



# LA PÂTISSERIE

CYRIL LIGNAC

SAINT-TROPEZ

DOSSIER DE PRESSE  
AVRIL 2022



Pour leur toute première ouverture hors de Paris, Cyril Lignac & Benoit Couvrand ont choisi Saint-Tropez, l'un des plus beaux villages de la Côte d'Azur.

La boutique propose les signatures de la maison comme des créations exclusives. Elle est dotée de son propre Atelier de création afin d'assurer une production quotidienne et ce, toute l'année !

*« J'ai découvert Saint-Tropez pendant l'hiver, à contretemps de l'effervescence estivale. J'ai aimé son état d'esprit, ses ruelles colorées et son vieux port emblématique. Je me suis imprégné de cette mer turquoise, sublime, de ces influences méridionales, ces lumières de Provence...*

*Un cadre exceptionnel pour ouvrir une boutique La Pâtisserie. »*

*Cyril Lignac.*

# L'IDENTITÉ

## La boutique

La Pâtisserie Cyril Lignac Saint-Tropez, imaginée par le cabinet d'architecture Liautard and the Queen, a été pensée comme un commerce de proximité, véritable lieu de vie pour les habitants du village.

La boutique, aux allures de maison provençale, s'inscrit naturellement dans les codes du Sud de la France avec ses tuiles méditerranéennes, sa façade enduite, ses persiennes aux fenêtres, ses oliviers et agrumes accueillants.

À l'intérieur, les enduits texturés des murs, les poutres apparentes en chêne, le sol en terrazzo beige-sable, les carreaux de céramique ocres et l'utilisation de matières naturelles confèrent chaleur et convivialité au lieu.

D'un côté, l'Atelier où sont confectionnés chaque jour les pâtisseries, pains et viennoiseries ; de l'autre, l'espace de vente et ses comptoirs en marbre couleur sable et en chêne griffé où trônent les créations. L'arrondi des vitrines marque d'autant plus la gourmandise ; les étagères aux bords cannelés ne sont pas sans rappeler les biscuits d'antan.

## Les packagings

L'identité graphique a été pensée par les Ateliers Saint-Lazare.

Bleu pour les pâtisseries, gris perle pour les pains et les viennoiseries.

Le code couleur qu'on retrouve sur les sacs constellés d'éclats aquarelles évoque irrésistiblement les morceaux d'une tablette de chocolat, des brisures de noisettes ou les dernières miettes d'un gâteau.



## L'OFFRE

Saint-Tropez aura l'exclusivité de quelques créations faisant la part belle aux fruits frais et aux saveurs méridionales comme une élégante Pavlova aux fruits de saison, une Tarte fine aux abricots, une Tropicéenne, un Éclair à la cerise, un Financier aux framboises ou encore une Brioche au sucre et à la fleur d'oranger. Sans oublier la Pissaladière et la Focaccia en exclusivité !

Parmi les incontournables, on retrouve le Baba au rhum copieusement surmonté de sa crème chantilly à la vanille Bourbon, la Tarte citron, le Royal Chocolat ou encore la Tarte framboise, signature de l'été, alliant la douceur d'une crème légère au lait d'amandes et l'acidulé des framboises fraîches garnies de compotée de framboises.

La première création signature de La Pâtisserie Cyril Lignac, L'Equinoxe, avec sa crème légère à la vanille Bourbon, son cœur caramel et son biscuit croustillant au Spéculoos, s'invite également dans le Sud. Sa robe charbon est facilement identifiable et lui confère une note très glamour-chic.

Du côté des boulangers, une collection de pains, viennoiseries et goûters sera proposée tout au long de la journée : Tigré, Chocolatine, Cake marbré, Pain de mie aux céréales, Pain petit épeautre, Tourte de meule, Pain au sarrasin, Pan bagnat...

Pour les amateurs de chocolat, La Pâtisserie Cyril Lignac propose également les produits phares de La Chocolaterie : tablettes de chocolat, barres chocolatées, pâte à tartiner, et évidemment les emblématiques oursours guimauve.





Dans une perpétuelle quête de traçabilité et de qualité, les Chefs ont choisi de travailler avec des producteurs passionnés, garants d'une qualité régulière et implantés majoritairement au plus proche de la production.

Les fruits frais viennent de petits producteurs implantés sur le pourtour méditerranéen ; les farines utilisées proviennent exclusivement de la Minoterie Viron, réputée pour son savoir-faire et sa rigueur dans la sélection des meilleurs blés ; le beurre est un beurre frais des Charentes Poitou ; L'Or des Prés fournit l'ensemble de la laiterie.

Notre production artisanale repose sur le savoir-faire de nos pâtissiers et chocolatiers, tous guidés au quotidien par les Chefs Cyril Lignac & Benoit Couvrant.

## LE DUO

En 2011, le Chef cuisinier & pâtissier Cyril Lignac rencontre le Chef pâtissier Benoit Couvrand.

Tous deux partagent cette même vision du beau, du bon, du savoir-faire pâtissier et cette envie de créer une aventure humaine autour du sucré.

*« Nous nous sommes tout de suite bien entendu avec Cyril. On parlait produit, philosophie, façon de travailler et nous nous sommes aperçus que nous étions très complémentaires. J'apprécie travailler avec lui car il sait exactement où il souhaite aller, quelle orientation prendre, il a des convictions et une vision du métier que je partage. » Benoit Couvrand.*

Ils créent ensemble La Pâtisserie Cyril Lignac et imaginent une collection de pâtisseries allant des emblèmes de la tradition française comme le Baba au rhum aux créations exclusives comme l'Equinoxe.

*« Avec Benoit, nous travaillons des pâtisseries ancrées dans la tradition tout en étant tournées vers la modernité. Les créations se font à deux, en fonction des envies, des saisons, des techniques chaque jour perfectionnées. » Cyril Lignac.*

Aujourd'hui, le duo est à la tête de cinq boutiques La Pâtisserie, d'une boutique La Chocolaterie et d'un Atelier de création situés à Paris. Saint-Tropez, avec sa boutique de 41m<sup>2</sup> et son propre Atelier de création, constitue la toute première ouverture en dehors de Paris.



# LA PÂTISSERIE



*de Cyril Lignac*

## INFORMATIONS PRATIQUES

La Pâtisserie Cyril Lignac Saint-Tropez

66 Route des Plages

83990 Saint-Tropez

+33 (0)4 98 13 78 73

Ouverte toute l'année

Lundi à dimanche de 7:00 à 20:00

[www.cyrillignac.com](http://www.cyrillignac.com)

