

BREIZH CAFÉ S'INSTALLE À BORDEAUX AUX CHARTRONS

Octobre 2022

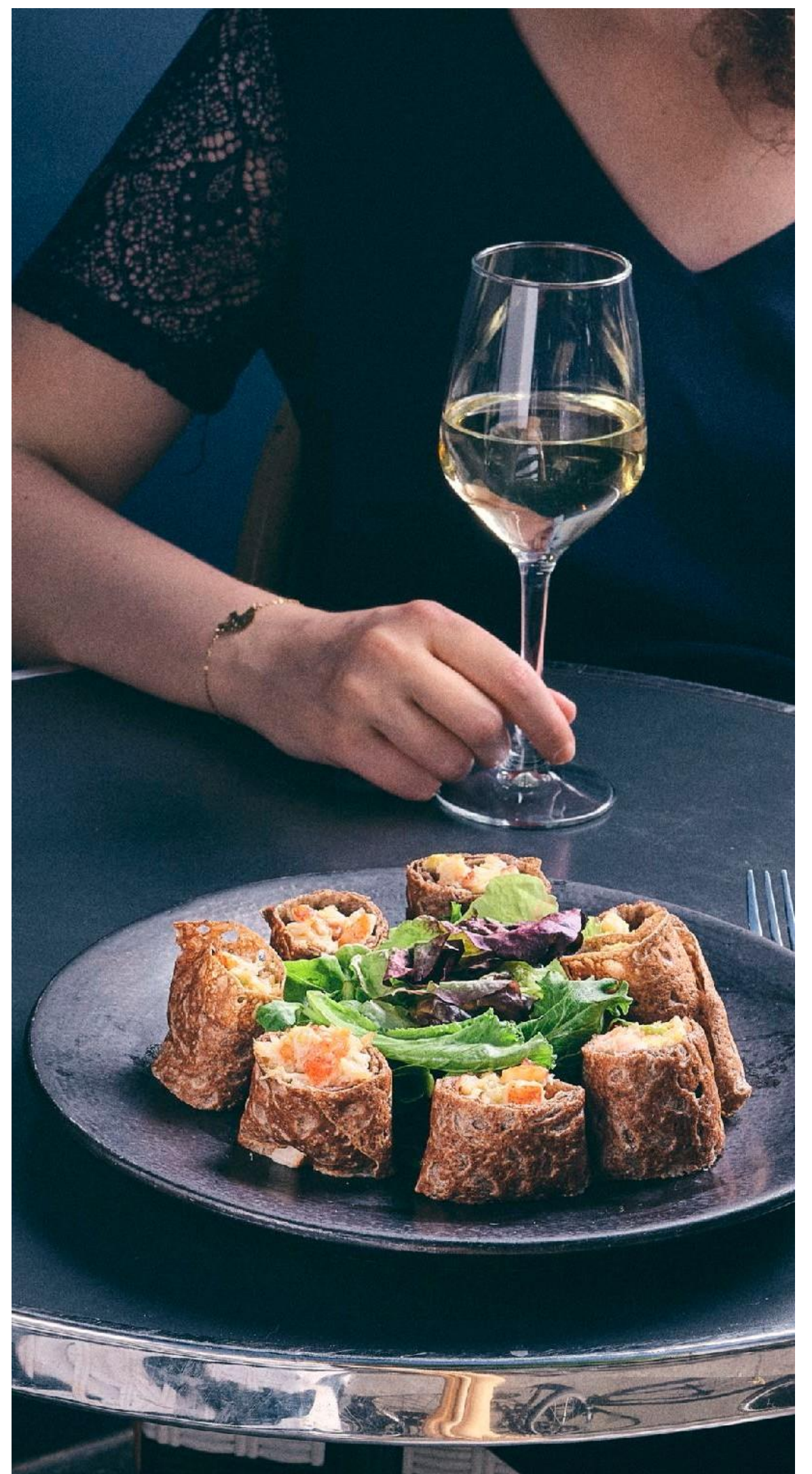
Breizh Café largue les amarres vers un nouveau port ! Bertrand Larcher et ses équipes s'installent à Bordeaux dans le quartier des Chartrons. Aux côtés des crêpes et des galettes bretonnes, une vaste sélection de cidres et de belles références de vins de la région. À l'étage, le Umi Bar (« mer » en japonais) offrira un voyage au pays du soleil levant, avec son bar à saké, ses whiskies japonais et ses produits de la mer.

