

30

MERU KAGURAZAKA
bertrand landeau

DEPUIS 1996

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Bourse
de Commerce
Pinault
Collection

Bourse
de Commerce
Pinault
Collection



BREIZH CAFE
LA CRÊPE AUTREMENT

BREIZH CAFÉ S'INSTALLE À PARIS FACE À LA BOURSE DE COMMERCE — PINAULT COLLECTION

❖ Quand l'art contemporain rencontre le sarrasin breton

Paris, Septembre 2026. Face à la Bourse de Commerce — Pinault Collection, l'expérience culturelle se prolonge à la table de Breizh Café. À deux pas de la Seine, du Louvre et des Halles, la Maison célèbre ses trente ans en dévoilant une nouvelle adresse au cœur de l'un des quartiers les plus vivants de Paris. Ce lieu unique raconte à travers chaque assiette, une histoire de terroir, de transmission et de création.

À quelques mètres du cylindre de béton brut imaginé par l'architecte japonais Tadao Ando qui a redonné vie à l'ancien marché aux grains devenu le musée parisien de la Collection Pinault, la Maison perpétue le dialogue que Bertrand Larcher cultive depuis 1996 entre la Bretagne et le Japon. Celui du respect de la matière, de la précision du geste et du temps. Breizh Café prend ses quartiers dans cet environnement culturel et artistique, où l'expérience se poursuit dans l'assiette.



BREIZH CAFÉ BOURSE DE COMMERCE

23 rue de Viarmes, 75001 Paris
Réservation sur breizhcafe.com
Ouverture Septembre 2026

30 ANS D'HISTOIRE ET DE PASSION

❖ La matière

Breizh Café est une invitation à explorer l'histoire singulière qui lie la Bretagne et le Japon à travers la vision de Bertrand Larcher. Cette nouvelle adresse parisienne vient marquer une date hautement symbolique : les 30 ans de Breizh Café.

Depuis l'ouverture de sa première crêperie à Tokyo en 1996, Bertrand Larcher n'a cessé de cultiver ce lien unique entre deux cultures réunies par le même goût du geste précis, de la matière et de l'excellence du produit.

Cultivé en Bretagne, moulu sur pierre puis travaillé chaque jour devant les convives, le sarrasin biologique IGP de Bretagne constitue depuis trente ans la matière première de Breizh Café. Le sarrasin, c'est aussi un engagement, une terre, une identité bretonne retrouvée. Bien plus qu'un ingrédient, Bertrand Larcher le considère comme un patrimoine vivant.



❖ La transmission du savoir-faire breton et artisanal



Celle de Breizh Café commence par une main et un mouvement : façonner, verser, étaler et tourner. Quelques secondes d'exécution pour des années d'apprentissage. Ce geste, guidé par la recherche du détail et l'exigence transmises entre la Bretagne et le Japon, est au centre du savoir-faire de la Maison.

Il se transmet aujourd'hui à l'Atelier de la Crêpe, l'école internationale de formation au métier de crêpier fondée par Bertrand Larcher à Saint-Malo, où des passionnés, professionnels et amateurs venus du monde entier apprennent à faire vivre un métier autant qu'un patrimoine.



BREIZH CAFÉ BOURSE DE COMMERCE

23 rue de Viarmes, 75001 Paris
Réservation sur breizhcafe.com
Ouverture Septembre 2026

❖ Une adresse culturelle à Paris



Au cœur du 1er arrondissement de Paris, Breizh Café Bourse de Commerce s'inscrit dans l'un des quartiers les plus artistiques de la capitale, où se croisent amateurs d'art, collectionneurs, visiteurs internationaux et riverains.

Pensée comme une extension naturelle de la visite du musée, à chaque heure de la journée, ce nouveau restaurant accompagne le rythme du quartier.

Le matin, on s'y retrouve autour d'un café et d'une crêpe. À midi, la terrasse devient une halte gourmande face à l'un des hauts lieux de l'art contemporain. En soirée, les nocturnes de la Bourse de Commerce prolongent la visite avec une galette de sarrasin, un verre de cidre ou un cocktail.



“

Face à la Bourse de Commerce — Pinault Collection, nous avons imaginé une adresse où la gastronomie devient le prolongement naturel de l'émotion culturelle. Un lieu de vie où l'on vient autant pour partager une galette que pour profiter de l'effervescence de ce quartier emblématique de Paris.

”

Bertrand Larcher, Fondateur de Breizh Café

BREIZH CAFÉ BOURSE DE COMMERCE

23 rue de Viarmes, 75001 Paris
Réservation sur breizhcafe.com
Ouverture Septembre 2026

