

# LA CRÈME DES BRUNCHS !

■ PAR ISABELLE AMBREGNA  
ET MARGUERITE MASSON  
■ PHOTOS DAVID RICHALET



*BRUNCH* : CONTRACTION DE *BREAKFAST* ET DE *LUNCH*. HORAIRE ? ENTRE 11 H ET 15 H. SAISONS DE PRÉDILECTION ? AUTOMNE ET HIVER, POUR SORTIR L'AIR DE RIEN. DÉDIÉS AUX TRIBUS, LÈVE-TARD, EXPLORATEURS ET FOODISTAS, VOICI... SEPT BRUNCHS FORTS EN GUEULE, ORGIAQUE, LOCAVORE, MÉDITERRANÉEN, ENGLISH, FUSION, SANS GLUTEN. ET DRÔLEMENT BONS !



## Le plus méditerranéen, au **Gazzetta Caffè**

Ce dimanche midi-là, salle comble sous les tableaux d'Arcimboldo. À l'extérieur aussi, dès qu'il fait beau. On vient bruncher ici et nulle part ailleurs quand on rêve d'Italie. Le voyage ? Immédiat. Resserrée autour d'une formule unique (trois précédemment), la



proposition n'en est que meilleure, truffée de délices transalpins, présentés sur deux longs plateaux rectangulaires en porcelaine blanche (l'un salé, l'autre sucré) avec la générosité de Fabrice Gros et Rachel Villard. Quand arrivent, d'une seule traite les œufs brouillés servis avec chips de speck, le mini-burger pesto et mozza, le velouté de courgettes à la menthe, seuls les bruits de fourchettes retentissent. Et le silence, généralement, se prolonge jusqu'aux desserts, maison eux aussi. La panna cotta framboise est divine et côté boissons, le chocolat est, comme ce brunch, une crème. • IA

**Le plus :** chaque dimanche, la maison varie les plaisirs, le brunch affiché à l'ardoise n'est jamais le même mais le service égal à lui-même : impeccable et chaleureux.

**Où ?** Gazzetta Caffè, 1, rue Colonel Denfert-Rochereau, à Grenoble. Tél. : 04 76 50 22 24.

**Quand ?** Le dimanche, de 10 h à 15 h. Prix : 22,50 €. Réservation conseillée.



## Le plus atypique, au **Lys noir**

Le lieu déjà n'était pas ordinaire : une boutique et une marque de vêtements associés à un petit espace de restauration, dans un esprit baroco-vintage. Le brunch de Nathalie Tjernberg ne l'est pas moins : ici, pas d'odeurs de cuisson, les plats sont élaborés avec fraîcheur par une équipe 100% féminine. Les trois formules sémillantes pianotent sur plusieurs gammes de saveurs, asiatiques (avec dim sum à la vapeur), saisonnières (avec produits du marché et confitures bio) et sans gluten (sur réservation). Laquelle, il faut l'avouer, séduit les non-intolérants avec sa petite salade de quinoa et tomates séchées, et un gâteau Nana (farine de châtaigne et écorces d'orange) aérien et ultragourmand ! Pour un brunch en amoureux, la petite table derrière le piano est exquise ; entre amis, la table ronde va comme un gant. Avec le bonheur de se laisser servir (porcelaine anglaise, vaisselle chinée), au calme, dans cette petite rue piétonne où l'on se sent comme invités. • IA

**Le plus :** aux côtés du Moka Desertine et du chocolat (élaboré avec de véritables pastilles Valrhona), une fabuleuse carte de thés choisis chez Lu Shan (50 suggestions !) dont une création originale Lys noir by Lu Shan.

**Où ?** 12, rue des Clercs, à Grenoble.  
Tél. : 09 82 25 66 22.

**Quand ?** Les vendredi et samedi de 10h30 à 14h.  
Privatisation le dimanche : brunch (15 pers.), réceptions, anniversaires...

Prix : 20 € (brunch de saison) ; 21 € (brunch de l'Asie) ; 22 € (Asie, sans gluten) ; 24 € (de saison, sans gluten, sur réservation).





