



YAZID ICHEMRAHEN

at home

Au cœur du 1^{er} arrondissement de Paris, Yazid Ichemrahen dévoile un lieu qui lui ressemble : libre, intime, surprenant. Plus qu'un simple concept, At Home est une véritable immersion dans son art de vivre, un manifeste imaginé comme le prolongement de sa propre personnalité. Trois espaces, trois expériences sensorielles. Entrez d'abord dans la cuisine, chaleureuse et ouverte, où dialoguent la virtuosité du chef et l'audace du mixologue. Poursuivez par un dressing, fragment d'intimité dévoilant ses essentiels, avant de vous laisser guider vers le salon, véritable cocon feutré propice à l'introspection. Achetez ce parcours dans la salle à manger, parenthèse hors du temps.

“C'EST MON APPARTEMENT, MA MAISON MÈRE À PARIS, L'ENDROIT
OÙ JE ME SENS LE MIEUX ET OÙ JE REÇOIS MES CONVIVES.”

À son image, ce lieu intime brouille les lignes entre boutique, appartement et refuge. L'expérience commence comme une visite privée : les pâtisseries se dévoilent dans la cuisine, un café se savoure dans le salon, une bouchée sucrée ou salée se déguste à table, dans une atmosphère feutrée. Chaque détail, pensé avec minutie, invite à un voyage sensoriel et émotionnel à toute heure du jour. Créations exclusives, collaborations pointues, cuisine de l'instant : ici, tout repose sur la même exigence du goût, de la justesse et de l'émotion.



AT HOME : LA VISION DU DÉTAIL

À deux pas de la place des Victoires, au 44 rue Croix-des-Petits-Champs, la boutique At Home incarne avec élégance l'univers singulier de Yazid Ichemrahen. À son image, le lieu conjugue sobriété du design, chaleur de l'accueil et créativité culinaire, dans un écrin parisien pensé comme un appartement revisité. Chaque détail a été minutieusement imaginé pour transformer l'espace en une expérience sensorielle : toucher, contempler, s'émerveiller, s'interroger... tout en se sentant chez soi, dans un cadre à la fois rassurant et fascinant. At Home traduit cette vision intime d'un lieu habité, presque secret, où la passion se révèle avec discrétion, mais intensité. La carte évolue au rythme des saisons : les classiques de Yazid y côtoient des créations exclusives conçues pour ce lieu unique. Minimalisme raffiné, textures brutes sublimées, mariage des matières et des saveurs... Ici, la gastronomie dialogue avec l'architecture dans une même quête de pureté et d'émotion.



LA CUISINE ET LE BAR

Pensez-les comme un comptoir afin que nos collaborateurs soient mis en valeur, avec un éclairage scénarisé pour que chaque plat et chaque cocktail devienne une œuvre.





LE SALON

Baignée dans une lumière tamisée, le tout est raconté par différents miroirs légèrement fumés, avec des choix sobres et raffinés, inspirés de dix ans de voyages où chaque instant se prépare comme un moment de couture.





LA SALLE À MANGER (PRIVATIVE)

Imaginée comme une table d'hôte confidentielle, mélangez-vous à quiconque souhaite partager la table du chef. Le design a été pensé par la maison Galotti, sans marbre ni décoration tapageuse.





**“C’ÉTAIT UN RÊVE,
J’EN AI FAIT UN STYLE DE VIE”**

LA SIGNATURE OLFACTIVE POUR UNE EXPÉRIENCE HAUTE COUTURE

Ici, rien n'est laissé au hasard : chaque détail a été pensé pour offrir une véritable expérience, à la fois sensorielle et émotionnelle, à toute heure de la journée. On y découvre des créations exclusives, des collaborations soigneusement sélectionnées, une cuisine spontanée et vivante, toujours guidée par la quête du goût juste, de la précision... et de l'émotion. Des éléments conçus pour éveiller les sens, à commencer par l'odorat, avec la fragrance Vanille-Tonka, imaginée par Yazid et créée par la maison Robertet. Un parfum ambré et subtilement salé, en parfaite harmonie avec les propositions sucrées comme salées. Des ingrédients noirs et précieux s'y mêlent avec finesse.

« J'ai pensé cet appartement comme un endroit vivant, habité, un peu à part. Un univers qui mélange l'esprit d'At Home et ce côté très épuré, presque millimétré, qu'on retrouve dans mes créations.



