

ELLE

VÉCU
"J'AI QUITTÉ
MON MARI
POUR UNE
FEMME"

SANTÉ SEXUELLE
QUELLE APPLI
POUR MOI ?

TEST:
ÊTES-VOUS
UNE "BULLSHITEUSE" ?

FUSILLADES À MARSEILLE
AUX CÔTÉS
DES MÈRES
ENDEUILLÉES
NOTRE REPORTAGE

SPECIAL ROBES 50 LOOKS POUR TOUS LES STYLES À TOUS LES PRIX

SAHTEENE
SEDNAOUI
UNE FILLE
UNIQUE

CMI FRANCE

L 14149 - 4040 - F: 2,80 €



HEBDOMADAIRE 25 MAI 2023 FRANCE MÉTROPOLITAINE: 2,80 € - AND: 4,50 € - D: 5,80 € - BEL: 3,30 € - ESP: 4,50 € - GR: 5,60 € - IT: 4,50 € - JUX: 3,30 €
PORT CONT: 4,50 € - DOM A: 7,50 € - DOM S: 6,90 € - TOWA: 2,00 XPF - TOM S: 810 XPF - CAN: 7,49 CAD - CHE: 5,20 CHF - MAR: 60 MAD - TUN: 3 TND



Food hype

LA CRÊPERIE REMISE AU GOÛT DU JOUR

IL Y A ALLER À LA CRÊPERIE ET ALLER CHEZ L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER. BIEN PLUS QU'UNE SORTIE AU RESTAURANT, L'ENSEIGNE PROPOSE UNE EXPERIENCE CHALEUREUSE ET GOURMANDE AUTOUR DE PRODUITS DE QUALITÉ. LE RESTO ULTRA-COOL À TESTER SANS PLUS TARDER !



LA CRÊPERIE TRADI BOUSCULÉE

Rendant hommage au savoir-faire breton, L'Atelier Artisan Crêpier élabore avec soin ses galettes, crêpes et « wrep » à la commande avec des ingrédients issus du travail d'artisans triés sur le volet : farine de sarrasin du Moulin du Pavillon, cidres du Château Lézergué, chocolat et pâte à tartiner Cluizel... Dans ce restaurant nouvelle génération, la carte renouvelle régulièrement ses recettes audacieuses, redonnant ses lettres de noblesse à la crêperie... en version funky ! Œuf de plein air, emmental, « tartufata », truffe pour la galette Michel, ananas caramélisé, caramel au beurre salé, chantilly maison pour la crêpe Félicie... Signature de l'enseigne, chaque réalisation présente un trou central laissant apparaître la garniture. Créatif et original !

UNE AMBIANCE CHALEUREUSE

Ses neuf adresses – en Ile-de-France, à Lyon et à Cannes – sont toutes plus accueillantes les unes que les autres ! Avec ses matériaux bruts aux couleurs chaudes et son atmosphère apaisante, L'Atelier Artisan Crêpier offre depuis 2012 un cadre cosy et branché qui dénote aux amateurs de goût, le tout sur fond de playlists composées par l'enseigne. Du beau et du bon fait maison dans une ambiance détendue !



PLUS QU'UNE ÉPICERIE, UNE « DÉLICIEUSERIE »

Tentée de reproduire l'expérience de L'Atelier Artisan Crêpier chez vous ? L'épicerie propose à la vente une gamme de produits spécialement développés par la marque : cidres (fermier, artisanal, rosé), jus de pommes, pâte à tartiner, crème caramel... En bref, tout pour prolonger le plaisir gustatif à la maison. Envie de vous réunir entre amis ou collègues autour de boissons originales ? Dans chaque restaurant, le bar à cocktails dévoile une carte de breuvages revisités à base de cidres issus de producteurs français. Spritz Cider, Cider Mojito, Tatatin, Cider Bomb... À tester en « afterwork » !