



SUMMARY

1. LA SOCIÉTÉ: VUE D'ENSEMBLE

- Notre histoire 4
- Les fondateurs 5
- Les valeurs de la marque 6
- Chiffres clés 7-8
- Couvertures Presse & collaborations 9-10
- Les produits 11

2. YANN COUVREUR ACHIEVEMENT TO DATE

- Calendrier et évolution 13
- Nos boutiques en France 14

3. YANN COUVREUR DANS LE MONDE

- Concurrence 16
 - US, La grande ouverture 17-20
 - US couvertures Presse & collaborations 21
 - Ouverture internationale 22
 - Axe de développement 23
- Page annexe 24





OVERVIEW

“ RESPONSABLE, LUXE,
ABORDABLE, ARTISANAT ”





NOTRE HISTOIRE

Le Chef Yann Couvreur est né le 20 juin 1983 à Paris. Il commence sa carrière dans la Pâtisserie au lycée lors d'un stage dans une pâtisserie en face de l'entreprise familiale. Après avoir obtenu ses diplômes, il rentre au Trianon Palace à Versailles. Alain Dutournier repère son talent et le recrute pour son restaurant gastronomique, Le Carré des Feuillants.

Il développe son talent pour la pâtisserie au Park Hyatt à Paris Vendôme. Il a ensuite travaillé à l'Eden Rock à Saint Barthélemy où il aura l'occasion de créer sa première gamme de desserts.

De retour à Paris, il met à profit sa créativité et son expérience au Burgundy, l'un des meilleurs hôtels 5 étoiles de la capitale. Il prend ensuite place au Prince de Galles pour parfaire son art.

Après avoir créé sa propre expérience dans différents hôtels et restaurants, le Chef Yann Couvreur a décidé de créer sa propre enseigne où il pourrait exposer sa créativité.

Ainsi, en 2015 il franchit le pas et ouvre sa première pâtisserie éponyme, dans le quartier Goncourt de la capitale, quartier où il a grandi.

FONDATEURS

Les 3 Co-fondateurs, détiennent la majorité des actions de la société depuis sa création.



Benjamin Guedj
CEO

Directeur Marketing, Ventes et
Développement International



Yann Couvreur
Le Chef

Chef exécutif
et de la création



Jordan Zeitoun
COO

Financier et
Directeur monde de la stratégie
de développement

VALEURS DE LA MARQUE



Le respect de la saisonnalité
des produits pour
réduire notre impact sur
l'écologie.



Pâtisseries 100%
artisanales
fabriquées dans nos
ateliers.



YANN COUVREUR
PÂTISSERIE
PARIS



Pâtisserie luxueuse
et abordable.



Pâtisserie artisanale
de quartier.

CHIFFRES CLES

YANN COUVREUR
PÂTISSERIE



€20M
Ventes nettes*
*Évolotiuion pour
l'année 2023



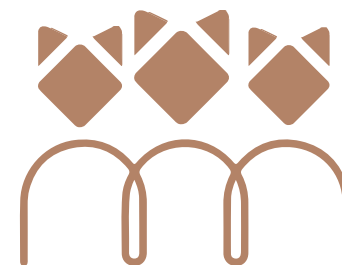
Pipeline
10 nouveaux
emplacements dans les
12 prochains mois
(Miami, Abu Dhabi, etc.)



"3 mois
Délais pour atteindre
la rentabilité d'un magasin"



20 points de vente
(7 en France, 2 dans la
région MENA, 8 en Asie et
3 aux États-Unis)



250
employés
dans la monde



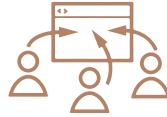
3,500 visiteurs
par jours

CHIFFRES CLES

YANNCOUVREUR.COM (France)



