

PVH X LE PHILTRE

Le Philtre *s'inphiltre* au Petit Victor Hugo et promet la *collab* liquide la plus cool du XVI^{ème}.

Le Philtre c'est une vodka distillée à partir de deux ingrédients de qualité : du blé tendre d'hiver biologique et de l'eau de source de Gensac. Elle est élaborée en France et le flacon est éco-conçu. Sa fabrication inédite participe à l'économie circulaire en minimisant l'utilisation d'énergie et de matière première.

PVH, comme « Petit Victor Hugo », est une institution iconique du XVI^{ème} arrondissement de Paris. C'est une brasserie marine, à la fois mondaine et très contemporaine aux vibes pop pensées par la décoratrice Laura Gonzales. PVH s'affiche comme LA table marine foodie d'exception. Chaque matin, la pêche est livrée en direct par des producteurs de la mer travaillant en petit chalut ou à la ligne... Le banc d'écailles du restaurant présente la marée la plus fraîche de Paris en circuit court et toujours selon la saison en accord avec le Label Ecotable.

Cette collab belle et bonne entre Le Philtre et PVH signe l'alliance parfaite entre la mer et la vodka.



Au programme, un jeudi par mois à partir du 02 février 2023, on découvre le restaurant le plus salin du XVI^{ème} comme on ne l'a jamais vu : live band, cocktails et bonne ambiance garantie. On peut y découvrir le précieux élixir Philtré dans les huîtres ou en fin de repas avec la fameuse tournée de shot.

D'humeur plus tranquille, on monte au 3^e étage du restaurant. Sur le Petit Toit, la carte évolue et présente des cocktails inédits issus de cette collaboration : plutôt team Acide, Amer, Sucré, Salé ou tout à la fois version Umami ? Ces cinq saveurs sont créées exclusivement pour Le Petit Victor Hugo. Une fois le pH du cocktail choisi, *l'Acide* s'accompagne d'un Tuna Finger et *l'Amer* d'un délicat ceviche de daurade.

Tout le monde s'y retrouve : fêtards danseront un verre à la main au son des musiciens, quand les plus sages siroteront un pas si sage cocktail sur Le Petit Toit.