Tout compte : les matières, les textures, les goûts, l'ambiance... Chaque pièce a son histoire, son atmosphère. L'idée, c'est que l'on découvre mon histoire au fil de la visite et qu'on me comprenne mieux. C'est une expérience exceptionnelle entre tradition et modernité, mais sans en faire trop. Des choses simples, brutes, mais travaillées avec soin. Comme une création : précise, élégante, mais jamais prétentieuse. Que ce soit en pâtisserie ou en décoration, pour moi, le vrai art, c'est de sublimer ce qui est déjà à notre portée. »

Le mobilier joue un rôle clé dans l'atmosphère du lieu. Chaque pièce plonge chaque convive dans une atmosphère feutrée, presque comme dans un appartement parisien, pensé avec discrétion et élégance. Le design a été confié à Pinuccio Borgonovo, de la maison Galotti. Ici, pas de marbre ostentatoire ni de décoration tapageuse, mais une esthétique subtile, raffinée, nourrie par dix années de voyages autour du monde. Les moulures évoquent l'architecture haussmannienne, tandis que les tablettes de chocolat dessinent, en clin d'œil, les lignes des ornements parisiens. Cet espace, c'est un fragment d'une histoire personnelle. L'amour du beau, du vrai, et surtout, l'art de recevoir. Chaque détail est choisi avec exigence et délicatesse, comme on choisit un souvenir à rapporter chez soi : les carafes en cristal signées Riedel, la porcelaine précieuse de la maison Bernardaud.



LA CARTE SUCRÉE

Chaque jour, cinq créations pâtisseries en édition limitée sont proposées à emporter, 70 pièces par recette. Présentées en vitrine comme des bijoux sucrés, elles s'offrent au prix de 13 à 39 € l'unité. Une tarte ou un entremets signature pour 4 à 6 personnes est proposé uniquement le week-end. Ce dessert, imaginé comme un rituel hebdomadaire, évolue chaque semaine. Il est mis en scène avec soin en vitrine et proposé à 59 €. Enfin, des viennoiseries d'exception au pur beurre d'Isigny viennent compléter l'expérience. Disponibles sur commande le week-end, avec la possibilité de commander également en semaine. **L'APRÈS-MIDI**, L'heure du Teatime célèbre la pâtisserie dans ses plus beaux atours, accompagnée de jus frais detox, de cocktails ou de boissons signatures.



TEA TIME

LE TEA TIME59

BOISSON FROIDE OU CHAUDE AU CHOIX

-
ASSORTIMENT DE 3 PIÈCES SALÉES EN
HOMMAGE AUX VOYAGES DU CHEF
(Option végétan sur demande)

-
L'EXPÉRIENCE ÉMOTIONNELLE D'UN
DESSERT INSTANTANÉ ENTRE LE
CHAUD ET LE FROID

-
LA SIGNATURE EXCLUSIVE AU CHOIX
-
LE SOUVENIR D'ENFANCE À EMPORTER

SUPPLÉMENT FORÊT NOIRE +15
SUPPLÉMENT COUPE DE CHAMPAGNE +15

GLACES À PARTAGER24

LA COUPE À 11€

PISTACHE DE BRONTE
GIANDUJA NUTTY GRAND TORRINO
FRUITS DE SAISON
VANILLE, YAOURT, MIEL ET AMANDES

LES SIGNATURES EXCLUSIVES17
LES FLANS DE PHILIPPE15
L'UNIQUE FÔRET NOIRE39
(2/3 personnes)

LES SOUVENIRS D'ENFANCE9
LES INSTANTANÉS22
(Seul ou à partager)
L'Écume Tiramisu
Le Mille-feuille en Arlettes
La Nage de fruits, Skyr 0% glacé
Mon Affogato noisette et vanille

19

19

BOISSONS PATISSIÈRES SIGNATURES

100% PISTACHE VANILLE D'INDONÉSIE

100% PÉCAN CARAMEL TONKA

CAFÉS

Nos cafés d'origine sont spécialement sélectionnés

et réalisés par nos baristas dans l'une des meilleures machines à café du monde, en provenance d'Italie "La Marzocco"

Laitsvégétaux sur demande : avoine,soja,coco ouamande
Mélange de notes du blend kawa (chocolat et noisettes et les notes du vinhal)
· Blend Kawa est un assemblage Brésil, Pérou, Guatemala
Notes : chocolat, noisette
· Brésil Vinhal Café est une sélection Tanat
Notes : Rocher coco, biscuit, vanille

ESPRESSO6
CAFÉ ALLONGÉ7
DOUBLE ESPRESSO8
CAPPUCCINO9
FLAT WHITE9
LATTE10
LATTE VANILLE11
LATTE NOISETTE11
LATTE CARAMEL11
PISTACHIO LATTE11
PINK LATTE11
GOLDEN LATTE11
GREEN MATCHA LATTE11
CHAI LATTE11
SPANISH LATTE12
BANANA MATCHA13

