



# LE PHILTRE

organic vodka



**Bagnard** <sup>###</sup>  
CANTINE MÉDITERRANÉENNE



# POUR CELLES ET CEUX QUI SOUHAITENT METTRE DAVANTAGE DE PIMENT DANS LEURS VIES !

---

Le Philtre Organic Vodka s'associe au chef Yoni Saada pour proposer une harissa aux abricots secs imbibés à la vodka, Le Philtre évidemment ! Pleine de goûts et de couleurs, elle va devenir le nouvel indispensable des tables estivales.

Cette collaboration célèbre une cuisine de plaisir et de partage, un esprit hédoniste et la convivialité de la cuisine méditerranéenne. Des valeurs chères à la vodka Le Philtre !

Ingrédient peps par excellence, cette purée de piment rouge iconique pimpée par le nectar Le Philtre transforme un plat anodin en un plat irrésistible. Une petite pincée ici, une généreuse cuillère par-là, et les recettes prennent une autre dimension.

Voilà qui donne envie de passer en cuisine, et de faire monter la température des apéros et autres barbecues estivaux !

En vente au prix de 8€, dès le début du mois de juin, dans les restaurants Bagnard du Chef Yoni Saada, et sur Uber Eats et Deliveroo.

- Le Bagnard Saintonge, 58 Rue de Saintonge, 75003 Paris.
- Le Bagnard Saint-Augustin, 7 Rue Saint-Augustin, 75002 Paris.
- Le Bagnard Boulogne, 52 Quai Alphonse le Gallo, 92100 Boulogne-Billancourt.



# COCKTAIL, CARPACCIO DE DAURADE, LINGUINE, BABA... LA SAISON DE LA VODKA EST OFFICIELLEMENT OUVERTE !

---

Bagnard, le repaire stylé, joyeux et moderne des foodies adeptes de farniente, qui met habituellement à l'honneur le pan bagnat - monument de la street food méditerranéenne - vient compléter sa carte durant le mois de juin d'un menu spécial, fruit de la collaboration avec Le Philtre.

Une cuisine méditerranéenne à la fois simple, cool, élégante et raffinée, autour de plats twistés à la vodka Le Philtre. Une certaine vision du luxe décomplexé, avec des mets raffinés qu'on imagine déguster au bord de l'eau : carpaccio de daurade mariné à la vodka et sumac, linguine à la vodka, baba Le Philtre aux fruits rouges... on en entendrait presque le bruit de la mer.

Et pour accompagner ces plats, rien de mieux qu'un breuvage rafraîchissant, le Cocktail « Pinky Philter » à la grenade, hibiscus, citron vert et vodka Le Philtre.

Des produits qui sentent bon le sud + une vodka premium éco-responsable + un shot de bonne humeur communicative = l'équation parfaite pour un repas haut en couleur.

Menu disponible tout le mois de juin dans les restaurants Bagnard, et toujours sur [Uber Eats](#) et [Deliveroo](#) :

- Le Bagnard Saintonge : menu complet (entrée, plat, dessert, cocktail, harissa)
- Le Bagnard Saint-Augustin : uniquement plat et cocktail
- Le Bagnard Boulogne : uniquement plat et cocktail (à emporter)



# À PROPOS...

## 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](http://lephiltre.com) et dans de nombreux établissements et épiceries fines de France.

## Yoni Saada

---

Fils et petit fils de la plus ancienne boucherie du Marais, Yoni Saada a toujours eu un pied dans la cuisine. En 2006, il ouvre à 25 ans son premier restaurant Osmose, puis en 2013 après sa participation à Top Chef, émission à laquelle il termine parmi les finalistes et se fait remarquer du grand public, il ouvre Miniatures, un restaurant semi-gastronomique sous forme de tapas à la française. En 2014, son nouveau projet Bagnard - une cantine street food de qualité aux accents méditerranéens - est élu projet de l'année par le Gault & Millau, aujourd'hui 3 restaurants Bagnard sont ouverts. Le Chef se fait quant à lui distinguer par le prix Jeune Talent 2014. Le chef poursuit ses projets et ouvre le restaurant Phénice au sein d'un établissement 5 étoiles, l'hôtel de Nell et poursuit avec la création d'un nouveau concept de street food levantine, "Zaza" tourné autour de la pita.



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.