

Le Chef  
et Entrepreneur  
Yazid Ichemrahen  
enchante  
Le Royal Monceau  
– Raffles Paris



RAFFLES

Le Palace parisien confie les rênes de sa pâtisserie à Yazid Ichemrahen, globe-trotter passé par les plus grands noms de la profession, d'Angelo Musa à Joël Robuchon, et Champion du Monde de Desserts Glacés.





# UN PARCOURS PLACÉ sous la bonne étoile DE LA PÂTISSERIE

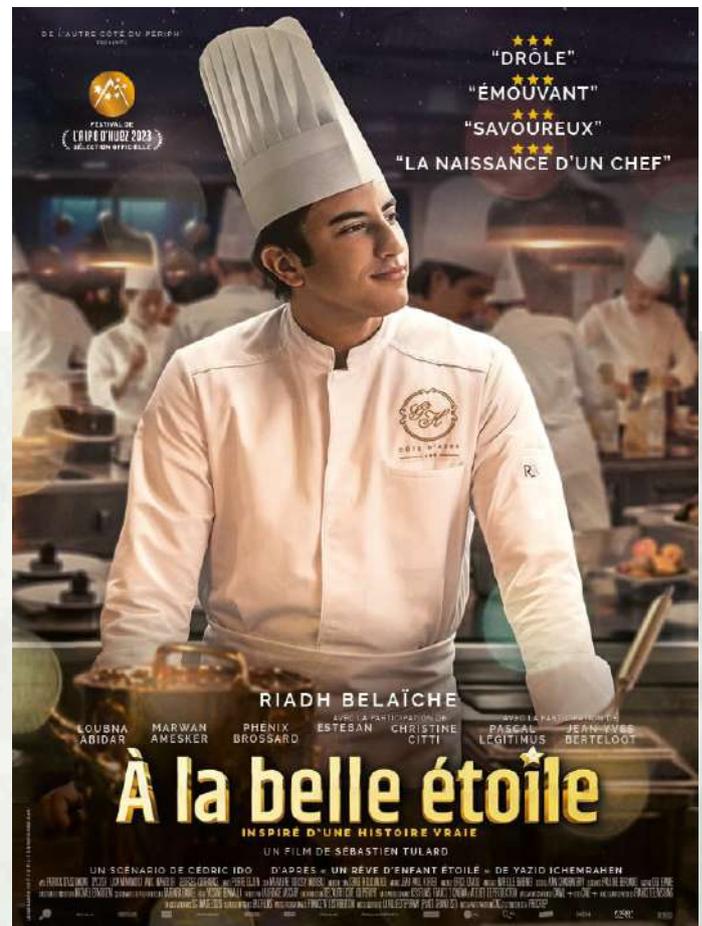
Certaines mémoires d'enfance portent en elles la réminiscence d'un bonheur véritable. Pour Yazid Ichemrahen, la pâtisserie est venue colorer les jours heureux passés dans sa famille d'accueil. Ceux qu'il appelle avec affection « son tonton et sa tatie », l'ont initié indirectement à cet univers, où le geste artisanal illumine les saveurs sucrées. « Le manque de reconnaissance dû à mon passé familial compliqué était très marqué

dès mon plus jeune âge. Comme tout enfant, j'avais à cœur de capter l'attention de mon entourage et de rendre ma famille d'accueil fière. Le soir, après l'école, notre rituel était de déguster l'un des gâteaux rapportés à tour de rôle par leurs deux fils, qui travaillaient alors comme pâtissiers en grande distribution. J'ai grandi avec le goût populaire de la pâtisserie et l'envie de transmettre ces bonheurs simples » explique Yazid Ichemrahen.



