Communiqué de presse 3 juillet 2019

BREIZH Café
PARIS CANCALE TOKYO

BREIZH CAFÉ MONTORGUEIL SOUFFLE SA PREMIÈRE BOUGIE ET DÉVOILE LA NOUVELLE CARTE DE SA CAVE À CIDRE

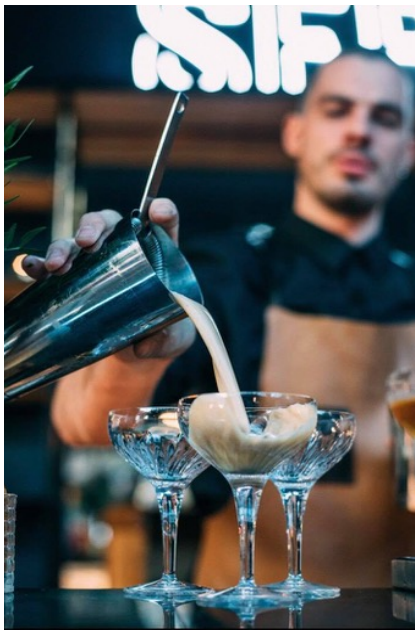
Pour son premier anniversaire, la Cave à Cidre se renouvelle avec une carte inédite de cocktails et de petites assiettes à partager... et un nouvel arrivant dans cette grande famille.

Breizh Café Montorgueil ne ressemble à aucune autre adresse. Situé dans le quartier animé de Montorgueil, il renferme un secret caché au sous-sol, **un espace confidentiel et singulier** : La Cave à Cidre. En descendant les escaliers, les visiteurs du soir découvrent un lieu cosy et intimiste de bleu vêtu, pour un aller sans retour au coeur de l'océan. Matières brutes, lumière tamisée et fauteuils en velours, le bar à cocktails de la Cave à Cidre est une invitation à *deus da riboulat** un verre à la main. Au fond de la salle, une véritable cave arbore plus de **70 références de cidres,** de quoi satisfaire les envies des amateurs et d'initier les novices.

À la carte, les saveurs sont fidèles à l'univers de Bertrand Larcher - le fondateur - et unissent avec **simplicité, créativité et finesse la Bretagne et le Japon**. Du verre à l'assiette, **les produits sont sélectionnés avec soin**, et s'inscrivent dans **un calendrier durable**. Depuis ces débuts, Bertrand Larcher s'efforcent de proposer le meilleur de son terroir. Chaque producteur avec lequel il choisit de travailler, est le fruit d'une rencontre et de convictions communes. Ainsi sont nées des collaborations qui perturent dans le temps comme avec les beurres **Jean-Yves Bordier**, que Breizh Café utilise dans toutes ses préparations, les confitures artisanales Raphaël de Saint-Malo, les cidres de la **Maison Jehan Lefevre** ou encore la farine certifiée bio et sans gluten **Le Moulin de la Fatigue.**

Cette nouvelle carte s'inscrit dans cette lignée, et propose des créations **authentiques et originales**, dans lesquelles chaque produit est sublimé. Ici pas de mojito ou de cosmopolitan, Breizh Café joue la carte de la **transparence** comme dans le *sourcing* de ses produits, les cocktails portent le nom de son ingrédient principal, synonyme de **respect des matières utilisées**. Comme avec le délicat **"Sésame"** (whisky japonais infusé à

**faire la fête en breton*



l'huile de sésame, Fine de Bretagne, sirop de gingembre au sucre noir d'Okinawa (kuromitsu), verjus et blanc d'œuf) ou encore le surprenant **"Beurre"** (rhum brun infusé au beurre demi-sel Bordier, sirop de miel de Saint-Malo, vermouth sweet, bitter maison aux épices). À l'initiative de ces créations, un nouvel arrivant **Robin Le Texier**. Ce jeune breton formé chez Ferrandi a appris technicité, rigueur et respect des produits. Après plusieurs années à "La Fabrique" (Saint-Malo), il sera désormais aux commandes du bar à cocktails de la Cave à Cidre de Breizh Café et fera évoluer la carte au gré des saisons.

Côté cuisine, l'offre de petites assiettes à partager s'enrichit, toujours en harmonie avec la philosophie de Breizh Café : **des produits du terroir de qualité, sélectionnés avec attention**. À la carte : l'artichaut Camus des Côtes d'Armor et du Finistère - LE légume découvert sur les terres bretonnes – des rillettes maison, du cochon au maquereau de Terroirs d'Avenir. Et pour les habitués, les classiques tels que les incontournables Breizh rolls (galettes de sarrasin roulées façon maki comme celles au saumon fumé biologique) et amuses-galette.

<u>En coulisse : Bertrand Larcher</u>

Après un parcours entre la France, la Suisse et le Japon, Bertrand Larcher ouvre sa première crêperie au Japon, à Tokyo en 1996. Il réimporte le concept en France en 2004 en lançant Breizh Café à Cancale. Son crédo : la crêpe autrement, un savoureux mélange d'influences japonaises, de cuisine traditionnelle, simple et artisanale et de produits bretons d'exception.
En 2010, Bertrand Larcher reçoit un Fooding d'honneur pour ses restaurants en France et au Japon. Aujourd'hui, Breizh Café compte 2 restaurants en Bretagne, 9 restaurants au Japon, 4 restaurants à Paris (Marais, Odéon, Montorgueil, et Batignolles). Et depuis octobre 2018, une école, l'Atelier de la crêpe, dans laquelle Bertrand Larcher s'engage à transmettre ses 30 ans d'expériences, de convictions et ses valeurs, afin de valoriser le métier d'artisan-crêpier et de former les professionnels de demain.

Informations pratiques :
14 rue des Petits Carreaux – Paris 2ème
Du mardi au samedi à partir de 18h
Site web : breizhcafe.com/fr
Pour toute privatisation : Anna Renaud – Marketing & Communication – 06 86 50 96 02
Cocktails entre 9 et 13 €
Assiettes à partager entre 6 et 16 €

Contacts médias :
Agence **14** Septembre
Emmanuelle Gillardo – emmanuellegillardo@14septembre.fr
Anahita Lesani – anahitalesani@14septembre.com
Tel : 01 55 28 38 28