Laitsvégétauxsurdemande : avoine,soja, cocoouamande

BOISSONS CHAUDES

THÉS SIGNATURES13
Absolu Vanille
Great boost
Imperial Jasmine
Black diamond
Green Mint

INFUSIONS13
Souvenir d'enfance
Camomille
Verveine et Citronnelle
Citron, Gingembre, Miel de montagne

CARTE DES COCKTAILS 19

AVENUE HOCHÉ

Téquila, concombre, pomme, citron, gingembre, poudre de matcha

AVENUE DES CHAMPS ELYSÉES

Rhum ambré, Noix de coco, ananas, vanille d’Inde

AVENUE MONTAIGNE

Grey Goose, orange, framboise, citron, fruit de la passion, menthe, shot de champagne

AVENUE FOCH

Hennessy, limoncello, yuzu, eau de Jasmin, citron vert et vanille d’Inde

ESPRESSO MARTINI PÂTISSIER AU SIPHON

Grey Goose, liqueur de café, shot de la Marzocco et un petit secret.

RETOUR DE CUBA (COMME UN MOJITO)

Classique, fruits rouges ou passion.

[LA CARTE DES BOISSONS \(CLIQUEZ ICI\)](#)



LES CRÉATIONS SIGNATURES



Alaïa



La Forêt noire



Latte caramel



Rose Cherry

L'ESSENCE DU SALÉ

En cuisine, la carte imaginée par le chef puise dans ses voyages et ses recettes phares pour proposer une expérience culinaire résolument émotionnelle. Conçue dans un esprit de partage, elle conjugue élégance et sensibilité. **LE MIDI**, l'offre se veut rapide et accessible : idéale pour une pause déjeuner entre deux rendez-vous (ticket moyen de 30 €). **À la carte** : l'extra-fine pizette saumon à l'hibiscus, salade « calorie contrôlée », club sandwich revisité... Des plats du quotidien sublimés par la précision d'un geste. **EN SOIRÉE**, du jeudi au samedi, l'espace se métamorphose en lounge. La carte propose de petites assiettes à partager : pomme de terre au caviar, aubergine laquée au miso, carottes douces épicées... Les produits, rigoureusement sourcés, témoignent d'une exigence sans compromis : pistaches de Bronte, caviar de Sologne, saumon sauvage...



MENU SALÉ

LES ENVIES DU CHEF À PARTAGER

LA SEXY RED BURRATA **24**
Burrata crémeuse, tomates et framboises
“Retour des Pouilles : la fleur de sel de Guérande et poivre de Timut.”

LA BURRATA À PARTAGER, TOUT EN GÉNÉROSITÉ **38**
Burrata, et focaccia chaude faite maison

L’EXTRA-FINE PIZZETTE SAUMON À L’HIBISCUS **26**
Fraîche, acide et florale pas comme ailleurs

L’EXTRA-FINE PIZZETTE THON & TRUFFE **31**
Pâte fine, thon de ligne et truffe
(Uniquement le soir)

L’EXTRA-FINE PIZZETTE DE BAR FRANÇAIS ET AGRUMES **28**
Bar français, agrumes, et une touche d’herbes, pour les amateurs de fraîcheur

LES TARTELETTES SPICY CRAB **36**
Crabe, wasabi, pousses d’épinards et Ikura d’une extrême qualité
“Retour de mes vacances d’été à Cannes, entre amis quand on se fait plaisir.”

LE CŒUR DE SAUMON **31**
Le cœur de saumon légèrement fumé
“Une extrême qualité qui se suffit à elle-même.”

L’AUBERGINE TEMPÉRÉE À LA CUISINE BASSE **17**
“Quand je n’avais pas trop de sous, mon premier joli repas, c’était chez Nobu, j’ai donc décidé de retravailler les saveurs de son fameux Black Cod sur une aubergine bio.”

LA PATATE DOUCE À PARTAGER (OU PAS), STRACCIATELLA, PAPRIKA ET HERBES **26**
“Un indice glycémique faible, idéal pour la santé.”

LES BABY POMMES DE TERRE FROMAGE FRAIS – CAVIAR **36**
“J’aime plus que tout la pureté du produit, entre l’iode et la pomme de terre.”

