



BREIZH CAFÉ S'ANCRE À STRASBOURG

CAP À L'EST, L'ESPRIT BRETON AU CŒUR DE L'ALSACE



« Strasbourg est une ville de culture au riche patrimoine. Nous avons imaginé cette adresse comme une rencontre entre deux régions fières de leur identité, réunies autour du goût, du partage et du respect des producteurs. » - Bertrand Larcher

Août 2026 : Breizh Café est ravi d'annoncer l'ouverture en Août de sa nouvelle crêperie au cœur de Strasbourg, capitale européenne et carrefour de cultures. La Maison posera ses billigs rue Sainte-Barbe, dans l'un des quartiers les plus emblématiques, une escale gourmande où l'esprit breton rencontre la richesse du terroir alsacien.

Breizh Café incarne depuis trente ans un engagement fort envers la terre et le patrimoine breton. Aujourd'hui, la Maison poursuit sa mission de transmission en terre alsacienne avec la même vision, **« faire découvrir la Bretagne et la crêpe autrement, avec authenticité et sincérité »**.

À Strasbourg, cette philosophie prend une résonance toute particulière. Ville de traditions, de marchés, de gastronomie et de savoir-faire, Strasbourg partage avec la Bretagne un même attachement aux produits, aux terroirs et à la convivialité. Cette nouvelle adresse marque une étape symbolique dans l'histoire de la Maison Breizh Café : celle du dialogue inédit entre deux territoires de caractère, profondément attachés à leurs traditions et à leurs arts de vivre, la Bretagne et l'Alsace.

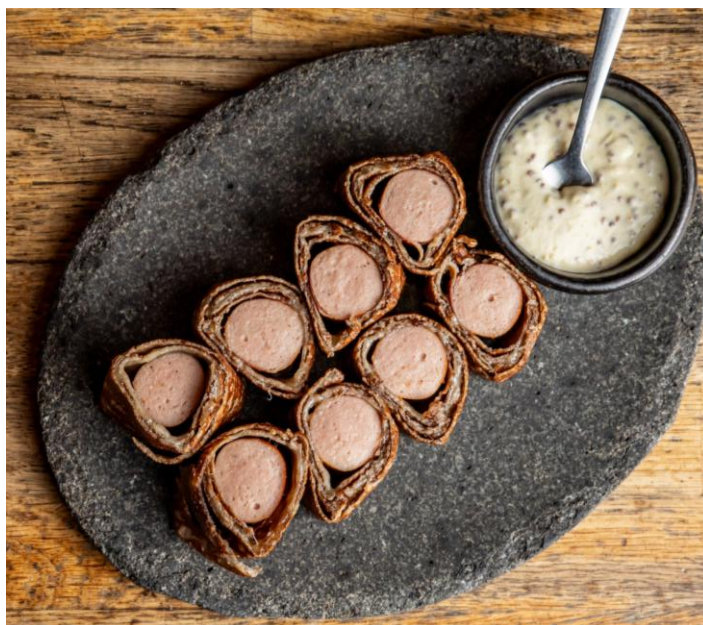
BREIZH CAFÉ STRASBOURG

15 rue Sainte-Barbe, 67000 Strasbourg
Réservation sur breizhcafe.com
Ouverture Août 2026

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

Breizh Café dévoile à Strasbourg une expérience culinaire raffinée et engagée, autour de produits d'exception. Le sarrasin, véritable âme de la Maison, y est mis à l'honneur : 100 % biologique, certifié IGP « Farine de blé noir de Bretagne » et naturellement sans gluten, issu de filières bretonnes responsables, il est moulu à la pierre au Moulin de la Fatigue à Vitré, fondé en 1870.

Autour de ce produit emblématique s'unissent les grands artisans qui font la signature Breizh Café, à commencer par le célèbre beurre de baratte de la Maison Bordier, labellisé *Entreprise du Patrimoine Vivant* ainsi que les épices Roellinger.