5K
TPM



100K
UVM

NEWSLETTERS

Lancement produits et temps fort/1 à 2 fois par mois

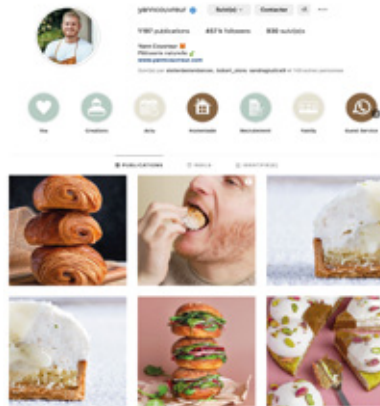


Envoyé à
+ 21K CONTACT

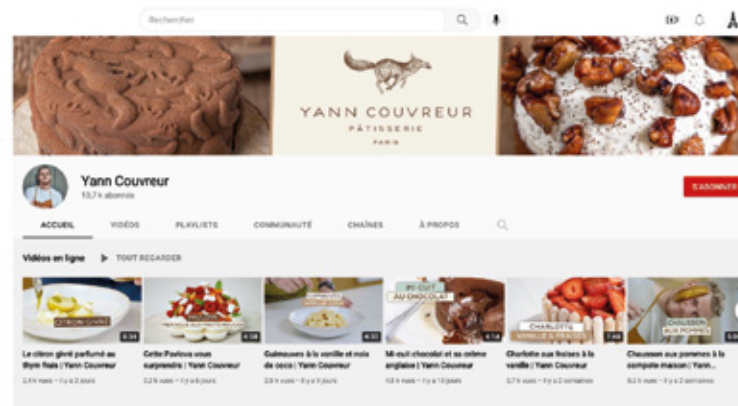


Taux d'ouverture
41%

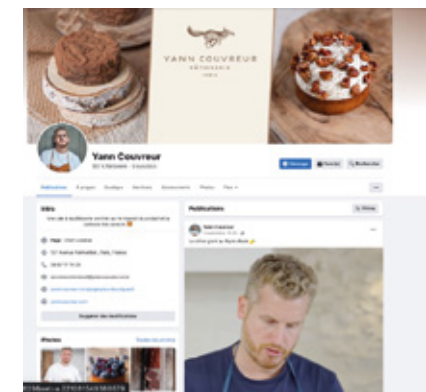
NOS RÉSEAUX



Instagram + 500K
Followers



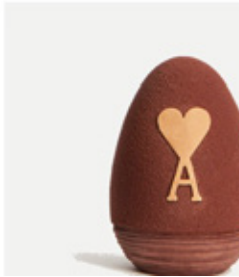
Youtube 15K
Followers



Facebook 200K
Followers

MODE
Pour Pâques, AMI lance une chasse aux œufs Yann Couvreur pleine de surprises

PAR ANTOINETTE HENRIOT
 le 19/04/2022



Yann Couvreur, chef pâtissier 2.0

Article mis à jour le 31/05/22 09:17

Partager sur

Après avoir longtemps officié dans les plus grands palaces, Yann Couvreur est aujourd'hui à la tête de plusieurs boutiques de pâtisseries à Paris. Voici sa biographie.



© YCFamily

Public Food Marie Ruisot



La galette aux noisettes de Yann Couvreur



LES PLUS BELLES RECETTES POUR PASQUER
 L'ARTISANAT AU CHOCOLAT LE MOMENT
 LES PÂTISSIERES
 12/04/2022 par Marie Ruisot

Ingredients pour la galette
 = 65 g de beurre = 40 g de sucre = 65 g de poudre de noisette = 2 g de farine = 55 = 145 g de pâte de noisette = 1 œuf = 1 œuf pour la dorure = 1 c. à s. de Frangipane = 2 pâtes feuilletées

pour la crème pâtissière

= 1 jaune d'œuf = 10 g de sucre = 2 g de farine = 5 g de poudre à crème = 65 g de lait

Frangipane noisette
 / Dans un bol, crémier à la feuille le beurre et le sucre. Ajouter la poudre de noisette, la farine, 65 g de pâte de noisette, l'œuf et le Frangipane.
 / Incorporer la crème pâtissière froide détendue au fouet et 80 g de pâte de noisette.
Crème pâtissière
 / Blanchir le jaune avec le sucre et ajouter la farine et la poudre à crème.
 / Verser le lait chauffé sur le mélange puis cuire jusqu'à ébullition. Maintenir l'ébullition pendant 2 minutes à feu doux puis débrasser et refroidir.



