

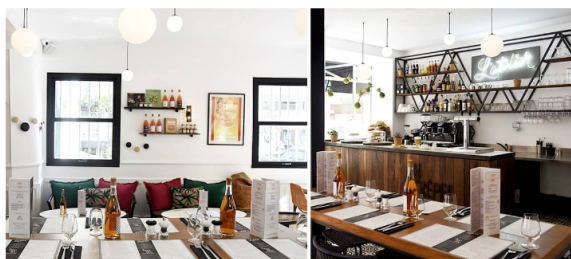
LA PLUS JOLIE CRÊPERIE BRETONNE DE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS



24.05.2023

Qui n'a jamais atterri dans une **crêperie bretonne** glauquissime avec nappes en plastoc et produits surgelés nous jette la première **bolée de cidre**. Nous, on veut des galettes glam ! Et ça tombe bien : le rendez-vous est pris à **Saint-Germain-des-Prés** face au marché couvert, où le joli restaurant **L'Atelier Artisan Crêpier** nous attire tout de suite grâce à son décor digne d'un **moodboard Pinterest** et sa bonne odeur de **sarrasin** comme dans les meilleures adresses de **Saint-Malo**. Comment on dit "À table !" en breton ?

DÉCOR STYLÉ



Beau **parquet**, fauteuils et canapés comfy en rotin, appliques boules, plantes tombantes, carreaux de ciment et tables effet **marbre** : le restaurant de **Maillon** fait la part belle aux obsessions déco du moment, bien loin des clichés, jouant la carte des affiches LOL et d'un service à la cool qui fait que l'on se sent bien.

OÙ LE TROUVER ?

L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER
10 rue Maillon
75006 Paris
01 43 26 30 05
artisancrepier.com

JE PARTAGE !



Native Ad

— J'AIME LES GAULETTES, SAVEZ-VOUS COMMENT ? —



Y'a pas que la **Chandeleur** dans la vie. Partant du principe que la **galette au beurre** est un délice à s'accorder toute l'année, les épicuriens à la tête de **L'Atelier Artisan Crêpier** ont lancé leur petit empire de 9 restaurants (dont 3 dans Paris) il y a une dizaine d'années. Leur bonne idée ? S'entourer uniquement de **petits producteurs locaux** pour se fournir en bons ingrédients : **farine de sarrasin** écrasée à la meule (Moulin du Pavillon), chocolat et pâte à tartiner **Michel Cluizel** ou encore **jambon blanc truffé** font ici toute la différence.

Parmi nos recettes fétiches : l'Alfred garnie de **tartare de saumon**, pommes de terre à la crème, échalote, citron et ciboulette (12,90 €), l'Arsène au **jambon blanc truffé**, œuf plein air et emmental (12,90 €) ou encore la Richard au **chèvre**, **pommes caramélisées** et cerneaux de noix (11,50 €), à arroser évidemment de délicieux **cidres** et **poirés** artisanaux.

Les bords sucrés garderont forcément une place pour les **crêpes** gourmandes à s'en lécher les doigts dont la régressive Josette à la pâte à tartiner (signée **Michel Cluizel**, s'il vous plaît, 9,50 €) ou l'excellente Yvette au caramel, pommes caramélisées et **chantilly maison** (8,90 €). Mmmmmh !

LA FORMULE DÉJ' QUI NOUS BOTTE

Pas besoin de se ruiner en **billet de train** pour un **aller simple en Bretagne**. L'ultime atout charme de **L'Atelier Artisan Crêpier**, ce sont ses formules déjeuner imbattables avec galette + crêpe + verre de cidre ou de jus de pomme (16,50 € pour les recettes simples Tradition, 21,50 € pour les recettes plus complexes d'Exception). Psst : de passage dans le quartier en plein aprem ? C'est l'heure du **goûter** avec des **gaufres**, **pancakes** et **milkshakes** dont vous nous direz des nouvelles...

Ouvert du lundi au jeudi de 11h à 23h, le vendredi de 11h à 00h, le samedi de 10h30 à 00h et le dimanche de 10h30 à 22h.