Quand la Bretagne rencontre l'Alsace dans l'assiette

Pour son arrivée à Strasbourg, Breizh Café imagine des créations inédites. La carte tisse un lien entre deux régions fières de leur gastronomie. Chaque galette raconte une histoire : celle d'un sarrasin breton d'exception sublimé par les saveurs et les traditions culinaires alsaciennes.

Les créations signatures exclusives à la carte :

- ♦ **Croustillants Breizh Café bibeleskaes :**
tuiles de sarrasin servies avec un bibeleskaes maison, ciboulette et ail.
- ♦ **Mini Breizh Rolls Knack :**
bouchées de galette sarrasin fondantes garnies de Knacks et de Comté affiné, nappées d'une sauce moutarde fine. Une rencontre franche et gourmande entre deux terroirs.
- ♦ **Amuse-galettes au Munster, confiture de mirabelles :**
bouchées de galette sarrasin fondantes au Munster AOP au lait cru légèrement affiné, relevées d'une confiture de mirabelles de Lorraine maison. Le classique sucré-salé alsacien réinterprété à la bretonne.
- ♦ **Galette saucisse fumée au bois de hêtre, chou confit au cidre, pommes de terre, bibeleskaes maison :**
galette sarrasin garnie d'une saucisse fumée, pommes de terre fondantes, chou confit au cidre breton et bibeleskaes maison. Le mariage parfait des deux régions dans une galette généreuse et réconfortante.



Le dialogue des terroirs, du sarrasin aux saveurs alsaciennes

Ces recettes mettent à l'honneur les produits emblématiques de l'Alsace tout en préservant l'identité culinaire de Breizh Café. À la carte, les incontournables de la Maison continuent de séduire les amateurs : galettes de sarrasin travaillées avec exigence, crêpe caramel au beurre salé, associés aux cidres alsaciens de la maison René-Sens.

Véritables signatures de l'expérience Breizh Café, les cidres d'exception, bruts, doux et extra-bruts, ont été minutieusement sélectionnés pour accompagner chaque recette et créer des accords mets-cidres subtils, affirmant le cidre comme l'un des piliers de la culture gastronomique bretonne.



À PROPOS DE LA MAISON BREIZH CAFÉ

Tout a commencé en 1996 à Tokyo, où Bertrand Larcher ouvre sa première adresse, une invitation singulière à explorer ce qui lie la Bretagne et le Japon : le respect des produits, l'amour du sarrasin et la recherche permanente de qualité. Trente ans plus tard, cette vision a donné naissance à un écosystème unique, de la crêperie aux champs de sarrasin, de l'épicerie fine à la cidrerie, de Cancale à Paris, de Saint-Malo à Tokyo.

Élevé à la ferme par ses parents agriculteurs, Bertrand Larcher a construit la Maison Breizh Café sur une conviction fondatrice : une agriculture biologique, locale et durable, qui valorise les terroirs et préserve la richesse de la vie agricole bretonne. De la terre à l'assiette, chaque adresse incarne la même exigence, gourmande, responsable, ancrée dans les valeurs du bien-manger.

Cet écosystème singulier s'articule autour de deux piliers essentiels : la Ferme Breizh Café à Saint-Coulomb, dédiée à la culture du sarrasin et des pommes à cidre, et l'Atelier de la Crêpe à Saint-Malo, école internationale de formation destinée à faire vivre et perdurer le savoir-faire ancestral du métier de crêpier. Breizh Café s'attache à valoriser le travail des producteurs indépendants tout en faisant rayonner le patrimoine breton à l'échelle nationale et internationale.

Suivez nos actualités : breizhcafe.com · [@breizhcafe_fr](https://twitter.com/breizhcafe_fr) · [#breizhcafe](https://hashtag.breizhcafe) · [#lacrepeautrement](https://hashtag.lacrepeautrement)

É