## Le plus gastronomique, au **Seize**

Le brunch le plus complet et le plus consensuel puisque qu'il est to-tal ! Pour les amateurs de sucreries, un joli choix de viennoiseries, pains spéciaux, céréales, bretzels, financiers, tartelettes, cupcakes et bien d'autres gourmandises accompagnent ici confitures artisanales et sirop d'érable. Amateurs de salades de fruits : direction le bar. Et pour les esprits salés du matin, la maison vous régale en cuisine avec les traditionnels œufs brouillés, tartares de viande, saucisses et bien sûr saumon mariné, crevettes, quiches, tapas, mini hot-dogs, accompagnés de vins. • MM

**Le plus :** La présentation et la variété des propositions.

Bruncher permet de visiter les coulisses du restaurant puisque la partie salée est présentée en cuisine.

**Où ?** 16, rue de Strasbourg, à Grenoble.

Tél. : 04 76 43 42 27.

**Quand ?** Le premier dimanche de chaque mois.

De 11 h 30 à 15 h. Prix : 35 €. Enfant jusqu'à 10 ans : 25 €. Réservation conseillée.

## Le plus english et jazzy, à **La Maison Bayard**

Attention, véritable brunch traditionnel à l'anglaise ! Les puristes sont addicts aux légendaires œufs pochés Bénédictine avec sauce hollandaise citronnée, servis sur des muffins, accompagnés de saumon ou de lard fumé et même revu dans une version diététique, avec des épinards frais. L'accompagnement ? Ultra-généreux : frites maison, légumes frais ou salade croquante. Côté boisson : un thé Kusmi ou un café, plus un jus d'orange pressé, sans oublier le dessert de la chef Mariette Lora (avec smoothies selon la saison), servis dans un cadre cosy concocté par la patronne, Camille Ogier (photo) : au rez-de-chaussée, un décor moderne avec tableaux d'artistes et dans la cave voûtée, une atmosphère douce et feutrée, idéale à l'intersaison. • MM

**Le plus :** L'accompagnement musical live en mode jazzy pour un réveil tout doux et classe.

**Où ?** 6, rue Bayard, à Grenoble.

Tél. : 09 83 33 18 61.

**Quand ?** Le dernier dimanche de chaque mois de 11 h à 16 h. Prix : 26 €.



## Le plus végétal, chez Festina Lente

Besoin de respirer ? Dans une atmosphère bohème (mobilier chiné joliment dépareillé, poutres blanchies) mélangée de bleu-vert, menthe, jade et verveine, Florina Julan propose un brunch végétal extrêmement gourmand. Bio et végétarien, son buffet déborde de pousses de chou, roquette et autre salicorne croquante que l'on déguste avec une bonne galette de saumon à l'aneth (seule exception au végétarisme) servie, à table, avec sa verrine de caviar d'aubergine. C'est bon ça ! Ses trésors de santé riment avec salé : « *Je suis plus lunch que breakfast* », avoue la maîtresse de maison qui envahit son buffet de fritatta herbes et courgettes, crumble (aux tomates cerises ce jour-là), patates douces rôties au cumin ou au zahatar, et autres fromages fermiers. Les épices et les plantes ? Omniprésentes chez cette tête chercheuse qui crée même ses infusions et prouve que deux heures à l'intérieur ou sur la terrasse, place des Tilleuls, suffisent à s'échapper. • IA

**Le plus :** un buffet salé à volonté, soutenu par deux satellites : les chariots de desserts, façon Festina Lente. Mention (très) spéciale pour la brioche de Serge et la tarte végétalienne pêches et noix de coco (à s'en lécher les doigts).

**Où ?** Place des Tilleuls-rue Saint-Hugues, à Grenoble. Tél. : 04 76 54 53 84 – 06 45 61 13 94.

**Quand ?** Les samedi et dimanche, de 11 h à 15 h.  
Prix : 23 euros. Réservation conseillée.





## Le plus varié, au **Eyes Café**



Quel brunch, celui du Eyes café, savoureux, équilibré et ultravarié. Il faut dire que le concept, à 14 euros, permet quelque 250 propositions différentes : on s'installe, on coche sur un petit bon parmi les 14 suggestions (plats, verrines, petits bols, petits extras) et nous voilà sur la grande table d'hôtes ou dans un canapé cosy (faites vite !), heureux (et servis) comme des princes ! Sinan Imre et Johanna Bartolo ont mis dans leur brunch beaucoup des plats signature de leur petite table à tendance végétarienne (à tendance seulement car la chiffonnade de jambon cru de la boucherie Girolet, dans les « petits extras » est une véritable tuerie) comme la croustillante quiche épinards-fêta, le pancake au sirop d'érable (choisi à L'épicerie de Maud), le houmous de pois chiches aux aubergines ou les carottes rôties, avocats et roquette – certains plats avec astérisque sont aussi sans gluten ! Jus d'orange pressé minute, cappuccino et cookies chocolat et noisettes à vous lécher les babines jusqu'au samedi suivant. • IA



**Le plus :** le menu change tous les samedis, et la déco vintage et bohème, concoctée avec Ambiance et Curiosités, valse régulièrement.

