

lefigaro.fr/madame
madame
FIGARO



SPÉCIAL
240 PAGES

MODE

avec
BLANCA
PADILLA

Tendances, STYLES, LOOKS & ATTITUDES
TOUTES LES *nuances de l'allure*



C'EST L'UN DES PLATS PRÉFÉRÉS DES ENFANTS, MAIS PAS SEULEMENT. LA CRÊPE A CE POUVOIR MAGIQUE DE METTRE D'ACCORD PETITS ET GRANDS. CHEZ L'ATELIER – ARTISAN CRÊPIER, C'EST UNE AFFAIRE SÉRIEUSE. CRÉÉE IL Y A UN PEU PLUS DE 10 ANS, CETTE CRÊPERIE NOUVELLE GÉNÉRATION BOUSCULE LES CODES AVEC PANACHE ET SÉDUIT AUTANT PAR SA CARTE QUE PAR SON ÉTAT D'ESPRIT.

Et si on allait à *LA CRÊPERIE ?*

Réaliser de vraies bonnes crêpes (ou galettes) dignes de ce nom est plus complexe qu'il n'y paraît. Le premier secret réside dans le choix d'ingrédients de qualité, le second repose sur le savoir-faire. Chez L'Atelier – Artisan Crêpier, on ne transige pas avec le fait maison, quant aux produits, ils sont sélectionnés avec soin auprès d'artisans. La pâte à crêpes est préparée chaque jour à partir d'ingrédients frais et de farines françaises travaillées à la meule de pierre en Bretagne par le Moulin du Pavillon. Si les grands classiques du genre sont au rendez-vous (galette complète, andouille de Guéméné), la carte de saison présente également des recettes d'exception qui évoluent au fil de l'année. En ce moment, la galette à la raclette, celle à la truffe et la crêpe à la crème de marrons sont particulièrement prisées.

UNE CRÊPERIE PAS COMME LES AUTRES

Et parce que les petits détails font toute la différence, L'Atelier – Artisan Crêpier est allé jusqu'à développer son épicerie et ses propres produits au goût incomparable : caramel beurre salé, pâte à tartiner Michel Cluizel, café, cidre, jus de pomme... Autre particularité, les crêpes et galettes de l'enseigne se reconnaissent entre mille grâce au trou central qui laisse apercevoir la garniture, de quoi amuser les enfants et attiser l'appétit des gourmands.



L'Atelier – Artisan Crêpier propose d'ailleurs des gaufres et pancakes au goûter, et à l'heure de l'apéritif, de délicieux grignotages (wrepes) accompagnent les cidres et les cocktails préparés sur place puisque chaque crêperie possède son bar à cocktails. La signature de la maison, c'est aussi une atmosphère accueillante, une radio L'Atelier et des équipes serviables et charmantes.

DES ADRESSES CHALEUREUSES

Plus que des crêperies, ce sont avant tout des lieux de vie, où famille et amis créent de bons souvenirs. À l'origine, les fondateurs Émeric et Thomas souhaitaient réinventer la crêperie traditionnelle, pari réussi. Aujourd'hui, L'Atelier – Artisan Crêpier compte neuf adresses, la majorité en Île-de-France

où tout a commencé, mais aussi à Lyon et Cannes. Si chacune est unique, le décor se veut invariablement moderne et inspirant, et l'ambiance décontractée, quel que soit le moment de la journée. Il y a toujours une bonne occasion d'aller chez L'Atelier – Artisan Crêpier.



www.artisancrepier.com
@latelierartisancrepier