Montage
 / Pocher la frangipane sur la pâte feuilletée en laissant 2 cm pour souder les abaisses.
 / Au pinceau, humidifier les bords, puis verser la deuxième partie de pâte au dessus.
 / Donner une première fois au jaune d'œuf frais pendant 2 heures avant de dorer avec la poudre à crème.
Cuisson
 / Préchauffer le four à 200 °C et poser le mélange sucre semoule/sosade.
 / Enfourner à 200 °C puis cuire 45 minutes.

ACTU CUISINE RECETTES THEMES FETES HEALTHY PRATIQUE MENUS MENU DE LA SEM

Pâques 2022 : les œufs pralinés iconiques de Yann Couvreur



© Yann Couvreur

On aime tout chez Yann Couvreur, ses pâtisseries démentées - mention spéciale au divin Paris-Brest -, ses feuilletés salés de saison, mais aussi ses chocolats, surtout en période pascale.

demotivateurfood_fr | Valerius | 3 146 publications | 322k abonnés | 99 abonnements

Demotivateur Food
 Le premier média social 100% food. Envoyez-nous vos plus belles recettes avec #demotivateurfood
 www.demotivateur.fr/food

demotivateurfood_3 - Valerius

demotivateurfood_3 - Une pâtisserie aux deux parfums de mandarine et d'œuf doré

Crédit : @yanncouvreur

Restaurant @gastroville #foodporn #instagram #instagrammers #instagram #yummi #dumotivateur #food #insta #instaart

freshandapp

freshandapp

Aidez par suggestion et autres personnes

L'EQUIPE

Jour de Food

Yann Couvreur, chef pâtissier et supporter du PSG

Yann Couvreur, chef pâtissier à Saint Germain des Champs à Paris, France. @yanncouvreur, @yanncouvreur



Deliveroo & Bergamotte reviennent avec un coffret gourmand signé Yann Couvreur pour célébrer toutes les mamans !

le 23/04/2022 | Deliveroo | 7 minutes de lecture | 3 min

Deliveroo | Bergamotte | Desserts | Yann Couvreur | Coffret gourmand | Tous les mamans

C'est tout naturellement à l'occasion de la fête des Mères, le dimanche 29 mai, que Deliveroo & Bergamotte se réunissent une nouvelle fois pour offrir "la trousse" de la plus gourmande des figures à votre maman. Après le succès fulgurant de l'ouvrage, réédité en 2021, les deux acteurs experts de la cuisine et de la pâtisserie ont fait appel au talentueux chef pâtissier Yann Couvreur pour imaginer la surprise parfaite et accompagner tout vos sens. Allez découvrir le Coffret Gourmand signé Couvreur livrable et étonnement gratuit. Que vous soyez plutôt team en jupon d'été ou team perfectionniste à la recherche de la surprise ultime, le Coffret Gourmand signé Deliveroo, Bergamotte et Yann Couvreur comble toutes les mamans, de la maman poule à la maman cool. Il ne vous reste plus qu'à profiter d'un moment inoubliable avec elle.

Pourquoi la fête des Mères est l'occasion de choucouiner votre maman adorée, faites lui plaisir avec le Coffret Gourmand, un cadeau aussi original qu'expressif.

Au programme ? Pour lui offrir toutes les joies, créez un sublime bouquet de fleurs fraîches co-créé par Bergamotte en compagnie de Deliveroo. Ses divines phrases de "You, sa comédie, sa robe "Anouka" et son roman le plus récent. L'intérieur de sa maison en air de printemps. Ses parfums ne seront pas en reste avec le livre "Sweet Justice" Yann Couvreur aux délicates notes de fruits rouges variées. Et pour prolonger le plaisir, un coffret "Family Treat" idéal mélangeant 4 savoureux des incontournables chocolats tenues de la Maison Yann Couvreur venant garnir le Coffret Gourmand pour un instant magique. À jamais grand !



