

Nos 40 spots en Grésivaudan

■ PAR ISABELLE AMBREGNA, SYLVIE BERTHOLET, LAURENT MARCHANDIAU, MARGUERITE MASSON, CHRISTINE SANCHEZ-GASPARD ■ PHOTOS DAVID RICHALET

Oui ! La vallée aux cent châteaux recèle autant de lieux patrimoniaux que raffinés, gourmands, et parfois même...

insolites.

Non... L'exercice n'était pas facile, en quelques lignes, en quelques pages, de les sélectionner. Nous avons poussé les portes, nous nous sommes arrêtés : là où l'on s'y attendait avec un vrai bonheur (nos incontournables), et... là où ce n'était pas prévu (nos bonnes surprises !). Entre les deux, des pépites savoureuses et quelques échappées belles, pour le plaisir de recouvrer et respirer... l'art ou le chemin du patrimoine. Une sacrée boucle !

LES INCONTOURNABLES

PARCE QU'ILS ONT ÉTÉ LES PREMIERS À CÉLÉBRER LA DÉCO, LE DESIGN ET PLUS ENCORE... L'UNION DU BEAU, DU BON ET DU BIEN VIVRE.

1 ■ La Tour des sens Cuisine créative et Bib gourmand 2014

Située sur les hauteurs de Tencin et dotée d'une vue panoramique sur la vallée du Grésivaudan, La Tour des sens – Bib Gourmand au Guide Michelin 2014 – se distingue déjà par son cadre exceptionnel. Aux commandes depuis huit ans, Laurent Brebion, ancien ingénieur reconverti dans la cuisine créative depuis onze ans, a assis la notoriété de son restaurant en osant des associations originales, avec l'introduction, par exemple, de légumes dans certains desserts, et en jouant sur les contrastes de saveurs, de textures, de températures et de couleurs. S'il faut que ce soit bon, il faut encore que ce soit beau, voire graphique ! Soucieux de travailler au maximum avec des producteurs locaux, il propose cinq cartes par an afin d'être raccord avec les saisons. • CSG

• **Route de Theys, Tencin.**

Tél. : 04 76 04 79 67.

www.latourdessens.fr





2 ■ Paquet Jardin Aux quatre saisons

Pour l'extérieur, des arbres bijoux : sapins bleus, orangers du Mexique... Pour l'intérieur, étendus sur une boutique de 1 000 m², des bijoux pour la maison et la table... En quarante-trois ans, Paquet Jardin – né sous l'enseigne Paquet Paysage – est devenu un hub du végétal et de la déco. La ténacité et l'indépendance de ses dirigeants Marie-Françoise Paquet et son fils Christophe, expliquent la longueur d'avance prise par cette enseigne (100 % familiale) qui n'a pas toujours fait comme tout le monde : l'outdoor avant l'indoor. Bien vu ! C'est ici que l'on vient pour dénicher des trésors aussi beaux que bons pour nos univer(t)s : plantes comestibles, micro-plantes, gamme de pots design et de mobiliers (Fermob...) et rayon épicerie fine et locavore à grignoter, dedans ou dehors. • IA • 46, chemin de la Revirée, Meylan. Tél. : 04 76 41 92 12. www.paquetjardin.com

3 ■ La Maison Cosmopolite Le point déco



Ouverte en 2004 par Rachida Bernoud – reconvertie à la déco par passion –, cette charmante boutique dédiée aux arts de la table, à la décoration et au design offre un vrai (et beau) service de proximité à tous les habitants de la vallée – lesquels ne sont plus forcés de se rendre au centre-ville de Grenoble (ou sur internet) pour trouver de belles idées déco et cadeaux ! Dans cet espace de 76 m² : Koziol, Triade Kosmo, Seletti mais aussi des luminaires haut de gamme édités par Flos ou Artemide, et du (très) joli petit mobilier signé Triade ou Magis Design... à l'image du culte Puppy d'Eero Aarnio. • CSG • 6, rue des Aiguinards, Meylan. Tél. : 04 76 08 62 35.

4 ■ Cave de Corenc Bons crus

Du champagne et du vin évidemment, en quantité et surtout de qualité, mais encore de la bière, plus de 70 références de whisky dont un Blended maison, et une belle quarantaine de bons rhums... Implantée à Corenc depuis 1991, la Cave de Corenc s'est bâtie une solide réputation auprès des amateurs de bons crus. Fondé par Marie-Laure Ferreira, accompagnée de son mari Stéphane depuis le début des années 2000, le lieu travaille avec des propriétaires exclusivement français, fonctionnant en agriculture raisonnée. Soucieux de mettre du bon vin à la portée de toutes les bourses, le couple propose de grandes appellations et des vins plus abordables, dénichés dans de petits domaines. • CSG • 50, avenue du Grésivaudan, Corenc. Tél. : 04 76 41 29 75. www.cavedecorenc.net



5 ■ Le Provence Maritime



Décor soft, belle terrasse ombragée naturellement l'été avec jets de brumisation, la réputation de ce spécialiste du poisson de mer n'est plus à faire. Eric et Danièle Gaggio soignent l'accueil et la présentation des plats dont on peut suivre la préparation derrière la baie vitrée de la cuisine ou directement sur les écrans télé disposés dans les trois salles indépendantes. Les poissons frais sont servis pour la plupart à la plancha, accompagnés de beurre blanc et soulignés de très bonnes huiles d'olive. Bouillabaisse sur commande et coquillages s'invitent également à la carte. • SB • 28, avenue du Grésivaudan, Corenc. Tél. : 04 76 90 03 38. Ouvert du mardi au dimanche midi (sauf samedi midi). Formule à midi, à partir de 27,50 €.