– TOBIKO WASABI **24**

LE MENU COMPLET (CLIQUEZ ICI)

RETOUR À LA FERME BIO

(Uniquement le midi)

LES ŒUFS BROUILLÉS, CRÈME CRUE ET ÉCUME DE VIEUX PARMESAN – SAUMON (+4) **21**
“Un retour de la ferme où j’essaie de sublimer le travail des producteurs locaux, qui mettent leur cœur dans chaque produit.”

LES BLANCS D’ŒUFS BROUILLÉS DES SPORTIFS, BROUSSE DE BREBIS, CRANBERRIES ET SÉLECTION DE GRAINES BIO ! – SAUMON (+4) **26**
“Plus aucune culpabilité, pas d’huile, pas de beurre.”

POISSONS

AU CŒUR D’OSAKA **31**
(Hors menu)
Thon de ligne sauce ponzu et yuzu
“Le Japon incarne la simplicité absolue, portée par l’exigence du détail.”

CRUDO DE BAR FRANÇAIS, AGRUMES ET MOUTARDE **28**
“Retour de Mykonos.”

COMME UN SUSHI DE THON IKURA FUMÉ À NOTRE FAÇON **38**
(Hors menu) “À Kyoto j’ai mangé les meilleurs sushis de ma vie, j’en ai fait une recette spécialement pour vous.”
– AVEC LA SÉLECTION DE CAVIAR BLANC DU CHEF (+15)

(Hors menu)



LES DIMANCHES DE MA TATIE

En hommage aux saveurs qui ont marqué son enfance, celles partagées autour de la table dans la famille d'accueil qui l'a recueilli, Yazid Ichemrahen a imaginé des plats simples, généreux, profondément gourmands. Des recettes qui évoquent le réconfort et la sincérité, où chaque bouchée raconte une histoire, celle d'une cuisine qui réunit et apaise. Comme à la maison, mais avec cette touche de justesse et d'élégance qui lui est propre.





PORTRAIT DE YAZID ICHEMRAHEN

Il y a chez Yazid Ichemrahen une forme de tension douce, comme un glaçage parfaitement lissé dissimulant les fêlures d'un parcours escarpé. À 33 ans, ce chef pâtissier passé maître dans l'art de l'excellence s'impose comme une figure singulière de la scène gastronomique française. Non pas simplement pour avoir brillé dans les palaces ou remporté des concours, même s'il fut, à 22 ans, le plus **jeune champion du monde de pâtisserie** dans sa catégorie, mais pour avoir su métamorphoser ses cicatrices sociales en levier de réussite.

Né à Épernay d'une mère française et d'un père marocain absent, Yazid Ichemrahen grandit entre foyers, instabilité et colères contenues. Très tôt, il comprend que sa survie passera par un métier. Ce sera la pâtisserie, comme une revanche sur l'amertume. Il intègre l'univers strict et codifié de la haute gastronomie avec la détermination de ceux pour qui l'échec n'est pas une option.

Chez les plus grands, comme Joël Robuchon ou Pierre Hermé, il apprend les règles, puis les réinvente avec audace.

En 2014, il publie "Un rêve d'enfant étoilé", récit poignant de son enfance cabossée, qui devient un best-seller en librairie avant d'être adapté à l'écran sur Prime Video. Une autre stature s'impose alors : celle d'un chef populaire, accessible, profondément inspirant.

Mais il refuse les cases toutes faites. À la tête de sa propre maison de production, il investit désormais le champ de la restauration avec un projet ambitieux : At Home, un écrin parisien hybride, à la croisée du salon de dégustation, de la boutique et du laboratoire créatif. « Je veux un lieu à mon image : exigeant, mais chaleureux », explique-t-il. Avec plus de deux millions d'abonnés cumulés sur les réseaux sociaux, Yazid Ichemrahen sait que sa voix porte. Il l'utilise avec parcimonie, évitant les polémiques mais abordant sans détour les sujets qui comptent : inclusion, méritocratie et transmission. Il anime régulièrement des ateliers avec des jeunes en réinsertion. « Prouver que c'est possible. Que la haute pâtisserie ne devrait pas être réservée à une poignée de privilégiés. » Yazid Ichemrahen n'est pas seulement un chef. Il est une marque, une vision, un récit de résilience. Mais derrière l'image léchée persiste une complexité assumée : celle d'un homme en mouvement constant, entre quête de perfection et volonté de transmission, entre les ors de la gastronomie et la mémoire des bancs publics. « Je ne veux pas qu'on m'idéalise, dit-il. Je veux qu'on comprenne ce que ça coûte. » À l'heure où la gastronomie française peine à se réinventer, Yazid Ichemrahen, lui, dessine sa voie : entre la rue et les étoiles. @Yazid.Ichemrahen est suivi par 1,9 million d'abonnés sur Instagram



