



Cyril Lignac, Diego Alary, Théo Lignani

et Toscane & Lucas réinventent l'apéritif avec le ST-GERMAIN® Spritz

À l'approche de l'été, la saison du Spritz par excellence,
la liqueur française à la fleur de sureau met au défi 5 chefs de renom
pour élaborer des recettes d'apéritif uniques à déguster en pairing
avec son cocktail phare, le ST-GERMAIN® Spritz.

Les recettes sont à retrouver dès le 13 juin et jusqu'au 15 juillet sur la
terrasse du Barapapa, installée sur les quais de Seine à Paris.





Un casting de chefs exceptionnel prêts à relever le défi lancé par ST-GERMAIN® !

Depuis plusieurs années, la liqueur à la fleur de sureau **ST-GERMAIN®** remixe le Spritz classique et amer en proposant une version **plus fraîche et plus douce**.

Cette année, la marque a décidé d'aller encore plus loin avec **Le Grand Remix**, un challenge qui vise à réinventer l'apéritif parfait pour accompagner son cocktail signature, le ST-GERMAIN® Spritz. Pour donner vie à cette envie de renouveau et de fraîcheur, ST-GERMAIN® a mis les petits plats dans les grands et a réuni un casting de chefs d'exception, prêts à réinventer les codes de l'apéritif autour du ST-GERMAIN® Spritz.

Cyril Lignac, chef préféré des Français, à la tête de restaurants et pâtisseries à Paris, Saint-Tropez, Londres et Dubaï, **Diego Alary**, chef cuisinier suivi par plus de 4 millions de personnes sur les réseaux sociaux qui s'est fait connaître du grand public en participant à la 11ème saison de Top Chef, **Théo Lignani**, chef à domicile dans le Sud de la France formé au Japon pendant cinq ans, et star des réseaux sociaux et **Toscane & Lucas**, créateurs de contenu food du compte instagram The Way We Want, connus pour leurs recettes gourmandes faites avec amour l'un pour l'autre... Tous se sont prêtés au jeu des défis imaginés par **ST-GERMAIN®**.

Concevoir une bouchée apéritive à partir d'un ingrédient qu'ils détestent, penser une recette avec une sauce piquante sans utiliser de piment, créer un apéritif à partir d'un souvenir d'enfance, cuisiner un trompe l'œil... Une série d'épreuves créatives qui promet de bousculer les codes de l'apéritif traditionnel et d'inspirer de nouvelles façons d'accompagner le **ST-GERMAIN® Spritz**.



Quatre recettes uniques, entre audace, fraîcheur et créativité

La talentueuse brigade réunie par ST-GERMAIN® a redoublé de créativité pour proposer des recettes originales qui se marient parfaitement avec la douceur et la fraîcheur du ST-GERMAIN® Spritz.

Cyril Lignac, qui a dû réaliser une bouchée gourmande piquante mais sans utiliser de piment, a imaginé une **fine tartelette, petits pois menthe - wasabi et tartare de thon rouge**. Une bouchée délicate, gourmande et subtilement relevée.



Diego Alary, guidé par des influences méditerranéennes, propose un **mini panini encornets et aïoli**, twisté par le fondant des poivrons confits. Une bouchée pleine de caractère, chaleureuse et inspirée de ses voyages, qui convoque l'esprit du Sud avec audace et simplicité.



Théo Lignani, lui, a créé un apéritif façon trompe l'œil sucré-salé qui joue sur la gourmandise et la texture, avec des **croquettes de riz façon arancini au cœur coulant de mozzarella**, le tout accompagné d'une sauce mayonnaise miso qui apporte une profondeur umami et une touche acidulée inattendue.



Toscane & Lucas, le duo créatif de **The Way We Want**, cassent les codes avec une réinterprétation du crispy rice japonais.

Leur **Spicy Tuna Crispy Rice** associe riz à sushi croustillant parfumé au kombu, thon cru, mayonnaise Kewpie, sriracha, ponzu, jalapeños et cébette.

Une bouchée moderne, pleine d'énergie, qui joue avec les contrastes et les épices.



Une carte exclusive à découvrir cet été, semaine après semaine, sur la terrasse du Barapapa à Paris

À partir du **13 juin**, les recettes pensées par les Chefs seront proposées à la dégustation en exclusivité au Barapapa, un lieu convivial situé au bord de l'eau, au 11 Port de la Rapée dans le 12ème arrondissement de la capitale.

Pensée comme une parenthèse estivale, la terrasse se pare aux couleurs de ST-GERMAIN® pour offrir une expérience immersive, entre gastronomie et mixologie. **Semaine après semaine, du 13 juin au 15 juillet, tous les jours de 17h à 21h, les 100 premiers clients qui commandent un ST-GERMAIN® Spritz auront la chance de le voir accompagné d'une bouchée pensée par les chefs.**

Semaine 1 – Du 13 au 23 juin :

Fine tartelette, petits pois menthe - wasabi, tartare de thon rouge par **Cyril Lignac**

Semaine 2 – Du 24 au 30 juin :

Mini panini encornets et aïoli par **Diego Alary**

Semaine 3 – Du 1er au 7 juillet :

Croquettes de riz façon arancini au cœur coulant de mozzarella par **Théo Lignani**

Semaine 4 – Du 8 au 15 juillet :

Spicy Tuna Crispy Rice par **Toscane & Lucas**



À PROPOS DE ST-GERMAIN®

Liqueur élaborée en France à partir de fleurs de sureau fraîches, ST-GERMAIN® a été lancé en 2007, par l'Américain Rob Cooper. Baptisée en hommage à Saint-Germain-des-Prés, le mythique quartier parisien, elle est le fruit de la fascination de ce distillateur pour la France, son histoire et ses spiritueux (une expertise héritée de son grand-père, N.J. Sky Cooper, créateur, en 1987, de la liqueur Chambord). Fidèle à la pureté d'une recette, sans agent conservateur ni arômes

artificiels, la liqueur ST-GERMAIN® garantit la plus délicate expression de la fleur de sureau aux parfums de fruits exotiques, de pamplemousse et de poire avec une touche d'agrumes. Florale et fruitée, dans sa sublime bouteille iconique, la liqueur ST-GERMAIN a conquis le monde, appréciée pour elle-même, comme pour sa polyvalence