



PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920

Petrossian et SISI Bagels s'associent pour un pop-up exclusif du 10 au 13 juin à Paris

Du **10 au 13 juin 2026**, de **8h30 à 16h**, les salons Petrossian du **144 rue de l'Université** à **Paris** ouvrent leurs portes pour une rencontre gourmande, le temps d'un **pop-up exclusif**. **Deux créations savoureuses**, un classique et une même idée : **faire du bagel un moment de luxe décontracté**.





Une rencontre entre street food et luxe marin

Quand l'univers de **SISI Bagels** croise celui de **Petrossian**, c'est un choc élégant entre deux mondes qui n'avaient, a priori, pas vocation à se rencontrer : la **spontanéité urbaine** du **bagel** et la **sophistication intemporelle** des **produits d'exception**.

Le bagel devient un terrain de jeu chic, presque couture, où le **saumon fumé** et le **caviar** dialoguent avec des **textures crémeuses**, des **herbes fraîches** et des **notes croquantes**.

Des créations signatures

Trois recettes seront proposées : le **Bagel Caviar**, exclusif au pop-up, associant cream cheese à l'huile de noisette, ciboulette fraîche, jaune d'œuf émietté, concombre et noisettes concassées pour un jeu de textures tout en finesse ; le **Bagel Saumon**, avec cream cheese monté citron-aneth, saumon fumé, oignons rouges, cornichons malossol et feuilles de câpres, une composition fraîche et structurée ; et enfin le **Egg & Cheese**, version intemporelle et réconfortante du bagel dans sa forme la plus essentielle



www.petrossian.fr