Do It In Paris évolue !
Retrouvez désormais toutes les tendances mode, beauté et déco sur notre Bazar dédié.
JE DÉCOUVRE

7 CRÊPERIES STYLÉES POUR FÊTER LA CHANDELEUR

29.01.2024

© Brutus (@brutus_creperies), L'atelier artisan crêpier et Krugen (@krugen_paris)

écrit par
CLÉMENCE RENOUX
Voir tous ses articles
LOU COHEN
Voir tous ses articles

JE PARTAGE !

On dit que ne pas manger de crêpes à la **Chandeleur** porterait malheur. Impossible de trouver meilleure excuse pour se régaler dans les **crêperies** les plus cool de Paris. Entre des **galettes** tradi au sarrasin, une galette saucisse, des **crêpes** gourmandes au caramel beurre salé et des galettes chics à la truffe, tout le monde y trouve son bonheur !

L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER

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

La signature : l'Alfred garnie de **tartare de saumon**, pommes de terre à la crème, échalote, citron et ciboulette (13,90 €), l'Arsène au **jambon blanc truffé**, **œuf** plein air et emmental (13,50 €) ou encore la Richard au **chèvre**, **pommes caramélisées** et cerneaux de noix (12,50 €), à arroser évidemment de délicieux **cidres** et **poirés** artisanaux. Les becs sucrés garderont forcément une place pour les **crêpes** gourmandes à s'en lécher les doigts dont la régressive Josette à la pâte à tartinée (signée **Michel Cluizel**, s'il vous plaît, 9,50 €) ou l'excellente Yvette au caramel, pommes caramélisées et **chantilly maison** (8,90 €). Mmmmh !

Le plus : 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 (16,90 € pour les recettes simples Tradition, 21,90 € pour les recettes complexes d'Exception).

L'atelier artisan crêpier, 10 rue Mabillon, Paris 6e, 01 43 26 30 05, 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.

© L'atelier artisan crêpier (@latelierartisancrepier).

LA CANTINE BRETONNE

Le lieu : pignon sur le **canal de l'Ourcq**, la team de **Simonetta** et **Maison Becquey** se lance dans le foodporn made in Breizh. **La Cantine Bretonne** revisite la bonne vieille crêperie bigoudène dans un écrin chic en diable pimpé de banquettes bleues et belles tablées.

La signature : des galettes de sarrasin résolument addictives comme la galette-saucisse en mieux, mais aussi le **hot dog** breton foodporn comme jamais, pimpé de confit d'oignons, sauce moutarde et oignons frits (12,50 €) ou la Dana au crémeux de chèvre citronné, pommes fruits poêlée, emmental et comté râpés, miel et noix (12 €). Pour une opération #bikinibody réussie.

Le plus : l'**épicerie** sur place pour shopper des produits typiquement bretons des grands labels de la région comme **La Maison de l'Armorine**, **Groix et Nature**, **Marmites Lanig**…

La Cantine Bretonne, 22 bis rue de l'Ourcq, Paris 19e, 01 42 00 86 09, ouvert tous les jours en service continu de 8h à 1h.

FRICOTIN

Le lieu : grande baies vitrées, chaises de cantine, ravissant comptoir en bois… Scénographié comme un coffee shop, vous êtes en fait au cœur de la plus Parisienne des **crêperies** bio à Wagram.

La signature : en plus des traditionnelles **galettes** de sarrasin jambon-fromage (10 €), saumon-fenouil-emmental-goji (15 €) ou caramel beurre salé maison (6 €), on sert de magnifiques bowls comme celui au poulet mariné coco et soja (15 €). De quoi réjouir les brindilles gluten-free du quartier.

Le plus : le sourcing d'équerre avec farines de sarrasin et de froment bio, œufs plein air, jambons tranchés sur place, jusqu'au café artisanal…

Fricotin, 85 bis avenue de Wagram, Paris 17e, 09 73 58 55 24, ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h, le samedi de 19h à 22h30 et le dimanche de 12h à 22h30.

