

L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER : LA CRÊPE COMME UN ART DE VIVRE

DOSSIER DU 20/02/2023 - En partenariat avec Médias France

Dans ses neuf restaurants, l'Atelier Artisan Crêpier remet la crêpe au goût du jour en proposant une carte inventive et de délicieux produits faits maison dans un cadre agréable. Des lieux dédiés au partage et à la gourmandise, à toute heure de la journée.



La crêpitude : crêpes et galettes d'exception, pour toutes les occasions

En 2012, les deux fondateurs de l'Atelier Artisan Crêpier ont voulu créer un lieu qui correspondrait à leur vision de la vie. Ces épicuriens ont alors pensé à réinventer la crêperie traditionnelle en imaginant la première enseigne de restaurants de crêpes et galettes tournée vers le partage, la gastronomie et les produits de qualité.

La « crêpitude » était née : un concept qui met la crêpe au centre de tout ! Chez L'Atelier Artisan Crêpier, on peut déguster une vraie bonne crêpe autour d'un verre de cidre, partager un succulent goûter en famille et se détendre au bar à cocktails.

Une carte qui suit les saisons et des produits de qualité

L'artisan Atelier Crêpier mise tout sur la qualité. La carte a été travaillée avec un chef étoilé afin de proposer des galettes et des crêpes uniques, à base de produits de saison. Parfaitement croustillantes, elles sont garnies d'ingrédients uniques, comme la pâte à tartiner signée par le chocolatier Michel Cluizel ou le miel réalisé par un apiculteur spécialement pour L'Atelier. Cet hiver, la galette Henri a un succès fou (jambon sec, pommes de terre et raclette), tout comme la Pantagruel, immanquable avec son morbier, son jambon blanc truffé et son confit d'oignons au cidre. Pour la Chandleur, la crêpe Yvette risque de faire des addicts : caramel, pommes caramélisées, crème fouettée.

La crêperie branchée où il fait bon vivre (et manger)

Chacun des neuf restaurants à Paris, Lyon, Cannes ainsi qu'en banlieue parisienne est un grand espace moderne, convivial. Dans cette ambiance « street art », qui tranche harmonieusement avec les belles bibliothèques en bois et le mobilier contemporain, la radio de l'Atelier diffuse une musique entraînante. L'identité de l'Atelier Artisan Crêpier s'affiche en slogans décalés sur les murs des salles : « In crêpes we trust » ou encore « God save the crêpe ». Personnel sympathique et avenant, ambiance musicale agréable, on a envie de s'attabler autour d'une galette à midi, de prendre le goûter (gaufres, pancakes et milkshakes au rendez-vous) et même de profiter du bar à cidres et des cocktails à base de cidre pour l'apéritif.

Pour la Chandleur, certains restaurants de région parisienne proposent des ateliers gratuits pour les enfants. L'occasion de tester tous les bienfaits de la crêpitude !

CONTACT

SOMMAIRE DU DOSSIER

- 1 Glow Skincare : l'institut de beauté qui garantit des soins du visage personnalisés
- 2 Home Partner la conciergerie : service de gestion hôtelière pour les propriétaires et les occupants
- 3 Domaine Siouvette, une production familiale et provençale, des vins certifiés HVE
- 4 Ordeez : LE SUIVI SHOPPING FACILE
- 5 « Les petits chefs en cuisine » : La box ludique et pédagogique pour les enfants de 6 à 12 ans
- 6 Bar-restaurant Paco, une nouvelle pépite parisienne à découvrir de toute urgence !
- 7 Eight-Paris : au-delà d'un chiffre, une histoire, une passion commune
- 8 L'Atelier Artisan Crêpier : la crêpe comme un art de vivre
- 9 L'atelier de la machine à coudre : la référence de la couture familiale et industrielle en France

VOIR LE DOSSIER COMPLET



Eight-Paris : au-delà d'un chiffre, une histoire, une passion commune



L'atelier de la machine à coudre : la référence de la couture familiale et industrielle en France

marie claire



Inscrivez-vous à la newsletter

Votre adresse e-mail



[Plan du site](#) [Mentions légales](#) [Cookies](#)