## UNE PASSION TISSÉE AU FIL DES RENCONTRES

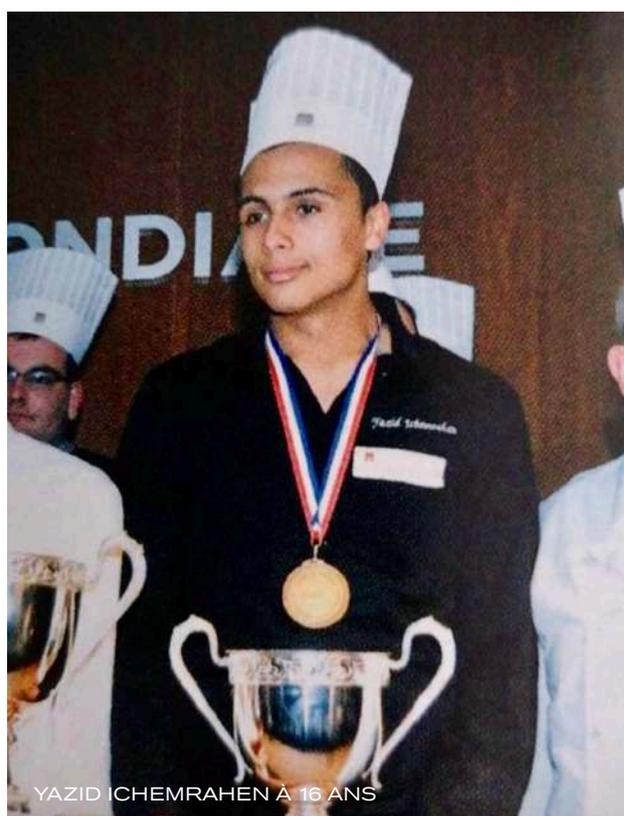
Débutée vers 3 ans, la trajectoire pâtissière du petit-garçon, puis de l'adolescent, ne dévie pas de son tracé initial. Pour Yazid Ichemrahen, la pâtisserie est une échappatoire à un quotidien difficile qui manque cruellement de perspective, d'affection et de reconnaissance, comme le retrace le film autobiographique « *A la belle étoile* », qu'il a co-produit.



En foyer d'accueil, le mardi soir, le collégien s'amuse à tester des mots-clés sur Google, comme « Meilleur Chef Pâtissier du monde ». Au hasard de ses recherches, il découvre qu'un certain **Pascal Caffet**, MOF et Champion du Monde de Pâtisserie exerce à Troyes, à environ 90 kilomètres du foyer d'accueil. Yazid Ichemrahen ne se décourage pas et multiplie les allers-retours, jusqu'à ce que le Chef accepte de le prendre en apprentissage. « Dans mon parcours chaotique, j'ai eu la chance de croiser des personnalités inspirantes, qui ont été des figures paternelles. C'est le cas de Pascal Caffet. Sa rigueur, son sens de la pédagogie, et sa passion du chocolat ont contribué à façonner l'homme que je suis devenu. » analyse avec du recul le nouveau Chef Pâtissier du Royal Monceau – Raffles Paris. De son premier mentor, Yazid Ichemrahen a gardé une de ses phrases fétiches : « **Les responsabilités ne se donnent pas, elles se prennent.** ». Une philosophie de vie qu'il a fait sienne, et qu'il applique comme un mantra.

Après cette première expérience, Yazid Ichemrahen décroche un poste de commis à la Pâtisserie des Rêves, le graal pour les Chefs en devenir de l'époque. « Cette institution rassemblait les meilleurs talents du moment : **Angelo Musa** - qui deviendra mon second mentor - Julien Alvarez, Luc Balavoine. J'avais l'impression de rejoindre un club de ligue 1. » sourit Yazid Ichemrahen.

Yazid Ichemrahen met ensuite le cap sur Monaco, où il rejoint les équipes de **Joël Robuchon** au Métropole. Une opportunité qui a le goût de toutes les premières fois : celui de la première mission dans un Palace, et d'une première expérience en tant que sous-chef à seulement 19 ans, à la tête d'une équipe de 27 pâtissiers. « Cette séquence a été la plus belle et la plus difficile de mon parcours. Il y avait un niveau de rigueur et d'exigence très élevé, et en parallèle, on me confiait des responsabilités managériales que je n'avais jusqu'alors jamais assumées. » explique-t-il.



“

Dans mon parcours chaotique, j'ai eu la chance de croiser des personnalités inspirantes, qui ont été des figures paternelles. C'est le cas de Pascal Caffet. Sa rigueur, son sens de la pédagogie, et sa passion du chocolat ont contribué à façonner l'homme que je suis devenu.