La Maison du Chocolat donne carte blanche à l'esprit rusé de Yann Couvreur

PAR OLIVIER DELAUNAY - 17 FÉVRIER 2022 - 4 MINUTES DE LECTURE



FOU DE Pâtisserie
 Tendances - Recettes - Pas à pas - Inspiration - Fiches techniques

LES PLUS BELLES CRÉATIONS DE PASQUES

Christophe Adam
 Patrick Agnellet
 Sophie de Bernard
 Sébastien Bouillet
 Jeffrey Cagnon
 Pierre Chocat
 Nicolas Cloiseau
 Manufacture Clouff
 Émile Courturier
 Yann Couvreur
 Julien Dechenaud
 Guillaume Gil
 Vincent Guérin
 Jean-Christophe Jaurion
 Guy Kriener
 Kevin Lacombe
 Jules Lambert
 Mickaël Ligny
 Florent Margallan
 Christophe Michalak
 Jimmy Morret
 Nicolas Pociello
 François Perret
 Christophe Roussel
 Clément Yang

PASSION CHOCOLAT
 50 RECETTES IRRÉSISTIBLES POUR PLUS DE PLAISIR

INSPIRATION
 La tarte chocolat praliné de Julien Dechenaud

PARTITIONS GOURMANDES
 Le baba au rhum de Pierre Chocat

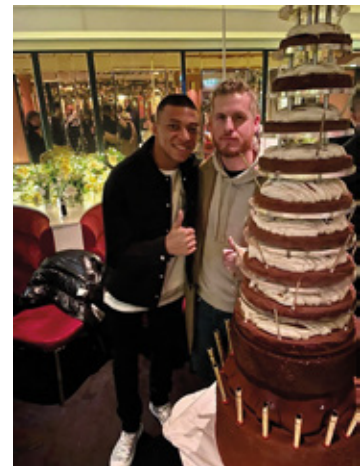
FRUITISSIME
 Tous accros à la noix de pécan

NOTE: NICOLAS CLOISEAU A LE PLAIN DE LA MAMAN DU CHOCOLAT. BRIGANDIERE - LE PLAIN PRALINÉ DE CHOCOLAT - TOUTES LES RECETTES POUR LES PETITS "FOUR" - TOUT EN CHOCOLAT - CUISSE LA PÂTE À CHOCOLAT - LES COMPOSITIONS EN FÊTE DE CHRISTOPHE ADAM - LE FRANGIPANE DE GASTON LANTIERE

