



YANN COUVREUR
PÂTISSERIE
PARIS

YANN COUVREUR INAUGURE SON PREMIER CAFE-PATISSERIE

— ^
à Miami





Ouvert fin mars, ce café animé, dirigé par le célèbre chef pâtissier parisien Yann Couvreur, introduit l'art de vivre à la française dans le quartier artistique de Wynwood à Miami.

au sein d'autres villes à travers le monde. Après s'être imposé comme l'un des pâtisseries les plus connus de sa génération, Yann Couvreur jette son dévolu sur Miami, avec pour objectif de reproduire son succès dans ce paysage culinaire américain dynamique. «Pour cette destination unique, les codes traditionnels français sont réinterprétés pour donner le ton de l'épanouissement de la marque, en embrassant l'esprit plus festif de Miami que l'on retrouve dans le mur miroir coloré ainsi que la devanture du café qui a été imaginée aux couleurs de la ville vibrante dans un esprit plus graphique», explique l'architecte et designer du Yann Couvreur Café, Charles Zana.



Dans son café-restaurant, le plus grand jamais ouvert depuis la création de la marque, Yann Couvreur va au-delà des pâtisseries et propose une restauration raffinée tout au long de la journée, avec un petit-déjeuner, un déjeuner et un brunch quotidiens, ainsi que la possibilité de commander en ligne pour livraison et retrait.



Le Yann Couvreur Café est une incarnation authentique de l'art de vivre à la française, intégrant parfaitement ce mode de vie serein dans toutes ses facettes, y compris le design, la cuisine et l'hospitalité. Le restaurant-café de 232m2, conçu par l'architecte et designer d'intérieur français de renom Charles Zana, dispose de beaux espaces intérieurs et extérieurs. L'endroit se veut chaleureux et moderne avec des matériaux naturels aux tons chauds, tels que le travertin et le bouleau. Les murs, ornés de céramique italienne, s'ouvrent sur la cuisine et les comptoirs en travertin doré joliment habillés avec six luminaires dra-pés qui reprennent les codes des moules



PARIS, France – 26 Mars 2024 – Le chef Yann Couvreur, pâtissier français réputé pour ses créations à la fois raffinées et accessibles, a ouvert cette fin mars son premier restaurant américain, le Yann Couvreur Café dans le quartier de Wynwood, à Miami. Cette expansion marque une étape importante pour le chef de renommée internationale, qui dispose actuellement de 17 boutiques à Paris, Séoul, Dubaï, Riyad, Doha et



à gâteaux.

«Wynwood était une évidence pour nous - la première fois que nous sommes entrés dans le quartier, nous sommes tombés amoureux de la diversité, de la culture et de l'atmosphère. Rappelant le quartier dans lequel nous avons ouvert notre

première boutique - Belleville dans le 10^e arrondissement de Paris - il était évident pour nous d'ouvrir notre premier café phare dans un quartier aussi unique», déclare Benjamin Guedj, fondateur et directeur général de l'entreprise. «J'ai même pris la décision de m'installer aux États-

Unis - le fait de déplacer les opérations dans cette ville montre notre engagement à porter notre expérience

de café mondialement reconnue vers de nou-

veaux sommets.»

Le menu met en avant les meilleurs ingrédients locaux de saison, toujours sans ajout d'arômes artificiels ou de conservateurs.

Chaque client a le droit à un accueil - une madeleine chaude - avant de découvrir une carte de créations françaises twistées avec modernité : la «tartine Saumon» avec saumon fumé des Appalaches, fromage à la crème au citron et micro-algues locales

Superiors Farms sur un pain levain multi graines grillé ; le «Tuna Melt» avec une brioche grillée, fromage cheddar et mélange de thon signé Yann Couvreur Café ; la traditionnelle «Baguette et Beurre» ; ou encore le «French Toast» caramélisé ; la salade niçoise

servie à table; et le favori du chef Couvreur, «l'Œuf à la Coque» accompagné de toasts briochés et garnis de caviar Petrossian. Pour les desserts, on retrouve les classiques de la pâtisserie avec son célèbre Mille-feuille à la vanille bleue, et autres gourmandises.

«En tant que chef, ma vision pour ce café est de mélanger mon identité culinaire avec la culture vibrante de la cuisine américaine. En apportant mon expertise aux États-Unis, j'ai l'intention d'insuffler aux classiques américains une touche française unique, en créant un menu inoubliable qui célèbre à la fois la tradition et l'innovation», déclare le chef

Yann Couvreur.

Et pour la suite ? Yann

Couvreur Pâtisserie prévoit d'ouvrir un autre établissement dans les quartiers de Coconut Grove et d'Aventura à Miami, avant de s'étendre à d'autres villes, notamment New York, Los Angeles et San Francisco.



A PROPOS DE YANN COUVREUR CAFÉ

Dirigé par le chef pâtissier parisien Yann Couvreur, le Yann Couvreur Café propose une nouvelle approche des pâtisseries françaises classiques et des plats salés, avec un engagement inébranlable à n'utiliser que les ingrédients de la meilleure qualité possible. Les produits proposés sont à la fois luxueux et accessibles, avec un équilibre délicat des saveurs et sans ajout d'arômes artificiels ou de conservateurs. Yann Couvreur est réputé pour son savoir-faire culinaire méticuleux et son souci du détail. Le café-restaurant situé dans le quartier de Wynwood à Miami apporte l'art de vivre à la française dans la ville américaine - où les clients sont encouragés à ralentir et à prendre le temps d'apprécier les petits plaisirs de la vie à chaque bouchée. Yann Couvreur tient également un stand au Food Hall de Downtown Miami, Julia & Henry Pour plus d'informations sur le Yann Couvreur Café, veuillez consulter le site suivant yanncouvreur.us.

Instagram : @yanncouvreur_usa

Yann Couvreur Café Wynwood
2243 NW 2nd Ave, Miami, FL
33127

Ouvert du lundi au dimanche
de 8h à 17h.
Un service de voiturier sera disponible
pour tous les clients du vendredi au
dimanche de 10h à 17h.

Pour plus d'informations sur Yann
Couvreur Café, veuillez consulter le site
suivant www.yanncouvreur.us



YANN COUVREUR
PÂTISSERIE
PARIS