**Où ?** 1, rue Saint-Joseph, à Grenoble.  
Tél. : 09 53 81 82 70.

**Quand ?** Le samedi, à partir de 11 h. Réservation conseillée.

## Le plus généreux, au **K Fée des Jeux**

Une farandole d'assiettes, plus une belle panier de viennoiseries (boulangerie Le Chantilly), des toasts et pas moins de trois pots de confitures *home made* : la formule est plus que copieuse, alors un conseil, venez à jeun ! Ici tout est local (à l'exception des épices) et fait maison par le chef Éric Brambilla qui change sa proposition chaque samedi – et mitonne tout cela avec un plaisir évident. D'autant que le brunch, au K Fée des jeux, c'est toute une histoire : il y a huit ans, la formule a lancé la restauration (exquise à midi, et en version tapas le soir) pour une saint-Valentin ! Depuis, on en est tous tombés amoureux. Fou de cuisine du monde, préparé avec des produits locaux et de saison, Éric envoie, par exemple, une terrine de légumes quinoa rouge, ricotta et amandes, un cake au saint-marcellin, un riz au lait à l'indienne et de très bons petits fromages secs (Vercors, Trièves, Savoie). Le tout servi à l'assiette, avec la boisson (artisanale) de son choix.

• MM et IA



**Le plus ?** Les brunchs thématiques (jours fériés uniquement), le brunch spécial enfants (9 euros) et l'originalité du lieu : carte de vins médiévaux, hydromels et bières artisanales locales et... celle des jeux de sociétés (réservée à l'après-midi ou au soir).

**Où ?** 1, quai Stéphane Jay, à Grenoble.  
Tél. : 04 76 42 43 68.

**Quand ?** Les samedi et jours fériés de 11 h à 12 h 30. Prix : 19 €. Réservation conseillée.



**Organisation de vos événements privés et professionnels avec un service personnalisé dans un cadre chaleureux.**

Parking privé gratuit - Connexion internet haut débit par fibre optique offert.



**Hôtel Dauphite! \*\*\*\*, Restaurant Le Trolle**  
16, avenue de Kimberley - ECHIROLLES  
04 76 33 60 60 - info@dauphite!.fr - www.dauphite!.fr

### ET TOUJOURS

• **L'Instant**

Un brunch qui offre pas mal de liberté : une terrasse au calme pour profiter de l'été indien ou l'intérieur cosy lorsqu'il fait frisquet. Chaque semaine, tout change, le buffet sucré et l'assiette salée garnie (maison). Toujours avec un jus pressé plus une boisson chaude de son choix (café, cappuccino, thé vert ou noir).

➤ Caserne de Bonne, 48, boulevard Gambetta, à Grenoble.  
Tél. : 04 56 85 36 43. Dimanche, de 10 h 30 à 15 h. Prix : 20 €.

• **Le Café Curieux**

On y va pour le quartier agréable, l'esprit bistrot, l'ambiance décontractée et l'équipe (très) sympa. ➤ 2, rue Lakanal, à Grenoble. Tél. : 04 38 02 93 32. Le samedi de 11 h à 14 h. Prix : 14 €.

• **Hôtel Okko**

Nul besoin d'être client de l'hôtel pour savourer ce brunch proposé (avec des pâtisseries sans gluten) en plein cœur de ville, au calme et avec vue sur le parc Hoche.

➤ 23, rue Hoche, à Grenoble. Tél. : 04 85 19 00 10. Samedi et dimanche, de 8 h à 13 h. Prix : 25 €. Accessible aux extérieurs sur réservation.

• **Les Fils à maman**

Dans une déco des années 80, avec figurines et super-héros, un brunch addictif et régressif : cheeseburger au cheddar, muffin à la crème de Kiri, tiramisu au kinder, petits-suisses panés aux spéculoos...

➤ 2, rue Saint-Hugues, à Grenoble. Tél. : 04 76 51 38 85. Dimanche de 12 h à 16 h. Dimanche de 12 h à 16 h. Prix : de 15 € à 22 €.