

# ÇA TOURNE

Le Syndicat est connu depuis 5 ans pour attaquer l'image lisse et ancestrale des spiritueux français, détourner avec audace les habitudes et les modes de consommation traditionnels, et s'appuyer sur le talent de ses barmen pour casser les codes. Son nouveau menu ne déroge pas à la règle.

C'est cette fois ci sous la direction créative de Remy Savage - l'un des barmen les plus récompensés au monde - et du head bartender Giovanni Allario, que les barmen du Syndicat vous proposent leurs nouvelles créations - un menu composé de 12 cocktails -

Ce nouveau menu fait le choix d'ouvrir la réflexion sur la question locale - à l'origine du concept du Syndicat - aux problématiques liées à la nature, à la durabilité et aux questions d'écosystème.

En 2020, défendre les spiritueux français exige une mission plus vaste qui intègre une interrogation sur la nature, le temps, et la durabilité : saisonnalité, pérennité des sols, représentation des Hommes qui les travaillent, préservation des savoirs faire et des rites, bonne gestion de la transmission deviennent autant de nouvelles problématiques à aborder pour le Syndicat.

Pour passer ce message, et marquer le tournant conceptuel, le Syndicat appuie son menu sur l'idée symbolique de cycle et de cyclicité : «Ca Tourne».

Cela se traduit symboliquement à la carte par des associations audacieuses, des goûts inattendus et des aliments peu connus qui changent au rythme naturel des saisons?

Abolissant les frontières entre haute gastronomie et mixologie, les barmen se sont appropriés les dernières techniques de clarification, sphérification, fermentation... Ils vous invitent à les accompagner dans ces nouveaux territoires gustatifs.

De nouveaux producteurs ont également été ajoutés à la liste des grands noms déjà représentés dans les précédents menus, amenant ainsi les consommateurs vers une connaissance toujours plus poussée des pépites de notre terroir (eau de vie de bière, vin muté, distillat maison, ...).

Enfin un objet cyclique vient incarner cette carte engagée. Remplaçant la traditionnelle feuille A4, un praxinoscope, inventé en France au 19ème siècle, permet de créer l'illusion de mouvement et donc, de raconter une histoire. C'est grâce à cet objet ludique que vous suivrez, au fil des solstices et équinoxes, les modifications appliquées aux cocktails.

Avec ce menu avant gardiste, et une ambition esthétique affirmée - comme en témoigne l'instagram de l'établissement, plus visuel que jamais avec ce nouveau virage - le Syndicat met à jour l'idéal de pleine conscience qui l'anime depuis son origine et est bien décidé à faire tourner les têtes de ses visiteurs.

Attention dans le virage !

Ca Tourne - Nouveau Menu du Syndicat, à partir du 21 septembre dans 51 rue du Faubourg St Denis.

---

CONTACT PRESSE

Bureau de Presse Pascale Venot - Marie de Pellegars-Malhortie -  
marie@pascalevenot.fr - 06 23 09 72 74