




YANN COUVREUR  
PÂTISSERIE  
PARIS

LEVÉES DE FONDS, CLICK AND COLLECT, NOUVELLE BOUTIQUE  
À BATIGNOLLES, CERTIFICATION B-CORP , CORÉE DU SUD  
ET LA PROCHAINE GRANDE AVENTURE LES USA...

YANN COUVREUR PASSE LA VITESSE SUPÉRIEURE





APRÈS UN DÉPART SURPUISSANT,  
LE WONDER-BOY DE LA PÂTISSERIE  
CALME LE JEU TOUT EN GLISSANT  
SUR UN PLATEAU SUPÉRIEUR...



# 01 YANN COUVREUR RESTRUCTURE SES ACTIVITÉS AVEC UNE LEVÉE DE FONDS

Après un lancement remarqué, les boutiques YC pâtisseries ont connu le paradoxe des flambées spectaculaires : des magasins pleins, des gâteaux partant comme ... des petits pains mais, au final, une accélération trop rapide pour une petite structure artisanale. Yann Couvreur explique : « Nous avons donc opéré un virage en douceur en accueillant de nouveaux membres au sein de notre équipe et en s'entourant d'experts comme une ingénieure industrielle. Nous avons aussi fait les travaux nécessaires pour s'agrandir et produire plus tout en conservant la qualité de nos produits ». Challenge relevé. Forts d'un public estimé à 50 000 clients par mois, la société poursuit son développement et s'oriente désormais vers de nouveaux projets. Pour Yann Couvreur, Benjamin Guedj et Jordan Zeitoun, les cofondateurs de la YC pâtisserie, cette évolution était nécessaire et a profité d'une levée de fonds de 1,9 millions d'euros auprès de onze investisseurs en 2019.



# 02

## LA NOUVELLE BOUTIQUE DE BATIGNOLLES POUR SE RAPPROCHER DE SON PUBLIC

Si Yann Couvreur a quelque peu modifié les codes de la boutique de Batignolles (céramique verte, ambiance plus claire, niches étudiées au carré pour loger les packaging...), il a surtout voulu souligner son appartenance à Paris comme en témoigne le sol en carrelage en pointes de Hongrie. « *Je suis un Parisien pure souche, né à Pigalle, dans le haut de la rue des Martyrs!* ».

La boutique de Batignolles reprendra les citations de cuivre pour rappeler l'idée de cuisson, les notes vertes évoquent les herbes que le chef pâtissier utilise dans ses pâtisseries : basilic, coriandre, shiso pourpre, estragon, menthe...L'ambition de cette nouvelle boutique, c'est de se rapprocher encore plus de son public, de vibrer à l'unisson du XVIIème arrondissement. Retrouver en quelque sorte la mission du pâtissier de quartier: être là dans les moments intimes de la journée: le croissant du petit déjeuner, le paris-brest du dessert, le flan à la vanille du goûter... « *Il faut être présent sur le terrain, rappelle Yann Couvreur. Il faut expliquer, garder les boutiques traditionnelles qui déclenchent de l'achat spontané* ».





# 03

## PRÉCURSEUR, YANN COUVREUR CLICK&COLLECT

Si les boutiques correspondent à la vie citadine, elles ont un coût très élevé et ne garantissent pas de ne pas jeter. Le click and collect répond à la fois à la demande d'un client pressé et à celle d'un consommateur responsable.

C'est pour cela, qu'une pâtisserie d'un nouveau genre ouvrira à Vincennes courant 2021 rejoint depuis peu par l'unité du quartier Saint-Charles. Cette pâtisserie Click and Collect sera le prolongement matériel du site internet. Pour Benjamin Guedj, Président, la pâtisserie digitale rebat les cartes en matière d'expérience client : *« le client a déjà commandé ce qu'il vient chercher via internet ou une application dédiée. Les loyers sont plus faibles et l'encaissement automatisé, on ne produit que ce que l'on vend. La pâtisserie Click and Collect n'est plus un lieu de passage mais une destination. Toutefois, cela n'empêche pas d'offrir un bon accueil aux clients et de leur faire découvrir toute une gamme d'épicerie et de chocolats disponibles en libre-service. **Aujourd'hui, plus de 30% du chiffre total du groupe est réalisé sur internet** ».*

Notre site internet et notre communication via les réseaux sociaux nous permet de faire connaître nos produits et de conserver un lien fort avec notre communauté composée de 375 000 followers et de 30 000 clients actifs.



