The Good Life 2

BUSINESS & LIFESTYLE IN A HYBRID WORLD

100 PAGES À 360°
POUR TOUT COMPRENDRE DE CE QU'IL SE PASSE DANS LE MONDE ET LE BUSINESS DE LA MONTAGNE

DOSSIER FÊTES
Cadeaux de Noël, champagnes et spiritueux

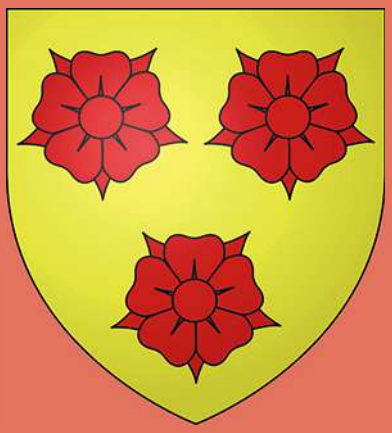
Skiing is beautiful

BUSINESS | CULTURE | DESIGN | ARCHITECTURE | FASHION | TRIPS | LIFESTYLE | N° 51 DÉC. 2021 / JANV. 2022 | 5,90 € | thegoodlife.fr

ba&sh
MICHEL
MUSIQ

THE GOOD LIFE IN ... GRENOBLE

Pionnière discrète, Grenoble pratique l'innovation dans tous les domaines depuis un siècle. Ville de tradition industrielle, elle tire son épingle du jeu grâce à un modèle unique mêlant industrie, recherche et enseignement supérieur sur lequel se fonde encore aujourd'hui sa compétitivité à l'échelle nationale et internationale. La capitale des Alpes françaises entend devenir un exemple de ville durable et vivable à l'aune des grands enjeux du xxie siècle.



TEXTE : *Sylvie Berkowicz et Ina Chong* – PHOTOS : *Nicolas Krief*

Parmi toutes les images plus ou moins heureuses que la ville de Grenoble a pu cristalliser, celle qui fait sans doute consensus est celle de capitale des Alpes. Située dans le sud-est de la France, en région Auvergne-Rhône-Alpes, la ville se déploie au pied des montagnes, au confluent du Drac et de l'Isère. Quiconque approche ses abords ne peut dénier l'omniprésence des massifs montagneux qui l'entourent, visibles de n'importe quel endroit de la ville et qui faisaient dire à Stendhal, originaire de Grenoble : *« Au bout de chaque rue, une montagne. »* Ville de tradition industrielle, Grenoble connaît plusieurs phases durant son histoire. D'abord manufacturière, avec la ganterie qui se développe au cours du XVIIe siècle et qui contribue à la fortune de la ville deux siècles plus tard. Y succède une phase minérale, avec l'exploitation des ressources locales conduisant à la naissance d'une industrie de la chaux, puis du ciment. Au XIXe siècle, l'invention de l'hydroélectricité par Aristide Bergès inaugure la phase de la houille blanche. *« Historiquement, Grenoble est une ville d'innovation, mais elle est avant tout une ville industrielle,* explique Nicolas Béroud, directeur général adjoint d'Invest in Grenoble Alpes. *Nous avons des entreprises centenaires dont la survie et la longévité ont tenu à leurs capacités d'innovations constantes. Une entreprise comme ARaymond a été créée au XIXe siècle, lorsque Grenoble était la capitale mondiale de la ganterie. Ils ont révolutionné les systèmes d'attaches et ont, par exemple, inventé le bouton pression. Aujourd'hui, c'est devenu un équipementier automobile spécialisé dans la fixation, présent dans 21 pays et employant près de 7 000 personnes. »* La spécificité du « modèle grenoblois » et sa capacité à constamment innover reposent sur un triptyque historique

LE CAMPUS GIANT VEUT FIGURER UN « MIT À LA FRANÇAISE »

CHIFFRES-CLÉS GRENOBLE-ALPES MÉTROPOLE

- **690 000 habitants** sur l'aire urbaine.
- **1re métropole** cyclable de France avec 400 km de pistes cyclables.
- **5 lignes** de tramway.
- **50 lignes** de bus.
- **5 massifs alpins** (Vercors, Belledonne, Chartreuse, Oisans et Taillefer).
- **20 stations** de sports d'hiver à proximité.
- **166 parcs** d'activités et 44 000 entreprises.
- **1re ville** de France pour les emplois dans la recherche.
- **2e ville** en termes d'emplois industriels en France avec 50 000 postes.
- **48 % des emplois** dans l'industrie sont qualifiés.
- **25 000 emplois** dans la recherche publique et privée.
- **8 000 chercheurs** internationaux.
- **5 grands instruments européens :** European Synchrotron Radiation Facility (ESRF), Institut Laue-Langevin (ILL), Institut de radioastronomie millimétrique (IRAM), European Molecular Biology Laboratory (EMBL), European Magnetic Field Laboratory (EMFL).
- **9,1 % des emplois** sont occupés par des ingénieurs.
- **7,1 brevets** pour 10 000 habitants.
- **63 000 étudiants.**
- **7 000 étudiants** étrangers.
- **3 700 étudiants** en PhD.
- **7 000 enseignants-chercheurs.**
- **Depuis 2000,** plus de 600 start-up créées, dont 40 % en recherche académique, 44 % en deep tech, 55 % à l'international et 75 % en B2B.
- **5 100 emplois** dans les start-up en 2020. *I. C.*

composé par l'industrie, la recherche et l'enseignement supérieur dont les liens sont étroits dès le XXe siècle. Le développement d'un pôle scientifique à rayonnement international, sous l'action du physicien et Prix Nobel Louis Néel dans la seconde moitié du XXe siècle, accélère la vocation technopolitaine de la ville avec l'arrivée de grands instituts de recherche, comme le Commissariat à l'énergie atomique et aux énergies alternatives (CEA) et le Centre national de recherche scientifique (CNRS), ou l'implantation des grands instruments européens tel le Synchrotron. Quant au Polygone scientifique, installé au nord-ouest de la ville, il a mué en campus GIANT (Grenoble Innovation for Advanced New Technologies) en 2008, incarnant alors l'ambition de figurer un « MIT à la française ».

