



DOSSIER DE PRESSE

LE MAC AND CHEESE
à la Française

16 AVENUE GAMBETTA 75020 PARIS
www.yomacandcheese.com



L A G E N È S E

Fraîchement revenu de New-York, passionné de culture Hip-hop, professionnel de la restauration, Johann (YO) décide de mêler ses passions en créant un lieu où **culture gastronomique française** et **street-food américaine** cohabitent dans un **univers Hip-hop**. De son Brooklyn adoré il ramène le traditionnel Mac&Cheese, de sa belle France, le fromage. Le tout sur un fond de Notorious BIG... Yo'Mac&Cheese est lancé le 28 Février 2020.

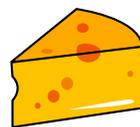
+
de 1000
mac&cheese
PAR MOIS



PÂTES



CRÈME



CHEDDAR

L E P R O D U I T

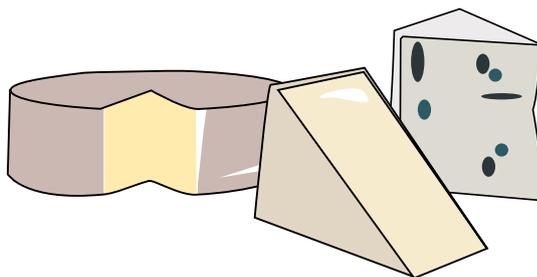
Le Premier restaurant spécialisé en Mac&Cheese de Paris.

Depuis 1769 le Mac&Cheese est LE plat traditionnel américain. Yo' Mac&Cheese le réinvente en remplaçant la béchamel par une réduction de crème infusée aux herbes et en y intégrant les meilleurs **fromages français** pour **un Mac&Cheese unique**. Le restaurant propose **9 recettes signatures** avec des associations telles que Bleu/poires - Chaource/noisettes/champignons... Mais offre aussi la possibilité de composer son propre mac and cheese avec le **PIMP MY MAC**.

Les recettes sont végétariennes mais il est possible d'ajouter de la viande : Bresaola, jambon cru, bacon ou encore poulet rôti (avec options Halal pour le poulet et le Bacon). Nous proposons aussi une recette Vegan (aussi pensée pour les intolérances au lactose). Enfin, toutes nos recettes existent en version sans gluten.

le + Yo' Mac&Cheese

FROMAGE FRANÇAIS AOP GRATINÉ



TOMME DE SAVOIE, BRIE DE MEAUX, CHAOURCE,
CHÈVRE, EMMENTAL, BLEU D'Auvergne...



N O S M A C & C H E E S E

On retrouve 3 catégories : LES BASICS : La base du mac&cheese / LE CLASSIC : La version New Yorkaise / ET LES FRENCHIES : Les spécialités à la Française. Chaque mois aura droit à sa création éphémère avec **Le MAC DU MOIS** (Avec un jeu concours pour trouver le nom !)

• LES BASICS •



• LE CLASSIC •



• LE VEGAN •



• LES FRENCHIES •



• MACS DU MOIS •

Les noms des mac&cheese du mois sont trouvés par les clients sur instagram grace à un jeu concours.

Queen Lafeta



Chevre Queke

Drakelette



Le restaurant est niché au cœur de 20^{ème}, collé au square Samuel de Champlin (pratique si on veut emporter), dispose de sa terrasse, et est au pied du métro Père Lachaise. Mais l'ambition de Yo'Mac&Cheese est de faire découvrir le Mac and Cheese à la Française à d'autres quartiers... Et villes !



N O S P L A T S

Des Mac and cheese gourmands... Et Forts en fromage ! Mais pas que.
La qualité des produits est primordiale. Chez Yo' Mac&Cheese, on fait de la Street Food... De Qualité !
Des légumes frais, des fruits frais, des pâtes al dente, tout est fait minute et maison.





N O S D E S S E R T S

Nos desserts sont tous faits maison par notre super cuisinière !
Cookies 3 chocolats 4 noix, Carrot cake caramel au beurre salé, Brownie aux noix,
Cheesecake (Oréo, Framboise, Key Lime pie...), Muffins, Milk-shakes...





N O T R E C O N C E P T

Plus qu'un restaurant, Yo' Mac&Cheese est un concept.

Food, street art, solidarité.

Résolument Hip-hop, Yo' Mac&Cheese a à cœur de **promouvoir l'art urbain** ainsi que ses acteurs.

