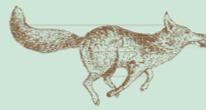




X



YANN COUVREUR
PÂTISSERIE
PARIS

YANN COUVREUR RÉINVENTE LE BABA AVEC LA LIQUEUR ST-GERMAIN®

ST-GERMAIN®, la célèbre liqueur française à la fleur de sureau, poursuit son pakenariat avec le chef pâtissier Yann Couvreur.

Ensemble, ils réinventent le baba, emblème de la pâtisserie française, en lui apportant une touche de légèreté et de douceur grâce aux arômes de la fleur de sureau.



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Une création disponible en édition limitée

La texture moelleuse du baba, agrémentée de la douceur de la liqueur, propose une expérience gustative unique, où tradition et modernité se rencontrent harmonieusement. Ce dessek reflète l'audace créative et le savoir-faire qui unissent les deux maisons.

« Là où le rhum impose sa puissance, ST-GERMAIN® se distingue par sa douceur et ses arômes floraux délicats, qui s'harmonisent parfaitement avec la texture légère de la pâte du baba et avec la gourmandise de la chantilly à l'amande. Ces notes de sureau, à la fois sucrées et légèrement acidulées, permettent de proposer une version plus fraîche et plus subtile » décrit Yann Couvreur.

Cette création unique invite les amateurs de pâtisserie et de spiritueux à découvrir une nouvelle expérience sensorielle, au croisement de deux univers empreints de raffinement et de modernité.

Une alliance gourmande et raffinée

Déjà remarqués pour leurs collaborations gourmandes, le duo formé par ST-GERMAIN® et Yann Couvreur Pâtisserie revisite un grand classique de la pâtisserie française : le baba. En combinant l'élégance florale de la liqueur à la créativité du chef pâtissier, ce dessek intemporel s'offre une touche de fraîcheur et de modernité.

Le chef pâtissier Yann Couvreur privilégie les produits de saison et de qualité en n'utilisant aucun colorant pour sublimer ses créations. Ici, le baba est imprégné d'un sirop à la liqueur ST-GERMAIN®, elle-même élaborée à partir de fleurs de sureau fraîches cueillies à la main chaque printemps. Le dessek est surmonté d'une compotée de poire et d'une ganache à l'amande, le tout délicatement décoré d'amandes fraîches râpées.

Cette interprétation moderne met en lumière la finesse des arômes naturels et floraux de la liqueur, tout en respectant l'essence du dessek pour une création qui allie tradition, fraîcheur et innovation avec élégance. Pour parfaire cette expérience, le baba signé Yann Couvreur Pâtisserie s'accompagne idéalement d'un ST-GERMAIN® Spritz Poiré.

Le baba à la liqueur ST-GERMAIN® sera proposé en édition limitée dans toutes les boutiques parisiennes Yann Couvreur Pâtisserie à partir du 1^{er} février et jusqu'au 30 mars, au prix de 7,50€.

La recette du ST-GERMAIN® Spritz Poiré

Ingrédients

4 cl de liqueur ST-GERMAIN®
6 cl de Poiré
6 cl de Ginger Ale
Tranche de poire
Anis étoilé

- Remplir un verre de glaçon
- Verser la liqueur ST-GERMAIN®, le Poiré et le Ginger Ale
- Ajouter une fine tranche de poire et l'anis étoilé

Ce cocktail contient 1,2 unités d'alcool



A PROPOS DE ST-GERMAIN®

Liqueur élaborée en France à partir de fleurs de sureau fraîches, ST-GERMAIN® a été lancée 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.

www.stgermainliqueur.com

A PROPOS DE YANN COUVREUR

Brillant et créatif, Yann Couvreur est l'une des figures emblématiques de la nouvelle génération de pâtissiers français. Après avoir fait ses armes dans les plus beaux palaces, il vole de ses propres ailes et ouvre une première boutique à Paris en 2016. Sa pâtisserie de saison 100 % naturelle avec 0 colorant et un équilibre du goût dont il a le secret met en valeur les saveurs intenses des fruits ou des épices.

Aujourd'hui, avec 11 boutiques parisiennes, trois adresses à Miami, deux adresses à Dubaï, une adresse à Doha, une adresse à Riyad et une adresse à Abu Dhabi, Yann Couvreur continue de nous régaler à travers des créations toujours aussi iconiques.

www.yanncouvreur.com