COLLABORATIONS



Gâteau d'anniversaire Kylian Mbappé



LES PRODUITS



DESSERTS SIGNATURES



Tarte Isatis



Merveille



Flan



Tarte Citron vert Coco



Paris Brest

BESTSELLERS ÉPICERIE

1



Financiers vanille

2



Terriers renards
chocolat

3



Financier pistache



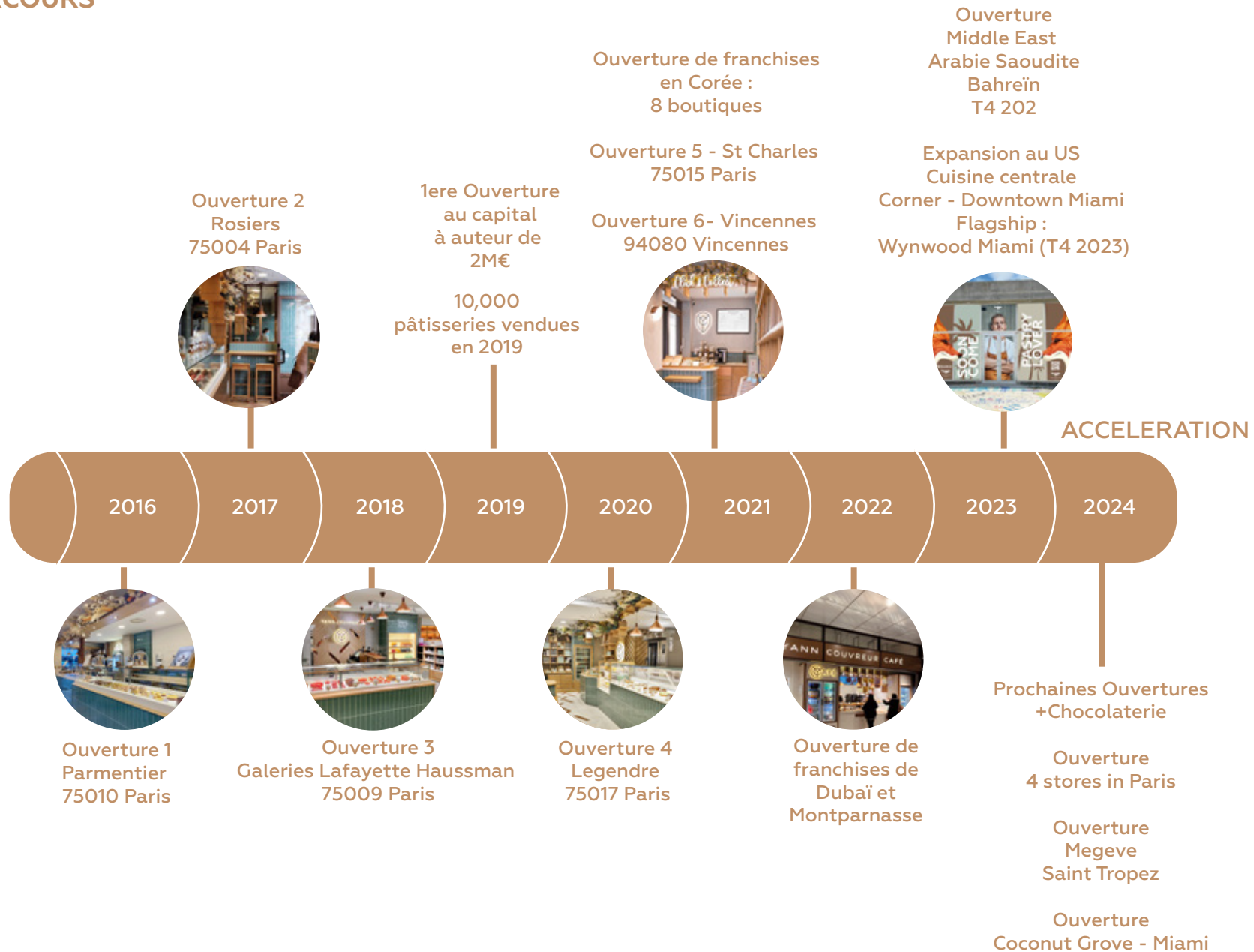
YANN COUVREUR

“ ÉVOLUTION
DE LA SOCIÉTÉ ”



