

L'ADRESSE

Du Pain sur la planche, des baguettes magiques !

Aussi loin que l'on s'en souvienne, dans cet immeuble de la fin du XIX^e siècle, on a toujours senti l'odeur du bon pain, au 2 cours Berriat. Lorsqu'au Chardon Bleu a décidé de s'en séparer, une gourmande, Stéphanie Askamp – que l'on avait connue à la Boulange de Chartreuse au Fontanil – a repris l'affaire. Et voici le bien nommé, *Au pain sur la Planche* : trois fournées par jour (6 h, 10 h et 16 h) et des recettes à tomber, mâtinées du joli coup de patte de cette néo-boulangère qui nous rallie à son pain gourmand : une mie alvéolée, un goût de noisette et un corps croustillant. Impossible de ne pas succomber à ses pains cranberry, figue-raisins, fromager ou pain rouge (le côtes-du-rhône remplace l'eau !) au chorizo – qui reviendra au moment du Beaujolais. Le vrai piège ? Croquez une seule fois dans la baguette olives noires, ail et herbes de Provence de... 300 g, à la mie voluptueuse, comme les 8 pains spéciaux pétris ici avec la douce farine (AB) des Moulins du Trièves. Pour changer le quotidien, Stéphanie, bonne fée, a tout prévu : un pain pour chaque jour, affiché sur l'ardoise-mémo. Et son (coup de) « baguette magique » aux pépites de blé malté. • IA

• *Du Pain sur la planche, 2, cours Berriat, Grenoble. Tél. : 04 76 47 94 71.*



© David Richalet

Les péchés mignons de Manon Bossy, Au Chardon Bleu



© David Richalet

Elle a ouvert, le 2 septembre, son second Espace Gourmet, une boutique-cantine chic et salon cosy – avec cafés et tapas apéritives de 300 m², place de la République. La fille de Guylène et Jean Bossy nous révèle ses exquis gourmandises.

Le concept-store. Entouré de baies vitrées, dont l'une offre depuis l'intérieur, une vue sur les vestiges des remparts de Grenoble du III^e siècle, l'espace est à croquer de tous côtés. Au rez-de-chaussée, une boutique transparente aux tonalités gris argent. Au sous-sol, 180 m² cosy et coloré avec parquet en bois clair, banquettes effet peau de bête pour un déjeuner au poil et au poids : on pèse ici ses plats (mijotés) selon son appétit d'oiseau ou féroce.

Les créations. Autour d'une nouvelle machine à café, l'espace propose une carte exclusive de trente-six créations à siroter (28 cafés chauds, 14 glacés) : macchiato, tiramisu, crème brûlée... à la mousse de lait incroyablement savoureuse.

En soirée. Cinq à six vins au verre, deux bières pression, des mini-bouteilles de champagne Pop à boire à la paille accompagnent des tapas à l'apéritif (ouverture jusqu'à 19 h 45).

Le plus. La fabrication 100 % maison, réalisée au laboratoire Au Chardon Bleu avenue Albert-1^{er}-de-Belgique : des pains maison au snacking jusqu'aux plats du jour (15 suggestions). • IA

• *Espace Gourmet République, 11, rue de la République, Grenoble.*

Tél. : 04 76 42 36 67.

COACHING

Les ateliers gourmands de Minita Mestre

En panne d'idées, côté cuisine, pour la rentrée ? Poussez la (nouvelle) porte des Gastronomis. À l'abri des regards, à

l'arrière d'une belle bâtisse cours de la Libération, Minita Mestre diffuse ses idées recettes en accompagnant, pas à pas, le cuisinier qui sommeille en vous. Rien d'académique, pas de mise en scène autour du beau piano (Smeg, 5 feux) de Minita qui a le bon goût de partager, avec simplicité, ce qu'elle a acquis (au Clos d'Or), en restauration collective, auprès des chefs (Château de la Commanderie, Bistrot d'Emile). L'œil pétillant, elle dévoile tout : son fond de volaille, sa crème diplomate, sa cuisine du soleil, accompagnant le geste, s'il le faut, et mettant le couvert à la fin du cours. Des ateliers à dévorer. • IA

• *Tél. : 06 51 86 16 26. www.gastronamis.fr*



© DR

VIVA LA TOSCANA (46, QUAI PERRIÈRE, À GRENOBLE) QUI A OBTENU LE LABEL "OSPITALITÀ ITALIANA : RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO" DÉCERNÉ PAR LA CHAMBRE DE COMMERCE ITALIENNE DE LYON. UNE BELLE GRATIFICATION POUR CÉCILE BONTEMPO, PIZZAÏOLA, ET ANDREA SCHNEDECKER, ITALIENS DE SOUCHE, QUI REVENDIQUENT LE FAIT MAISON ET L'AUTHENTIQUE : FARINE NAPOLITAINE, RISOTTO PRÉPARÉ LOUCHE PAR LOUCHE (AVEC DU RISO ARBORIO OU DU CARNAROLI) ET LÉGUMES FRAIS ACHETÉS, PLACE AUX HERBES, CHEZ MICHEL LOTITO, QUI SE FOURNIT EN ITALIE. LA CARTE DES VINS S'AFFICHE AUSSI 100 % ITALIENNE. MÊME LE CAFÉ (COSTADORO) PROVIENT DIRECTEMENT DE TURIN ! • SB