Régulièrement, un artiste expose ses œuvres et **redesigne le mobilier** qui est en vente au bénéfice d'**associations caritatives**. La musique sera Hip-hop, c'est cette passion d'ailleurs qui donnera leurs noms aux mac and cheese de chez Yo'.

E N V I D É O

Cette table crée par l'artiste Tore est en vente, et l'artiste reverse 80% à l'association «Les Petits Débrouillards».



*Manger,
Admirer,
Faire une
belle action !*

Cette table crée par l'artiste The Raid Noz est en vente, et l'artiste reverse 100% à l'association «Mon étoile Retb».



Cette table crée par l'artiste Versil est en vente, et l'artiste reverse 50% à l'association «Les morts de la rue».



N O T R E S E R V I C E

Chez Yo' le service est à l'Américaine. On est généreux sur les parts, et honnêtes sur l'estomac qu'elles méritent ! Ici pas de gâchis, le Doggy bag est automatiquement proposé.

Ce restaurant se veut convivial et humain avant tout, alors le tutoiement est de mise, dans le plus grand respect, bien entendu. Au même titre que la rigueur demandée dans la préparation et l'esthétique des plats, le service doit être irréprochable. Sourire et bonhomie, mais aussi patiente et pédagogie.

Le plat n'étant pas connu de tous, nous prenons le temps d'expliquer son origine, et sa transformation en mac&cheese à la Française.



U N E D É M A R C H E É C O - R E S P O N S A B L E

Chaque meuble est chiné, pas d'achat de neuf, que de la **recustomisation**. Les street artistes peuvent ainsi facilement s'approprier les meubles et les redesigner. Le restaurant respecte un **système éco-responsable** et propose même aux clients de venir avec leur propre plat à gratin (Contre le double de points sur leur carte fidélité).

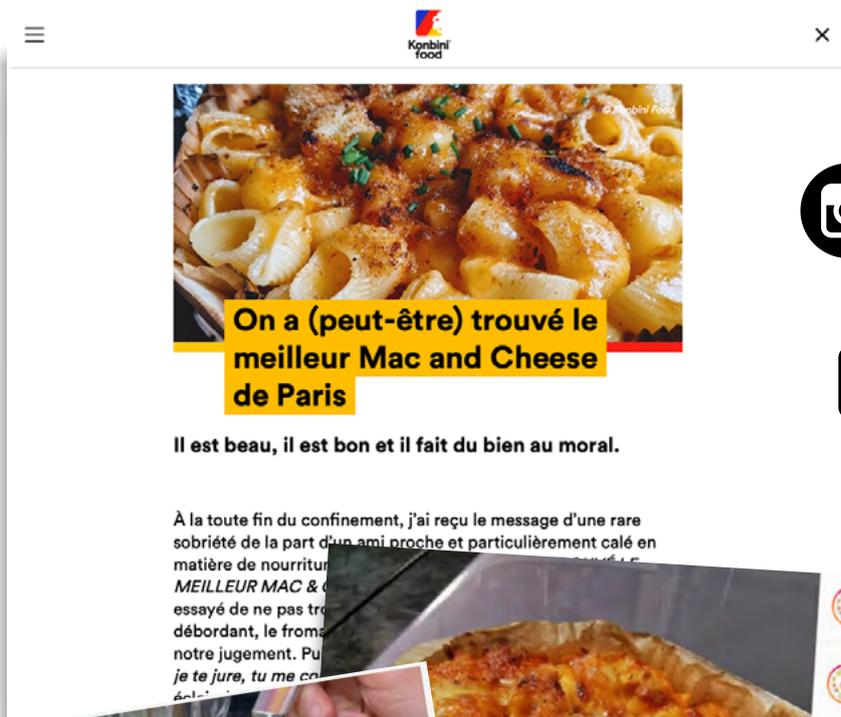
Ici pas de plastique, que des produits recyclés et recyclables/
compostables, des couverts aux moules en passant par les serviettes.





