



YAYA

YAYA SE TRANSFORME EN CHALET GREC :

L'APRÈS-SKI MÉDITERRANÉEN DÉBARQUE EN VILLE

Cet hiver, YAYA quitte les Cyclades pour gravir symboliquement les sommets du mont Taygète. Les restaurants adoptent l'allure d'un chalet grec où l'esprit montagnard s'invite à la générosité méditerranéenne. Peaux de bêtes, plaids moelleux, bougies et chaleur festive : YAYA chante un air d'altitude au cœur de la ville et réinvente l'après-ski en version solaire.

Pour célébrer cette transformation, Juan Arbelaez convie deux talents de la gastronomie – Kilian Franceschi et Jeffrey Cagnes – qui signent chacun une création exclusive, subtilement twistée à la grecque.

Côté salé, Kilian Franceschi revisite la pita façon savoyarde et propose un véritable plat de saison réconfortant : confit d'agneau au miel, ragoût de gigantes et petits légumes, enveloppés dans une crêpe de polenta et crème de vieux comté. Côté sucré, Jeffrey Cagnes propose une tarte au citron au parfum méditerranéen : huile d'olive grecque infusée au basilic, fraîche, acidulée et lumineuse – un dessert qui réchauffe l'hiver.



Pour accompagner ces créations, YAYA s'associe à Lillet et dévoile une carte de cocktails réconfortants : Lillet Blanc, Lillet Rosé, Lillet Rouge et un mocktail à base de Beefeater 0.0 (la marque de Gin éponyme mais sans alcool).

À la nuit tombée, du jeudi au samedi dans les restaurants de Lille, Rennes et Paris Secretan, l'ambiance s'anime : DJ sets, danse sur les tables et verres qui s'entrechoquent... Chez YAYA, l'hiver est tout sauf ennuyeux.



JEFFREY CAGNES

LA PÂTISSERIE ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Symbole d'une pâtisserie en mouvement, Jeffrey Cagnes incarne avec authenticité un équilibre entre respect des traditions et expression personnelle, sans jamais faire de compromis. Depuis l'ouverture de sa première boutique parisienne en 2021 – suivie de trois nouvelles adresses et un atelier – il propose une pâtisserie moderne, multiculturelle, animée par le partage et la transmission.

Pour YAYA, il signe sa tarte au citron à l'huile d'olive infusée au basilic : une création fraîche, acidulée et solaire, véritable signature du chef. Elle revisite un grand classique en version méditerranéenne et apporte une touche lumineuse aux chalets YAYA.

KILIAN FRANCESCHI :

ENTRE RIGUEUR ALPINE ET INSPIRATIONS MÉDITERRANÉENNES

Passionné depuis l'enfance, Kilian Franceschi découvre sa vocation aux Morainières avant de perfectionner sa technique dans l'institution alpine La Bouitte. Sa carrière prend un tournant déterminant lorsqu'il s'envole pour la Grèce comme chef privé : une expérience qui lui ouvre de nouveaux horizons, entre liberté créative, lieux d'exception et immersion méditerranéenne. Installé aujourd'hui à Rennes, où il prépare l'ouverture de son propre restaurant, il développe une cuisine à son image : précise, généreuse et chaleureuse.

Pour YAYA, il revisite la pita en un plat d'hiver audacieux : confit d'agneau au miel et légumes enveloppés dans une crêpe de polenta gratinée au vieux comté, hommage croisé aux Alpes et à la Méditerranée.



YAYA

INFORMATIONS PRATIQUES :

PLAT - Kilian Franceschi :

Confit d'agneau au miel, ragoût de gigantes & légumes,
crêpe de polenta, siphon au vieux Comté - 24 €

DESSERT - Jeffrey Cagnes :

Tarte au citron, huile infusée au basilic - 12 €

YAYA x LILLET

Black Olympe 12 €

Winter Greek Spritz 12 €

Vesper Snow 13 €

MOCKTAILS

Olympus Mule 11 €

Winter Tonic 0.0 11 €

Beefeater 0.0, tonic

Offre disponible du 1er décembre au 15 mars :

YAYA Secrétan - 33 avenue Secrétan, 75019 Paris

YAYA La Défense* - 15 Parvis de La Défense, 92800 Puteaux
(*sauf programmations festives et musicales)

YAYA Lille - 92 rue de Gand, 59800 Lille

YAYA Rennes - 25 rue de Penhoët, 35000 Rennes

yayarestaurant.com

