

Beaux Quartiers®

Art de vivre • Design • Culture

Chambres à rêver



GASTRONOMIE

Offrez-vous un chef à domicile

VISITE PRIVÉE

Une maison bien ordonnée

PATRIMOINE

Les trésors cachés du muséum

ISSN 2106-320600 5€



9 772106 320603

Cédons à **la tentation**

Comment ne pas succomber à l'ambiance chaleureuse de L'Épicurien et à sa cuisine traditionnelle généreuse, savamment mijotée ? Depuis plus de trente ans, son chef, Jean-Philippe Perrin, nous régale... Espérons que cela dure encore longtemps !

PRUNE VELLOTT ■
PHOTOS: CHRISTIAN PEDROTTI ■

Depuis sa création en 1989, L'Épicurien n'a jamais déçu les gourmets grenoblois. Son excellente réputation vient notamment de son chef, Jean-Philippe Perrin, qui tient les rênes de la cuisine depuis 1993. Si les associés se sont renouvelés à la tête de l'établissement, lui est toujours resté en place. Depuis 2015, il travaille main dans la main avec Enis Merkaj, dont les qualités en salle comme en cuisine en font un excellent partenaire.

Fort de son succès, le restaurant s'est agrandi au fil des ans, d'abord en 2004-2005, puis en 2014 avec la création à l'étage d'une salle de séminaire, d'un laboratoire de pâtisserie et d'un fumoir. Ces nouvelles installations permettent d'accueillir des événements privés et professionnels, souhaités par des clients tels que le CEA, Schneider Electric ou l'Université Grenoble Alpes. Elles affirment également le « *tout fait maison* ».

Depuis ses origines, L'Épicurien met un point d'honneur à réaliser chaque plat de A à Z: du pain aux pâtisseries, en passant par le saumon fumé ou les terrines. Pour élaborer sa carte de saison, Jean-Philippe Perrin s'appuie bien évidemment sur les produits du marché de la place aux Herbes, dont les étals font face à sa terrasse.

À la carte, on retrouve quelques saveurs du Sud-Ouest: magret de canard en sauce gastrique, pommes de terre sarladaises et, bien évidemment, foie gras. Une cuisine aussi savoureuse que généreuse, qui tient aux affinités du chef avec cette région de France. Toutefois, parmi les incontournables de la maison, on note aussi quelques spécialités locales, à l'instar du cromesquis de saint-marcellin ou du croquant au

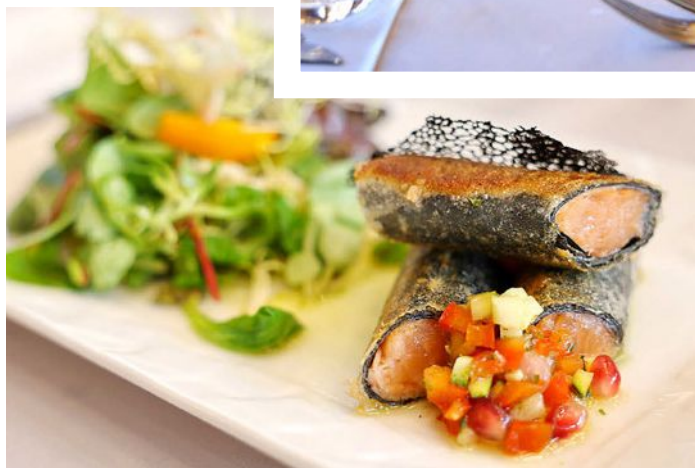


Le chef Jean-Philippe Perrin et son associé Enis Merkaj.

chocolat Valrhona qui, comme nous l'explique la cheffe pâtissière Nour El Malki, associe biscuit à la cuillère, feuillantine et mousse au chocolat.

Quant aux amateurs de bonne viande, ils sont ici servis. Comme ne pas craquer pour la côte de veau en croûte de parmesan ? Pour l'entrecôte maturée, servie avec frites maison et beurre de truffe ? Ou encore pour le hamburger Épicurien avec ses pommes darphin, son Charolais haché, sa compotée d'oignons, ses copeaux de foie gras ?

Et n'allez pas croire que toutes ces bonnes choses ne sont réservées qu'aux bourses les plus fournies... Avec un menu du jour au prix



Ci-dessus : maki de truite,
sauce vierge.

Ci-contre : côte de veau
en croûte de sésame.



abordable de 21,50 euros, l'établissement peut ravir bien des papilles. Le soir, il faut compter 30 euros pour le menu Actualité, 40 euros pour le menu Plaisir et 47 euros pour le menu Suggestion. Le tout, dans une ambiance chic, mais pas guindée, qui combine murs en pierre, escalier en noyer, banquettes en cuir, fauteuils en velours, grandes ouvertures, lustres à pampilles et nappes blanches.

À noter, par ailleurs, que L'Épicurien se développe hors de ses murs. Après La Brasserie des Antiquaires, à Grenoble, en 2020, c'est au tour du Saint-Ange, à Claix, d'ouvrir ses portes... Une nouvelle adresse qu'on vous invite à découvrir très prochainement !

L'Épicurien.
1, place aux Herbes, à Grenoble.
04 76 51 96 06.
lepicurien-restaurant-grenoble.fr