

Glacé

CYRIL LIGNAC





Après La Pâtisserie et La Chocolaterie

CYRIL LIGNAC CRÉE GLACÉ

**une collection de sorbets, glaces & crèmes glacées,
et une nouvelle boutique à Saint-Tropez.**



GLACÉ CYRIL LIGNAC

La Collection se décline pour toutes les occasions
à déguster en flânant dans les ruelles tropéziennes
ou à la maison à Paris et Saint-Tropez grâce aux pots à emporter.

**Savoir-faire artisanal, intensité des fruits, onctuosité des textures
et équilibre de la sucrosité...** Chaque recette a été travaillée avec
le plus grand soin pour vous offrir des créations gourmandes
à savourer toute l'année !



LES PARFUMS

Vanille de Madagascar, Chocolat grand cru Venezuela,
Moka d'Éthiopie bio, Noisette grillée, Caramel à la fleur de Guérande,
Yaourt de la Ferme des Peupliers, Fraise plein fruit,
Abricot du pays, Framboise plein fruit, Cassis de Bourgogne...

**Les ingrédients pour réaliser les sorbets et glaces ont été
sélectionnés avec exigence pour offrir une qualité optimale.**



LES PARFUMS

Pour les plus gourmands, le Chef a travaillé quelques recettes irrésistibles : Vanille Cacahuètes caramélisées, Chocolat Vanille Brownies, Vanille Fraise Meringue, Vanille Caramel Cookies...

Plus de 20 parfums, alliant gourmandise et créativité, sont à déguster en cornet ou en pot, agrémentés de topping : caramel / chocolat / praliné pécan / noix de pécan caramélisées / chantilly.



LA BOUTIQUE

Cyril Lignac a fait appel au cabinet d'architecture **LIAUTARD AND THE QUEEN**, qui avait déjà travaillé sur ses deux adresses tropéziennes, pour imaginer sa nouvelle boutique Glacé.

Située sur le port de Saint-Tropez, la boutique se veut résolument gourmande & dans l'air du temps.



La palette jaune et beige s'inspire des tonalités naturelles des desserts : vanille, caramel blond, pâte sablée.

Le terrazzo au sol introduit une notion minérale, même pâtissière dans sa composition. Il donne du rythme et de la texture.

Les murs en miroir antique Beige Sahara diffusent la lumière plutôt que de la refléter frontalement. Ce choix crée une atmosphère enveloppante, chaleureuse, presque beurrée.

La vitrine est soulignée par un marbre Jaune de Sienne, choisi pour son veinage expressif et sa noblesse intemporelle. Cette pierre naturelle structure le comptoir comme une pièce maîtresse, référence aux codes de la joaillerie, pour mettre en scène le produit avec délicatesse.

Le chêne, présent dans le mobilier et les finitions, ancre le projet dans l'artisanat. Il fait écho au geste, au travail de la main, à cette rigueur simple qui caractérise les créations du Chef.

**GLACÉ EST UN LIEU OÙ LA MATIÈRE RACONTE LE GOÛT.
UN ESPACE GÉNÉREUX, À L'IMAGE DE SON CRÉATEUR.**

Glacé

CYRIL LIGNAC

La Collection de sorbets, glaces et crèmes glacées
du chef Cyril Lignac est disponible à **SAINT-TROPEZ & PARIS**

GLACÉ CYRIL LIGNAC

2 rue Georges Clémenceau, Saint-Tropez

CORNET OU POT : 1 boule 4.5€ / 2 boules 6.5€ / 3 boules 8€

TOPPING : +1€

GLACE À L'ITALIENNE : 4.5€

CYRIL SUNDAE : 10€

LA PÂTISSERIE CYRIL LIGNAC

66 route des Plages, Saint-Tropez

1 rue de l'Annonciade, Saint-Tropez

2 rue de Chaillot, Paris 16e

9 rue Bayen, Paris 17e

Galleries Lafayette Le Gourmet - 35 boulevard Haussmann, Paris 9e

LAPATISSERIECYRILLIGNAC.COM

Click & Collect

DELIVEROO

Livraison IDF

POT : 160ML 7€ / 500ML 18€ / 1L 32€

SAC ISOTHERME : 14 €