« CE N'EST PAS UN HASARD SI LA NOTION DE CLUSTER EST NÉE ICI »

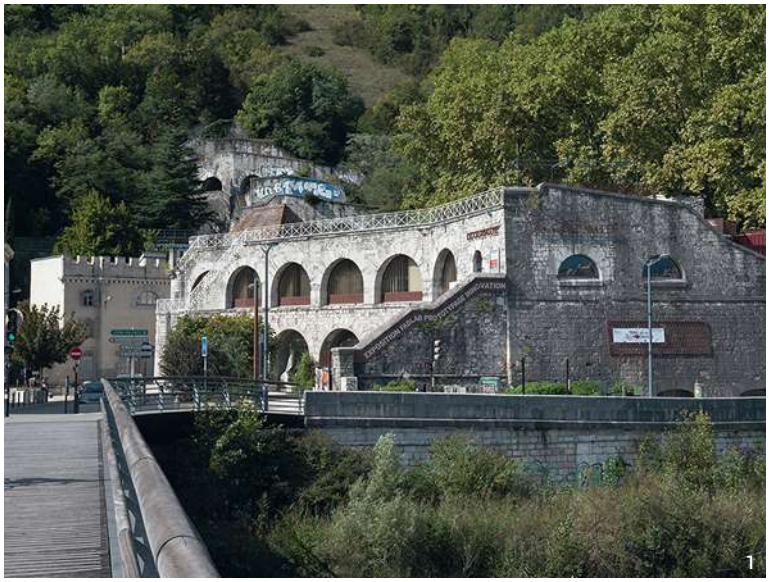
Un écosystème de l'innovation

Aujourd'hui, Grenoble est la première métropole française en termes d'emplois dans le domaine de la R&D et la deuxième en nombre d'emplois ingénieurs. Avec 25 000 emplois dans la recherche, dont 10 000 dans le secteur privé, la métropole présente la plus forte concentration de chercheurs en France, ainsi que le plus haut ratio en nombre de brevets par habitant, avec une moyenne de 7,1 pour 10 000. Sur les 63 000 étudiants, 40 % étudient dans le domaine scientifique. Depuis plus d'un siècle, Grenoble a ainsi entretenu un terrain fécond qui va de la recherche fondamentale à la recherche appliquée jusqu'à la valorisation technologique et industrielle. Elle a développé un véritable écosystème de l'innovation couvrant des domaines aussi variés que l'énergie, l'électronique et le numérique, la santé, la chimie et l'environnement, le sport et la montagne ou encore la mécanique et la métallurgie et formant aujourd'hui les filières d'excellence du territoire. Concentré sur un rayon de 20 km, le nombre de leaders nationaux et internationaux est en effet impressionnant, sans parler des succès entrepreneuriaux nés dans la région, comme STMicroelectronics, Poma, Rossignol ou encore Petzl. Certains étrangers sont présents depuis plusieurs décennies déjà et ont continué à investir et à se développer, dont Caterpillar ou HP. Plus récemment, c'est au tour d'Apple ou encore de Naver de s'installer à Grenoble. Le premier a joui d'un partenariat entre STMicroelectronics, Soitec et le CEA-Leti dans la production de composants et de technologies clés de la caméra 3D de l'iPhone X. Le deuxième, Naver, est sud-coréen et il est l'un des seuls à dépasser Google sur son marché domestique de la recherche Internet avec 80 % des parts. Il y a quatre ans, Naver a choisi Grenoble comme ancrage européen en s'installant dans l'ancien centre de recherche de Xerox, sur le site d'Inovallée, en banlieue grenobloise. Il emploie aujourd'hui plus d'une centaine d'employés et constitue le plus grand centre de recherche privé en intelligence artificielle. L'hyperconcentration devient alors un avantage permettant de créer de l'intelligence collective et de nourrir un écosystème qui se densifie. *« Notre géographie est contrainte tout comme l'est notre foncier,* analyse Mélina Hérenger, responsable du tourisme, de l'attractivité, de l'innovation, de l'université et de la qualité de vie de Grenoble-Alpes Métropole. *En France, il y a peu de zones industrielles performantes mondialement comme à Grenoble, mais l'industrie est une grande consommatrice de mètres carrés à plat. Cette contrainte présente un avantage, car cela nous donne le luxe* ▸

1. 2. et 4. Si Grenoble est entourée de montagnes, c'est aussi la ville la plus plate de France, ce qui facilite la pratique du vélo.
3. et 5. Romain Gentil, président de la French Tech in the Alps Grenoble. La coopérative dédiée aux start-up met notamment à leur disposition le Totem (5), un lieu d'animation.

LA CASEMATE

Si Grenoble est la métropole des sciences, elle ne l'est pas pour tout le monde. Il y a ceux qui la vivent au quotidien, étudiants, chercheurs ou employés des industries de l'électronique et ceux pour qui elle n'est encore qu'un concept abstrait loin de leurs préoccupations.
La Casemate est là pour eux. Le Centre de culture scientifique technique et industrielle de Grenoble – son nom officiel – a pour mission de vulgariser la science. Installée dans un ancien camp militaire construit en même temps que les fortifications de la Bastille, la Casemate a connu divers formats. Fondée en 1979 comme une association loi 1901, la Casemate est alors le second centre culturel scientifique créé en France après celui du Palais de la découverte, ouvert en 1938. Ses membres fondateurs sont des académiques, des scientifiques locaux, issus de l'université et des organismes de recherche. Une gouvernance qui s'est récemment politisée, puisque la Casemate est, depuis le 1er janvier 2021, un établissement public de coopération culturelle à caractère industriel et commercial, maintenant porté par les territoires (région, département, métropole, ville). Pour sa directrice, Jeany Jean-Baptiste, les statuts ont certes changé, mais la mission reste la même : *« Ici, on réfléchit aux réponses que peut donner la science à des enjeux sociétaux. Une science qui est en train de se faire et qui modifie notre façon d'être et de faire. On le constate pour nos déplacements, nos liens avec la technologie, avec les questions qu'a soulevées la crise sanitaire. Cela se fait sous forme de conférences, d'ateliers, de débats où le grand public est invité à rencontrer des scientifiques. Nous sommes là pour dire aussi que la science fait partie de la culture, et en particulier à Grenoble où elle est omniprésente. »* Répartie sur deux niveaux, la Casemate a récemment été rénovée.
Au rez-de-chaussée, le jeune public est accueilli pour des expositions et ateliers ; au premier, des espaces de rencontre et des fab labs sont accessibles à ceux qui cherchent à tester de nouveaux projets, construire des prototypes, échanger sur leurs idées. Équipés d'imprimante 3D, de découpeuse laser, de brodeuse numérique, de banc d'électronique, de matériel vidéo… ces laboratoires de fabrication sont ouverts à tous (débutants ou experts) sur réservation et moyennant une cotisation. La Casemate est l'une des institutions à la racine du futur Centre de sciences de Grenoble, dédié aux sciences de la terre, de l'univers et de l'environnement. Situé à Pont-de-Claix, Cosmocité – le nom choisi par les Grenoblois – ouvrira ses portes fin 2022. Un projet important et imposant qui incarnera cette science accessible à tous et comprendra un planétarium, une salle 3G immersive et un espace d'exposition. La structure sera à la fois le frère XXL de la Casemate et l'héritier de sa longue expérience. *S. B.*



