables dès maintenant sur la plateforme The Fork au prix de 80€ TTC.

Pour Le Philtre, vodka française, biologique et sans aucun sucre ajouté, s'associer avec le chef Bastien de Changy est une évidence. Distingué Jeune Talent par le Gault & Millau en 2021, Bastien a choisi d'être chef nomade en proposant une cuisine entièrement de saison, ultra locale, anti-gaspillage et au sourcing 100% français. L'écoresponsabilité est donc au centre de la démarche de ces dîners.

« Bastien nous a tout de suite conquis avec sa cuisine responsable et engagée. Il a subtilement intégré Le Philtre dans chacun des mets qui compose son menu en travaillant la vodka de différentes manières. C'est original, surprenant et délicieux. Nous sommes ravis que quelques gourmets vodkaophiles puissent découvrir les créations culinaires de Bastien autour du Philtre. »

Camille Sebbag-Barjon,
Directrice générale de la marque Le Philtre



POUR UNE ÉCORESPONSABILITÉ RENOUVELÉE, JOYEUSE ET MODERNE

Le Chef a concocté un menu en quatre temps qui nous fait découvrir l'univers de la marque Le Philtre, véritable vodka de bouche. La cuisine de Bastien, gourmande et conviviale aux inspirations végétales, se donne pour ligne directrice de remettre du vert au cœur de l'assiette.

« Je suis heureux de m'associer au Philtre qui est une marque française avec une belle démarche sur le recyclage et le choix des matières premières tout en restant élégante, jeune, ludique et créative. Elle correspond à ma vision de la cuisine aujourd'hui. Élaborer des recettes à la vodka n'est toutefois pas commun, c'est un vrai défi ! Il me tarde de les partager aux convives dans ce format à la fois exclusif et convivial. »

Bastien de Changy

La vodka Le Philtre est au centre de chacun des plats et amuses bouches. Un véritable travail de textures a été effectué afin de retrouver le spiritueux dans chacune des bouchées.

L'association subtile de la vodka Le Philtre à des éléments tels que l'ail noir, la poire ou la carotte rend chacune des créations du Chef originale et surprenante.

Gel vodka tonique, granité Le Philtre, vinaigrette qui détonne... Couplés à des rituels de dégustations, ces plats haut en couleurs mettent en avant toute la complexité de cette vodka de grande qualité et son esthétisme pointu. De bon goût et de bonne chère, la vodka Le Philtre souhaite faire souffler un vent de modernité sur la cuisine responsable d'aujourd'hui.

Un point d'honneur est mis au respect de la nature et du circuit court. Des alternatives seront bien sûr prévues sur le menu afin de l'adapter, si nécessaire, à un régime sans glucose, sans gluten et sans viande. Le tout, accompagné de deux délicieux cocktails pensés pour accompagner le menu.



À PROPOS DE LA VODKA LE PHILTRE

Créée par Frédéric Beigbeder, son frère Charles et leur ami d'enfance Guillaume Rappeneau, Le Philtre est une vodka française, biologique et sans aucun sucre ajouté. Elle est élaborée en France, dans la région de Cognac, à partir de seulement deux ingrédients de qualité : du blé tendre d'hiver biologique et de l'eau de source de Gensac, reconnue pour sa grande pureté. Et c'est tout. Ou presque. Son ingrédient ultime est un savoir-faire unique, celui de Maison Villevert, la distillerie charentaise à la renommée mondiale. À retrouver sur lephiltre.com et dans de nombreux établissements et épiceries fines de France.

À PROPOS DE BASTIEN DE CHANGY

Chef indépendant, distingué Jeune Talent par le Gault & Millau en 2021. Bastien est un chef nomade, qui se déplace partout en France et réalise des repas sur-mesure pour des marques et des particuliers. Il n'oublie pas ses convictions pour autant : son identité est déjà très affirmée avec une cuisine entièrement de saison, ultra locale et anti-gaspillage. Son sourcing est 100 % français, des matières premières jusqu'aux arts de la table. Loin d'être moralisateur, il fait partie des cuisiniers qui se mobilisent au quotidien pour penser la cuisine et le restaurant de demain dans un esprit convivial et créatif. Il démontre que l'on peut consommer différemment en gardant fraîcheur, modernité et esthétique. Autant de perspectives qui laissent entrevoir un avenir radieux pour ce jeune chef aux idées fertiles arrivé comme une fleur dans l'univers de la gastronomie.

CONTACTS PRESSE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, IL N'A PAS BESOIN DE L'ÊTRE AUSSI POUR LA PLANÈTE.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.