Sylvian Lucas, le visage d’une nouvelle génération de pâtissiers français

Avec un talent distinctif, une passion découverte sur le tard et un itinéraire jalonné de rencontres déterminantes, Sylvian Lucas s'impose comme une figure montante de l’art pâtissier. À travers son approche mêlant rigueur, créativité et audace, **il incarne une nouvelle génération d’artisans pâtissiers** capables de réinventer les classiques tout en respectant la tradition.

Une enfance placée sous le signe de la créativité

Sylvian Lucas a grandi dans un environnement où l’art et l’expression créative étaient omniprésents. Il réalise ses premiers plats à l’âge de huit ans : des lasagnes et un tiramisu, posant ainsi les bases d’une future carrière qui deviendra sa vocation.

À 22 ans, Sylvian Lucas quitte son cursus d’ingénieur du son pour se lancer dans la pâtisserie. Cette transition atypique lui a permis d’intégrer une rigueur méthodologique et un sens aigu de l’esthétique à sa nouvelle voie professionnelle. Chaque étape de son parcours témoigne de son engagement et de sa capacité à innover tout en restant fidèle à ses inspirations artistiques.

Des expériences marquantes aux quatre coins de l'Île-de-France

Montigny-le-Bretonneux marque ses débuts. Pendant trois ans, il perfectionne son art dans une boulangerie-pâtisserie réputée, où il participe à un événement mémorable : une journée dédiée à l'éclair, avec une quarantaine de déclinaisons, qui lui permet de collaborer avec le chef *Sébastien Serveau*.
Il poursuit à **Versailles**, où il évolue comme chef d'équipe. Chaque matin, il arpente le marché Notre-Dame pour sélectionner lui-même les meilleurs fruits et légumes, soulignant son attachement aux produits locaux et de qualité.
À **Meudon**, il décroche son premier poste de chef pâtissier, défiant les attentes en dirigeant une équipe qui inclut son prédécesseur. Cette expérience développe ses compétences managériales et renforce sa capacité à diriger avec assurance.

Paris, un tournant dans sa carrière

Son entrée chez **Paris Society** marque une nouvelle étape.

Il participe à l'ouverture de **Coco**, le restaurant iconique de l'Opéra Garnier, où il collabore avec *Kevin Lacote* pour concevoir **le laboratoire de pâtisserie**. Pendant ces quatre années et demie dans cet environnement prestigieux, il travaille aux côtés de figures emblématiques telles que *Yazid Ichemrahen, Jeffrey Cagnes, Cyril Lignac et Arnaud Delmontel*.

En 2023, il crée un œuf de Pâques en chocolat pour SO/PARIS, une première collaboration marquant le début de sa relation avec l'hôtel au sein du restaurant **Bonnie**.

Un chef pâtissier au style affirmé et en perpétuelle évolution

Aujourd'hui, chef pâtissier au **SO/PARIS**, Sylvian Lucas se distingue par son approche contemporaine de la pâtisserie. À la fois fidèle aux techniques classiques et avide d'explorer de nouvelles textures et saveurs, il conçoit des créations qui reflètent son amour pour les produits frais et son souci du détail.

Une passion et un savoir-faire à suivre

"Créer un dessert, c'est comme composer une chanson ou dessiner un plan : c'est trouver l'équilibre parfait entre esthétique, goût et émotion." – Sylvian Lucas

A propos du SO/PARIS

SO/ est une collection prisée d'hôtels, étroitement liée au monde de la mode. Faisant ses débuts sur la scène hôtelière mondiale en 2011, SO/ continue de capter l'attention avec son design avant-gardiste et son approche créative du luxe. SO/ est renommé pour ses collaborations de mode signature, ayant collaboré avec certains des créateurs renommés, notamment Guillaume Henry, Christian Lacroix et Viktor&Rolf, pour créer des espaces, des uniformes, et des expériences lifestyle et raffinés.

Les hôtels SO/ sont situés dans les villes destinations les plus stylées du monde, notamment Berlin, Bangkok, Paris, Dubaï et plus récemment les Maldives.

La collection SO/ fait partie d'Ennismore, un portefeuille de marques emblématiques aux visions uniques et créatives. ennismore.com