6 ■ Meylan Fitness Le plein d'énergie



Meylan Fitness ? Bien plus qu'un centre de bien être et de remise en forme. Depuis 10 ans, cette belle adresse lancée et dirigée avec passion par Marie-Claire et Yves Fady a acquis une solide réputation grâce à la qualité de ses enseignements. Ses dernières nouveautés ? Une piscine destinée aux aficionados d'aquagym et d'aquabike. Et l'envol de l'activité Fly Yoga, avec le lancement de cours spécifiques, pour des enfants accompagnés de leurs parents. • CSG

• 29 bis, avenue du Granier, Meylan. Tél. : 04 76 18 29 61. www.meylanfitness.com

7 ■ Salon Marie-Pierre Maino Des coiffures au sommet



Marie-Pierre Maino a été formée chez Vidal Sassoon à Londres – nec plus ultra des écoles de coiffure – et a fait ses armes chez Dessange et chez Alexandre, à Paris et outre-Atlantique. Meilleur ouvrier de France Coiffure dames en 1997, elle est réputée pour ses chignons littéralement renversants par lesquels elle sublime les femmes, souvent pour leur mariage. Exerçant son métier avec ferveur et passion, c'est parce qu'elle souhaite être au plus près des attentes de ses clientes qu'elle possède aussi une cabine esthétique, leur propose de bénéficier de retouches maquillage pendant qu'elle les coiffe et organise des nocturnes jusqu'à 21h30 le jeudi soir. • CSG
• 40, rue du Pré d'elle, Meylan.
Tél. : 04 76 90 15 14. www.maino.fr

9 ■ L'Écocentre de Crolles Un spot pour l'architecture bois



En moins de deux ans, ce bâtiment labellisé BBC Effinergie (maître d'ouvrage : Xylon Éco-Promotion ; architectes : Atelier de la Place avec Philippe Bretnier, G4AC) s'est imposé comme une référence de l'architecture bois en France. Étendue sur 2 200 m², l'impressionnante lame de bois de pays (Chartreuse et Belledonne) révèle (aussi) un savoir de bien vivre ensemble – son programme, mixte, associant simplex et duplex, bureaux, restaurants et boutiques bio et éthiques. Une nouvelle place de village est née et devrait croître : le lancement de la seconde tranche des travaux est prévue fin 2014. • IA
• Rue Charles-de-Gaulle, Crolles. www.xep.fr

8 ■ Dexter Sûre de soi

Bien organisée, spacieuse, et pratique d'accès : voici une adresse qui ne manque ni d'intérêt, ni d'étoffe(s) ! Depuis 20 ans, cette institution, tenue par Yaëlle Bokobza révèle des tenues sobres, intemporelles et ultra-faciles à accessoriser. Bien vu : Esprit, la Fée Maraboutée... Un choix bien ciblé et ce brin de fantaisie qui nous plaît. • MM
• 179, avenue Ambroise-Croizat, Crolles. Tél. : 04 76 08 83 33.



LES PÉPITES

RETENEZ DEUX MOTS : AUDACIEUSES ET FORMIDABLES !

10 ■ Brasserie du Chardon Dix ans de très bonnes bières

Deux syllabes empruntées aux massifs qui l'entourent, Belledonne et Chartreuse, et une gamme de six bières artisanales labellisées AB et contrôlées Ecocert, complétées par des brassins éphémères tous les deux mois. L'authenticité et la simplicité sont de mise à la Brasserie du Chardon qui procure aux amateurs de bonnes mousses, des sensations uniques : finesse de l'arôme, rondeur en bouche... « Depuis notre création en octobre 2004, nous souhaitons créer des bières de dégustation ouvertes au grand public avec peu d'alcool », indique Denis Dunand, gérant de la brasserie. Des bières de haute fermentation, non filtrées ni pasteurisées allant des blondes à la rousse en passant par l'ambree et la noire qui raviront le palais des amateurs. • LM
• 441, rue Charles-de-Gaulle, Crolles. Tél. : 04 76 40 47 75.



11 ■ MetalStar Éloge du métal

Chez MetalStar, Denis Lamarca s'est spécialisé dans la création de somptueux escaliers, garde-corps, pergolas de terrasses, planchers vitrés et possède un très large domaine d'expertise qui lui permet d'envisager, sans cesse, de nouveaux projets. Plus artiste qu'artisan (même s'il tient à être omniprésent sur les chantiers qu'il entreprend), ce pro se distingue par la signature de magnifiques réalisations métalliques sur-mesure, à la fois très contemporaines, ultra-créatives, audacieuses et délicatement aériennes.