de choisir qui s'installe. Être en cœur de vallée nous confronte presque à une culture insulaire. La coopération entre tous les acteurs devient obligatoire. Ce n'est pas un hasard si la notion de cluster est née à Grenoble. Sans cette proximité, on ne peut pas être compétitif au niveau mondial. Dans un système très mondialisé, on peut s'installer ici si on a cette culture territoriale d'innovation, de

INOVALLÉE EST L'UNE DES PREMIÈRES TECHNOPOLES CRÉÉES EN FRANCE

développement durable et de respect des ressources. » À cheval sur la commune de Meylan et de Montbonnot, à une demi-heure en bus du centre-ville de Grenoble, se déploie le site d'Inovallée, sur 100 hectares, dans un décor de verdure à l'atmosphère bucolique qui contraste avec l'image qu'on se fait d'une technopole. Autrefois appelée ZIRST (zone pour l'innovation et la recherche scientifique et technique) avant de devenir Inovallée en 2005, c'est l'une des premières technopoles créées en France en 1972, à la même époque que Sophia Antipolis, à Nice.

Inovallée, un pari réussi

« À l'époque, ceux qui ont imaginé ce parc technologique étaient de véritables visionnaires, assure Claire Chanterelle, directrice générale d'Inovallée. *Aujourd'hui, tout le monde parle d'innovation et de start-up, mais si on se remet dans le contexte des années 70, c'était un véritable pari de croire que l'innovation serait un moteur pour tirer l'économie de la France. Une technopole constitue un écosystème territorial d'innovation. Son objectif est de mailler le territoire pour que les innovations issues des laboratoires puissent devenir de*

1. 2. et 3. La Casemate (1), dirigée par Jeany Jean-Baptiste (2), dispose de laboratoires de fabrication (3) ouverts à tous.
4. Claire Chanterelle, directrice générale d'Innovallée, et Sophie Raimbault-Mutel, directrice de Tarmac.

4

belles entreprises qui permettront, d'une part, de créer des emplois durables sur le territoire et, d'autre part, de contribuer aux enjeux français et européens de souveraineté, d'indépendance et de richesse économique. » À l'approche de la célébration de son cinquantenaire, Inovallée est un pari réussi. Aujourd'hui, le site compte 350 entreprises, 11 000 emplois et tout un écosystème de start-up, de PME, d'ETI et de grands groupes. Inovallée accueille également les trois grands centres de recherche que sont l'Institut national de recherche en sciences et technologies du numérique (INRIA), Orange Labs, le laboratoire de recherche et développement du groupe Orange spécialisé ici en Internet des objets et intelligence artificielle, et le coréen Naver Labs, qui totalisent ensemble

« IL Y A BEAUCOUP PLUS DE COMPLÉMENTARITÉ QUE DE CONCURRENCE »

plus de 1 000 chercheurs. En 2014, Inovallée crée Tarmac, son incubateur, dont l'objectif est de détecter les projets, de sécuriser le démarrage des start-up technologiques et de les accompagner dans leur développement. *« Lorsqu'on observe le type d'entreprises qu'on a, on retrouve toutes les tendances sociétales au sein de l'incubateur,* explique Sophie Raimbault-Mutel, directrice de Tarmac. *Ça a toujours été des* ▸

5 questions TGL à Éric Piolle

Maire EELV de Grenoble.

Dans quelle situation se trouvait la ville lors de votre premier mandat, qui a débuté en 2014 ?

Elle avait un peu réduit son histoire, car la ville avait fait le choix de mettre en avant son aspect high-tech, l'image d'une ville d'innovation et de technologie. L'image subie était celle, historique, des problèmes de sécurité. Dans tous les cas, cela manquait d'un projet qui correspondait à l'air du temps. On continuait à suivre un modèle de développement que j'ai appelé la CAGE dans mon premier livre, c'est-à-dire Compétitivité, Attractivité, Gestion et Excellence, le tout dans un discours un peu creux. Dans l'ADN de la ville, avant l'innovation technologique, il y a l'innovation tout court, cette capacité à se brasser et à se côtoyer en venant de milieux différents. Ce n'est pas anodin si la ville a connu plusieurs générations d'ingénieurs-maires venant d'autres régions. Il y a une capacité d'ouverture certaine.

Quelles ont été, d'après vous, les raisons de votre élection ?

Nous avons révélé aux habitants qu'ils étaient eux-mêmes écolos, alors qu'ils étaient entraînés dans un modèle où ils servaient de vitrine à l'extérieur. Ce discours n'était pas vraiment tourné vers les habitants. Nous voulions être en adéquation avec l'air du temps et relever les défis environnementaux, sociaux et démocratiques. Nous avons construit un projet autour de ces piliers qui était fort, engageant, et qui pouvait mettre en mouvement tout le monde.

Que doit être le modèle grenoblois ?

