



Nouvelle carte au [Syndicat](#) : “*Sous la même étoile*” Focus sur les cocktails de Louise Bourrat, gagnante de TOP CHEF 2022

Pour son 8ème anniversaire Le bar [Le Syndicat](#), frappe fort en dévoilant une toute nouvelle carte de cocktails disponibles jusqu'au printemps prochain, qui mêle mixologie et gastronomie.

Pour ce faire, le bar à cocktails du 10ème a fait appel à 6 grands chefs français, pour imaginer avec les bartender de la Maison (comme Thibault Massina) des cocktails soignés, atypiques et résolument détonnants.



Véritable temple de la mixologie, mondialement reconnu et primé dernièrement dans le [World's 50 Best](#), (84ème place, catégorie bar) pour la créativité et la qualité de ses cocktails. Avec cette nouvelle carte Le Syndicat affirme sa place d'un des bars les plus cools de la capitale

Zoom sur les créations de Louise Bourrat

I Know I Can



Ingrédients : Cointreau, Blanche Armagnac, Eau-de-vie d'Acacia, Lactosérum de Corn Flakes, Crème de CBD, Miso et Caroube

Ce cocktail est représentatif **des étapes de vie de Louise Bourrat**, Corn Flakes pour l'enfance, les odeurs de CBD pour l'adolescence, et le miso pour l'âge adulte. Ce joli cocktail à étages, **visuellement kitsch et gustativement sophistiqué, comme une biographie à boire !**

Astras Perdidas



Ingrédients : Gin l'Acrobate au beurre et bourgeons de pin, Distillat de champignon de Paris, Vermouth Blanc, Feuille d'olivier, Eau d'huitre, Concombre, Écume de tagète

Pour ce cocktail, Louise Bourrat a souhaité évoquer **ses terres natales et particulièrement le littoral portugais**. Comme si on buvait la tasse, un cocktail avec **des notes iodées et gourmandes, relevées par la fraîcheur du Gin L'Acrobate et la rondeur du beurre fumé pour une balade maritime**.