



Ouverture de la crêperie Tanguy à Paris

Depuis quelques semaines, la crêperie Tanguy a ouvert ses portes au cœur du 10ème arrondissement de Paris.

Au menu : des crêpes « à l'ancienne » respectueuses de la tradition de basse-Bretagne et confectionnées à partir de produits sélectionnés en direct.

Le restaurant mixant histoire et touches contemporaines s'applique chaque jour à faire redécouvrir la crêpe dans toute sa tradition.



Kraz (comprendre fines et croustillantes), les crêpes de chez Tanguy sont sublimées par une **sélection exigeante de produits, de la farine aux garnitures, arrivés en direct des producteurs de Bretagne et d'île-de-France** : farines bio de la Harpe Noire, le moulin de la famille du fondateur, beurre de Thierry Lemarchand, andouille de Guéméné de Rivalan Quidu, jambon blanc Prince de Paris, produits laitiers de la Laiterie Kerguillet, etc.

« *La crêpe a longtemps été maltraitée dans la restauration[...]. Avec Tanguy, je souhaite lui redonner toute sa légitimité, au prix juste pour les clients.* » raconte **Gwilherm**, fondateur de Tanguy.



Salées et sucrées, les crêpes traditionnelles côtoient les recettes de saison, toujours respectueuses du terroir, comme la crêpe de blé noir, truite fumée, crème de chèvre, beurre aux algues, salicorne ou encore la crêpe de froment, poires rôties au miel, caramel et glace vanille maison. L'incontournable « complète » (jambon, oeuf, fromage) se décline en version poitrine fumée ou saucisse.

Les prix oscillent entre 2,50€ pour une crêpe au beurre et 8,50€ pour une complète. Les spéciales sont proposées entre 10 et 15€.



Le restaurant propose également quelques autres spécialités bretonnes, comme le gwell (gros-lait, fermenté et fabriqué à partir du lait entier de vaches de races bretonnes) ou le far, actuellement à la carte.

Coté boissons, **les cidres (extra brut, fermier, doux, mono-variété) sont exclusivement sélectionnés auprès de producteurs artisanaux de Bretagne** : Distillerie du Gorvello, Coet-Albret... La cave à cidres est complétée d'un **assortiment de bières de micro-brasseries bretonnes** (Philomenn et Coreff).



Le restaurant dispose de 27 couverts dans une ancienne boulangerie artisanale complètement réinvestie avec de belles touches design où matières et couleurs sont consciencieusement choisies.

Crêperie Tanguy

15 rue de l'Echiquier

75010 Paris

01 42 46 01 41

