

**ST-GERMAIN®**

X



YANN COUVREUR  
PÂTISSERIE  
PARIS

## LE COMPTOIR ST-GERMAIN : LA RENCONTRE INÉDITE DE ST-GERMAIN® ET DU CHEF PÂTISSIER YANN COUVREUR !



**DU 7 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE 2023, LA LIQUEUR ST-GERMAIN®,  
S'INSTALLE DANS LA PÂTISSERIE DE YANN COUVREUR, AU 23 BIS RUE DES  
ROSIERS À PARIS.**

**Durant un mois, du mercredi au samedi de 20h à 22h30, la pâtisserie de la rue  
des Rosiers de Yann Couvreur devient le Comptoir St -Germain. Un lieu totalement  
inédit de dégustation de pâtisseries et de cocktails St-Germain.**

Pour l'occasion, le célèbre Chef Pâtissier et la liqueur française ont imaginé  
quatre accords exclusifs « pâtisserie-cocktails » à déguster en pairing, dont une  
association spécialement créée pour l'occasion : **LE MIRAFLORE** et le cocktail  
**FLEUR DE FIGUIER.**

*A découvrir dès le jeudi 7 septembre au Comptoir St-Germain.*

**ST-GERMAIN**

X



YANN COUVREUR  
PÂTISSERIE  
PARIS

## LA CRÉATION PÂTISSIÈRE **LE MIRAFLORE** À DÉGUSTER EN ASSOCIATION AVEC LE COCKTAIL **FLEUR DE FIGUIER**.



« La liqueur *St-Germain*, élaborée à partir de fleurs de sureau sauvages, s'harmonise parfaitement avec la pâtisserie et a ouvert un champ infini de créativité pour la réalisation de ce gâteau unique et exclusif aux délicieuses saveurs de mirabelles et de vanille. Au-delà de l'aspect culinaire, cette expérience a également été une aventure humaine enrichissante, marquée par de belles rencontres entre nos équipes respectives tout au long de la préparation de ce projet. C'est grâce à tous ces éléments réunis que ce partenariat a pu voir le jour », déclare Yann Couvreur.



Du 7 septembre au 7 octobre prochain, tous les gourmands, gourmets, curieux, amoureux de nouvelles expériences gustatives, pourront déguster au Comptoir St-Germain la pâtisserie **Le Miraflore** de Yann Couvreur accompagnée du cocktail **Fleur de Figuier** imaginé par Lucie Noppe, brand ambassadrice St-Germain.

Trois autres associations pâtisseries-cocktails seront également proposées à la vente.

## 4 associations inédites St-Germain® x Yann Couvreur à déguster en pairing au Comptoir St-Germain :

### MIRAFLORE x FLEUR DE FIGUIER

#### Miraflore

Baba imbibé au St-Germain enrobé d'une onctueuse chantilly à la vanille bleue et surmonté d'une compotée de mirabelles.



#### Fleur de figuier

2 cl de verjus  
1,5 cl de liqueur St-Germain  
3 cl de Noilly Prat dry  
1 cl de gin infusé à la feuille de figue

Directement construit au verre sur glace  
Garnish : feuille de figue découpée en rond

*Ce cocktail contient 1,2 unités d'alcool*

### TARTE ISATIS SIGNATURE x ST-GERMAIN SPRITZ SIGNATURE

#### Tarte Isatis Signature

Pâte sucrée amande vanille et fleur de sel, crème d'amande aux pékans torréfiées, ganache montée à la vanille bleue, praliné pécan, caramel vanille le tout décoré de poudre de vanille et de brisures de noix de pécan caramélisées.



#### St-Germain Spritz Signature

4 cl de liqueur St-Germain  
6 cl de Prosecco  
6 cl d'eau pétillante

Verser tous les ingrédients dans un grand verre rempli de glaçons et remuer délicatement.  
Agrémenter d'un zeste de citron jaune.

*Ce cocktail contient 1,2 unités d'alcool*

### TARTE FIGUES ET NOIX x ST-GERMAIN SPRITZ AUTOMNE

#### Tarte Figs et Noix

Sablé, biscuit moelleux, ganache montée aux noix, compotée de figues et shiso.



6 cl de Poiré  
6 cl de Ginger Ale  
Tranche de poire  
Garnish : anis étoilé

#### St-Germain Spritz Automne

4 cl de liqueur St-Germain

*Ce cocktail contient 1,2 unités d'alcool*

### TARTE NOIX DE COCO, CITRON VERT x PARISIAN DAIQUIRI

#### Tarte Noix de Coco, Citron Vert

Pâte sucrée, biscuit imbibé coco, insert gelée de citron vert, ganache montée à la noix de coco, zeste de citron vert.



#### Parisian Daiquiri

2,5 cl de liqueur St-Germain®  
3,5 cl de Bacardi Carta Blanca  
2,5 cl de jus de citron vert frais  
1 cuillère à café de sucre en poudre

Mettre au frais un verre coupette.  
Dans un shaker rempli de glaçons, verser tous les ingrédients. Shaker puis passer le mélange dans le verre rafraîchi. Ajouter une rondelle de citron ou une fleur.

*Ce cocktail contient 1,2 unités d'alcool*

# ST-GERMAIN®

## LE COMPTOIR ST-GERMAIN

**Pâtisserie Yann Couvreur**  
**23 bis, rue des Rosiers 75004**  
**75004 Paris**

Ouvert du jeudi 7 septembre au samedi 7 octobre  
Du mercredi au samedi de 20h à 22h30

Métro :  
Hôtel de Ville - Ligne 1 ou 11  
Saint-Paul - Ligne 1



Yann Couvreur Chef Pâtissier et Lucie Noppe, brand ambassadrice St-Germain.



### A PROPOS DE YANN COUVREUR

Brillant et créatif, Yann Couvreur est l'une des figures emblématiques de la nouvelle génération de pâtisseries 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 sept boutiques parisiennes, huit adresses à Séoul, deux adresses à Dubaï, une adresse et très bientôt une autre grande ouverture prévue à Miami, Yann Couvreur continue de nous régaler à travers des créations toujours aussi iconiques.

### 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.