

L'ÉPICURIEN - Il porte (très) bien son nom.

À bien des égards, L'Épicurien est bien plus qu'un restaurant. C'est même une institution à Grenoble ! Entrons ensemble dans les coulisses de ce théâtre du bien manger...

Ce lieu est en effet assez magique, avec ses pierres apparentes, ses poutres en bois, ses moulures et ses épais rideaux rouges... «*Moi-même, il m'a toujours fait rêver*», témoigne Marie Merkaj, qui dirige l'établissement depuis cinq ans avec son mari Enis, qui s'épanouit du côté de la cuisine. Nous y reviendrons.

À la fois classe et chaleureuse, la salle du restaurant séduit de plus en plus d'habitues, si bien que la réservation est vivement conseillée. Elle est surmontée d'un espace à part : le loft. Lui aussi paré de très beaux atours, il accueille les événements privés comme professionnels, autour d'un bon repas bien sûr !

Une cuisine authentique et généreuse

«*Ici, tout est fait maison, même le pain*», affirme Enis Merkaj qui a longtemps officié en cuisine avant de prendre la direction de

L'Épicurien. Avec le chef Jean-Philippe Perrin, il élabore une cuisine authentique et généreuse qui valorise les producteurs locaux et les produits nobles (foie gras, saumon fumé, turbot, etc.). Et selon ce qu'il trouve aussi sur le marché de la Place aux Herbes, à portée de main. Dans les assiettes, les associations terre/mer sont fréquentes et les créations très appréciées comme le «*paris-grenoble*» et son praliné aux noix.

Terminons par l'extérieur du restaurant. Vous découvrez, à côté d'une terrasse agréable été comme hiver, une originalité qui attire les gourmets : un banc de fruits de mer. À toute heure, laissez-vous tenter !
Ouvert tous les jours midi et soir.

T. 04 76 51 96 06

1, place aux Herbes, 38000 GRENOBLE

www.lepicurien-restaurant-grenoble.fr

Vente de plateaux de fruits de mer de novembre à février