”



## LE PLUS JEUNE CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE

Au fur et à mesure des expériences, Yazid Ichemrahen affine sa technique et prend du galon. Cette nouvelle légitimité l'encourage à se fixer un nouveau cap : celui de préparer la Coupe du Monde de Desserts Glacés. Pour réussir, il quitte son poste et s'installe à Avignon. La journée, il s'entraîne sans relâche, et le soir, il officie en tant que barman pour gagner sa vie. C'est là qu'il fait la rencontre de **Bernard Blachère**, l'homme d'affaires derrière l'empire des boulangeries Marie Blachère, qui décèle son fort potentiel. Grâce au soutien de l'entrepreneur, Yazid Ichemrahen se consacre pleinement à la préparation du concours, et décroche la Coupe du Monde de Desserts Glacés à seulement 22 ans. Il devient ainsi le plus jeune champion du monde de tous les concours confondus en pâtisserie. « C'est à ce moment-là que mon regard sur la pâtisserie a évolué. Cette profession que j'ai embrassée pour déjouer les déterminismes sociaux, est devenue une véritable passion qui m'a sauvée la vie. » commente celui qui ouvrira, avec Bernard Blachère, un réseau de 8 magasins de glaces à Avignon et la pâtisserie Vernet, sa première grosse entité.

Outre la cuisine, Yazid Ichemrahen est aussi attiré par l'écriture (il est l'auteur de deux livres : *Créer pour survivre et vivre pour ne pas sombrer* et *Un rêve d'enfant étoilé*), l'art, la culture et les voyages. L'œuvre du designer Frank Gehry à la Fondation Louis Vuitton lui inspire un gâteau piqué de voiles aux lignes graphiques, comme en lévitation. Sa photo publiée sur Instagram crée le buzz, au point d'attirer l'attention des équipes de la Fondation Louis Vuitton, et celle d'un entrepreneur qui lui fait une proposition que le talent de la Pâtisserie ne peut pas refuser : ouvrir un point de vente au sein de Nammos Mykonos, entouré des plus belles enseignes de mode. Un premier succès pour la marque Ycone Paris et un tremplin vers de nouvelles collaborations au Moyen-Orient, en Afrique, mais aussi en Europe, dans les stations de ski très prisées que sont Gstaad et Courchevel.



# YAZID ICHEMRAHEN impulse une dynamique nouvelle À LA PÂTISSERIE DU ROYAL MONCEAU – Raffles Paris

Pour son arrivée au Royal Monceau – Raffles Paris, Yazid Ichemrahen a fait le choix judicieux de s’entourer d’une des figures montantes de la scène pâtissière française. Ancien disciple et bras droit du Chef Christophe Michalak, **Alexandre Favre** a fait ses classes au Plaza Athénée avant de suivre le Chef dans le lancement de sa marque éponyme. Après un crochet par la prestigieuse école hôtelière de Lausanne, où Alexandre Favre exerce en tant qu’enseignant, il est de retour à la capitale pour prendre une part active à la success story pâtissière de l’hôtel Cheval Blanc Paris. Aux côtés du Chef **Maxime Frédéric**, Alexandre Favre officie en tant que Sous-Chef d’une brigade de 65 personnes. Les deux hommes partagent la même passion, et se rejoignent également sur un socle de valeurs communes : celle de faire la part belle aux matières premières et de faire de l’humain une priorité. « Montrer l’exemple est essentiel à mes yeux. Cela passe aussi bien par la capacité à former les équipes, qu’à faire naître un esprit de cohésion au sein du laboratoire. » explique Alexandre Favre, Chef Pâtissier Exécutif de Yazid Ichemrahen au Royal Monceau – Raffles Paris.

Yazid recherchait **un talent confirmé** et un alter ego créatif pour l’accompagner dans ce nouveau défi parisien, tandis qu’Alexandre aspirait à devenir Chef dans un Palace, aux côtés d’un talent dont il partage la vision. Yazid a très vite décelé chez Alexandre Favre des qualités d’écoute et d’humilité, qui sont des bases solides pour établir une collaboration fructueuse sur le long terme. Ils partagent également des valeurs communes, artistiques comme gustatives, ce qui participe à nourrir leurs échanges quotidiens. Ce duo à la créativité foisonnante et complémentaire est habité par l’envie de mettre en lumière le produit en le dénaturant le moins possible. Un retour aux sources motivé par le désir de proposer une pâtisserie au goût authentique, évidente et réconfortante.