YAZID ICHEMRAHEN UNE TRAJECTOIRE INSPIRANTE

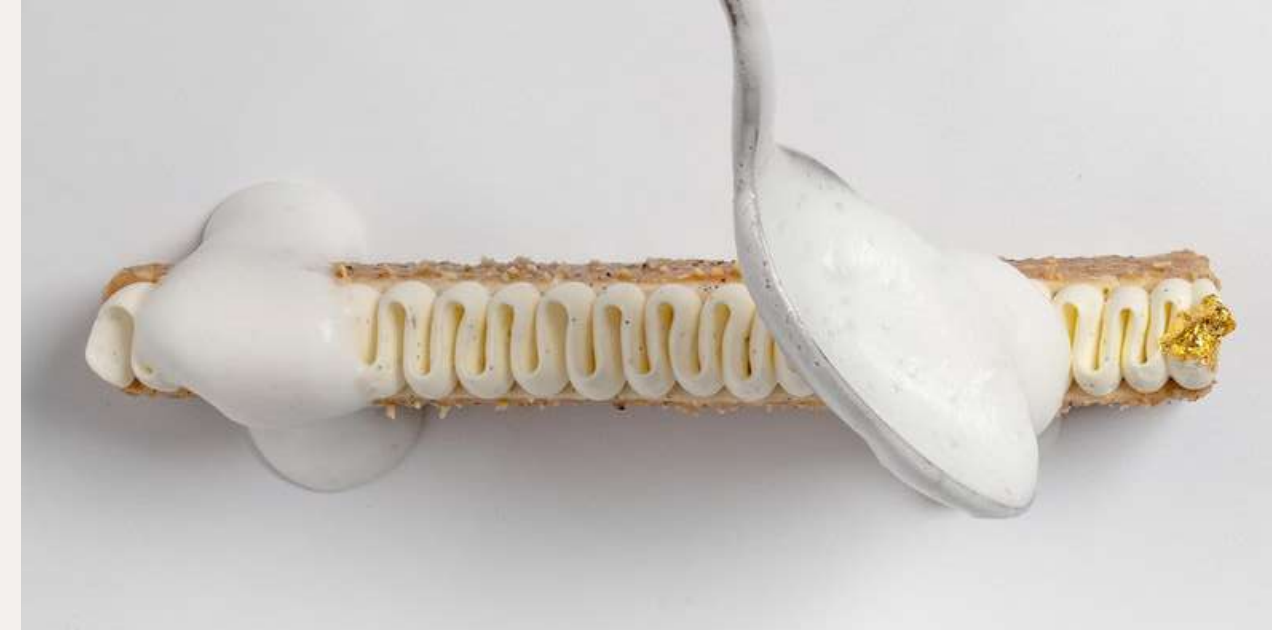
Dans À la Belle Étoile, sorti au cinéma en février 2022, Yazid Ichemrahen ne livre pas seulement un film : il dévoile un récit authentique, sincère, profondément inspirant. En retraçant son chemin, de l'instabilité des foyers d'accueil à la reconnaissance de la scène internationale de la haute pâtisserie, il expose une trajectoire hors norme, façonnée par la résilience, la passion et une volonté farouche. À travers les épreuves et les obstacles, Yazid transforme les blessures en force motrice de création, et son parcours en message d'espoir. À la Belle Étoile rappelle avec force que, même lorsque tout semble perdu, la passion peut devenir guide, et la détermination, clé des portes les plus verrouillées.





L'ENTREPRISE L'HUMAIN AVANT L'HOMME

Parmi les rencontres les plus marquantes de son parcours, celle de Philippe et Olivia Véran, qui occupent une place à part. Bien plus que des amis, une deuxième famille sans qui beaucoup de projets n'auraient pas vu le jour, des épaules solides ainsi que des appuis forts au travers de conseils entrepreneuriaux quotidiens. Reconnus pour avoir bâti Biotech Dental Group, Elitech, Polyshape, ils apportent une énergie précieuse et un regard d'entrepreneur à long terme, pour transformer ses rêves en réalité tangible avec exigence, audace et humanité.



Ouverture le **8 Septembre 2025**

Horaires :

Lundi, mardi, mercredi : 10h-21h

Jeudi, vendredi, samedi : 10h-23h

Dimanche : 9h-18h

Tea Time : 15h-18h

Instagram :

@yazid_ichemrahen

@yazid.athome

Site internet :

yazid-ichemrahen.com