# 04

## RESTER FIDÈLE À L'ESPRIT DES DÉBUTS

Ce grand bouleversement dans la galaxie Yann Couvreur ne contrarie en rien la vocation première du chef pâtissier. S'il apprécie cette casquette d'entrepreneur, son rôle n'est pas de produire, mais de créer. *« Pour Noël, dit Yann Couvreur, je crée un univers complet à partir d'un mot clef, une décoration dans les boutiques, des produits dérivés, le site internet. J'aime bien me rapprocher des codes du prêt-à-porter pour développer cette marque. »*

En quoi, Yann Couvreur reste différent des autres pâtisseries ?

Sa formation de pâtissier de restaurants lui a appris à ne jamais utiliser de colorants. Il respecte les saisons, même lorsqu'elles sont monotones l'hiver venu. *« Jamais, dit-il, je ne céderai à la tentation de la fraise et de la framboise toute l'année. C'est mon choix. Il fonctionne en raisonnant en terme de naturalité, c'est la clé de mon expérience. Je pense ainsi participer à l'édifice écologique et responsable. »*

La gamme de ses pâtisseries est ainsi centré sur ses produits phares en rendant les desserts le moins clivant possible. Ils sont sucrés juste ce qu'il faut: **la tarte au citron** en est une, ainsi que le **Paris-Brest**, **l'éclair chocolat Baileys**. Il n'y a pas le moindre écart ou alors, c'est pour glisser une vanille exceptionnelle comme dans le **mille-feuille** ou le **flan vanille**.







# 05

## LE RÊVE DE YANN COUVREUR: DÉCROCHER LA CERTIFICATION B CORPORATION

Aucun pâtissier ne l'a, mais Yann Couvreur Pâtisserie en fait son ambition. Il s'agit d'une certification octroyée aux sociétés commerciales répondant à des exigences sociétales et environnementales, de la gouvernance ainsi que la transparence envers le public. *« Il doit y avoir deux cents cases à cocher, explique Yann Couvreur, Cela prouve que l'on peut avoir des effets bénéfiques sur le monde, tout en étant rentable. Ce n'est pas pour moi un élément de communication, c'est un vrai but. Il m'aide à savoir si je vais dans la bonne direction. »*



# 06

## LIVE SHOPPING, PREMIER SUCCÈS

C'est une grande première dans l'univers de la pâtisserie! Histoire d'être non seulement disruptif mais surtout d'imposer une coloration digitale innovante en matière de Présentation Presse, l'opération Live shopping fut une réussite. Pour la première fois au cours de ce live du 1er décembre animé par Valentine (« Très Très Bon ») et Yann Couvreur, les neuf nouvelles bûches étaient présentées et pouvaient être commandées en plusieurs clics. Plus de mille bûches auront été ainsi commandées en une heure ! Ce Live shopping sera renouvelé à l'occasion des oeufs de Pâques est dans la pure logique innovante et digitale de l'univers de Yann Couvreur. Alors attention surveillez du coin de l'oeil l'Instagram de Yann (@yanncouvreur) ! D'autres surprises ne devraient pas tarder...