CALENDRIER & EVOLUTION

NOTRE PARCOURS



FRANCE - PARIS, NOS BOUTIQUES



Pâtisseries



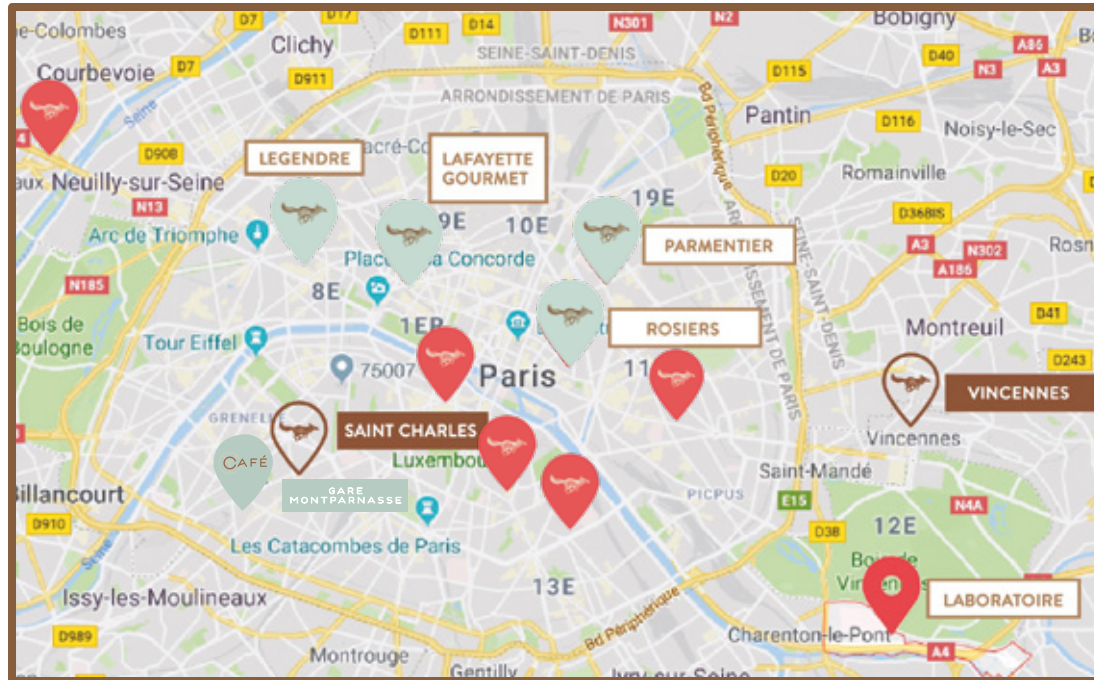
Boutiques
Click&Collect



Yc café



In progress



**2024/2025
IN PROGRESS**



OUVERTURES PÂTISSERIES

Paris 75016
2 pâtisseries

Paris 75011
1 pâtisserie

Paris 75005
1 pâtisserie



OUVERTURE YC CAFÉ

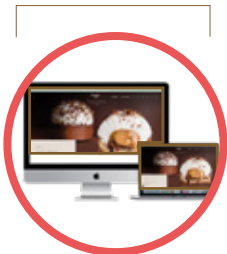
La Défense 92060
1 YC Coffee

Site

Pâtisseries

Boutique Click&Collect

Yc café



Site
Click&Collect
yanncouvreur.com



Parmentier
2016



Rosiers
2017



Galeries
Lafayette
2018



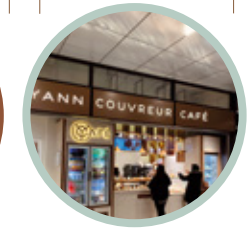
Legendre
2020



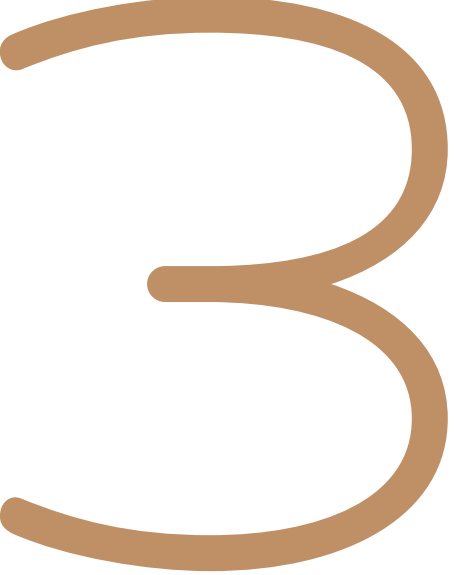
Vincennes
2021



St Charles
2021



Montparnasse
2022



YANN COUVREUR

“ DANS
LE MONDE ”



CONCURRENCE

COMPÉTENCES

- Savoir-Faire,
- Modèles économiques existants faciles à reproduire dans n'importe quel pays.
- Forte reconnaissance de la marque et le renard est désormais reconnu comme symbole de la pâtisserie à succès.
- 3 co-fondateurs depuis sa création (il y a 7 ans).
- Engagée avec ses valeurs fondamentales.
- Gamme diversifiée de SKU.

OPPORTUNITÉS

- Établir une pâtisserie luxueuse et accessible.
- Développer une nouvelle offre salée pour élargir notre gamme de produits.
- Pénétration croissante du marché.
- S'adresser à une communauté avec moins de sucre et un mode de vie sain.
- Apporter une référence française sur un nouveau marché.
- Adaptable et flexible dans le cadre de nos valeurs fondamentales.