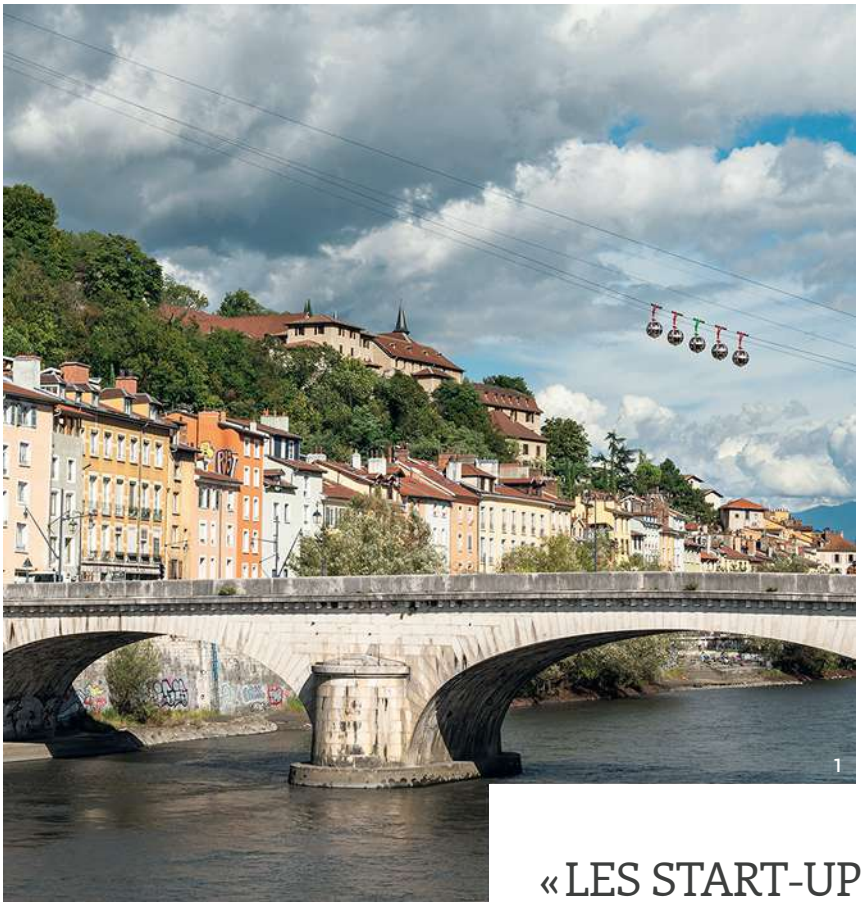
L'innovation est toujours au service d'une inspiration. Si cette dernière est celle de la croissance du PIB et du profit, tout ça finit par se stériliser peu à peu. Ce qui est constructif, c'est de créer une tension pour que l'industrie, la recherche et l'université se mélangent et se fédèrent. Il faut que tout le monde ait un cap commun pour se dire que chacun est contributeur de l'histoire et en fait partie. C'est fondamental. Notre utilité sociale, qu'on soit un individu ou une organisation, est structurante dans notre capacité d'agir.

Avez-vous pour ambition de figurer la ville du futur ?

Oui, parce qu'on a un temps d'avance. Ce qui est stimulant, lorsqu'on est leader politique d'un territoire, c'est de tirer le meilleur de chacun. C'est plus facile lorsqu'il y a un objectif commun qui crée une motivation. Le projet de capitale verte a été, par exemple, extrêmement productif en ce sens.

Comment envisagez-vous la suite ?

Ce qui est intéressant, c'est la redirection écologique dans un territoire où il y a des gens engagés, mais également de fortes inégalités, comme dans toutes les métropoles. La ville de Grenoble va plutôt bien, mais l'institution est en difficulté financière. Dans ce contexte, comment fait-on de la redirection écologique sans moyen financier ? Changer les choses sans pouvoir mettre de l'huile dans les engrenages a été notre défi depuis 2014. C'est un défi intéressant, car il préfigure ce qu'il y a devant nous. La communauté humaine va devoir prendre des virages de plus en plus serrés. La capacité à changer les modes de vie, les décisions politiques dans un temps court et sans pouvoir mettre de l'huile partout est une problématique éminemment démocratique et essentielle pour la transition écologique. Ça crée des tensions, du conflit, ça demande du courage politique et ça produit aussi des résultats. *S. B. et I. C.*



1

GRENOBLE CAPITALE VERTE 2022

C'est donc Grenoble qui, en octobre 2020, à l'issue d'une finale la mettant en concurrence avec Turin, Tallinn et Dijon, a été désignée capitale verte de l'Europe 2022, devenant la seconde ville française (après Nantes, en 2013) à obtenir ce titre. Une récompense qui coïncide avec la présidence française de l'Union européenne et pour laquelle la ville reçoit 350 000 € de Bruxelles et 4 M € de la part de l'État. La ville doit, à ce titre, jouer un rôle d'ambassadrice de la transition et servir d'exemple et d'inspiration pour d'autres communes d'Europe. La Bastille, le fort surplombant Grenoble, sera le lieu totem de cette année capitale, le camp de base des actions, événements et projets qui constitueront la riche programmation mise en œuvre. *S. B.*
greengrenoble2022.eu

« LES START-UP ÉVOLUENT SUR DES MARCHÉS PEU CONNUS DU PUBLIC. GRENOBLE EST TRÈS SPÉCIALISÉE LÀ OÙ LES AUTRES SONT GÉNÉRALISTES »

technologies faites pour l'homme, pour bien vivre au quotidien, dans le respect de la nature, de tout son environnement et de son écosystème. C'est vraiment l'ADN d'Inovallée et, dans tous les projets qu'on accueille, on vérifie cette éthique et la présence de ces valeurs portées par notre structure. »

20% de start-up de « deep tech »

