

BUCKWHEAT
LA CRÊPERIE

MADE IN NORMANDY

EN ATTENDANT L'INAUGURATION DU NOUVEL HÔTEL 5* DU MACHEFERT GROUP, NORMANDY
LE CHANTIER LANCE UN NOUVEAU CONCEPT FOOD ÉPHÉMÈRE QUI MET À L'HONNEUR L'UN
DES PILIERS DU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE FRANÇAIS : LA CRÊPE.
MAIS SACRILÈGE, ICI POINT DE SERVEUSES EN BIGOUDÈNE, IL S'AGIRA PLUTÔT DE RENDRE
HOMMAGE AU PASSÉ DU NORMANDY HOTEL AVEC DES CRÊPES MADE IN NORMANDIE.

Depuis des décennies, la Bretagne et la Normandie se livrent une guerre sans merci autour de la crêpe, pourtant la différence entre les deux recettes reste quasi imperceptible. Les deux régions privilégient le sarrasin pour la pâte mais les Normands y ajoutent une cuillère de calvados. Et finalement comme pour beaucoup de spécialités culinaires, la crêpe ne fait pas exception, il existe autant de recettes que de familles, et BUCKWHEAT compte vous faire découvrir celle de la famille Normandy Le Chantier.

Chez BUCKWHEAT, "sarrasin" en anglais, l'essentiel sera dans la **qualité des produits soigneusement sourcés auprès de producteurs 100% français engagés au quotidien pour le développement d'une agriculture locale et durable.** Pas de recettes farfelues ni d'extravagances dans la présentation, le secret de chaque recette résidera dans la qualité des ingrédients. BUCKWHEAT fera tourner ses crêpières avec la crème de la crème locale. Pour commencer, une matière première 100% Normande bien évidemment avec les farines biologiques des Moulins Rounsard, issues de mélanges de blés du Cotentin et du Bessin transformées dans les derniers moulins en activité de la région et qui ont à cœur de perpétuer la tradition de la meunerie, garantissant ainsi une traçabilité totale du champ à la crêpière.



ENSUITE, AU MENU DES RÉJOUISSANCES LOCALES S'AJOUTERONT DE LA CRÈME ET DU BEURRE D'ISIGNY, DES ŒUFS FERMERS BIO, DES CAROTTES DE NORMANDIE ET BIEN SÛR LES FROMAGES LES PLUS EMBLÉMATIQUES DE LA RÉGION TELS LE CAMEMBERT OU LE NEUFCHÂTEL RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉS.

Les amateurs de produits carnés ne seront pas déçus et pourront opter pour la galette à la volaille fermière de Normandie ou encore celle au Jambon « Prince de Paris ». Une petite touche très locale puisqu'il s'agit du dernier producteur de jambon de Paris à l'ancienne. Entièrement façonné à la main, il est préparé avec une saumure à base de décoction de légumes, d'épices et de sel de Guérande lui conférant un goût savoureux et une chair ferme et dense à la fois. Son atelier artisanal installé dans le 11^{ème} est bien connu des amateurs de produits d'excellence et fournit les plus grands chefs, les épiceries fines et les commerces de bouche haut de gamme de la capitale.





ENFIN LES BECS SUCRÉS NE SERONT PAS EN RESTE ET ILS NE MANQUERONT SÛREMENT PAS DE GOÛTER LES CRÊPES ET DESSERTS SUCRÉS, ÉGALEMENT 100% FAITS MAISON. À CÔTÉ DES CLASSIQUES BEURRE-SUCRE, CONFITURE OU PÂTE À TARTINER BIO ON TROUVE AUSSI UNE CRÊPE FAÇON TARTE TATIN IMAGINÉE COMME UN DESSERT RÉCONFORTANT ET RÉGRESSIF À SOUHAIT.

Pour arroser le tout, **le meilleur des breuvages Normands avec les cidres frais et légers** de la Maison Sassy ou encore l'historique bière Paillette blonde, brassée au Havre depuis 1596, et disponible ici en version pression. Les amateurs de cidre pourront aussi se régaler avec les cidres d'excellence en pression, 100% pur jus, issus des cidreries de Milly et fabriqués d'après les recettes traditionnelles de 1955 du fondateur de la maison éponyme Gérard Maeyaert. Enfin, les plus téméraires opteront pour un digestif aux couleurs normandes. Au choix : le fameux pommeau de Normandie ou encore le Calvados de la Maison Sassy.

Dans un décor sobre et élégant dominé par le bois et les meubles précieusement chinés, les crêpes et galettes sont préparées sur le comptoir du restaurant, face aux clients pour leur laisser tout le loisir d'observer la dextérité de nos crêpiers et de sentir le doux parfum émanant de la cuisson de la pâte.

En salle ou en terrasse dans une ambiance conviviale et décontractée ou à emporter, BUCKWHEAT sort la crêpe du terroir Normand et s'invite rue Saint-Honoré au sein de l'hôtel Normandy Le Chantier pour un instant de plaisir gourmand et délicieusement régressif.

@ BUCKWHEAT_LACREPÉRIE

+33 (0)1 42 60 30 21 - buckwheat@machefert.com
WWW.HOTEL-NORMANDY.COM - 7 RUE DE L'ÉCHELLE, 75001 PARIS

CONTACT PRESSE : LAURENT GUYOT & CO - 01 44 82 70 70 - contact@laurentguyot.com