

CHLOÉ BARATEAU

gluten libre

# PARIS SANS GLUTEN

PRÈS DE 80 ADRESSES  
DE RESTAURANTS, PÂTISSERIES,  
BOULANGERIES, ÉPICERIES, BARS...

*friendly*

GUIDE DES MEILLEURES ADRESSES



 L'INDISPENSABLE

LES ESSENTIELS



À noter : certains des plats de pâtes changent toutes les semaines, une bonne raison pour y aller plus souvent.

P.-S. – Si vous êtes pressé, appelez avant d'arriver pour qu'il commence à faire bouillir l'eau pour vos pâtes sans gluten !

« Mon plat préféré : les pâtes sans gluten "farfalle ai 4 formaggi e pesto di rucola". Et bien sûr, le dessert était tellement bon que l'on a presque douté qu'il soit vraiment pour les intolérants : le "Fondente al cioccolato bianco e limoncello". »  
– Manon, de la communauté Gluten Libre

## L'ATELIER ARTISAN CRÊPIER

📍 140, rue Mouffetard, 75005

🚇 7 CENSIER-DAUBENTON

🕒 lun.-ven. 10h-23h,  
sam.-dim. 10h-0h

📱 @latelierartisancrepier

🌿 adapté aux cœliaques : oui

🥞 galettes bretonnes

😊 testé par Chloé et la communauté  
Gluten Libre



J'ai une passion éternelle pour les galettes bretonnes. Ayant grandi en Bretagne, j'ai été ravie d'apprendre que le sarrasin était sans gluten ! Je ne peux pas vous partager toutes les adresses de galettes à Paris, mais L'Atelier Artisan Crêpier est un incontournable !! C'est vraiment LA pépite pour déguster de vraies galettes bretonnes. Bon à savoir : ils utilisent une crêpière dédiée pour leurs préparations sans gluten, ce qui réduit presque à zéro le risque de contamination croisée ! Petit conseil : essayez une galette de sarrasin en dessert avec du chocolat ou autre, c'est DÉLICIEUX !

