



Fondée par **Bertrand Larcher**, la Maison Breizh Café incarne un engagement fort envers la terre et l'agriculture bretonne. Elevé à la ferme par ses parents agriculteurs, Bertrand Larcher met un point d'honneur à une agriculture durable.

La Ferme Breizh Café, située à Saint-Coulomb, illustre cette initiative à travers la culture du sarrasin, une plante emblématique de Breizh Café, rustique et écologique.

L'Atelier de la Crêpe, situé sur le port de Saint-Malo est un organisme de formation qui forme au métier de crêpier afin de faire perdurer ce savoir-faire breton.

Breizh Café représente un écosystème complet, où chaque élément, de la terre à l'assiette, contribue à la valorisation et à la préservation du patrimoine breton.

BREIZH CAFÉ MET LE CAP SUR RUE CLER PARIS 7^e

L'ESPRIT BRETON AU COEUR DU QUARTIER LE PLUS PARISIEN

De Tokyo à Paris : 30 ans de passion bretonne

En 1996, dans le quartier vivant de Kagurazaka à Tokyo, Bertrand Larcher ouvre son premier Breizh Café, une adresse singulière où la Bretagne rencontre le Japon, portée par une exigence commune : le respect des produits, l'amour du sarrasin et la recherche permanente de qualité.

Trente ans plus tard, le fondateur revient au cœur de Paris, à deux pas de la Tour Eiffel, pour célébrer cette aventure humaine et gastronomique avec Breizh Café Rue Cler.

Une adresse de caractère au cœur du 7^e arrondissement

Rue Cler, l'une des dernières rues de marché piétonnes de Paris, met en lumière des producteurs passionnés qui célèbrent chaque jour la richesse du patrimoine gastronomique français.

Artisans, fromagers, primeurs : chaque commerçant incarne un savoir-faire, un terroir et une histoire.

C'est ici, au milieu de cette énergie authentique, que Breizh Café pose ses billigs, fidèle à ses valeurs : authenticité, terroir et convivialité.

Installé à l'angle de la rue Cler et de l'avenue de La Motte-Picquet, le nouveau restaurant s'ouvre sur une grande terrasse ensoleillée, pensée comme un lieu de vie du matin au soir : café au petit jour, galette gourmande au déjeuner, verre de cidre au coucher du soleil.

Un partenariat marin autour du caviar et des huîtres

Pour célébrer cette ouverture, Breizh Café s'associe à la Maison Kaviari, référence parisienne du caviar et des produits de la mer. De cette rencontre naissent des tuiles de sarrasin servies avec un caviar Baeri français, une alliance subtile entre la finesse du sarrasin breton et l'élégance des saveurs marines.

L'huître sera également mise à l'honneur : rendez-vous **le samedi 6 décembre dès 12h** pour un apéritif iodé, avec des huîtres à 1€ accompagnées de vins blancs et de cidres soigneusement sélectionnés.

Autant d'occasions d'inviter la Bretagne à Paris, autour d'un art de vivre propre à Breizh Café : celui des savoir-faire bretons qui donnent sens à la gastronomie de la Maison.



Du champ à l'assiette : l'exigence des produits

Chez Breizh Café, tout commence par le sarrasin, véritable âme de la Maison.

Issu de filières bretonnes responsables, il est moulu à la pierre pendant neuf heures au Moulin de la Fatigue (fondé en 1870 à Vitry), certifié IGP "Farine de blé noir de Bretagne", biologique et sans gluten.

Cette IGP garantit une traçabilité totale du champ à l'assiette, préservant arômes, couleur et richesse nutritive.

Autour de ce produit emblématique s'unissent les grands artisans qui font la signature Breizh Café : beurre de baratte Bordier, récemment labellisé *Entreprise du Patrimoine Vivant*, épices Roellinger et les cidres fermiers minutieusement sélectionnés, affirmant le cidre comme l'un des piliers de la culture bretonne

Chaque ingrédient raconte une histoire, celle d'un trait d'union entre la Bretagne et Paris.

À la carte de Rue Cler :

- Galette raclette au lait cru Maison Bordier, poitrine grillée, confit d'oignons, œuf biologique brouillé, pommes de terre, crème fraîche,
- Crêpe froment au caramel au beurre salé maison,
- Huîtres Prat-Ar-Coum...

Une nouvelle étape pour la Maison Breizh Café

De Cancale à Tokyo, de Saint-Malo à Paris, Breizh Café relie les cultures et les terroirs depuis 1996.

Cette nouvelle adresse célèbre 30 ans d'une aventure commencée au Japon, terre d'adoption de Bertrand Larcher depuis 1996.

Sa mission : **"Faire découvrir la Bretagne et la crêpe autrement, avec exigence, sincérité et curiosité."**