Dans le domaine de la biotechnologie, NH TherAguix, créée en 2015, s'est spécialisée dans le développement de nanomédicaments innovants, notamment pour le traitement de cancers par radiothérapie. L'entreprise Waga Energy est, quant à elle, spécialisée dans l'épuration du biométhane issu des décharges grâce à un traitement cryogénique développé pendant sept ans dans le centre de R&D d'Air Liquide. Waga Energy est un spin-off de cette dernière. Les deux entreprises ont, par ailleurs, fait leur entrée en Bourse cet automne. *« L'écosystème grenoblois se caractérise par son extrême foisonnement,* explique Claire Chanterelle. *Vu de l'extérieur, la lecture peut en être difficile. En réalité, il y a beaucoup plus de complémentarité que de concurrence entre tous les acteurs. Un écosystème doit s'animer, le réseau doit se nouer. Nous avons la chance de tous bien nous connaître et c'est ce qui fait notre force. »* Depuis le début des années 2000, 600 start-up ont été créées à Grenoble, parmi lesquelles 430 sont encore en activité. Un tiers est issu de la recherche académique, et 20 % sont dans le domaine de la « deep tech », soit des technologies fortement disruptives, alors que la moyenne nationale se situe à 4,5 %. *« 80 % des start-up sont dans un modèle B2B,* souligne Nicolas Béroud. *Elles développent des technologies et évoluent sur des marchés qui sont peu connus du grand public. Contrairement au secteur des services, elles sont créatrices d'emplois industriels, mais elles sont peu visibles en termes de promotion. Grenoble est très spécialisée là où les autres sont assez généralistes. »* La ville cultive son esprit pionnier avec discrétion, mais démontre que l'innovation sous toutes ses formes – qu'elle soit scientifique, technologique ou encore sociale – est inscrite dans son ADN. Elle revendique cet héritage aujourd'hui, plus que jamais convaincue qu'engagement social et innovation technologique peuvent aller de pair pour se diriger vers un meilleur avenir. ***I. C.*** ■

1. Les bords de l'Isère. Le téléphérique qui relie la ville à la Bastille est particulièrement prisé des touristes.

Vous êtes bien ici.

Massif de l'Oisans

En Isère, lâchez prise, ressourcez-vous et découvrez des paysages uniques et authentiques. L'Isère, rien de plus naturel !

ALPES-ISERE.COM

#alpesishere

ALPES IS HERE

SOURCE DE HAUTEUR

PHOTO : STUDIO PAPI AIME MAMIE

Chef doublement étoilé, Christophe Aribert est un enfant du pays et a ouvert le restaurant Maison Aribert au cœur du parc d'Uriage-les-Bains, en 2019. Excepté quelques épices, poivres et huiles d'olive, tout provient de la région, de chez ses producteurs ou de son potager.

PHOTO : NICOLAS KRIEF

Haute de 95 m, la tour Perret est le seul vestige restant de l'Exposition internationale de la houille blanche de 1925, événement symbole du développement industriel grenoblois. Construite par l'architecte Auguste Perret, c'était la première tour en béton armé du monde.

1

LA TOUR PANACHE

Les Grenoblois ne le savent peut-être pas, mais ils ont dans leur ville – sur la Presqu'île – l'un des bâtiments résidentiels les plus intéressants de l'architecture contemporaine. Il s'agit d'une tour, certes pas très haute, mais qui redéfinit le partage des espaces et configure une nouvelle approche de la propriété. Dans la tour Panache, livrée en 2018, les espaces extérieurs ne sont plus envisagés dans la continuité du logement, mais dans une dissociation, qui, de plus, permet une répartition plus équitable entre les étages inférieurs et supérieurs. Le principe est simple : 42 logements et 32 terrasses déportées qui sont toutes regroupées en haut de la tour. Les logements les plus bas ont eu en priorité accès aux terrasses les plus hautes. *S. B.*

Presqu'île de Grenoble, la ville durable du futur

Située à la confluence du Drac et de l'Isère, la presqu'île de Grenoble, historiquement consacrée à la recherche scientifique avec le campus GIANT (Grenoble Innovation for Advanced New Technologies) implanté depuis 2007, se transforme en un véritable laboratoire de la ville durable du futur. Labellisé ÉcoCité, le quartier entend figurer la réussite du modèle grenoblois au XXIe siècle.

TEXTE : *Sylvie Berkowicz et Ina Chong* – PHOTOS : *Nicolas Krief*

Le tram dépasse les abords de la gare et file vers l'extrémité nord de la ville de Grenoble. Autrefois connu sous le nom de Polygone scientifique, le site de 250 hectares a toujours constitué une polarité isolée et un non-quartier en raison de sa forte spécialisation, en même temps qu'il témoignait des liens historiques entre la ville et la recherche technologique et scientifique. Dès la seconde moitié du XXe siècle, les grands organismes nationaux et européens de recherche s'y implantent. Dans les années 60, à l'initiative du physicien Louis Néel, le Commissariat à l'énergie atomique et aux énergies alternatives (CEA) s'installe sur ces anciens terrains militaires laissés, depuis à l'abandon. Vont suivre le Centre national de recherche scientifique (CNRS), des organismes internationaux de recherche, de multiples laboratoires, des centres de recherche et de développement, ainsi que des écoles d'ingénieurs. En 2006, l'arrivée de Minatec, créé en 2000 par le CEA, est une étape décisive dans la structuration du futur campus. Ce complexe scientifique spécialisé dans les micro et nanotechnologies favorise le transfert entre la recherche fondamentale et l'industrie et pose les principes de base à l'origine de la création du campus Grenoble Innovation for Advanced New Technologies (GIANT). En 2008, huit partenaires historiques décident de s'allier afin de créer un campus de l'innovation technologique. On compte des acteurs issus du milieu académique, avec Grenoble École de management (GEM), l'institut polytechnique de Grenoble (Grenoble INP), l'université Grenoble Alpes (UGA) ; du milieu de la recherche, avec le CEA, le CNRS, et des grands équipements européens, comme le European Molecular Biology Laboratory (EMBL), le European Synchrotron Radiation Facility (ESRF) et l'institut Laue-Langevin (ILL).

