



BREIZH CAFE
LA CRÊPE AUTREMENT

RÉOUVERTURE DE NOTRE CAVE À CIDRE

Jeudi 23 septembre au Breizh Café Montorgueil

Robin Le Texier, notre chef barman grand gagnant du Bartenders Online Challenge 2021, a conçu une nouvelle carte de cocktails autour des émotions et des couleurs. Pour la réouverture de la Cave à cidre, il dévoilera 9 nouveaux breuvages (7 cocktails, 2 mocktails), mêlant les saveurs de la Bretagne et du Japon.

ROBIN LE TEXIER x BREIZH CAFÉ

Après une formation chez *Ferrandi*, Robin Le Texier découvre l'univers des cocktails à *La Fabrique* de Saint-Malo, sa ville d'origine. Il s'initie alors à cette nouvelle culture qui le fascine et développe rapidement son imaginaire autour des spiritueux. En 2017, il participe à la finale nationale *des Trophées du Bar*, où il présente un breuvage aux saveurs de la Bretagne.

Peu de temps après, notre malouin d'origine veut conquérir la capitale. C'est alors qu'il croise la route de *Breizh Café*, rapidement charmé par son cocktail au sarrasin et ses influences bretonnes. Bertrand Larcher lui confie alors les clés de la nouvelle *Cave à Cidre* de Montorgueil, un espace confidentiel au sous-sol du restaurant. Robin y laisse libre cours à sa créativité, tout en valorisant l'identité mi-bretonne mi-japonaise du lieu.

Il attire rapidement l'attention des professionnels du secteur puisque *Le Fooding* l'inscrit parmi ses Bars d'Auteur en 2019 et la *Paris Cocktail Week* désigne La Cave à Cidre comme coup de coeur de son édition 2020. Début septembre 2021, Robin s'illustre à nouveau en remportant la finale du *Bartender's Online Challenge* à Saumur.



NOUVELLE CARTE DE COCKTAILS : « LA COULEUR DES ÉMOTIONS »

Pour la réouverture de *La Cave à Cidre*, *Breizh Café* a donné carte blanche à Robin Le Texier. Le chef barman a imaginé 9 boissons comme un dialogue autour des couleurs et des émotions. Après avoir interrogé près de 100 bretons et japonais pour comprendre leur perception des émotions et des couleurs, tant d'un point de vue gustatif que par rapport à l'atmosphère et aux souvenirs, il a conçu 7 cocktails et 2 mocktails où le mode de consommation sera toujours en lien avec l'émotion concernée. À partir du 23 septembre, il sera donc possible de boire une « Romance », un « Ennui », ou une « Nostalgie » en association avec des produits *Breizh Café*.



Crédits : Sortir à Paris

LA CAVE À CIDRE

Située au sous-sol de *Breizh Café Montorgueil*, *La Cave à Cidre* propose près de 70 références de cidres en parallèle de son offre de cocktails. Un bar et un salon composent ce double espace à l'atmosphère feutrée. On y retrouve les recettes bretonnes emblématiques de *Breizh Café*, des croustillants de sarrasin aux huîtres de Cancale. Le lieu peut aussi être privatisé par des particuliers et des professionnels pour leurs événements : nous proposons la privatisation partielle ou totale de notre *Cave à Cidre*, avec la possibilité de faire appel à Robin Le Texier pour une offre de cocktails sur-mesure.



Crédits : Benjamin Rosemberg

La Cave à Cidre de Breizh Café Montorgueil
14 rue des Petits Carreaux (Paris 2e)
Ouvert du mercredi au dimanche de 18h à minuit
Réouverture le Jeudi 23 Septembre à 18h

