

YANN COUVREUR PÂTISSERIE x LE DOMAINE DE MURTOLI



YANN COUVREUR
PÂTISSERIE
PARIS



DOMAINE DE MURTOLI



UNE DEUXIÈME SAISON ENTRE CRÉATION PÂTISSIÈRE ET ART DE VIVRE CORSE

Pour la deuxième année consécutive, le groupe Yann Couvreur Pâtisserie collabore avec le Domaine de Murtoli et signe désormais l'ensemble de l'offre sucrée du domaine pour la saison 2026.

Le Domaine de Murtoli s'est appuyé sur l'expertise de cette maison d'excellence, reconnue pour son savoir-faire pâtissier, son niveau d'exigence et sa capacité à concevoir et déployer des expériences sucrées sur-mesure en parfaite résonance avec l'identité des établissements les plus prestigieux. Pensée comme une véritable rencontre entre une maison pâtissière contemporaine et l'un des lieux les plus singuliers de Méditerranée, cette collaboration s'inscrit dans une approche globale où création, hospitalité et excellence opérationnelle dialoguent en permanence.

Au cœur du maquis corse, entre mer, montagne et terres agricoles préservées, le Domaine de Murtoli déploie une vision rare de l'hospitalité où chaque détail dialogue avec le territoire. C'est dans cet esprit que les équipes de Yann Couvreur Pâtisserie ont imaginé une proposition pâtissière entièrement exclusive, conçue en lien étroit avec l'ADN du domaine, son rythme de vie et ses différents univers de restauration, et produite chaque jour par la brigade de pâtisseries constituée et formée par Yann Couvreur Pâtisserie.

Cette saison, le chef signe l'ensemble des cartes desserts des restaurants du domaine, mais également toute l'offre sucrée événementielle, les créations des petits-déjeuners et brunchs ainsi qu'un accompagnement global autour de l'expérience pâtissière. Plus qu'une collaboration culinaire, ce partenariat illustre la capacité de la maison Yann Couvreur pâtisserie à

imaginer, structurer et piloter une offre sucrée complète pour des établissements d'exception, en parfaite adéquation avec leur identité et leurs enjeux opérationnels.

Pensées exclusivement pour Murtoli, les créations mettent à l'honneur une approche sincère, saisonnière et profondément ancrée dans le terroir corse. Agrumes, herbes sauvages, immortelle, figues, miel, fruits du verger ou plantes aromatiques cultivées sur le domaine nourrissent une écriture pâtissière sensible et vivante, où la gourmandise reste toujours liée au lieu.



TROIS RESTAURANTS, TROIS ÉCRITURES SUCRÉES DISTINCTES

Au cœur de cette collaboration, Yann Couvreur imagine des créations exclusives pour les trois restaurants emblématiques du domaine orchestrés par le Chef Laurent Renard, chacun possédant sa propre identité culinaire et émotionnelle.

LA TABLE DE LA PLAGE

Face à la Méditerranée, La Table de la Plage incarne l'énergie estivale et solaire de Murtoli. Restaurant le plus fréquenté du domaine, ce lieu iconique représente également le défi opérationnel le plus important pour les équipes du chef. Dans cet environnement balnéaire premium où le rythme soutenu impose une précision constante, Yann Couvreur imagine une pâtisserie fraîche, immédiate et généreuse, pensée comme le prolongement naturel d'un déjeuner face à la mer.

LA TABLE DE LA GROTTA

Nichée dans une grotte naturelle à flanc de montagne, La Table de la Grotte offre une expérience immersive, presque minérale. Dans cette atmosphère intimiste et brute, la pâtisserie se fait plus instinctive et organique. Les créations y dialoguent avec les textures de la roche, les parfums du maquis et la rusticité élégante du lieu.



LA TABLE DE LA FERME

Au cœur du Domaine de Murtoli, La Table de la Ferme propose une cuisine locavore et évolutive, profondément ancrée dans le terroir insulaire. Au fil des saisons, l'expérience culinaire se décline entre une table gastronomique étoilée proposée les soirs d'été, une cuisine semi-gastronomique de saison, et une sélection de piattini aux accents corses à partager dans un esprit convivial et décontracté. Pour cette table d'exception, Yann Couvreur signe des desserts précis et épurés, pensés comme le prolongement naturel du récit gastronomique imaginé par le chef Laurent Renard.

À travers cette collaboration avec le Domaine de Murtoli, Yann Couvreur affirme ainsi une vision contemporaine de la pâtisserie hospitality : une approche globale capable d'accompagner des hôtels, resorts, domaines privés et lieux lifestyle dans la création d'univers sucrés exclusifs, tout en assurant leur déploiement opérationnel au quotidien.

Plus qu'une collaboration culinaire, Murtoli devient aujourd'hui la démonstration d'un savoir-faire où création, hospitalité et excellence opérationnelle ne font qu'un.



Au-delà des restaurants, la maison Yann Couvreur accompagne également toute l'offre événementielle du domaine : mariages, anniversaires, repas privés et expériences sur-mesure. Chaque projet donne lieu à une réflexion spécifique autour du lieu, du moment et des envies des clients, avec une capacité à imaginer aussi bien une pièce spectaculaire qu'une offre complète pensée dans les moindres détails.