VISITER LE CAMPUS GIANT S'APPARENTE À DE LA HAUTE VOLTIGE

De la matière grise qui bouillonne

« Le modèle que nous cherchons à promouvoir est celui du campus d'innovation, explique Jean-Charles Guibert, directeur du CEA-Minatec. *Sur un site relativement restreint, d'un kilomètre ou deux de côté, on trouve une composante éducation, une composante recherche académique et appliquée et, enfin, une composante industrie à travers des laboratoires industriels et des start-up. »* La visite du campus GIANT s'apparente à un exercice de haute voltige où il faut souvent faire appel à son imagination à défaut de pouvoir pénétrer dans les différents bâtiments dont les accès restent hautement gardés. Restrictions sanitaires obligent, tout comme la protection de la matière grise qui bouillonne dans ces enceintes. Car c'est là que chercheurs, doctorants, étudiants et compagnie se penchent sur les innovations de demain, dont l'enjeu est de pouvoir apporter des solutions aux grandes problématiques contemporaines dans les domaines majeurs des énergies renouvelables, de l'environnement, de la santé, de

l'information ou encore de la communication. Ce sont donc derrière les grillages et à bonne distance extérieure des bâtiments qu'on passe en revue les prestigieux occupants du site.

Un projet urbain ambitieux

Cet écosystème de l'innovation s'est également enrichi d'acteurs industriels de référence ainsi que de ressources métropolitaines. Ainsi, le campus GIANT s'insère dans un vaste et ambitieux projet urbain et durable qui vise la requalification du reste du quartier, et qui s'incarne dans le projet de la Presqu'île. L'avenue des Martyrs, qui scindait le quartier en deux, le campus se déployant à l'ouest, devient l'artère centrale faisant alors office de trait d'union entre un volet scientifique et un volet urbain où de nouveaux lieux

UN LABORATOIRE OÙ L'HUMANITÉ DE DEMAIN EST EXPÉRIMENTÉE

de vie ont été créés *ex nihilo.* En 2009, Grenoble répond à un appel à projets national dont l'objectif est de faire naître une nouvelle façon de concevoir, construire et gérer la ville et obtient ainsi le label ÉcoCité. La Presqu'île devient ainsi un laboratoire où l'urbanité de demain est expérimentée. Le projet prévoit une réduction de la consommation énergétique de 30 % par rapport à la réglementation thermique actuelle en créant une centrale biomasse censée alimenter 20 000 logements en chauffage et en électricité, des toits-terrasses végétalisés, la récupération et l'utilisation des eaux de pluie… Totem de cette écocité en expérimentation, le bâtiment démonstrateur Autonomous Building Citizen (ABC) a accueilli ses premiers habitants au printemps dernier, et vise une production d'énergie autosuffisante et renouvelable. L'édifice se trouve dans le quartier de Cambridge où sont concentrés logements et commerces, dans des immeubles à l'architecture unique, comme la tour Panache ou l'immeuble Le Soleil, organisés en îlots autour de petits jardins. À la pointe de la Presqu'île, dans le quartier d'Oxford, des entreprises comme Schneider Electric ou encore le Crédit agricole ont récemment élu domicile. ***I. C.*** ■

CHIFFRES CLÉS PRESQU'ÎLE ET CAMPUS GIANT

- **265 ha** de superficie.
- **2 400 logements** familiaux.
- **1 000 logements** étudiants.
- **300 000 m² d'immobilier** tertiaire.
- **230 000 m² de bâtiments** de laboratoires de recherche.
- **50 000 m² de bâtiments** pour l'enseignement supérieur.
- **1 000 étudiants.**
- **6 600 m² de commerces** et de services.
- **8 000 m² d'équipements** publics. ***S. B.***

1. et 2. Totem de l'écocité du futur : le démonstrateur ABC, premier concept de bâtiment autonome en France, sur la presqu'île de Grenoble.
3. La tour Panache.

3 questions à Édouard François

Architecte de la tour Panache.

Comment est né le projet de la tour Panache ?

Ce bâtiment est devenu un symbole, et il est connu dans le monde entier. Il y a même des étudiants de Harvard qui font actuellement des recherches dessus. C'est l'aboutissement d'une longue recherche sur les tours. En réalité, on a remis la hauteur au goût du jour. Elle permet de concentrer, afin de résoudre les problèmes d'étalement urbain, mais ne devrait pas générer de segmentation sociale. Pour expérimenter ce type d'habitat, je suis allé habiter dans la barre Montparnasse de Jean Dubuisson. J'étais au 7e étage, et je n'ai pas supporté que quelqu'un dans l'ascenseur appuie sur le 15. J'ai dit : je veux aller au 16e étage ! Un appartement s'est libéré, 220 m² en duplex avec terrasse. Un truc de fou ! Je me suis dit, ce n'est pas possible, ce sont les mecs les plus riches qui vivent là-haut et les prolos, dessous.

Les Grenoblois ont-ils compris le concept ?

Tout de suite ! Et il y a eu la queue pour acheter et pour louer. Les gens veulent y habiter et, d'une certaine manière, c'est comme un pavillon de thé dans un château. C'est-à-dire que vous pouvez recevoir vos amis là-haut, puisqu'on y trouve une cuisine, des toilettes. Et surtout une terrasse-loggia de 30 m², avec 5 m sous plafond. Avec une telle hauteur, vous ne pouvez pas penser qu'il y en a encore une au-dessus de vous. Elles ont des orientations variées et toujours une partie à ciel ouvert. Pour les vendre, il a fallu inventer un nouveau lot de copropriétés qui n'existait pas avant. Le logement et la terrasse sont disjoints, ce qui signifie qu'on peut les acheter, et donc les vendre, séparément.

Avez-vous reproduit ce concept ailleurs ?

Oui, ce modèle de propriété a suscité des envies et des demandes spécifiques. Les promoteurs en sont fous. Nous avons des projets similaires pour le Maroc, l'Inde, Monaco, chaque fois pour des raisons un peu différentes. Le principe s'adapte aussi bien à un logement à prix raisonnable qu'à du superluxe. ***S. B.***

PHOTO : BENOÎT LINERO (PORTRAIT)

Quatre acteurs majeurs de l'économie grenobloise

À la tête d'entreprises ou de départements clés, ils participent au dynamisme et à l'essor de la ville.