• CSG • 208, rue des Sources, Crolles.
Tél. : 04 76 75 06 58. www.metalstar.fr



12 ■ L'ismérien Inventif

Une vraie table à la française personnalisée par la patte de Willy Mével ! Filet de saint-pierre, beurre blanc au jasmin, magret de canard à la demi-cuillère d'encre de seiche... la carte créative est revue chaque trimestre et valorise les produits agricoles locaux. Son épouse, Chloé, ancienne attachée de ressources humaines, accueille en salle ou mezzanine une clientèle d'affaires ou/et familiale dans un cadre harmonieux de poutres apparentes et bois blanchi où de grandes baies vitrées ouvrent sur les deux massifs, Belledonne et Chartreuse. À découvrir : les desserts au beurre salé (Willy est Breton) ! L'ismérien est répertorié au Gault et Millau 2014. • SB

• 56, route du Rivet, Saint-Ismier. Tél. : 04 76 52 70 83.
Ouvert du mardi au vendredi midi et soir, le samedi soir et dimanche midi. Plat du jour : 9,90 €. Menus de 15,90 € à 36 €.

13 ■ Thomas Finot Ambassadeur



Étraire de la Dhuy, verdesse, persan... Ces cépages endémiques du Grésivaudan méconnus – ou connus seulement par les initiés – doivent aujourd'hui leur renommée à ce jeune vigneron. À 34 ans, Thomas Finot, Isérois d'adoption et enfant de la vallée du Rhône septentrionale, redonne du lustre à ces pépites oubliées. Travail en biodynamie, et bientôt certification AB, petits rendements (15 000 bouteilles/an) expliquent l'expression et l'élégance aromatique de ses vins – que le vigneron baptise du nom du cépage – acclamés par les plus grandes tables : le Clos des Sens, les Terrasses d'Uriage, l'Hôtel du Golf... Sans oublier les ultra-locales (Tonneau Gourmand, L'Envol de saveurs, la Taverne de l'Écureuil) auxquelles Thomas réserve aussi sa cuvée Tracteur (facile d'approche et belle étiquette !). Prochains coups d'accélérateur : la cuvée sérénne (cépage de Voreppe) et l'agrandissement du domaine, si le foncier le veut. Il le voudra ! • IA • RN 90, Bernin. Tél. 04 76 13 45 57 (sur rdv). www.domaine-finot.com

14 ■ Tonneau Gourmand Cave d'hôtes

Le goût des choses simples et des bonnes choses : impossible de ne pas s'arrêter dans la cave à manger de Joël Féraud. Depuis dix-huit mois, cet amoureux des petits vins, rares, tranquilles, travaillés en biodynamie (250 références) et des petits producteurs locaux, incarne ce qui se fait de mieux en matière de saveurs. Sa montée en puissance s'explique aussi par son cadre, sans chichi, mais drôlement contemporain, où il n'est pas rare, le vendredi soir, d'être au coude à coude, avec des vignerons invités. • IA

• 441, rue Charles-de-Gaulle, Écocentre de Crolles.
Tél. : 06 79 67 71 80.



15 ■ HR Ébénisterie L'amour des beaux matériaux



Sylvain Roucher, ébéniste, produit un mobilier sur-mesure d'exception pour toutes les pièces de la maison, mais encore pour les terrasses et les extensions, les commerces et les bureaux. Formé auprès des Compagnons, il a intégré la société de son père Hervé en 2000, qu'il gère désormais seul en essayant de lui insuffler une nouvelle dynamique, plus contemporaine. Créateur insatiable, travailleur forcené et amoureux des beaux matériaux, il reste à l'écoute de ses clients tout en ne cessant d'innover, en osant de nouvelles lignes et des mélanges audacieux – comme celui du LG Hi Macs et du chêne. • CSG • 252, rue Henri-Giraud, Le Versoud.
Tél. : 09 80 78 60 70. www.hrebénisterie.fr

16 ■ Kedreos À la recherche du bien-être



Toutes celles et ceux qui veulent privilégier leur bien-être, rétablir ou maintenir un équilibre à la fois corporel et psychologique connaissent cette adresse devenue, en moins de quatre ans, une incontournable de la vallée ! Lové à Crolles, dans un cadre verdoyant, ce très beau havre de sérénité créé par Caroline Bournerie et Raymonde Perniola propose des séances individuelles ou collectives de Pilates, ABOR Abdologie, Stretching Postural®, Stretch énergie, Relaxologie, Corps training et Gravity coaching. Chic et conviviale, l'atmosphère, signée par la décoratrice grenobloise Valérie Foster ajoute un vrai supplément d'âme. • CSG • 23, rue Jean-Jaurès, Crolles. Tél. : 09 51 26 54 20. www.kedreos.com

