



BREIZH CAFE
LA CRÊPE AUTREMENT

TERRE BRETONNE À AUTEUIL - PARIS 16^e !

Breizh Café inaugure une nouvelle adresse dans l'ouest parisien, au cœur du village d'Auteuil. Fidèle à son engagement pour une gastronomie bretonne durable, cette crêperie s'inscrit dans la lignée de la maison fondée par Bertrand Larcher, avec une attention particulière portée au sarrasin – pilier de son identité culinaire. À l'occasion de cette ouverture, Breizh Café dévoile également Bretō, une bière au sarrasin bio créée en collaboration avec la brasserie artisanale Deck & Donohue.

Une adresse à vivre, du déjeuner au dernier rayon de soleil



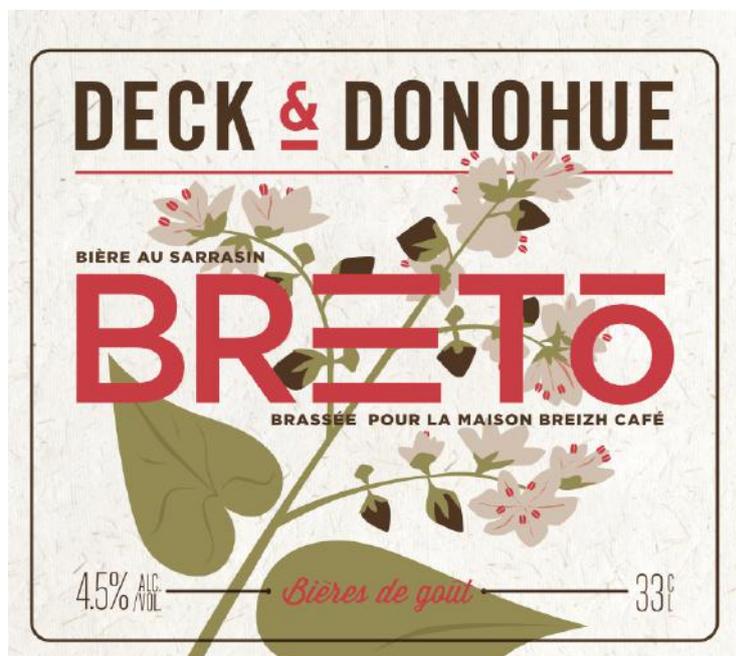
Avec sa terrasse ensoleillée, Breizh Café Auteuil devient le nouveau rendez-vous des amateurs de cuisine bretonne, de bières artisanales et des promeneurs du quartier. Pensée comme un lieu vivant du midi au soir, l'adresse met à l'honneur les produits du terroir et les traditions bretonnes. Ancrée dans la vie du quartier, à deux pas de l'église d'Auteuil, Breizh Café s'impose comme une escale rafraîchissante pour les gourmets urbains.

À l'ardoise : galettes et crêpes signatures préparées avec des produits fermiers soigneusement sélectionnés, cidres artisanaux... et la galette de saison, coppa de Wagyu, asperge verte, Comté, œuf miroir.

Bretō, la bière au sarrasin qui lie Bretagne et Japon

Bretō est une ale bio exclusive, brassée avec du malt de sarrasin breton Yec'Hed Malt, mêlant arômes de noisette, notes herbacées et une fine trame épicée. Cette bière légère (4,5 %), élaborée avec des houblons français, a été pensée pour accompagner les galettes emblématiques de la maison.

Le nom Bretō - qui signifie "breton" en japonais - incarne ce dialogue constant entre deux cultures chères à Bertrand Larcher : la Bretagne de son enfance et le Japon, où nous fêterons l'an prochain les 30 ans de l'ouverture du premier restaurant en 1996.



Une bière exclusive à découvrir en avant-première

Disponible uniquement dans les restaurants parisiens et les épiceries Breizh Café, Bretō sera à découvrir dès le mois de juin à Auteuil, accompagnée d'une galette de sarrasin, d'huîtres Prat-Ar-Coum, ou tout simplement d'un moment entre amis sur la terrasse.

Santé... ou plutôt : Yec'hed mat !



À propos de la Maison Breizh Café

Fondée par Bertrand Larcher, la Maison Breizh Café relie la Bretagne et le Japon à travers un projet unique.

Au cœur de cette aventure : la Ferme Breizh Café, dédiée à la culture du sarrasin et des pommes à cidre, ainsi que l'Atelier de la Crêpe, une école internationale formant les futurs crêpiers.

Respectueuse du patrimoine breton, la Maison valorise des savoir-faire ancestraux tout en s'inscrivant dans une démarche durable.

C'est un véritable écosystème où tradition, excellence et transmission se rencontrent pour faire rayonner la Bretagne, en France et au-delà.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Breizh Café Auteuil



SAVE THE DATE

JUIN
JEUDI 19 À 18H30
2025

Les équipes Breizh Café sont ravies de vous convier à l'inauguration du restaurant pour découvrir en avant première le fruit de notre collaboration avec Deck&Donohue : la bière BRETO !

Au programme :

- Bière Breto à déguster
- Quelques recettes Breizh Café à partager
- Écailler sur place pour les amateurs d'huîtres

 Breizh Café Auteuil - 8 bis rue Verderet (métro Eglise Auteuil)



BREIZH CAFE
LA CRÊPE AUTREMENT