TEXTE : *Sylvie Berkowicz et Ina Chong*

1

MAUD VINET (1)

Directrice du programme quantique au CEA-Leti

« Directrice, ça c'est le titre ronflant. "Ingénieuse-chercheuse", c'est ce qui me décrit bien ! » annonce-t-elle dans un éclat de rire. Il y a dans sa voix une telle spontanéité, une telle fraîcheur, que l'obscure discipline dans laquelle elle évolue, la physique quantique, soudain s'illumine. On comprend qu'elle soit devenue l'ambassadrice de son domaine, une recherche pour laquelle est mobilisée une équipe d'une cinquantaine de personnes placées sous sa direction. *« Construire un ordinateur quantique à base de technologie silicium et lui faire faire des calculs qu'on ne sait pas faire avec des ordinateurs classiques, voilà ce qu'on essaie de faire à Grenoble. Ça pourrait être utile pour la formulation d'une nouvelle médication, pour calculer en temps réel le trafic d'une ville et, bien utilisé, c'est-à-dire de manière éthique et dans une démarche de développement durable, pour résoudre des enjeux sociétaux. D'un côté, des algorithmes et des calculs nous permettent de dire : voilà ce qu'on pourrait faire si cet ordinateur existait. De l'autre, des démonstrations faites par la recherche fondamentale nous ont déjà fourni des preuves de concept avec de petits calculs simples. Nous essayons maintenant d'y mettre un peu d'ingénierie pour que les preuves de concepts soient réalisées plus souvent qu'une fois. Ça, c'est le côté "ingénieuse", et on espère bien qu'on va gagner ! »* Car c'est une véritable course dans laquelle Maud Vinet et son équipe se sont engagées. Partout dans le monde, des équipes planchent sur le sujet, et leurs gouvernements se mobilisent pour les soutenir. Début 2021, le président Macron a présenté le plan quantique, un investissement national de 1,8 milliard d'euros afin de faire de la France l'un des acteurs majeurs de ces technologies. La force de l'équipe grenobloise est sa multidisciplinarité et le soutien qu'elle reçoit des institutions publiques ou privées. *« C'est une petite ville où, depuis des années, recherche fondamentale et recherche appliquée travaillent ensemble, supportées par un écosystème industriel. J'ai beaucoup voyagé dans ma carrière et je ne connais aucun endroit avec une technologie aussi avancée et avec autant de physiciens. Pour gagner la course sur un problème complexe, j'ai tendance à croire qu'on est au bon endroit. »* ***S. B.***

ROMAIN GENTIL (2)

Cofondateur de Wizbii et président de French Tech in the Alps

The Good Life : Quels sont les services proposés par Wizbii ?

Romain Gentil : J'ai rencontré mes associés à Grenoble École de management, dont nous sommes sortis diplômés en 2009. La société a été immatriculée en 2010 et, initialement, elle avait vocation à proposer aux étudiants et jeunes diplômés – la population entre 18 et 30 ans –, des opportunités de carrière à travers une plate-forme proposant des stages, des alternances, des CDD et des CDI. Wizbii s'est ensuite développée pour intégrer différentes typologies de service qui répondent à des problématiques bien précises de la population jeune. Aujourd'hui, ce qu'on veut, c'est se positionner comme le guichet unique de l'ensemble des services dont les jeunes peuvent avoir besoin pour se lancer dans la vie active. Donc, on a toujours Wizbii Jobs, une plate-forme pour l'emploi qui compte 4 millions d'utilisateurs ; Wizbii Money, un moteur de recherche qui permet aux jeunes d'identifier les aides auxquelles ils ont droit et qui compte un peu plus de 2 millions d'utilisateurs ; et des services comme Wizbii Drive, qui permet de passer le Code de la route, ou Wizbii Protect, qui est une mutuelle pour les étudiants. Aujourd'hui, sur l'ensemble de nos services, on compte près de 7 millions d'utilisateurs. Un gros cap a été franchi l'année dernière avec, notamment, le gain du projet 1jeune1solution auprès de l'État, la plate-forme du programme visant à accompagner les jeunes dans le retour à l'emploi, la sortie de crise et à matérialiser toutes les aides qui sont associées au plan de relance pour le recrutement et la formation des jeunes.

En quoi consiste la mission de la French Tech in the Alps ?

C'est, à l'origine, une mission rattachée au ministère de l'Économie, un programme gouvernemental destiné à accompagner le développement des start-up et d'un écosystème autour des start-up – investisseurs, accélérateurs, incubateurs, etc. – pour faire en sorte que la scène start-up se développe en France et devienne l'une des plus attractives du monde. Ce programme a pour vocation de se développer partout dans les territoires en France. C'est dans ce cadre qu'il labellise des communautés, ce qu'on appelle des capitales French Tech, en fonction de leurs qualités et de leurs capacités à répondre à un certain nombre de critères. La French Tech in

the Alps est l'un de ces écosystèmes. C'est une entité indépendante qui a pour but d'animer l'écosystème, de servir de porte d'entrée et d'accompagner les start-up dans leur développement à différents niveaux. La French Tech in the Alps est un regroupement de start-up locales à Grenoble, Annecy, Valence, Romans, Chambéry et le Genevois français. Né à Grenoble, il s'est progressivement étendu dans le reste des Alps. ***I. C.***

JEAN-MARC CHÉRY (3)

Président et CEO de STMicroelectronics

Jean-Marc Chéry dirige l'un des plus grands fabricants de semi-conducteurs au monde, un groupe franco-italien né de la fusion, en 1987, entre l'italienne Società Generale Semiconduttori (SGS) et la française Thomson Semiconducteurs, filiale de Thomson. Cet Orléanais est arrivé dans l'entreprise – côté français – juste avant cette fusion et a occupé de multiples postes de direction avant d'en prendre la tête, en 2018. Si vous possédez un iPhone (avant le 13) ou encore une Tesla, il y a de grandes chances que vous y trouviez des composants fabriqués par STMicroelectronics. La mobilité intelligente, l'efficacité énergétique, l'Internet des objets et la 5G font partie des domaines pour lesquels cette entreprise est mondialement reconnue. En octobre, elle annonçait les résultats de son troisième trimestre 2021 : un chiffre d'affaires de 3,2 milliards de dollars et un résultat net de 474 millions de dollars, en hausse de 95,6 % sur un an et de 15,1 % par rapport au trimestre précédent. Ce qui la plaçait, lors de cette annonce, dans le trio de tête des entreprises du CAC 40, aux côtés de Capgemini et Dassault Systèmes, avec un objectif de chiffre d'affaires annuel d'environ 12,2 milliards de dollars. Sur les 14 sites français de la compagnie, deux se trouvent dans la région grenobloise : un centre de R&D (plus de 2 000 employés) à Grenoble, et un site de production de plaquettes de silicium (plus de 4 400 employés) à Crolles. Ce qui fait de STMicroelectronics le premier employeur privé du département de l'Isère. ***S. B.***

MÉLINA HÉRENGER (4)

Présidente de Grenoble Alpes Tourisme et vice-présidente de Grenoble Alpes Métropole chargée du tourisme, de l'attractivité, de l'innovation, de l'université et de la qualité de vie

The Good Life : Comment appréhendez-vous vos missions qui couvrent des domaines aussi variés ?