18 ■ L'Embellie La touche déco



Si Marie-Laure Mavic réfectionne les fauteuils avec le plus grand soin, son savoir-faire va bien au-delà car l'on vient aussi dans son atelier de tapisserie et de couture pour ses précieux compléments d'intérieur : tissus à mémoire de forme, rideaux lumineux, étoffes ultra-actuelles... Aussi adroite et inspirée pour le mobilier classique que le design contemporain qu'elle marie volontiers, cette tapissière, formée à l'école Boule, a gagné la confiance des propriétaires des châteaux Dumolard et Craponoz. Demeure bourgeoise, villa moderne aux volumes spacieux, son influence en petites touches réchauffe et humanise les grands espaces. Dans un décor de vieilles pierres, son nouveau showroom, lui aussi, fait sensation. • MM

• 1611, avenue Joliot-Curie, Crolles. Tél. : 04 76 00 91 13.



17 ■ Grégoire Di Candia La veine du bois

À Bernin, dans son nouvel atelier sur la rue, Grégoire de Candia cultive passion et savoir-faire. Une cinquantaine d'essences de bois, exotiques ou indigènes, attendent d'être façonnées ou traitées par sa main experte aux côtés de meubles anciens en cours de restauration. Après son CAP, l'ébéniste a multiplié les formations et les stages, notamment à l'Institut français de restauration des œuvres d'art, travaillant ensuite sur la conservation du mobilier muséal (musée de la Houille blanche,

château de Vizille...) autant qu'avec des particuliers. Son plaisir ? Privilégier la couleur du bois naturel et redonner une deuxième vie aux meubles très sales et abîmés. • SB • 282, route départementale 1090, Bernin. Tél. : 04 76 52 32 53.

19 ■ Ekéo Chic et éthique

Chez Martine Rasselle et Claude Montel, la qualité prime. Les bijoux issus du commerce équitable sont d'excellente facture avec des pièces uniques aussi jolies que solides. Montées à partir d'écaillés de poissons brésiliens, les roses de l'Atelier des Dames se marient avec des chaînes ou rubans de cuir dans un esprit très british qui, selon les associations, se fait romantique, bohème ou rock. Là, ce sont des graines de tagua transformées en bagues Nodova, légères et très graphiques. À voir aussi : les sautoirs en dentelle Oya rehaussés de perles ultra-fines. • MM

• Écocentre, 441, rue Charles-de-Gaulle, Crolles. Tél. : 04 76 72 27 98.



20 ■ Confi-fruit La cerise sur le gâteau



Cédrat corse, kumquat, ananas ou simples et délicieuses orangettes, nature ou trempées dans un bain de chocolat fin... Pierre Fenet qui a pris la suite d'Alain Saillen, fondateur, parle de ses fruits avec tendresse : « Le fruit confit est une délicatesse que l'on déguste en fin de repas, avec le café, lorsque

la convivialité est à son plein, les esprits et les appétits calmés. Comme le bon vin ou les fromages, il faut monter en goût progressivement. Commencez par les fruits d'été, poursuivez par les agrumes puis les fruits rouges... » explique le fabricant, qui pérennise l'esprit de la maison – mi-atelier mi-magasin, production sur place – 15 bougies en 2015 ! • MM

• 127, avenue Ambroise-Croizat, Crolles. Tél. : 04 76 08 84 72.

LES BONNES SURPRISES

DES PETITS NOUVEAUX, PAS SI PETITS... L'EFFET EST MÊME PLUTÔT GRANDIOSE.



21 ■ L'Envol des saveurs Inspiré !

Large terrasse de bois exotique et véranda plongeant sur le massif de Belledonne, salle spacieuse où blanc et gris s'égaient au rouge des tables : tout pour une pause déjeuner détente ou des repas familiaux conviviaux ! Dimitri Taquet et Mélanie Tuttle – cuisiniers de formation – élaborent chaque saison une nouvelle carte à base de produits du marché. Les fournisseurs sont locaux ou rhônalpins. De la cuisine actuelle, des classiques revisités (paleron de veau braisé à la bière du Chardon produite à Crolles), des recettes du monde ou inspirées de grands chefs : l'inspiration ne manque pas ! • SB

• 31, rue Jean-Jaurès, Crolles. Tél. : 04 76 04 80 99. Ouvert du mardi au samedi midi et soir (sauf mardi soir). Plat du jour et café : 11 €. Menus à 26 et 36 €.



22 ■ Le Moulin de Tencin Produits authentiques

Elle fleure bon le parfum d'antan cette épicerie fine qui a, depuis 2006, à cœur, de proposer des produits sélectionnés avec goût. Connue pour sa vaste gamme de farine issue d'une minoterie indépendante, Le Moulin de Tencin fournit à ses clients des mets de qualité. « Nous produisons notre huile de noix transformée selon une méthode ancestrale – les cerneaux sont écrasés à la meule de pierre et cuits au feu de bois », souligne Sébastien Ferrero, cogérant. Des fromages affinés par un artisan local dans une cave à 70 mètres de profondeur, charcuterie, jus de fruits, légumes et fruits de saison... De quoi ravir les amateurs de bonne cuisine et les fins gourmets. • LM

• Route de Theys, Tencin. Tél. : 04 76 71 36 13.



