

# Onde comer em Rouen: La Crêperie Rouennaise

Dica de onde comer em Rouen na Normandia, para quem gosta de crepe, galette, hamburguer ou os dois! Vem conferir esse restaurante adorável!++

---

## Receita de Crepioca – quarentena sem desperdício

Receita de Crepioca com várias dicas de recheios. Para uma refeição rápida e fácil, sem desperdício de ingredientes neste período de isolamento social. Vem!

---

## Receita de Crepe de Trigo Sarraceno

Receita de Crepe de Trigo Sarraceno (galette), a versão salgada da famosa receita clássica francesa – e que também está disponível no blog!+++

---

# Creperia em Paris: Breizh Café

*Prato tradicional da Bretanha, o crepe pode ser degustado em um celebrado endereço de Paris.*



Há quem afirme que o crepe é a comida de rua do francês por excelência – impossível ir em alguma feira e não encontrar alguma barraquinha preparando estas delícias. Em **Paris** costumava ser mais fácil encontrar *crepes de Nutella* – lembro que em 2010, quando estive lá pela primeira vez, vários restaurantes abriam uma janelinha para a rua na parte da manhã, apenas para servir crepes aos passantes.

O crepe surgiu na **Bretanha**, no século 13, com a cultura do trigo sarraceno, que foi trazido pelos cruzados. Símbolo da gastronomia da região, pode ser encontrado em algumas casas especializadas da cidade, como o **Breizh Café**. O restaurante especializado em culinária da **Bretanha**, serve boas opções

doces (o crepe branco) e também salgadas (de trigo sarraceno, massa mais escura, chamado de *galette*).

Considerado o melhor crepe de **Paris** pela crítica gastronômica especializada, possui vários endereços: em Cancale, na França, em Tóquio no Japão e em Paris (duas unidades). Além de servir as opções tradicionais, servem outras consideradas inovadoras. A receita tradicional de *galette* tem presunto, queijo, ovos, *champignon* e cebola. Já o doce mais tradicional é com massa branca e açúcar.



*Cidra da Bretanha no Breizh  
Café em Paris.*



## **Review**

Sem dúvida, os crepes e *galettes* são excelentes. Os preços variam de acordo com o crepe, e você pode adicionar mais ingredientes no seu pedido. O básico salgado custa a partir de 9 euros e o doce, a partir de 5,50. Para beber, escolha entre as várias opções de cidra, a bebida tradicional da região.

Para evitar filas (afinal os endereços são disputados!), você pode fazer reservas online ou por telefone. O restaurante ainda conta com uma loja onde vende produtos tradicionais da Bretanha.

## **Serviço**

### **Crêperie Breizh Café Odéon**

1 Rue de L'Odéon, Paris 75006, França

### **Crêperie Breizh Café – Paris 3**

109 Rue Vieille du Temple, Paris 75003, França

Site: <https://breizhcafe.com/fr/>

---

# **Crepe Francês**

Delícia da Bretanha, o Crepe Francês é muito versátil, pois pode ter o recheio que mais te agradar. Veja receita da massa e inspire-se aqui!+