Découvrez un Paris insolite grâce à nos visites S'abonner Se connecter

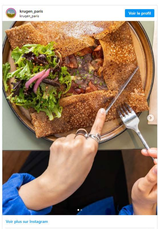
C'EST BIENTÔT LA CHANDELEUR : VOICI LES MEILLEURES CRÊPERIES DE PARIS À DÉCOUVRIR EN 2024 !

Ce vendredi **2 février** 2024, de nombreux gourmands vont **célébrer la Chandeleur** en dégustant des crêpes. Une tradition qui remonterait au **Ve siècle**... Et qui est surtout l'occasion idéale de vous faire découvrir nos adresses de **crêperies préférées** à Paris !

RECEVEZ LA Newsletter Cliquez ici

1. KRÜGEN

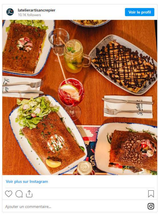
Créée par Youenn, un **breton pure souche** qui a voulu faire honneur à ses origines, **Krügen** est une véritable **crêperie bigoudène** qui fait aussi épicerie et traiteur. On y trouve d'excellents **produits du terroir** breton et des recettes traditionnelles revisitées comme la fameuse **galette-saucisse** qui s'agrémente ici de confit d'oignons ou encore de **pesto de noisettes**. Naturellement, on les mange "kraz", c'est-à-dire **bien croustillantes** ! Fort de son succès, il a même ouvert une **deuxième adresse**, dans le 12e arrondissement de Paris.



Krügen
4 rue du Général Renault, 75011 Paris
9 Rue Antoine Vollon, 75012 Paris
Infos pratiques et réservations ici

2. L'ARTISAN CRÊPIER

Cette délicieuse crêperie est une belle **histoire d'amitié** entre Emeric, Thomas et Julien qui ont décidé de **réinventer** la crêperie traditionnelle en mettant en avant leur philosophie : "**La Crêpitude**". Un art de vivre avec du **fait maison**, des produits frais et locaux, du cidre soigneusement sélectionné, un cadre chaleureux et de la **bonne musique** qui évolue en fonction des moments de la journée... C'est tout ce qui l'on retrouve à **l'Atelier Artisan Crêpier** ! Petite mention spéciale à la *Kélia*, à la **saucisse de Montbéliard**, mariée au lait cru AOP, pomme de terre à la crème et moutarde, qui est un pur régal...



L'Atelier Artisan Crêpier
10 rue Mabillon, 75006 Paris
32 Cour Saint-Émilion, 75012 Paris
Infos pratiques et autres adresses en Île-de-France ici

3. GIGI

Clin d'œil aux *Bronzés font du ski*, ici vous pourrez quand même manger une crêpe au sucre ! Ainsi que des **crêpes originales** aux saveurs inspirées du monde entier comme la **galette shiitaké-jambon truffé** ou encore la douce beurre sucre **yuzu**... Toutes plus exquises les unes que les autres ! Les amoureux des **recettes traditionnelles** seront aussi ravis avec une bonne complète comme on les aime. Enfin, on a craqué pour les crêpes en **bouchées à partager** pour l'apéro !

Gigi
4 Rue de la Corderie 75003 Paris
Infos pratiques et réservations ici

4. BREIZH CAFÉ

Avec pas moins de **12 adresses dans Paris**, la réputation de cet **incontournable** de la crêpe n'est plus à faire ! Présenté aussi à Saint-Malo, Cancale et même jusqu'à Tokyo, le **Breizh Café** nous a régalés avec sa galette épinards-œuf mirroir-fromage râpé, sa **hareng fumé-pommes de terre,** ou encore sa crêpe tatin flambée. Il est connu pour ses **farines moulues à la pierre** et certifiées bio, ainsi que ses **60 cidres** de Bretagne et d'ailleurs...

Breizh Café
Infos pratiques, adresses et réservations ici

5. CRÊPOLOG

On termine ce top en beauté avec ce délicieux **bar à crêpes** situé au cœur du Marais qui propose une **expérience culinaire** mêlant les saveurs, savoirs et couleurs de l'**Armorique**. Ici, pas d'andouillette ni de galettes-saucisse mais des **recettes revisitées** modernes : œuf brouillé-tomates séchées-emmental-ciboulette, saumon-chèvre-épinard-ciboulette et en dessert **sirop d'agave** ou purée d'amande... Une pâte à crêpe élaborée chaque matin dans le respect de la **tradition artisanale** et des crêpes confectionnées à la commande à partir d'**ingrédients frais** !

Crêpolog
21 rue Neuve Saint-Pierre, 75004 Paris
Infos pratiques et réservations ici

Inscrivez-vous à notre newsletter

Accédez à des contenus exclusifs et des promotions toute l'année sur l'ensemble des produits Zigzag !

S'abonner maintenant

SUIVEZ L'ACTUALITÉ INSOLITE DE PARIS

Inscrivez-vous à notre newsletter

© 2024 Paris ZigZag Tous droits réservés.

Nous utilisons des cookies pour vous garantir la meilleure expérience sur notre site. Si vous continuez à utiliser ce dernier, nous considérons que vous acceptez l'utilisation des cookies. OK