LE SARRASIN DE TOKYO À SAINT-MALO

Depuis plus de 25 ans, Bertrand Larcher et ses équipes mettent en lumière le sarrasin et toutes ses richesses. Point commun entre les cultures culinaires bretonnes et japonaises, cette plante vertueuse est à l'origine de l'histoire de Breizh Café. Sans-gluten, riche en vitamines, minéraux et protéines, le sarrasin est aussi peu calorique et antioxydant. Sa culture participe à la biodiversité de la Bretagne et correspond aux choix agricoles et écologiques qu'il est important de faire aujourd'hui.

C'est évidemment l'ingrédient principal des galettes, qui se déclinent de mille façons, de l'entrée au dessert, de la traditionnelle galette au jambon blanc artisanal de Bretagne, oeuf biologique et Comté aux Breizh Rolls. Ces derniers, inspirées des makis japonais, incarnent parfaitement l'ADN de Breizh Café, comme le nouveau Breizh Roll au homard bleu de Bretagne, avocat, céleri, pomme granny smith, mayonnaise au miso et yuzu et salade verte à la vinaigrette au wasabi. Des recettes issues du dernier livre de Bertrand LARCHER - *Sarrasin* (éditions La Martinière) - seront aussi proposées.

Partenaire historique de Breizh Café, le Moulin de la Fatigue (Vitré) fournit à nos restaurants sa farine biologique IGP Bretagne. Moulue à la pierre et certifiée sans gluten, cette farine préserve toutes les vertus nutritionnelles du sarrasin et révèle toutes les saveurs de nos ingrédients : le beurre de barrate Bordier, le jambon artisanal de la Maison Beucher à Rennes, le pastrami de la Maison Le Bourdonnec...