US, LA GRANDE OUVERTURE



Site
Click&Collect
yancouvreur.us

Cuisine
centrale
Miami -Sud
200m2

Flagship
Wynwood
Miami

Downtown
Miami

Coconut
Grove



2023

Site
Click&Collect

Cuisine centrale
Miami - Sud

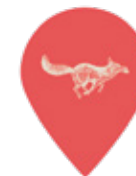
1 corner à Julia & Henry's
Downtown Miami

OUVERTURE PROCHAINE

Flagship - T4 2023
Wynwood Miami

Concept :
Restaurant, teatime & boutique

Superficie : 260m2
Capacité: 50 places



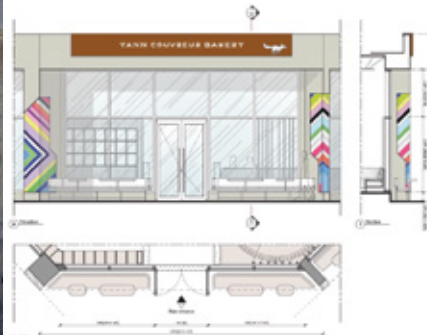
2024

IN PROGRESS

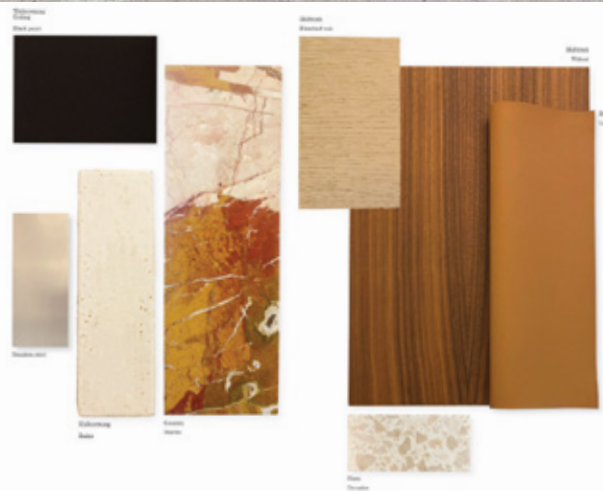
Coconut Grove Miami
T1 2024

MIAMI (Aventura mall)
New York
San Francisco

US, LA GRANDE OUVERTURE

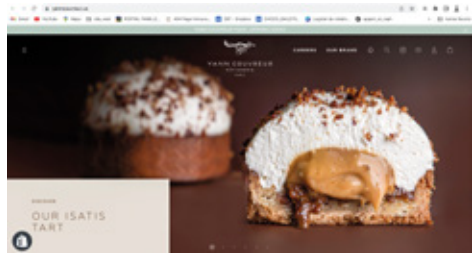


Wynwood
Miami, Florida Octobre 2023



Superficie: 2,509 m2
Capacité: 80 places
(40 places intérieures & 40 places extérieures)

US, LA GRANDE OUVERTURE



THE FOX IS COMING TO WYNWOOD! PARIS TO MIAMI

OUR FULL RANGE OF PASTRIES



OUR VIENNOISERIES



YANNCOUVREUR.US



Downtown
Miami - Floride Mai 2023



Surface: 2,900 m2
Capacité: 75 places (intérieur & extérieur)

