

L'art de la proximité,
Yann Couvreur en fait son
maître-mot. Dans un univers
de la pâtisserie parfois perçu
comme élitiste, le chef de renom
a choisi de prendre le contre-pied.
C'est entouré de ses deux fils,
Gabriel et Noé, qu'il nous
dévoile les coulisses d'un empire
à taille humaine. Rencontre.

Paris, sous le ciel ombragé d'une fin d'après-midi d'hiver. Gabriel, 3 ans, et Noé, 5 ans, sortent du judo et sont accueillis, en même temps que nous, par leur père. Les présentations à peine faites, les deux garçons s'emparent de biscuits renards qui trônent deci delà. Le renard, c'est cet emblème paternel et l'animal totem de la marque. Vif, précis, futé. On y croit aisément en observant l'ascension fulgurante de celui qui s'est imposé en une petite décennie comme l'un des grands noms d'une pâtisserie naturelle. Des boutiques et restaurants à Paris, à Miami en passant par Dubaï, des créations sucrées et salées aux matières premières ultrasourcées, et quelque 515 000 abonnés sur son compte Instagram, peu avares en éloges. Si ses enseignes et les chiffres continuent de se multiplier, le chef insiste sur l'importance de conserver une taille humaine dans ses projets : « *Nos boutiques s'exportent, mais j'ai à cœur de conserver une approche artisanale, de montrer qu'on reste accessible. Et puis, on prend plaisir à faire des choses spontanées, intuitives.* »

Ce dernier ne s'en cache pas, il en fait même d'ailleurs le cœur de son approche créative : il revendique un lien profond avec l'enfance et l'univers enfantin. La sensibilité des petits est un moteur qui l'encourage à poser un regard frais et neuf sur le monde qui l'entoure et sur le vivant, qui l'inspire au quotidien : « *J'ai toujours ce côté ludique de mes débuts dans ma pâtisserie. Quand on sait que l'on plaît aux enfants, cela signifie qu'on plaira aux adultes. Donc, j'essaie de créer pour tout le monde, y compris les plus jeunes. Je les englobe vraiment comme de véritables clients.* » Et il le remarque : les jeunes clients de passage trouvent facilement des produits qui leur plaisent dans l'offre Couvreur.

La transmission, thème cher au chef, se véhicule autant dans ses projets professionnels que dans sa vie de père de

famille. « *Le palais des enfants s'éduque en fonction de ce qu'on leur propose. Plus on les habitue jeunes à des produits de qualité, plus ils se tournent naturellement vers une alimentation saine et simple.* » Une vision qu'il a même couchée sur papier, en publiant deux livres de recettes dédiés à ses enfants. « *Chacun des tomes est un clin d'œil à mes fils. On voulait éviter les jalousies à l'adolescence* », lâche-t-il dans un sourire. Pour lui, les moments passés en cuisine avec eux permettent une approche ludique et sont

« J'ai toujours ce côté ludique de mes débuts dans ma pâtisserie. Quand on sait que l'on plaît aux enfants, cela signifie qu'on plaira aux adultes. »

une invitation à cultiver sa propre patience : « *Quand je cuisine avec eux, je dois parfois prendre sur moi et accepter que le résultat final ne sera pas parfait, mais c'est toujours un plaisir de partager ces instants. Et en grandissant, je vois qu'ils y prennent de plus en plus plaisir. Pâtisser à la maison, cela forge leur concentration* », confie-t-il.

2025 s'ouvre avec une nouvelle naissance : la Maison Yann Couvreur, son dernier projet en date. « *Un lieu hybride où rien n'est figé, tout reste à faire, à définir, où il n'y a pas de limites* », s'enthousiasme le chef, qui souhaite par ce biais créer un contact privilégié avec certains de ses clients, pouvoir recevoir, organiser des ateliers et autres tablées privées. Entre les lignes, on comprend que moins de dix ans après son lancement, l'ambition de la Maison ne se cantonne pas au champ créatif pur, mais à la réaffirmation, encore et toujours, des valeurs qui l'animent : proximité, accessibilité et partage. ●



Photo : Clothilde Redon



Photo : Clothilde Redon

Photo : Clothilde Redon



POUR 30 RENARDEAUX

POUR LA PÂTE SUCRÉE

- 160 g de beurre
- 100 g de sucre glace
- 40 g de poudre d'amandes
- 4 pincées de sel
- 1 œuf
- 280 g de farine

**POUR LE MOULAGE
EN CHOCOLAT**

- 125 g de chocolat au lait

Recette des p'tits renardeaux

Sortir le beurre du réfrigérateur un peu à l'avance et le laisser ramollir sur la table. Quand il est mou, le mettre dans un grand bol avec le sucre glace passé au tamis fin et bien mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter la poudre d'amandes et le sel, bien mélanger. Ajouter l'œuf, puis la farine. Mélanger à nouveau, mais pas trop longtemps.

Poser la boule de pâte sur une feuille de papier sulfurisé, recouvrir d'une seconde feuille de papier. Puis, à l'aide du rouleau à pâtisserie, étaler la pâte assez finement : elle doit avoir une épaisseur de 2 mm.

