

FOOD

CRÊPES EN FÊTE

SUCRÉES OU SALÉES ?
AU FROMENT OU AU SARRASIN ?
SUIVEZ NOTRE GUIDE « BREIZH FRIENDLY » POUR UNE CRÊPE PARTY RÉUSSIE...

PAR SABINE ROCHE

L'ATELIER

Après les Grands Boulevards où L'Atelier, artisan crêpier, avait su rajeunir l'image un peu désuète de la crêperie de quartier, voici une nouvelle adresse à Saint-Germain-des-Prés façon atelier avec fauteuils et canapés. Du petit déjeuner au dîner, l'Atelier des crêpes de Mabillon se veut un lieu de vie dédié à la galette. Parmi les fans, il y a les coworkers qui piochent entre pancakes et jus pressés le matin, crêpes Suzette au goûter, mini-crêpes à picorer accompagnées d'un grand choix de cidres à l'heure de l'apéro... À la carte, il y a également plein de spécialités en format mini, normal ou maxi.

Menus à partir de 13,90 €. 10, rue Mabillon (6°).

CANDELMA

Cette récente crêperie de Saint-Germain fait le buzz ! Autour d'une grande table qui accueille les bandes de copains et les familles, ou sur des tables individuelles, on s'initie à des versions très imaginatives de la spécialité bretonne.

From the ghetto (cheddar affiné/bœuf/oignons), Namaste (blanc de poulet/épices massala), Mamma mia (clin d'œil aux pizzas) y côtoient la bonne galette tradi à l'andouille de Guémené... Et en dessert ? Les affamés se jeteront sur le gâteau de crêpes à savourer avec l'un des nombreux cidres ou poirés raffinés.

À partir de 13 € le menu déjeuner. 73, rue de Seine (6°). candelma.fr

MARDI

C'est un fast-food aux antipodes du McDo. Pourquoi ? Parce que les recettes de ses crêpes sont libres. On les crée soi-même à partir d'ingrédients triés sur le volet : olives, herbes fraîches, fondue de poireaux, thon-crème-harissa, poulet saté... Mardi se veut un « club à crêpes », idéal pour des repas rapides, sur place à l'étage ou au bureau, à arroser d'un choix de délicieux cidres. Résultat, les crêpes elles-mêmes, servies toutes chaudes pliées en carré dans d'élégantes boîtes en carton, sont rebaptisées Mardise pour rimer avec gourmandise.

Crêpes à partir de 3 €. 137, rue Montmartre (2°). mardicrepeclub.com

21 MARTORELL

La nouvelle crêperie de la rue de Douai ne désemplit pas. À sa tête, il y a David, crêpier, serveur et créateur de cette table originale, dont l'une des spécialités est la crêpe façon burger. De quoi s'agit-il ? D'une galette au sarrasin bio pliée sur un steak haché, le tout servi avec garniture de salade et pommes sautées... Un vrai plat. On aime la Taitbout qui marie emmental, champignons, chèvre frais et sauce soubise. Enfin, mention spéciale au caramel maison également vendu en pot et au brunch du dimanche à la carte.

Menu midi et soir 2 crêpes + boisson à 13,50 €. 21, rue de Douai (9°). Tél. : 09 50 86 86 98.

BRETONS

Petite par sa taille, cette crêperie s'est taillé une grande réputation en moins d'un an grâce à ses crêpes croquantes comme à Quimper. La qualité des produits (farine bio, ingrédients de premier choix), la variété des saveurs (formule du jour selon le marché et l'humeur de Jérémie) et l'élégance du lieu (suspensions en céramique, murs de briques, coussins) ont fait le succès des Bretons. Du coup, le restaurant s'agrandit avec une terrasse couverte, ce dont on se félicite.

À partir de 5,90 € la salée et 2,90 € la sucrée. 56, avenue de la République (11°). Tél. : 01 77 10 27 07.



Bretons