# 07

## LIVE SHOPPING, LE RETOUR

Après la grande réussite de la « Confin'box » et de la « Reconfin'box », Yann Couvreur a pensé à débarquer chez vous avec sa nouvelle idée : la « Brunch Box ». Le principe reste le même, à partir d'un « live » sur internet, il est possible de s'abonner directement et de recevoir cette nouvelle box le premier week-end du mois, à l'heure de votre choix. Celle-ci gardera la magie du mystère puisque son contenu ne sera dévoilé que lors de la réception tout en s'adaptant si besoin aux interdits alimentaires et aux allergies des clients. Mais sachez déjà qu'elle contiendra des surprises innovantes et promet de belles expériences gustatives en avant-première.

Dès avril, chaque premier samedi (ou dimanche) du mois, la formule sera opérationnelle, après un succès retentissant puisque lors de la dernière opération, près de 25 000€ avait été recueillis en l'espace de 40 minutes !



# 08

## USA, LA GRANDE OUVERTURE

Ça y est, Yann Couvreur pâtisserie débarque aux Etats-Unis ! Ce sera effectif au deuxième trimestre 2021 sous la forme d'une start-up bakery. Entendez par là que la boutique traditionnelle sera remplacée par un véritable atelier de pâtisserie, un point de Click and Collect et de livraison où les clients pourront retrouver l'esprit de notre maison et notre large gamme d'épicerie et de chocolats. Ils pourront aussi visiter notre atelier de fabrication et rencontrer notre équipe de pâtissiers. Des cours de pâtisserie pourront aussi être organisés sur place. Yann Couvreur Pâtisserie est ainsi fidèle à sa vocation novatrice à travers la création d'une pâtisserie « digitale ». Pour Benjamin Guedj, Président, l'arrivée sur le marché américain est un véritable challenge : « *Nous voulions y être en direct et non en franchise. Dès le début de l'aventure, nous avons pensé à nous développer aux Etats-Unis convaincus que notre business model répond à une demande forte des Américains* ». Pour la première étape de cette grande aventure, direction la Floride avant d'ouvrir à Brooklyn puis à San Francisco.







## 09 UN PIED EN CORÉE DU SUD

Au deuxième semestre 2021, dans le cadre d'une master franchise, YC Bakery fera ses premiers pas en Corée du Sud en s'installant d'emblée dans Séoul dans trois quartiers, dont le mythique Gangnam, accolés aux célèbres cafés Comma, aux vastes dimensions allant de 300 à 700 m<sup>2</sup> avec des hauteurs sous-plafond spectaculaires.



# 10

## GRANDIR TOUT EN RESTANT ARTISANAL

Yann Couvreur garde toujours en tête de garder son esprit des débuts. Ils étaient quatre personnes en mai 2016, les voici à présent près de 80 employés (dont la moitié de pâtisseries) avec le souci permanent de ne pas devenir une « enseigne », mais de conserver l'esprit artisanal et d'entretenir une parité, incarnant le souci de Yann Couvreur: être dans l'esprit d'une époque tout en la devançant par ses initiatives.

## YANN COUVREUR EN CHIFFRES

375 000 followers sur Instagram

35 000 clients par mois

---

## SES ADRESSES

137, avenue Parmentier, 75011 Paris

22 bis rue des Rosiers, 75004 Paris

Lafayette Gourmet,

35, boulevard Haussmann, 75009 Paris

25 rue Legendre 75017 Paris

Harrods, 87-135 Brompton Rd, London.

*À venir*

*Vincennes / St Charles*

[www.yanncouvreur.com](http://www.yanncouvreur.com)





The image features two round chocolate cakes, one in the foreground and one in the background, both resting on dark blue circular bases. The cakes are covered in a fine layer of cocoa powder and topped with hazelnut pieces. The background is a rustic wooden surface. A vertical white line runs down the center of the image, and a semi-transparent olive-green rectangle is positioned in the middle, containing contact information.

## CONTACT PRESSE

Caroline Coppinger Laborde  
Bureau de presse Pascale Venot  
6 rue Paul Baudry – 75008 Paris  
01 53 53 40 57 / 06 50 78 04 28  
[caroline@pascalevenot.com](mailto:caroline@pascalevenot.com)