23 ■ L'Arbalou Chevaux en forme

Dans le Grésivaudan, tout le monde connaît Isabelle Mémain, ex-présidente du Club hippique des Alpes, partie en Normandie fonder le haras de l'Arbalou. Ses filles, pharmacienne et ostéopathe du cheval, ont mis au point une gamme de produits de soin et d'aliments de compléments pour chevaux. Hormis le web, deux points de vente existent en France dont le second a ouvert, cet automne, à Montbonnot. Et pour cause. En Rhône-Alpes, les licenciés se hissent au deuxième rang national et plus que jamais, soignent leurs chevaux avec les produits phares (de l'Arbalou) : la biotine, vitamine la plus concentrée du marché européen pour renforcer les précieux sabots ou le phyto-dermato, radical contre les moustiques. Le must : un lait d'ânesse, fabriqué par le haras, qui ravit les cavalier(les). • MM

• 8, allée Galilée, ZA Croix verte, Montbonnot. Tél. : 09 83 99 55 32. www.boutique-arbalou.com

24 ■ Ma Coop 100 % local

L'ancienne cave vinicole de Saint-Ismier, bâtisse colossale construite en 1936, a été entièrement réhabilitée pour que Ma Coop puisse ouvrir il y a un peu plus d'un an. Fondée par une dizaine d'agriculteurs locaux, gérée par Didier Paganon et soutenue par les collectivités (commune, Communauté de commune, région), Ma Coop valorise à la fois la production d'une cinquantaine de petits producteurs locaux et les circuits courts de consommation. Dans le même cadre, la boulangerie La Maie de Mathilde tenue par l'exploitant agricole Bernard Gay utilise même une farine réalisée avec du blé cultivé à Saint-Ismier. Là au moins, on sait d'où ça vient ! • CSG

• 661, route de Chambéry, Saint-Ismier. Tél. : 09 80 94 78 08. www.ma-coop.fr

25 ■ La Vie en rose Tableau végétal



Un petit bouquet rond ou romantique est toujours aussi délicieux qu'un grand arrangement ! Amoureuse des petites fleurs et de l'Art déco, Amélie Vigneron partage (enfin) son jardin secret. Sa « Vie en rose », boutique ouverte avec sa maman, est un joli pied de nez à la morosité. Roses, lys, renoncules, fleurs fraîches et de saison sont ici regroupées par couleur comme dans un atelier de peinture ; leurs bouquets sont heureux, équilibrés et drôlement élégants. Côté réceptions : un choix immense de verrerie grand format assortie de propositions sur-mesure. • MM
• 127, avenue Ambroise-Croizat, Crolles.
Tél. : 04 76 08 42 01.

28 ■ Les Terrasses de Meylan Avec piano-bar



Une brasserie traditionnelle aux assiettes copieuses et gourmandes, sans pousser jusqu'au centre-ville de Grenoble ? C'est possible depuis que Jean-Pierre Peysselier, ex-patron des Archers, a repris Les Terrasses de Meylan. Un bon restaurant qui fait aussi bar, salon de thé et piano bar le vendredi et le samedi soir. Et dispose d'une grande terrasse pour des déjeuners très agréables. • CSG
• Les Buclos, avenue du Vercors, Meylan. Tél. : 04 76 41 17 76.

26 ■ Le Petit Entrepôt Le coin des modeuses

Discrètement niché sous les toits depuis deux ans, le Petit Entrepôt est, comme son nom l'indique, un dressing ouvert qui recèle de vraies pépites. On vient ici pour le conseil sur-mesure, *Please*, ses fameux baggies et ses jeans froissés. On retrouve *Ichi*, la marque danoise branchée qui monte. On adore les petites robes vintage, féminines et tout juste classiques, et les pantalons forme chino siglés *Reiko*. Au rayon homme, le meilleur de la marque italienne *Imperial*, pour les garçons élégants et décontractés à la fois. Les ados ont aussi leur corner : street et chic. • MM
• 755, avenue Ambroise-Croizat, Crolles. Tél. : 04 76 08 54 47.



27 ■ Le Bilboquet Sacré rebond

Fini le Clos du château, à Goncelin ! La famille Poulat a dû déménager ses fourneaux pour cause de projet immobilier, installant son Bilboquet sur la zone industrielle de Crolles. Pas de panique pour les papilles : les aficionados retrouvent quelques-uns des mets d'antan le dimanche, dont les fameuses ravioles de foie gras...et la semaine, une bonne cuisine brasserie avec des frites fraîches à base de pommes de terre locales... • SB
• 59, rue du Pré Roux, Crolles.
Tél. : 04 76 71 72 04 - 04 76 13 21 57.
Plat du jour : 10 €. Formule semaine : 16 €.