# Sa vision DE LA PÂTISSERIE ?

SUBLIMER LES PRODUITS ET LES ARTISANS QUI LES FAÇONNENT

Yazid Ichemrahen a le souhait de s'inscrire dans une autre temporalité. Il se décrit d'ailleurs comme « **un artisan qui cuisine ses gâteaux** » avec la plus grande simplicité. Si le nouveau Chef Pâtissier du Royal Monceau – Raffles Paris manie avec talent les codes du luxe, il veut avant tout s'adresser au plus grand nombre en revisitant des classiques qu'il twiste en incorporant sa touche personnelle. Selon lui, le luxe n'est pas déterminé par le prix d'un gâteau, mais par l'émotion qu'il suscite, ainsi que par l'expérience qui l'accompagne.

Avec Alexandre Favre, ils travaillent depuis plusieurs semaines à la nouvelle carte des plaisirs sucrés du plus parisien des Palaces. « Je souhaite revenir aux produits bruts, afin de mettre à l'honneur l'histoire et la sensibilité des producteurs qui fabriquent au quotidien des ingrédients d'une qualité absolue. Alexandre Favre partage ma vision d'une pâtisserie de goût, simple et chaleureuse, et c'est la raison pour laquelle j'ai voulu l'intégrer à mon projet ». Pour respecter les produits, Yazid Ichemrahen a soumis à son équipe une règle précise : **pas plus de trois ingrédients et trois textures dans un dessert. La recette du bonheur.**





Plus que des gâteaux, Yazid Ichemrahen a à cœur de proposer de **véritables expériences culinaires**. Une expérience visuelle tout d'abord, qui s'exprime à travers un design épuré, et présenté avec une gestuelle précise puisque chaque gâteau est accompagné d'une émulsion « Il n'y a rien de tel qu'une sauce pour ajuster la sucrosité d'un met, apporter de l'amertume, ou encore jouer sur l'acidité ». Ce qui le différencie des autres pâtisseries ? Une vision entrepreneuriale à 360 entre tradition et modernité, alliant l'exigence haute couture ainsi que **le plus grand respect des produits**, le tout avec une grande simplicité.

Soucieux de s'adresser aussi bien aux parisiens qu'aux voyageurs internationaux, Yazid Ichemrahen mise sur la finesse de son registre créatif pour prendre en compte les différentes sensibilités de la clientèle. « Il n'est pas impossible que le riz au lait se teinte d'un parfum de rose ou de sakura en hommage à la culture japonaise, ou que la saveur de la tropézienne soit rehaussée d'une note de cardamome et de café blanc, des arômes qui ont beaucoup de succès au Moyen-Orient ».

# « LES SIGNATURES EXCLUSIVES » de YAZID ICHEMRAHEN

LES SIGNATURES EXCLUSIVES DE YAZID ICHEMRAHEN  
AU ROYAL MONCEAU – RAFFLES PARIS  
À DÉCOUVRIR LES MERCREDIS, SAMEDIS  
ET DIMANCHES APRÈS-MIDI AU BAR LONG

Le Chef a construit sa sélection sucrée à la façon d'un canevas d'émotions gustatives. Il a fait appel à des traceurs connus de tous, comme le chocolat et la vanille, qu'il revisite dans des desserts aériens. C'est le cas de sa **forêt noire** - le dessert qui l'accompagne depuis ses débuts - où la chantilly est réalisée sans sucre, et la mousse au chocolat est allégée avec un confit de griottes sans alcool, grainé de zestes de citron et de main de Bouddha. Un parti pris que l'on retrouve également dans la **tarte aux fruits de saison**, où le fond de tarte sablée Kipferl sert d'assaisonnement. Très friable, cette pâte à tarte d'origine alsacienne confère au dessert un aspect léger, tout en apportant la rondeur du beurre. Autre variation de cette pause

gourmande, le dessert **100% vanille** invite à une exploration de la palette aromatique de la fleur de vanille de Madagascar et de Tahiti. Elles sont infusées dans du lait à froid pendant 72 heures, avant d'être mélangées à un crémeux réalisé sur mesure à 32% de chocolat blanc pour réduire la teneur en sucre et casser le côté gras du chocolat blanc. Clou du spectacle, le **cheesecake** twisté par Yazid Ichemrahen séduit par son jeu de textures associant une base cuite mixée au robot, une mousse de fromage frais et de crème pour la légèreté, et un croustillant au spéculoos incorporé à la préparation. Un dessert tout en relief et texture, qui convoque tous les sens à la dégustation.





