

## L'Épicurien : le fruit de mer passion

GRENOBLE



Photos : © L'Épicurien

**En cette période de fin d'année, les embruns s'invitent sur les rivages de L'Épicurien, place aux herbes, à Grenoble. De novembre à mars, les fruits de mer sont en effet à l'honneur et viennent enrichir davantage la carte de ce restaurant aux multiples facettes.** Albanais ayant gardé de son enfance le souvenir du goût des trésors de l'adriatique, Enis Merkaj connaît bien les produits de la mer. Durant son apprentissage à la Brasserie des Archers, il apprend à sélectionner et à préparer dans les règles de l'art ces denrées.

En 2015, quand il rachète L'Épicurien avec son associé Jean-Philippe Perrin, Enis décide de renouer avec ses souvenirs en élevant le fruit de mer au rang de rendez-vous incontournable dans son établissement. Afin de structurer au mieux cette grand-messe annuelle des crustacés, il part sur le terrain à la rencontre des meilleurs producteurs français ralliés sous la bannière du Groupe Mericq, une entreprise familiale organisée en 28 sites situés au plus près des criées d'Atlantique et de Méditerranée et spécialisée dans la marée fraîche depuis

près de 60 ans. Grâce à des partenariats directs avec les patrons-pêcheurs, le restaurant L'Épicurien réalise pour ses clients un tour de force : proposer l'ultra-fraîcheur de la pêche au plateau en moins de 24 heures ! Preuve qu'il est possible d'allier rapidité et qualité, les arrivages quotidiens sont pour la plupart labellisés Pavillon France, label garantissant une pêche française plus durable et plus responsable.

À l'image des bateaux qu'il relaie, le banc de fruits de mer de L'Épicurien a été construit sur plan afin de garantir aux huîtres normandes, homards bretons, crevettes sauvages, langoustines, palourdes et autres bulots qu'il accueille, un écrin élégant et design. Attendant à ce banc, un vivier. C'est en puisant tantôt dans le banc, tantôt dans le vivier que l'écailler propose sur place comme à emporter, des plateaux composés de fruits de mer chauds ou froids. Le restaurant étant fermé le 24 et 25 décembre, ces assortiments superposés constituent le substitut idéal pour ramener à la maison un peu de ce qui fait la magie d'un lieu où il fait bon manger.

### L'Épicurien

1, place aux Herbes, 38000 Grenoble

Tél. : 04 76 51 96 06

[www.lepicurien-grenoble.com](http://www.lepicurien-grenoble.com)

Facebook : @lepicurien

Instagram : @epicurien.grenoble

Ouvert 7j/7, du lundi au dimanche, de 12h à 14h et de 19h à 22h30.

L'hiver, l'établissement ferme ses portes le dimanche à 22h.