29 ■ Cohendet boulangerie et pâtisserie Beau et bon



Depuis 1990, on vient dans ce très bel endroit – réhabilité par Bulthaup il y a deux ans – pour savourer d'excellents pains et de succulentes pâtisseries. Véritables passionnés, Hervé et Françoise Cohendet privilégient le goût, se remettent en question et se renouvellent sans cesse. La surprise est au rendez-vous : mention spéciale pour leur tarte au citron meringuée – à se damner – ou encore pour leur Baccarat, la spécialité de la maison Cohendet, composée d'une mousse au chocolat noir, d'un biscuit chocolaté et d'un craquant aux noisettes et aux amandes. • CSG
• 14, place de la République, Gières. Tél. : 04 76 89 32 92.

30 ■ Boulangerie-pâtisserie De Nardi L'esprit de famille

Depuis bientôt 25 ans, la boulangerie-pâtisserie de Gilles et Giovana De Nardi fait le bonheur des habitants du coin, avec sa quinzaine de bons pains, ses viennoiseries gourmandes et ses pâtisseries – simples mais délicieuses ! Une belle réussite mais surtout une belle histoire de famille, à laquelle les enfants du couple – Rémi, Hugo et Simon qui ont suivi des formations de boulanger ou de pâtissier – promettent un très bel avenir. Un coup de cœur particulier pour leur célèbre tarte *Les Eymes*, constituée d'une pâte sucrée recouverte d'un praliné, de noix et d'une fine couche de pâte d'amande. • CSG
• RN 1090, Saint-Nazaire-les-Eymes.
Tél. : 04 76 52 32 44.

31 ■ Super Ravioli Délices d'Italie

Pâtes fraîches, antipasti, fromages, charcuterie, tiramisu... Les gourmandises et spécialités italiennes salées et sucrées de Super Ravioli – que les Grenoblois apprécient depuis plusieurs décennies, rue de Strasbourg – ont débarqué à Montbonnot, le 6 février dernier. À la fois épicerie fine italienne et traiteur, l'équipe met ici les petits plats dans les grands : un service de restauration le midi, à emporter ou sur place, avec la possibilité de manger à l'intérieur ou à l'extérieur, sur une grande terrasse. En journée, on peut encore y déguster de très bons cafés et chocolats chauds. À rendre jaloux les Grenoblois... • CSG
• 800, avenue Général-de-Gaulle, Montbonnot. Tél. : 04 76 44 13 01.

LES ÉCHAPPÉES BELLES

IL S'AGIT LA D'ÉCRINS ÉLÉGANTS, PARFOIS HORS DU TEMPS OU PIONNIERS : LEUR CARACTÈRE FAIT TOUT LE CHARME DE LA VALLÉE.



32 ■ CM Quarter Horse Haut niveau

Remarquable par son architecture bois intégrée à l'environnement, ce centre de formation d'équitation western l'est aussi pour son niveau d'excellence et sa rareté. Piloté par Dominique Reynaud, son fondateur et gérant, désormais secondé par Clémence Neveux (en photo, à gauche), entraîneur instructeur et coach de choc (la jeune Charlotte Reynaud vainqueur à Equitalyon 2013 sur deux épreuves), l'espace de 3 700 m² fera parler de lui en 2014 : dix ans d'existence et près de 100 chevaux franco-suisse, allemands accueillis pour la compétition nationale de reining qui se déroulera à Lumbin, en juillet prochain. Confiance pour confiance : le centre, ouvert au public, abrite un sublime club-house... • IA
• 220, chemin du Polonais, Lumbin. www.cm-quarterhorses.com

33 ■ Le Clos des Capucins Unique

Très imprégné de la présence des moines qui en firent, au XIX^e siècle, leur havre de paix, « Le Clos » constitue, par son architecture et son parc, un écrin d'exception. Et ce patrimoine est vivant ! La preuve, ou plutôt les preuves : les (très) belles manifestations qui, toute l'année, s'enchaînent avec des expositions d'artistes, des salons de créateurs, un concours des vins de l'Isère, des rencontres inédites autour de la viole de Gambe – en partenariat avec l'Hexagone de Meylan. Un lieu très prisé, dont l'âme particulière résonne loin dans la vallée, y compris auprès des futurs mariés... • MM
• 18, chemin des Villauds, Haut-Meylan. www.meylan.fr

34 ■ Mas du Bruchet C'est une maison blanche

Adossé à la montagne et entouré de vignes, Le Mas du Bruchet, jolie maison d'hôtes très bien tenue par Anne-Marie et Michael Ferguson depuis 10 ans, a tout d'un petit coin de paradis. Chacune des quatre chambres avec salle de bain privative – baptisée Persan, Roussanne, Étraire ou Verdesse – possède sa propre ambiance et porte le nom d'un cépage local. Un clin d'œil à la verdesse, vin puissant et équilibré produit par Michael Ferguson, dont on garde en bouche une agréable sensation de fruit frais. L'endroit dénote par son charme et l'on s'y sent comme chez soi, tout en prenant un bon bol d'air ! • CSG