Mettre la pâte au réfrigérateur et la laisser reposer pendant 30 min afin qu'elle durcisse : ensuite, détailler des petits renards (ou la forme de son choix) avec l'emporte-pièce.

Allumer le four à 160 °C. Quand il est à la bonne température, déposer les renardeaux sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en veillant à ne pas se brûler et les faire cuire pendant 10 min environ.

Pendant ce temps, dans un bol, casser le chocolat au lait en morceaux. Poser le bol sur une casserole d'eau frémissante et le faire fondre au bain-marie à 40-45 °C (vérifier la température avec un thermomètre de cuisson). Retirer le bol du bain-marie et laisser le chocolat refroidir à température ambiante pendant environ 30 à 45 min : il doit être à 29 °C (il est important d'être précis pour le chocolat!).

Remettre le chocolat sur la casserole d'eau frémissante et le faire chauffer à nouveau au bain-marie de façon qu'il atteigne 31 °C (vérifier la température avec le thermomètre de cuisson). Verser ensuite le chocolat tempéré dans des moules renardeaux en plastique dur (ou des moules avec d'autres formes). Si on utilise des moules en silicone, le chocolat sera moins brillant mais tout aussi bon.

Une fois que le chocolat a durci, retirer les moules. Poser ensuite les renardeaux en chocolat sur une assiette tiède pour que la chaleur fasse légèrement fondre le dessous. Souder les petits renards chocolat au lait aux renardeaux en biscuit. À déguster aussitôt!



POUR 8 PERSONNES

POUR LE BEURRE MANIÉ

- 263 g de beurre sec
- 105 g de farine T45

POUR LA DÉTREMPE

- 94 g d'eau
- 2 g de vinaigre blanc
- 12 g de sel fin
- 79 g de beurre sec
- 45 g de farine de sarrasin
- 200 g de farine T45

POUR L'APPAREIL À FLAN

- 192 g d'œufs entiers
- 192 g de sucre semoule
- 41 g de fécule de maïs
- 913 g de lait entier
- 4 gousses de vanille bleue
- 456 g de crème liquide à 35 % MG

POUR LA CARAMÉLISATION

- 80 g de cassonade
- 80 g de sucre semoule

POUR LE DÉCOR

- 10 g de nappage

Le flan à la vanille

LE BEURRE MANIÉ

La veille au matin, mélanger intimement le beurre sec et la farine. Étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé un rectangle de 2 cm de hauteur et réserver au réfrigérateur.

LA DÉTREMPE

Dans la cuve d'un batteur muni du crochet, mettre tous les éléments dans l'ordre, puis pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule. Former un carré et réserver au réfrigérateur.

LE FEUILLETAGE INVERSÉ AU SARRASIN

Étaler le pavé de beurre-farine en un rectangle de même largeur que la détrempe mais 2 fois plus long. Déposer au milieu le carré de détrempe, fermer et souder au centre. Effectuer ensuite un quart de tour, puis un tour double. Laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur. Donner un second tour double, puis 2 tours simples en faisant faire au pâton un quart de tour à chaque fois. Laisser reposer pendant encore 2 heures au réfrigérateur.

LE FOND

L'après-midi, étaler le feuilletage inversé entre 2 feuilles de papier sulfurisé à 3 mm d'épaisseur, puis faire durcir au congélateur pendant 10 min. Détailler une bande de 63 cm de long et 7 cm de large, ainsi que le fond correspondant à l'aide d'un emporte-pièce de 19 cm de

diamètre. Foncer un cercle de 20 cm de diamètre et 6 cm de hauteur. Remettre au congélateur pendant 10 min pour durcir le feuilletage, puis souder le fond à la bande de pâte en coupant l'excédent au ras du cercle à l'aide d'un couteau. Laisser reposer 20 min au congélateur.

Préchauffer le four à 155 °C. Déposer le fond de tarte sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson en silicone. Le tapisser de 3 épaisseurs de film alimentaire, remplir de riz jusqu'à 1 cm du bord, enfourner et faire cuire à blanc pendant 50 min environ. Mélanger la cassonade et le sucre semoule, en saupoudrer le fond de tarte. Retirer le cercle et laisser refroidir.

L'APPAREIL À FLAN

Mélanger dans un cul-de-poule les œufs, le sucre et la fécule de maïs. Porter à ébullition le lait avec les gousses de vanille bleue fendues en deux et grattées. Mixer au mixeur plongeant, ajouter la crème et porter à ébullition. Verser sur le mélange précédent et faire cuire l'ensemble pendant 2 min après l'ébullition. Verser l'appareil à flan dans le fond de tarte précuit et lisser à la spatule. Réserver pendant 12 heures au frais. Le jour même, préchauffer le four à 185 °C. Enfourner le flan, faire cuire pendant 45 min environ, puis laisser refroidir. Porter le nappage à ébullition et, à l'aide d'un pinceau, en appliquer très légèrement une couche sur le dessus du flan.

Photo : Clothilde Redon

Photo : Clothilde Redon