❖ Les artisans

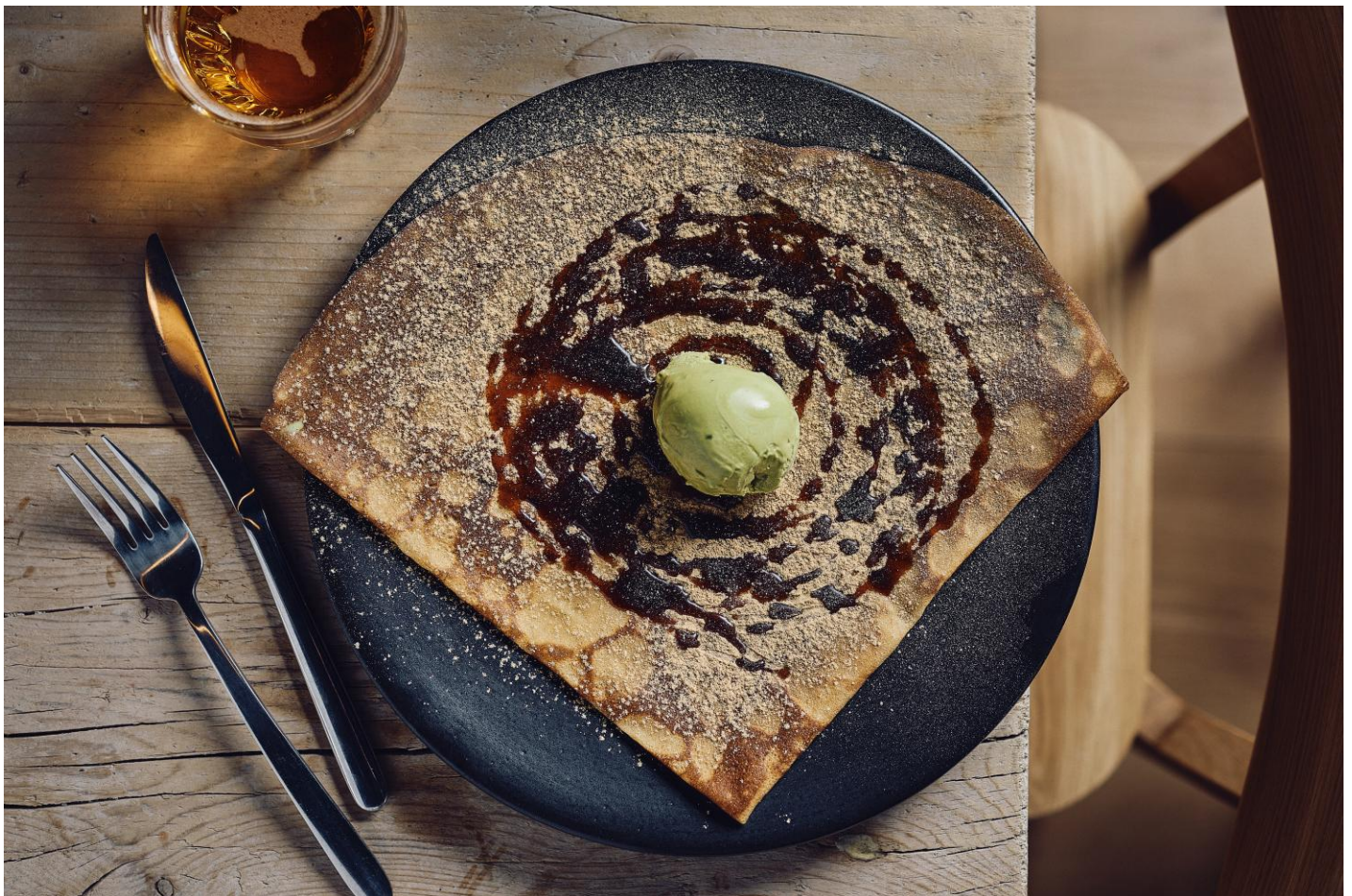
Chaque recette Breizh Café raconte l'engagement de femmes et d'hommes passionnés. Depuis trente ans, Bertrand Larcher tisse un écosystème aux côtés des artisans et agriculteurs qui partagent la même exigence du vivant :

les producteurs de sarrasin biologique IGP de Bretagne et le Moulin de La Fatigue, Jean-Yves Bordier et son beurre de baratte, la Maison Beucher pour son jambon artisanal sans nitrites, ou encore les producteurs cidricoles, dont les cuvées composent une cave qui dialogue avec les assiettes.

❖ La collection Breizh Café

À la carte, les recettes signatures de la Maison : la Galette Complète devenue emblématique, les Breizh Rolls qui réinventent la rencontre entre la Bretagne et le Japon, ou encore les crêpes de froment sublimes par le caramel au beurre salé maison ou le sucre noir d'Okinawa.

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



“ Chez Breizh Café, la crêpe et la galette se réinventent à travers une écriture culinaire singulière, où l'héritage breton dialogue avec des influences japonaises subtiles et raffinées. **”**

Bertrand Larcher, Fondateur de Breizh Café

BREIZH CAFÉ BOURSE DE COMMERCE

23 rue de Viarmes, 75001 Paris
Réservation sur breizhcafe.com
Ouverture Septembre 2026

À PROPOS

DE BOURSE DE COMMERCE — PINAULT COLLECTION

Constituée depuis plus d'une cinquantaine d'années par François Pinault, la Collection Pinault rassemble plus de 10 000 œuvres d'art moderne et contemporain. À travers ses musées à Paris et à Venise, ses prêts et ses partenariats avec les plus grandes institutions muséales internationales, elle œuvre à rendre la création contemporaine accessible au plus grand nombre et à favoriser la rencontre entre les œuvres, les artistes et tous les publics. Aujourd'hui revivifié par le geste architectural contemporain de Tadao Ando, ce monument crée les conditions d'un dialogue entre patrimoine et création contemporaine, entre passé et présent, entre collection et visiteurs. La Bourse de Commerce — Pinault Collection est, à ce jour, la plus importante réalisation confiée à Tadao Ando en France.

À PROPOS DE BREIZH CAFÉ

Tout a commencé en 1996 à Tokyo, où Bertrand Larcher ouvre sa première crêperie, 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.

Fils d'agriculteurs bretons, 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.