• **Chemin du Bruchet, Meylan. Tél. : 09 53 90 18 30.**
www.lemasdubruchet.com

36 ■ Côté Court Belle attaque



© Photos Benoît Lafont

Dès sa réouverture, il remportait la première manche avec ses ardoises apéritives, son parmentier de canard et ses œufs en meurette façon grand-mère. À la seconde, itou avec ses desserts maison et sa carte des vins aux 40 références superbement travaillées. Sous le cèdre bicentenaire et le haut patronnage de Suzanne Lenglen (l'effigie de la maison), le club-house du tennis de Corenc est toujours autant apprécié et plus encore depuis l'arrivée, il y a un an, du tandem Sébastien Suzet (précédemment au Styx) et Benoît Iteprat (à La Madelon, aujourd'hui fermée). Moderne, convivial, et sans break le dimanche matin où deux formules brunchs d'inspiration anglaise et française se disputent... la balle de match. • IA

• **9, chemin de la Croix de Montfleury, Corenc.**
Tél. : 04 76 90 32 37. Fermé le lundi.

35 ■ La Condamine L'art pour tous

Depuis une vingtaine d'années, Culture et Patrimoine œuvre auprès des Corençais pour la promotion de l'art contemporain, des artistes et de médiums d'expression variés. Développée par Maïa Favier à laquelle a succédé Danièle Hovhannessian en janvier 2013, cette association organise entre huit et dix expositions par an, idéalement mises en valeur dans les beaux murs de la mairie de Corenc. Chaque année, le prix de La Condamine, décerné en janvier ou février à l'occasion de l'exposition inaugurale de la saison, vient récompenser un ou une artiste. Une initiative généreuse qui ramène à cette idée de Jean Vilar que la culture est « *ce qui reste à connaître quand on ne vous a rien enseigné.* » • CSG

• **Exposition Netsch du 13 mars au 6 avril à la mairie de Corenc, 18, avenue de La Condamine, Corenc. Tél. : 04 76 18 50 00.** www.condamine-exposition.fr



37 ■ Instant à soi Retour aux sources



Entre ombre et lumière, ambiance cocooning et senteurs boisées, l'équipe dirigée depuis onze ans par Didier Brunon poursuit les mêmes priorités : détente et esthétique. Les massages sont inspirés des meilleurs rituels, les formules – zen, orientales, pierres chaudes – de purs moments de bonheur à s'offrir seul ou à deux. Pour prolonger l'élégant institut : un immense espace sensoriel de 600 m² avec spa, hammam, bain à remous, fontaine de glace, piscine et salle de repos lumineuse où l'on se pose durant des heures et l'on oublie tout ! Ne pas oublier : les cours aquabiking (sur réservation) qui dopent la circulation et nous font une ligne... de reine. • MM

• **13, avenue de Verdun, Meylan.**
Tél. : 04 22 13 00 06. www.instantaso.com



38 ■ Galerie Sibille Paliard Pépinière d'artistes

Une maison-galerie tout entière dédiée à l'art dont le succès tient autant à la convivialité qu'à la formidable nature de sa propriétaire. Comme aux Pays-Bas, le grand atelier de 100 m² inondé de lumière s'ouvre en été, côté jardin, pour accueillir des cours de dessin académique et des ateliers à destination des enfants et des adultes. Nicole Sibille, diplômée de l'école des Beaux-Arts de Lyon, y accompagne également des artistes professionnels et organise de nombreuses expositions. Elle signe de remarquables sculptures-objets Murano : ses « oiseaux bulles » entre couleurs et transparences. • MM

• **60, RD 1090, Crolles. Tél. : 04 76 71 07 29.**

39 ■ La Corne d'or **Panoramique**



A Corenc, le restaurant La Corne d'Or domine, se démarquant déjà par son cadre et sa vue imprenable sur la vallée. Originaire de la Chartreuse, c'est en elle que Gérard Borel puise son inspiration pour signer une cuisine gastronomique, oscillant subtilement entre créativité et tradition. Sans cesse à la recherche de nouvelles associations de saveurs, cet amoureux des plantes sauvages s'en sert pour sublimer les recettes qui se retrouvent à la carte de son restaurant, le temps d'une saison. Ses accords : de très bons vins de régions parmi lesquels les vigneron isérois Thomas Finot et Nicolas Gonin. En projet : la création de son propre potager, au pied du restaurant. • CSG

• 159, route de Chartreuse, Corenc. Tél. : 04 38 86 62 36.

www.cornedor.com

40 ■ Château et jardins du Touvet **L'amour du monde végétal**



Tableaux, boiseries et marqueteries d'époque... À l'intérieur, la visite des salons évoque l'art de vivre de la noblesse dauphinoise. Mais ce sont indéniablement le parc de cinq hectares et ses précieux jardins dessinés dans la tradition italienne du XVIII^e siècle qui font sensation. L'omniprésence de l'eau, la profusion de fleurs, la taille des végétaux, l'architecture des bassins et fontaines doivent beaucoup à Isabelle de Quinsonas, propriétaire du Château, longtemps présidente de l'association Parcs et Jardins en Rhône-Alpes (PJRA). Pour l'amour du patrimoine et du monde végétal, la châtelaine crée des rendez-vous uniques, à l'instar du concert classique exceptionnel des Musiciens du Louvre (le 22 mai), de « Plantes & Jardins », une expo-vente avec des ateliers encadrés par des pépiniéristes (le 1^{er} juin). Sans oublier de faire germer de petites graines : attention, nouvelle visite enchantée pour les enfants de 4 à 8 ans à partir de l'été. • MM