US, LA GRANDE OUVERTURE



Coconut Grove
Miami - Floride Ouverture T1 2024



Aventura mall
Miami - Floride Ouverture 2024



PRESSE US & COLLABORATIONS

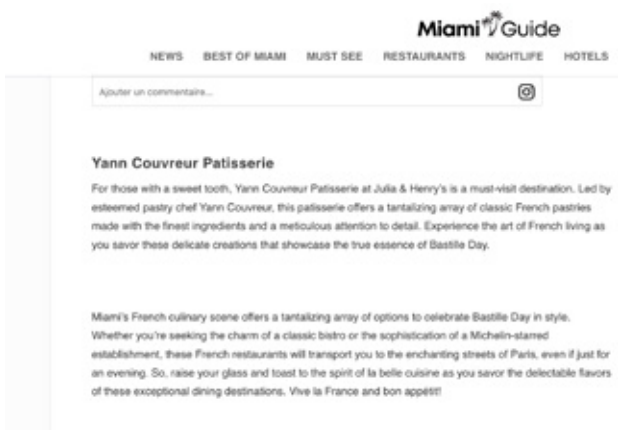
secretmiami.com 30.5K UVM



5. Yann Couvreur Patisserie, Downtown Miami



Recently opened at the iconic, new Julia & Henry's food hall and helmed by Paris' esteemed pastry chef Yann Couvreur, Yann Couvreur Patisserie offers a new approach to classic French pastries. With a delicate balance of flavors, each creation uses seasonal and local ingredients, with no artificial flavors or preservatives added. Couvreur is renowned for his meticulous culinary craftsmanship and attention to detail. He is excited to introduce the U.S. culinary landscape to the French art of living – taking the time to appreciate the little pleasures in life and in every bite.



Tea time organisée par YC. Sélection de pâtisseries disponibles au bar du hall et le service en chambre.
Lancement : 11.2023
TheMiamiGuide.com
16.7K UVM

Gâteau d'anniversaire & Pièces cocktails



DJ Khaled



SOHO HOUSE



Pièces cocktails & Petits Déjeuner

Jour de la Bastille



Pièces cocktails

OUVERTURE INTERNATIONALE



Ouverture



In progress



Pâtisserie dans le monde



France- Paris
2016



Corée
2021



Dubai
2022



Miami
2023



Riyad
2024



OUVERTURE

France - Paris - 2016
7 boutiques

Corée - 2021
4 boutiques

Dubai - 2022
2 boutiques

USA - Miami 2023
2 boutiques

Riyad - 2024
1 boutique



IN PROGRESS

Coconut Grove Miami
T1 2024

MIAMI (Aventura mall)
New York
San Francisco
2024

Doha
2024

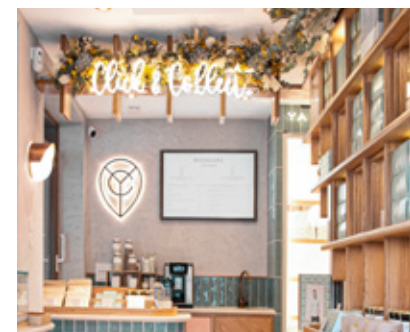
Tachkent
2024

Londres
2025

AXE DE DEVELOPPEMENT



Expansion du commerce de détail ou pénétration du marché



Digitalisation du commerce de détail : application mobile, click&collect, livraison/fabricants yc



Master class & collaborations: avec des marques et personnalités



Épicerie fine Extension de la gamme



Corner: Corner, Aeroport, Gare



B2B: Livraison, entreprises & évènements privés

Communication à caractère promotionnel.

Conformément à l'article L. 411-2-1, 1° du Code monétaire et financier, l'offre ne donne pas lieu à un prospectus soumis à l'approbation de l'AMF. Un document d'information synthétique est publié et disponible sur

https://a6do0.r.bh.d.sendibt3.com/mk/cl/f/sh/SMK1E8tUrCniLTo5dtncqZOtYdhF/HNXzKuQ_nh1p.

est une plateforme d'investissement opérée par TYLIA Invest, Prestataire de Services d'Investissement (PSI) agréée par l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution (ACPR) en qualité de Prestataire de Services d'Investissement sous le numéro CIB 11483.

L'investissement dans des entreprises non cotées présente des risques parmi lesquels : la perte partielle ou totale du capital investi, l'illiquidité, la dilution, l'absence de valorisation après l'investissement, l'absence de paiement de dividendes ou de coupon, ainsi que des risques spécifiques à l'activité du projet détaillés dans les notes d'information mises à disposition pour chaque projet. L'investissement doit être inscrit dans une démarche de constitution d'un portefeuille diversifié. Vous pourrez investir sur LE DEAL CLUB une fois votre profil d'investisseur complété et validé par TYLIA."

MERCI



yanncouvreur.com

nous suivre :

