



Fondée par **Bertrand Larcher**, la Maison Breizh Café incarne un engagement fort envers la terre et l'agriculture bretonne. Elevé à la ferme par ses parents agriculteurs, Bertrand Larcher met un point d'honneur à une agriculture durable.

La Ferme Breizh Café, située à Saint-Coulomb, illustre cette initiative à travers la culture du sarrasin, une plante emblématique de Breizh Café, rustique et écologique.

L'Atelier de la Crêpe, situé sur le port de Saint-Malo est un organisme de formation qui forme au métier de crêpier afin de faire perdurer ce savoir-faire breton.

Breizh Café représente un écosystème complet, où chaque élément, de la terre à l'assiette, contribue à la valorisation et à la préservation du patrimoine breton.

BREIZH CAFÉ DINARD

23 boulevard Wilson, 35800 Dinard
Réservation sur breizhcafe.com
Ouverture en automne 2025

Laura Mariault -

06.74.11.56.15
laura.mariault@breizhcafe.com

Mélanie Garrigues -

07.66.53.61.85
melanie.garrigues@breizhcafe.com

BREIZH CAFÉ LARGUE LES AMARES À DINARD ET CÉLÈBRE LE CIDRE BRETON

UNE ADRESSE AU COEUR DE DINARD

DINARD, automne 2025 - La Maison Breizh Café renforce son ancrage sur la Côte d'Émeraude, à Dinard. Situé derrière la plage de l'Écluse, en face du casino, notre nouvelle adresse deviendra comme une escale pour les Dinardais et les amoureux de la gastronomie bretonne. Cette ouverture marque un retour aux sources pour Bertrand Larcher, formé à l'école hôtelière de Dinard.

C'est aussi un hommage à l'histoire d'un lieu emblématique : l'ancienne boutique de la maison Van Cleef & Arpels, inaugurée en 1909. À l'entrée, la mosaïque d'époque signée Odorico sera conservée, témoin précieux d'un âge d'or où Dinard rayonnait de tout son prestige. Avec cette installation, Breizh Café s'inscrit dans une expérience qui perpétue un art de vivre à la bretonne, entre élégance, mémoire et authenticité.

À Dinard, la carte de Breizh Café mettra en valeur des produits soigneusement sélectionnés avec une farine de sarrasin issue du Moulin de la Fatigue. Installé depuis 1870 à Vitry, il perpétue la tradition en respectant un savoir-faire artisanal et ancestral à la meule de pierre reconnu dans le monde entier. Ses meules de pierre vieilles de 150 ans permettent d'extraire toutes les saveurs de la graine de blé noir en douceur, assurant à la farine une conservation intacte de sa fraîcheur et de son arôme. En partenariat avec la Maison Beucher, Breizh Café propose également un jambon sans nitrite, élaboré uniquement avec des ingrédients naturels, fidèle à son engagement pour une alimentation saine et transparente.

Les saveurs de la Côte d'Émeraude seront à l'honneur dans nos recettes, avec la galette langoustine et le roll à l'araignée de mer de Saint-Malo. Les huîtres de Saint-Kéber, déjà à la carte dans nos restaurants bretons, seront naturellement proposées à Dinard, en provenance directe des parcs ostréicoles de Cancale.