• www.touvet.com

Showroom
outlet hommes

**DESTOCKAGE
GRANDES MARQUES**

**SPORTWEAR
TEE-SHIRT
CUIRS
POLOS
COSTUMES &
CHEMISES HAUT DE GAMME
JEAN'S
CHAUSSURES
ACCESSOIRES**

Showroom

ST MARTIN D'HÈRES
Z.A.C. de Champ Roman
04 76 89 30 14
Du mardi au vendredi : 9h30/12h30 - 14h/19h
le samedi : 10h/19h non stop

CROLLES
179, av. Ambroise Croizat
04 76 68 06 95
Du mercredi au samedi
9h30/12h30 - 14h/19h

© David Richalet



Le Tonneau Gourmand, la cave à manger bio

Concept original trois en un (caviste, restaurant, bar à vin), le Tonneau Gourmand situé à l'Écocentre de Crolles fait la part belle à la dégustation et au terroir. Des produits de choix, bio et locaux, viennent titiller les papilles, tandis que les amateurs de bons vins peuvent déguster une vingtaine de vins parmi les quelque 250 crus rigoureusement sélectionnés (vins bio, biodynamie et nature). La cuisine du terroir est à l'honneur avec ses truites du Vercors à la crème de safran de Chamechaude ou encore son filet mignon de porc alliant la légère acidité de l'abricot à une sauce aux épices douces. « *De plus, nous proposons tous les jours au moins un plat végétarien* », précise Joël Féraud (ci-dessus). Une table gourmande à prix modiques. Pourquoi s'en priver ?

Le Tonneau Gourmand • 441 rue Charles-de-Gaulle, 38920 Crolles (Écocentre de Crolles). Tél. : 06 79 67 71 80.

Voltaires Voluptueux, l'art somptueux de la réfection



Une vitrine aux couleurs chatoyantes, le ton est donné. Installée à Domène en janvier 2012, le magasin et atelier de tapissier décorateur, Voltaires Voluptueux, redonne un second souffle aux sièges de tous styles. « *J'essaie de moderniser sans dénaturer l'objet* », indique Amandine Cuaz, sa gérante. Accordant une attention particulière au choix des tissus ainsi qu'aux matériaux d'habillage et à la finition, le siège reprend vie

entre ses mains, mariant subtilement les tissus unis à des motifs colorés. Mais pas seulement puisqu'elle propose la réalisation d'éléments de décoration (têtes de lits, coussins, table de jeux...) ainsi que des cours pour initier les personnes à son art. Une manière de faire vivre sa passion de l'intérieur.

Voltaires Voluptueux • 6 rue de la République, 38420 Domène. Tél. : 04 56 85 42 78. Site Internet : www.voltaires-voluptueux.fr



PUBLIREPORTAGES

FC-One, le bien-être par la coiffure

Design épuré et élégant rehaussé par un mobilier cosy et des tableaux chaleureux. Le salon FC-One respire le bien-être. Le client est au cœur des préoccupations de l'équipe disposant de plus de 15 ans d'expérience dans la coiffure : conseils avisés, couleurs réalisées par une coloriste dédiée... Ouvert depuis octobre 2010 au cœur de Meylan, cet espace privilégie la qualité. « *Nous travaillons uniquement avec la gamme de produits Wella à l'inverse de nos concurrents portés sur le multimarque* », confie Céline Chiodi, sa gérante. Nouveauté : depuis janvier, le salon de coiffure mixte propose un espace détente à travers trois fauteuils massant. En un mot : des passionnés au service du bien-être de leurs clients.

FC One • 34 chemin de la Revirée, 38240 Meylan. Tél. : 04 76 18 08 43.



Violette, le chic intimiste

Chic, cosy le tout dans un espace de 36 m², Violette joue la carte de l'intimité et du conseil personnalisé. À deux pas de l'hôtel de ville de Crolles, la boutique de prêt-à-porter féminin habille depuis plus de 43 ans l'adolescente de 16 ans à la femme de 82 ans ! Et il y en a pour tous les goûts : Et compagnie, R867, So Soon, Monari, Geisha, Bianca, Femmes je vous aime... « *Je mise sur la qualité* », confie Laurence De La Rosa, sa gérante qui propose une gamme chic et tendance, dans une atmosphère conviviale. « *En reprenant cette boutique, il y a trois ans, c'est un rêve d'enfant que j'ai réalisé* » confie-t-elle. Et ça se sent tant dans ses conseils prodigués aux clientes comme dans le choix de ses produits, le tout dans une bonne humeur communicative.

Violette • 112 rue du 8 mai 1945, 38920 Crolles. Tél. : 04 76 08 17 97. Site Internet : violette.crolles.free.fr