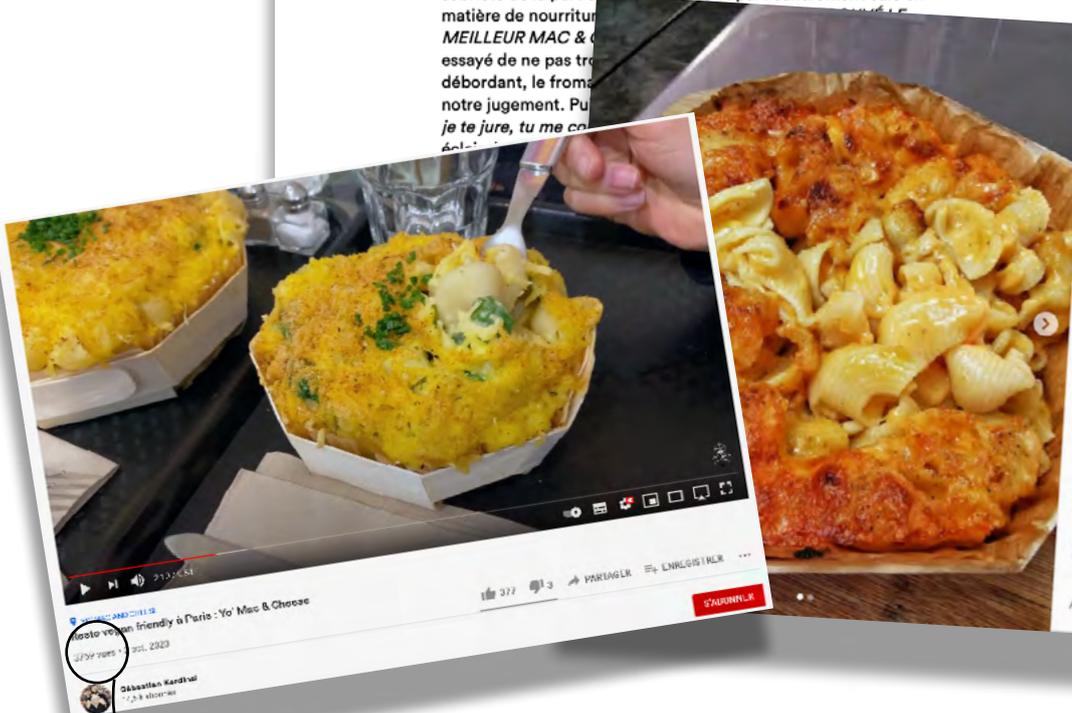
L E S R E T O U R S

De la street-food de qualité, dans une ambiance solidaire, hip-hop, décontractée. Le concept attire les cheese lovers et vaut au restaurant un superbe article de Konbini Food - Un jeu concours proposé par la Blogueuse NoDietClub et une magnifique vidéo par FlorianOnAir, Foodgasm, Healthycolorfood et bien d'autres influenceurs.ses...



 3091

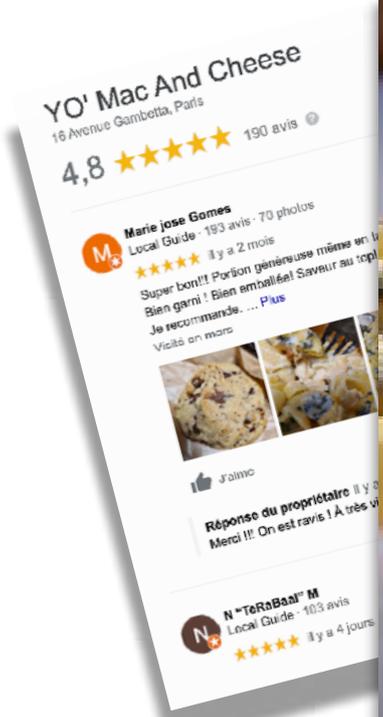
 972



3769

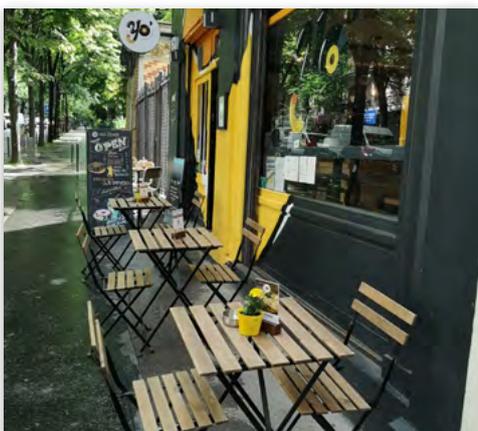


Yo' Mac and Cheese



137 944

40 stations







C O N T A C T

CRÉATEUR / RESPONSABLE Johann Demarre : yo@yo-resto.com // 06 18 35 90 85

COMMUNICATION / PRESSE Sophie Bigo : sophie@kerthink.com // 06 18 10 16 03

RÉSEAUX Instagram / Facebook / TikTok // www.yomacandcheese.com

contact@yo-resto.com



LE MAC AND CHEESE
à la Française

16 AVENUE GAMBETTA 75020 PARIS
www.yomacandcheese.com
