

**« SOUS LA MÊME ÉTOILE »
LES BIENHEUREUX S'INVITENT SUR LA NOUVELLE CARTE DE COCKTAILS
DU BAR LE SYNDICAT**

Les Bienheureux secouent une nouvelle fois le marché des spiritueux et s'invitent sur la nouvelle carte de cocktails du Bar Le Syndicat ! A l'occasion de son 8ème anniversaire, Le Syndicat - adresse parisienne incontournable du 10ème arrondissement de Paris - s'associe à six Chefs français pour imaginer une nouvelle carte de cocktails alliant gastronomie et mixologie. Cet événement est une véritable ode à l'art de vivre à la française. C'est donc tout naturellement que Les Bienheureux ont souhaité collaborer avec Le Syndicat et mettre en avant deux de leurs créations : le **whisky Bellevoye** et le **gin L'Acrobate**.

Pour ce nouveau menu audacieux, les talentueux barmen du Syndicat sont donc allés à la rencontre de six Chefs français de renom pour satisfaire les amateurs de cocktails qui pourront découvrir à partir du 27 septembre 2022, et jusqu'au printemps prochain, cette nouvelle carte comprenant le **cocktail « SÍNDRIA » à base de whisky Bellevoye blanc par Michel Sarran et Thibault Massina.**



n°8 - SÍNDRIA par M. Sarran x T. Massina

Whisky Bellevoye 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 ?

Adresse

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

Horaires

Ouvert tous les jours
de 18h à 20h

À propos de l'entreprise LES BIENHEUREUX

Lancée en 2015, l'entreprise LES BIENHEUREUX secoue le marché des spiritueux par l'innovation pour l'excellence. Concrètement, son équipe de recherche et développement travaille avec des verres noirs et ne finalise pas un produit tant qu'il ne sort pas à l'aveugle devant les parangons du segment. Cette méthode exigeante a permis de créer le whisky BELLEVOYE devenu depuis le leader des whiskies français en chiffres d'affaires ainsi que le rhum premium EL PASADOR DE ORO, marque la plus médaillée du secteur. Encouragée par ces premiers succès, l'entreprise investit désormais 15% de son chiffre d'affaires en recherche et développement pour continuer sur sa lancée. Fondée sur des valeurs d'éthique et d'esthétique, intégralement fiscalisée en France et ne bénéficiant d'aucune subvention, la jeune entreprise s'enorgueillit de n'embaucher qu'en C.D.I. avec un salaire minimum de deux mille euros nets tout en traitant ses fournisseurs comme ses clients. Son taux de croissance annuel moyen de +86% au cours des cinq dernières années lui a permis d'acquérir sa propre brasserie et sa propre distillerie en Charente.