CRÊPERIE CONTEMPORAINE 142

Le lieu : dans un décor anecdotique dont le principal intérêt est de se situer quasi au pied de la Tour Eiffel (avec vue, s'il vous plaît)

La signature : la Pénélope, une galette gourmande aux fruits rouges, mascarpone et glace vanille (8,90 €). Côté salé, On retrouve des galettes à base de farine de blé noir, des plus classiques aux spécialités incroyables telles que la Quentin (mozza, œuf, tomates cerises, roquette et huile de **truffe** blanche, (11,50 €), la Jacquin (pommes de terre rissolées, raclette, jambon Serrano, jambon, ciboulette, (12,50 €), ou encore la Séraphin (confit de canard, pommé de Bazouge, cheddar, pommes de terre rissolées, persil, 12,50 €).

Le plus : la possibilité d'y croiser incognito les stars du quartier, à commencer par Mylène Farmer et le power couple Nicolas Sarkozy / Carla Bruni.

Crêperie Contemporaine 142, 59 rue Saint-Charles, Paris 15e, 01 40 59 84 01, ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30.

BRUTUS

Le lieu : un endroit hautement cool de la **galette** parisienne qui surfe sur les spécialités tradi de **Bretagne** version good vibes only. Dans un décor côte atlantique avec bar à cocktails, banquettes cosy et cri des mouettes en fond sonore, c'est le dépaysement total.

La signature : la crêpe Eliane, une crêpe au froment façon **samossa**, composée de chocolat noir maison, carpaccio de poire, amandes grillées et glace vanille (8 €), à déguster avec un bon cidre brut (14 €).

Brutus, 99 rue des Dames, Paris 17e, ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h, le samedi de 12h à 23h et le dimanche de 12h à 16h.

BREIZH CAFÉ

Le lieu : le **Breizh**, c'est sans aucun doute l'histoire de la meilleure crêperie du monde. Pas moins. Une success story ovationnée par Le Fooding et le Michelin, menée d'une main de maître par **Bertrand Larcher**, le Breton qui rayonne avec sa "*crêpe autrement*" twistée de raffinement nippon… au Japon, à Cancale, Saint-Malo et dans le Marais.

La signature : les **amuses-galettes**, une galette 100 % sarrasin découpée et servie comme un maki, à déguster en solo comme les roulés au camembert, confiture de figue et cerneaux de noix (8 €)… Si vous préférez un service plus tradi : la galette andouille de Guémené, confit d'oignon au cidre, œuf biologique miroir, comté AOP et crème de moutarde (17 €) s'avère un must. Plus classique mais divin : la version œuf miroir, jambon à la truffe (18,80 €) absolument extraordinaire… Sans oublier la crêpe au **caramel beurre salé** (6,90 €).

Le plus : le décor ultra-léché qui ne vous rappelle jamais que vous êtes dans une crêperie. À noter : tous les produits laitiers et fromages sont signés **Bordier**. Miam…

Breizh café, Abbesses, Canal Saint-Martin, Paul Bert, Batignolles, le Marais, Montorgueil et Odéon, ouvert tous les jours de 12h à 22h30.

KRUGEN

Le lieu : installée à Belleville dans une mise en scène très couleur locale "*béton-scandinave*", cette petite pépite revendique clairement sa culture slow food régionaliste et sa passion pour ses producteurs fournisseurs, AB ou en biodynamie avec en outre une cave de cidres, bière et whisky locaux hyper pointus.

La signature : ici, on sublime les traditions. Concrètement : la galette-saucisse spéciale au **pur porc de Bretagne** et aux oignons confits et frits avec moutarde légère et mesclun (14 €), ou la **Tomme** composée de Tomme de Savoie, lard fermier, oignons confits et mesclums (14 €). En dessert : l'irrésistible caramel-beurre salé au caramel de Krügen (5,7€).

Le plus : Tous les desserts sont réalisables avec du blé noir. Addictif !

Krugen, 4 rue du général Renault, 75011 Paris. 09 51 99 81 25, ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h30, du mardi au vendredi de 18h à 22h30, le samedi de 12 à 22h30 et le dimanche 12h à 21h30.

TANGUY

Le lieu : ouvert en 2019 par un **Breton** hipster pur beurre, cette adorable crêperie aux murs roses combine à la fois les atouts charme d'un coffee shop et une empreinte hyper foodie. Bref : la crêperie la plus convoitée du 10e.