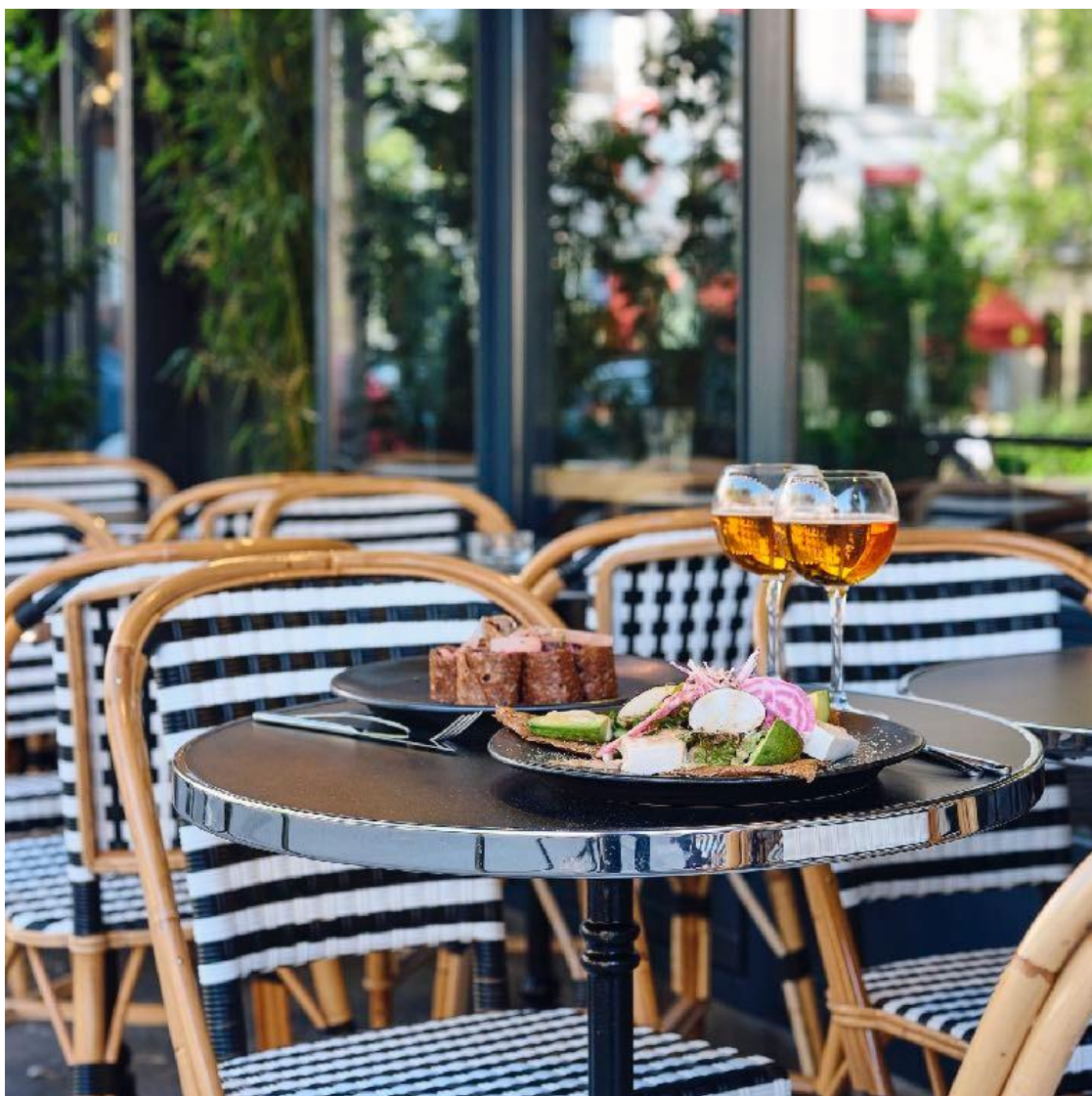
SAKÉ, WHISKIES ET PRODUITS DE LA MER

Attablés à un imposant comptoir en ardoise, les clients pourront prolonger l'expérience en dégustant des sakés et des whiskies japonais à l'étage, au Umi Bar. Une carte de petits plats et produits de la mer sera aussi proposée, avec notamment les huîtres Prat-Ar-Coum du Finistère et des huîtres du bassin d'Arcachon.

Le cidre et le vin occuperont aussi une place de choix. On retrouvera notamment le cidre artisanal d'Éric Bordelet, ancien sommelier d'Alain Passard, le cidre d'Eric Baron du Domaine de Kerveguen, fournisseur de l'Élysée ou encore le vin Chateau Le Puy de la famille Amoreau, vignerons depuis 15 générations entre Pomerol et Saint-Emilion. Les bouteilles d'exception seront conservées dans des caves écologiques en argile brut, permettant de maintenir la température et l'humidité de l'air.



Crédits : Romain Buisson



Crédits : Romain Buisson

VENT BRETON AUX CHARTONS

À Bordeaux, Breizh Café s'implante dans un quartier en pleine effervescence. À deux pas sa grande terrasse baignée de soleil, la Halle des Chartrons est le lieu privilégié de diverses manifestations culturelles. De nombreux restaurants et bars se sont installés sur cette place qui sera bientôt piétonne. Les clients pourront ensuite profiter d'une balade le long de la Garonne ou d'une pause culturelle au tout proche Musée du Vin et du Négoces de Bordeaux.

Les galettes, les crêpes et une sélection de produits d'épicerie bretonne seront également disponibles en livraison et vente à emporter sur breizhcafe.com.

Breizh Café Bordeaux Chartrons
19 rue Sicard, 33000 Bordeaux
Réservations sur breizhcafe.com

