

OUVERTURE DE L'ATELIER DE LA CRÊPE SUR LE QUAÏ DUGUAY-TROUIN

Depuis l'ouverture de sa première crêperie au Japon en 1996, Bertrand Larcher, le fondateur de BREIZH Café, développe, en France et à l'international, des lieux de partage de la cuisine bretonne.

Avec l'Atelier de la crêpe, une école internationale dédiée au métier de crêpier, c'est sur la voie de la transmission qu'il s'engage. Avec l'envie farouche de partager ses 30 années d'expériences, ses convictions, ses valeurs, et surtout valoriser le métier de crêpier.

Rendez-vous au 25 quai Duguay-Trouin à Saint-Malo en Bretagne pour découvrir le tour de main emblématique de l'artisan-crêpier et les recettes traditionnelles.

PRÉSENTATION

Fondé en 2011, l'Atelier de la crêpe est un organisme de formation professionnelle agréé. Il accueille des élèves de tous les âges, de tous horizons et de tous les pays. En octobre 2018, sous l'impulsion de Bertrand Larcher (diplômé de l'École Hôtelière de Dinard), l'Atelier de la crêpe s'amarre sur le port de Saint-Malo, quai Duguay-Trouin, en plein cœur de la ville.

Réputée auprès des professionnels au fil des ans, l'école s'adresse aussi à tous ceux curieux de découvrir l'univers des galettes et crêpes bretonnes. C'est un lieu de rencontre, de gourmandise et de transmission où l'on exprime son attachement au patrimoine breton autour de la galette et de la crêpe.

BREIZH Café | Gwénaél Saliou



BREIZH Café | Cabinet Bachmann & Associés



BREIZH Café | Cabinet Bachmann & Associés



BREIZH Café | Hélène Quentin

Nouvelle adresse, nouveaux espaces, nouvelles formations, l'Atelier de la crêpe propose aussi de nouvelles prestations, telles que des ateliers crêpes pour particuliers, un déjeuner au restaurant d'application du centre de formation, une boutique.

Des espaces sont aussi en mesure d'accueillir des événements, séminaires, privatisations de groupes signés BREIZH Café.

CONTACT

MARIAULT
Laura

+33 (0)2 23 17 41 07

lmariault@ateliercrepe.com

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
Depuis le 12 nov 2018
Du lun au vend de 12h à 13h30

LES OFFRES DE L'ATELIER DE LA CRÊPE

1- Formations professionnelles

L'école propose un panel de formations à la carte, de l'initiation au perfectionnement pour les professionnels de tous les âges et tous les horizons : Formations CQP (certificat de qualification professionnelle) en 6 semaines ou 6 mois en contrat de professionnalisation, formations aux fondamentaux du métier, modules complémentaires par thème, formation hygiène en restauration commerciale. La pédagogie de l'Atelier de la crêpe repose sur la bonne adéquation des programmes de formation avec les besoins des métiers de la crêperie. Nos formateurs expérimentés accompagnent les élèves tout au long du cursus afin de mener à bien leur projet professionnel en autonomie.

BREIZH Café | Philippe Servent



2- Restaurant d'application

La démarche pédagogique de notre école permet aux élèves d'allier cours théoriques et mise en situation réelle. L'Atelier de la crêpe dispose ainsi d'un restaurant d'application de 80 places assises afin de former les stagiaires-crêpiers et ainsi les confronter aux exigences de la restauration commerciale. Le restaurant est ouvert à tous du lundi au vendredi à l'heure du déjeuner.



3- Ateliers pour Particuliers et Groupes

Nos billigs ne sont pas réservés qu'aux professionnels ! Pour les curieux de gastronomie bretonne, l'école propose des ateliers découvertes thématiques :

- Ateliers pratiques à la demi-journée, présentation du sarrasin et de ses vertus et dégustations
- Démonstrations culinaires, présentation du sarrasin et de ses vertus et dégustations

De quoi maîtriser le sujet comme un chef-crêpier.

4- Événements et séminaires

Avec 600 m2 d'espace, l'Atelier de la crêpe propose un grand nombre de prestations pour organiser vos événements et séminaires entièrement gérés par nos équipes : réunions d'entreprises, ateliers team-building, conférences, cocktails et apéritifs dinatoires.

+ : Des menus pour les groupes sont également disponibles, créés sur-mesure par les Chefs Breizh Café.

BREIZH Café | Laurent Dupont



5- Boutique

Les plus belles farines des moulins bretons, une sélection de sels, de cidres et tout le matériel nécessaire aux crêpiers professionnels et en herbe seront référencés, mettant ainsi en valeur des produits du terroir et des savoir-faire locaux.

CONTACT

MARIAULT
Laura

+33 (0)2 23 17 41 07

lmariault@ateliercrepe.com

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
Depuis le 12 nov 2018
Du lun au vend de 12h à 13h30

INFORMATIONS PRATIQUES

Résumé des offres des l'Atelier de la crêpe

- 1- Formations professionnelles
- 2- Restaurant d'application
- 3- Ateliers pour Particuliers & Groupes
- 4- Evènements et séminaires
- 5- Boutique

Horaires d'ouverture

Ouvert 6/7 jours.

- **Ecole de formation professionnelle :**

du lundi au vendredi de 9h à 17h
... depuis le 12 novembre 2018

- **Restaurant pédagogique :**

du lundi au vendredi de 12h à 13h30
... depuis le 12 novembre 2018

- **Cours et démonstrations pour particuliers, groupes et entreprises :**

En semaine et week-end selon réservations et privatisations
... à partir de janvier 2019

- **Séminaires, événements, privatisations :**

En semaine et week-end selon réservations et privatisations
....depuis le 24 octobre 2018

- **Boutique :**

du lundi au vendredi de 9h à 17h et ouvertures exceptionnelles le week-end
... depuis le 24 octobre 2018



DEPUIS LE
12 NOVEMBRE 2018

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE

**Les élèves artisans-crêpiers
proposeront tous les midis en
semaine un menu élaboré à
partir de produits locaux et
de saison.**

Du lundi au vendredi, 12h-13h30
Formule à 11,80€

NOUS CONTACTER

Atelier de la crêpe
25 quai Duguay-Trouin
35400 Saint-Malo

+33 (2) 23 17 41 07
contact@ateliercrepe.com
ateliercrepe.com



CONTACT

MARIAULT
Laura

+33 (0)2 23 17 41 07
lmariault@ateliercrepe.com

RESTAURANT PÉDAGOGIQUE
Depuis le 12 nov 2018
Du lun au vend de 12h à 13h30