La signature : une carte qui affiche bien sa couleur Breizh avec en première page la liste des producteurs au sourcing ultra-chiadé, à commencer par un artisan du beurre qui fournit également **Pierre Gagnaire** et **Olivier Roellinger**. La messe est dite. À la carte : des grands classiques parfaits comme la jambon-œuf-tome (9,50 €), celle à l'andouille de Guéménée et oignons confits (13,50 €), ou une complète saucisse œuf tomme bio et sauce moutardée (14 €). Pour les **crêpes** de froment sucrées : spéciale dédicace à la **caramel** (6,50 €), ultimement bien dosée.

Le plus : une crêperie fréquentable entre potes passé l'apéro grâce à l'atmosphère glam, la jolie lumière et la bande son du soir en sirotant des **cidres** et poirés d'auteur, dont certains secs et très bruts (Coat Albret Extra-Brut ou Le Gorvello Héritage à 7 €) rivalisent avec les meilleurs vins natures en vogue.

Tanguy, 15 rue de l'Échiquier, Paris 10e, ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30.

Découvrez aussi les chocolats à tester une fois dans sa vie et Sora, la chic table franco-japonaise

AUTRES SUGGESTIONS

LA PLUS JOLIE CRÊPERIE BRETONNE DE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS
LA MEILLEURE GALETTE-SAUCISSE DE PARIS
CANDELMA : LA CRÊPERIE MADE IN SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS
CETTE SUPER CRÊPERIE CACHE UN BAR À COCKTAILS
CRÊPES ET GAUFRES, LE BRUNCH RÉGRESSIF DE BRUTUS
KASHA : UN BAR À COCKTAILS - CRÊPERIE
LA MEILLEURE CRÊPERIE DE FRANCE S'INSTALLE À ODÉON
MARDI, LA CRÊPERIE STYLÉE DU MARAIS
FRICOTIN, LE CRÊPERIE GLUTEN-FREE
BISOU, LA NOUVELLE PETITE CRÊPERIE SECRÈTE
L'ATELIER, LA CRÊPERIE FAST GOOD
KRUGEN, LA CRÊPERIE BRETONNE

LA SEMAINE DE DO IT

25 TRÉSORS MODE SOLDÉS À -50 % (AU MOINS !)

À LA UNE

Inscrivez-vous
à notre newsletter !
Votre e-mail
S'inscrire

7 CRÊPERIES STYLÉES POUR FÊTER LA CHANDELEUR
SORA : LA CHIC TABLE FRANCO-JAPONAISE
LES CHOCOLATS CHAUDS À TESTER UNE FOIS DANS SA VIE
CE QU'ON A PENSÉ DE L'ABBAYE DES VAUX DE CERNAY
LE PROGRAMME DE VOTRE WEEK-END PARISIEN
LE PROGRAMME DE VOTRE DIMANCHE ANTI-BLUES
LES RAVIOLES LES PLUS GLAM' DE VOTRE VIE
LA DÉLICIEUSE RECETTE DE YAOURT PAR BENOÎT CASTEL
UN POTAGE MONASTIQUE HYPER TRENDY
3 EXPOSITIONS MODE À DÉCOUVRIR EN CE MOMENT
EXPATS : LA NOUVELLE SÉRIE ÉVÉNEMENT AVEC NICOLE KIDMAN
5 SPECTACLES À RÉSERVER AU PLUS VITE
LES 5 NAILS BAR PRÉFÉRÉS DE LA RÉDACTION
LE COLLAGÈNE MIRACLE : MYTHE OU RÉALITÉ ?
GLUCOSE GODDESS, LA MÉTHODE RÉVOLUTIONNAIRE DE JESSIE INCHAUSPÉ
15 CADEAUX TROP BEAUX À RAPPORTER DE PARIS
9 ADRESSES COOL ET INSOLITES POUR FAIRE SES CADEAUX DE NOËL
LES INSPIS DÉCO DE SYBILLE ROGER-VASSELIN
NOS BONS CONSEILS POUR SE METTRE AU DRY JANUARY
ASTROLOGIE : CE QUI VOUS ATTEND EN 2024
5 PODCAST INSPIRANTS POUR UNE RENTRÉE AU TOP
ET SI ON COPIAIT LE STYLE CHIC ET COLORÉ DE MARIA DE LA ORDEN ?
LES STOCKS DE NOS MARQUES PRÉFÉRÉES
FÊTE IMPÉRIALE OUVRE UNE BOUTIQUE DANS LE MARAIS