



# BREIZH CAFE

LA CRÊPE AUTREMENT

## BREIZH CAFÉ OUVRE DANS LE QUARTIER DE PASSY (16<sup>e</sup>) Début avril 2023

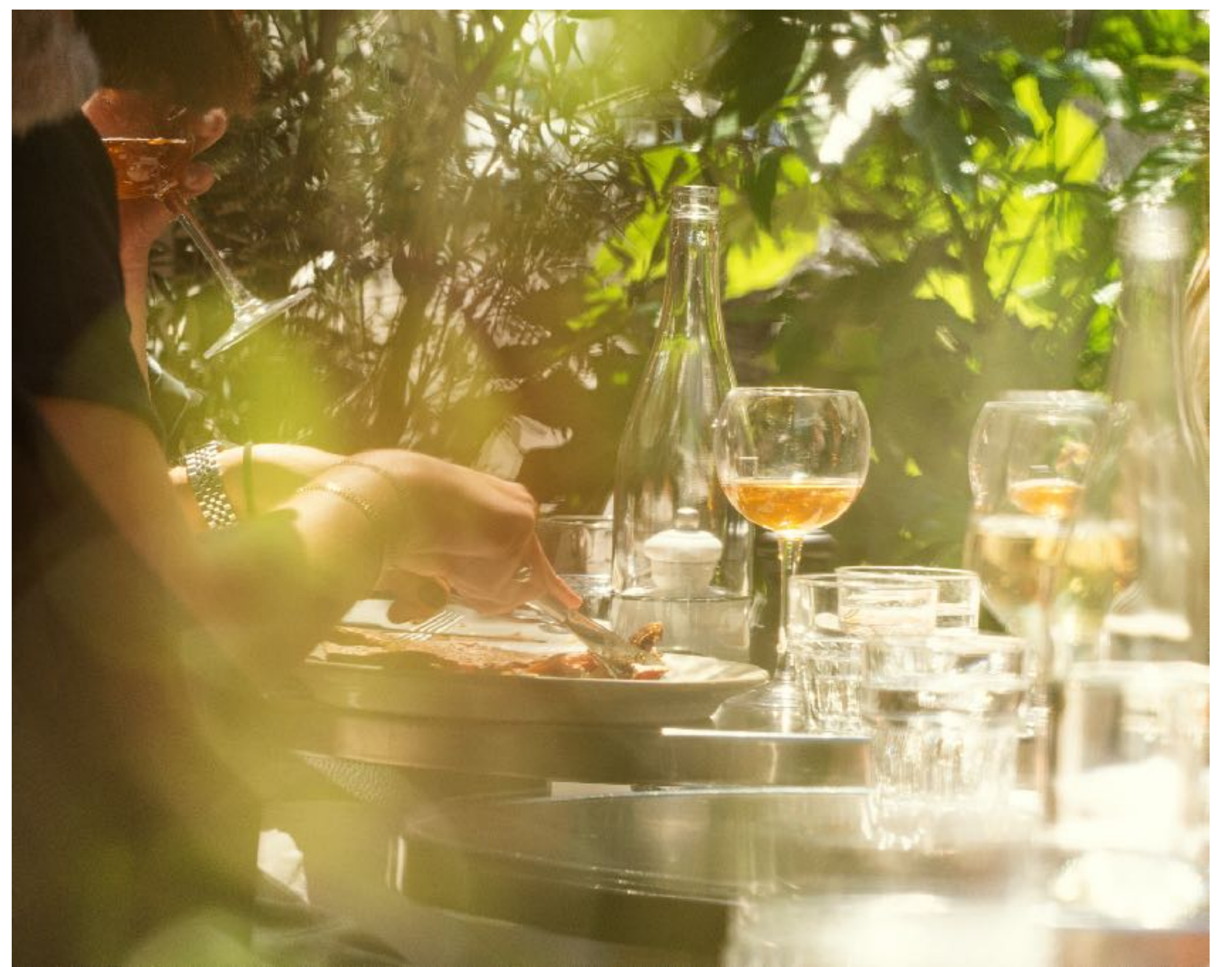
Breizh Café dévoile son nouveau restaurant parisien, niché au fond d'une impasse donnant sur la rue de Passy (16<sup>e</sup>). Avec sa terrasse bucolique et ensoleillée, c'est assurément notre adresse la plus charmante. À la carte, on retrouvera notamment les crêpes et les galettes de Bertrand Larcher, les huîtres Prat-Ar-Coum de Caroline Madec, le pastrami de la Maison Le Bourdonnec, ainsi qu'une belle sélection de cidres fermiers, vins naturels et sakés japonais.

### UN AIR DE BRETAGNE À PARIS

Au coeur de l'effervescence parisienne, ce nouveau restaurant Breizh Café offre une parenthèse enchantée. Au fond d'une impasse pavée, abritant aussi les trésors d'un antiquaire, d'un horloger et les sakés d'une experte passionnée, on est plongés dans un véritable havre de paix.

Avec sa terrasse arborée et baignée de soleil, cette nouvelle adresse séduit par son charme hors du temps. Le restaurant nous transporte jusqu'en Bretagne à travers des matériaux bruts comme l'ardoise ou le granit, sans oublier les iconiques chaises marinières. Breizh Café Passy invite au voyage sans quitter Paris : on entendrait presque le cri des mouettes à la Murette !

Dans ce cadre charmant, difficile de ne pas succomber à la fraîcheur iodée des huîtres de Prat-Ar-Coum, au goût régressif d'une crêpe au beurre Bordier ou aux saveurs subtiles d'une galette au pastrami de boeuf de la Maison Le Bourdonnec.



## BREIZH CAFÉ, DE TOKYO AU TROCADERO

Depuis plus de 25 ans, Breizh Café révèle le meilleur de la Bretagne. Tout commence à Tokyo, lorsque Bertrand Larcher décide de partager les goûts de sa Bretagne natale aux Japonais, eux aussi férus de sarrasin. Aujourd'hui, l'entrepreneur continue à oeuvrer pour la transmission du métier d'artisan crêpier et pour la préservation de la culture gastronomique bretonne. Il a ouvert une école de crêpiers à Saint-Malo, planté des hectares de sarrasin dans sa Ferme de Saint-Coulomb, et créé une association pour défendre une agriculture bretonne plus vertueuse.

Crêpes et galettes, farine de sarrasin biologique moulue à la pierre, beurre de baratte Bordier, épices Roellinger, cidres fermier : Breizh Café propose des produits consciencieusement sélectionnés auprès de producteurs passionnés, dans l'objectif de faire découvrir les meilleurs produits du terroir breton.

À quelques enjambées du Trocadéro et du marché de Passy, les habitants du 16<sup>e</sup> arrondissement auront eux aussi leur petit coin de Bretagne grâce à cette adresse confidentielle. Le restaurant sera ouvert en continu tous les jours de la semaine.



Crédits : Louis Laurent Grandadam et Romain Buisson

---

**Breizh Café Passy**  
4 impasse des Carrières, 75016 Paris  
Réservations sur [breizhcafe.com](https://breizhcafe.com)



**CONTACT BREIZH CAFÉ**

Clémence Robuchon - [clemence.robuchon@breizhcafe.com](mailto:clemence.robuchon@breizhcafe.com) - 01 42 02 81 82