



## **Nouvelle carte au [Syndicat](#) : “*Sous la même étoile*” Focus sur les cocktails de Michel Sarran**

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 [Michel Sarran](#)**

# **SINDRIA**

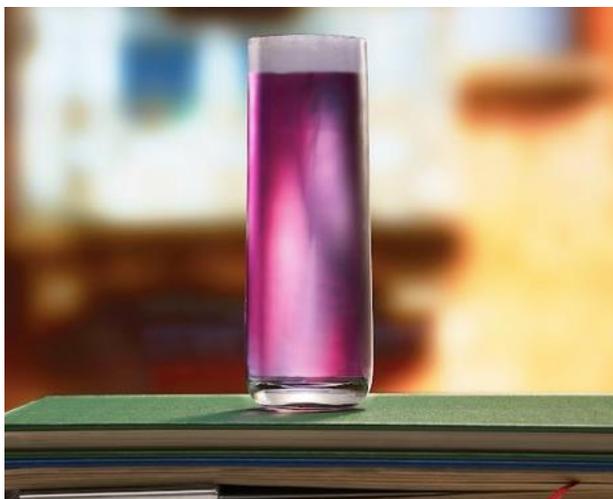


**Ingrédients** : Whisky Bellevoye blanc, Rancio sec infusé au cigare, Pastèque

Ce cocktail célèbre à la fois la cuisine de ce Chef emblématique, mais également l'homme. Sindria associe **la pastèque et la Rancio sec que le Chef utilise dans ses cuisine, avec un infusion subtile de cigare, dont il est amateur.**

Sindria veut dire "pastèque" en catalan mais pourrait vouloir dire "cendrier" pour les non catalophones.

## Picapica



**Ingrédients** : Milk Punch - Armagnac Janneau, Vin de Fronton, Liqueur de violette, Rinquinquin, Melon vert, Béchamel au lait de brebis et gingembre

Ce cocktail **s'inspire du terroir toulousain de Michel Sarran** : fromage de brebis, confiture de violette et vin de Haute-Garonne, **reflets de sa cuisine autant que ses origines**. Sous la forme d'un milk punch clarifié à base de vin rouge et de violette, ce cocktail est surmonté d'une mousse de béchamel au lait de brebis et gingembre.

**Un véritable cocktail gastronomique !**

A retrouver en pièce jointe le communiqué de presse "Sous la même étoile" et [juste ici les visuels et la carte au complet.](#)