# LES DESSERTS du BAR LONG



RIZ AU LAIT

Fidèle à l'esprit convivial et élégant de cette brasserie chic, la carte des propositions sucrées esquisse un pas de deux contemporain. Les desserts se démarquent par leur design aux courbes affûtées, et la justesse de leurs équilibres pensés par Yazid Ichemrahen. Le **chocolat** se réinvente dans une proposition à la frontière entre un fondant et un soufflé aérien au chocolat du Vietnam, rehaussé de notes de fève tonka. L'**île flottante** se fait réconfortante avec des arômes gourmands de vanille contrebalancés par un sucre caramélisé à la fleur d'oranger. De son côté, le **riz au lait** se veut un clin d'œil aux souvenirs d'enfance. Cuit en basse température, le riz arborio est infusé pendant 48 heures, avant d'être piqué de billes de vanille fraîche de Madagascar pour apporter un côté floral à la préparation. Le riz au lait est un bel exemple de la nouvelle orientation voulue par Yazid Ichemrahen : celle de sourcer principalement des produits régionaux en direct des artisans producteurs comme le lait ou encore les œufs, pour avoir des produits d'une extrême fraîcheur, avec un vrai relief. Soucieux de proposer des desserts gourmands et équilibrés, le Chef a également travaillé une **salade vegan de billes de mangue**, cueillie à pleine maturité, infusées dans un thé au jasmin pour jouer sur des notes florales très féminines. Toujours dans cette idée de fraîcheur, la **glace à l'italienne** fait son arrivée au Royal Monceau – Raffles Paris pour les beaux jours. Chaque semaine et pour varier les plaisirs, un parfum sera mis à l'honneur dans une création glacée.





PANETTONE



FONDANT AU CHOCOLAT

## LES DESSERTS du restaurant étoilé IL CARPACCIO

Pour cette destination incontournable de la gastronomie italienne à Paris, Yazid Ichemrahen signe une carte qui fait la part belle aux produits transalpins, tout en déjouant les attendus. En lieu et place du traditionnel Tiramisu, « **L'écume de café** » invite à explorer la richesse aromatique du café : nuances florales avec une infusion à froid des graines de café, et son amertume à travers un praliné de grains de café torréfiés, arrondi par la présence de noisettes caramélisées. Le **Panettone** fait aussi l'objet d'une revisite sous la forme d'une brioche caramélisée pour exalter les notes sucrées des fruits secs,

accompagnée d'un palet de glace vanille désucriée et d'une chantilly d'amande amère et d'Amaretto sans alcool. Un dessert qui offre une belle longueur en bouche afin de ressentir les différents parfums de l'amande. Impossible de composer une carte de « Dolci », sans **fondant au chocolat** en deux textures servi avec une glace vanille et une sauce stracciatella. Enfin, la **tarte aux trois agrumes** réunit l'orange, le citron et le pamplemousse dans une proposition qui associe l'amertume du fruit confit aux notes lactées du Robiola, un fromage italien.



## LES DESSERTS du restaurant MATSUHISA PARIS

Nobu Matsuhisa est une grande source d'inspiration pour Yazid Ichemrahen. C'est avec beaucoup de respect et de sensibilité que le Chef a abordé la question de la création pâtissière de ce restaurant connu dans le monde entier. Le dessert phare sera le **cheesecake**, proposé dans une version réconfortante, tout en restant fidèle au dessert signature des restaurants Nobu San. D'autres propositions sucrées, comme des **mochis glacés**, une **salade de fruits** ou bien le fameux **fondant au chocolat** du Chef Nobu présenté sous la forme d'une bento box aussi ludique que gourmande. Yazid Ichemrahen réfléchit également à un dessert signature jouant sur les contrastes, entre la douceur du matcha et l'amertume du yuzu, deux ingrédients phares de la culture japonaise, qui sera introduit à la carte prochainement.

LE ROYAL MONCEAU - RAFFLES PARIS  
37 AVENUE HOCHÉ 75008 PARIS  
paris@raffles.com +33 (0)1 42 99 88 00

[WWW.LEROYALMONCEAU.COM](http://WWW.LEROYALMONCEAU.COM)



**RAFFLES**