Mélina Hérenger : Ma délégation est vaste, mais tout est connecté. À Grenoble, on ne parle pas d'attractivité sans parler d'innovation ou d'innovation sans parler de l'université. C'est une caractéristique qui fait vraiment partie de l'ADN grenoblois depuis toujours. On a toujours eu ce triptyque avec la recherche, les entreprises, la collectivité. Mon rôle est de réapprendre à ce que le tout s'organise. On dit souvent qu'il y a plein de pépites à Grenoble et on a tendance à les opposer. Au contraire, j'aime utiliser l'image du cairn, car on n'a pas besoin que toutes ces pépites fassent la même taille, du moment qu'elles se développent dans la bonne direction. C'est là que se trouve ma feuille de route.

Comment envisagez-vous le futur du tourisme d'affaires ?

Il y a une modularité nécessaire. Je pense que la richesse du tourisme d'affaires de demain, c'est d'offrir du temps. C'est ce que les entreprises pourront offrir de mieux à leurs salariés. Avec la crise du Covid, on a appris que l'opérationnalité et la technicité pouvaient s'échanger sur Zoom, qu'un webinaire était suffisant, mais les rencontres, le fait de sortir de ses habitudes, de s'ouvrir à autre chose ou de changer de perspectives s'offrent quand on a du temps. Et nous avons un territoire qui se prête bien à ça. La contrainte géographique de la « cuvette » est finalement une chance, car tout est proche. On préfère d'ailleurs plutôt parler de « poumon vert », car la métropole est entourée de forêt ou encore de « camp de base ». Cette géographie contrainte nous a obligés à être innovant et pionnier dans beaucoup de domaines. Nous sommes dans une métropole qui a réellement le souci d'accélérer les transitions, d'être dans une dynamique de développement durable et pas seulement dans une logique de consommation. C'est bien pour cela que Grenoble a été choisie pour être capitale verte européenne en 2022. ***I. C.***

PHOTOS : OLIVIER EZRATTY – NICOLAS KRIEF – PASCAL BITZ

City-guide

The Good Life vous donne les clés des lieux qui font bouger Grenoble, entre passages un peu obligés et adresses plus confidentielles.

TEXTE : *Sylvie Berkowicz* – PHOTOS : *Nicolas Krief*

NOS HÔTELS

Design
OKKO (1)
Probablement ce que la ville a de mieux à offrir en matière d'hôtellerie contemporaine, car l'offre grenobloise reste encore limitée et vieillissante. L'Okko propose un cadre soigné, dont la déco a été confiée à Patrick Norguet. Confort sans prétention, mobilier malin, teintes douces et un vaste espace de vie, appelé Club, où se prennent le petit déjeuner, le lunch et l'apéritif, et où l'on se pose à toute heure avec son portable. Avec, en plus, une vaste terrasse donnant sur le jardin Hoche. Tout cela à deux pas de tout, dans le quartier de Bonne, premier écoquartier européen.
23, rue Hoche.
okkohotels.com

Luxueux
PARK HÔTEL GRENOBLE – MGALLERY
C'est l'hôtel de luxe de la ville, familial encore aujourd'hui, qui a rejoint le giron MGallery d'Accor en 2013. Ambiance feutrée, décor chic aux accents exotiques — noir laqué, moquette grise, plafond rouge, avec, attenant au lobby, un coin salon-bar pour les rencontres autour d'un verre. Pas de restaurant proprement dit, mais une petite salle à manger adjacente pour le petit déjeuner. Dans les chambres, au nombre de 39, même ambiance classique chic, avec quelques références déco au voyage, comme une malle cabine en guise de bar. Le bonus : le parc Paul-Mistral de l'autre côté de la rue, idéal pour un *running* matinal.
10, place Paul-Mistral.
all.accor.com

Pratique
MAISON BARBILLON (2)
Cette maison est un petit hôtel sympathique, confortable et sans prétention, situé à deux pas de la gare. Il est fréquenté par des habitués qui apprécient l'accueil, l'espace commun pour un petit déjeuner, un café ou une réunion informelle autour de la grande table commune. Chambres et salles de bains sont un peu étroites, mais contiennent l'essentiel.
10, rue Louis-Barbillon.
maisonbarbillon.com

Contemporain
1924 HÔTEL (3)
C'est un établissement familial, repris par le fils, Thomas Rimey-Meille, qui a redonné du peps à cette ancienne maison de maître. C'est flagrant dans le lobby, avec les mosaïques au sol, le parquet et le mobilier contemporain ; ça l'est moins dans les chambres, qui mériteraient qu'on leur donne une vraie déco. On sent ici la volonté de bien faire, l'envie de donner à la ville l'offre hôtelière qu'elle mérite. Bon point pour le petit déjeuner, pour la carte des cocktails et les petits plats à partager qui mettent en valeur les produits de la région, dont les fameuses ravioles de la mère Rimey (la grand-mère de Thomas), au bleu du Vercors et lardons.
2, rue Gabriel-Péri.
1924hotel.com

INFOS PRATIQUES

Grenoble n'est qu'à 3 heures de train de Paris, et à 1 h 30 de Lyon. La ville se parcourt aisément à pied, à vélo (service de location M vélo+ disponible à la gare), en bus ou en tramway. Voiture déconseillée. Renseignements sur place, au bureau d'information.
14, rue de la République.
Tél +33 (0)4 76 42 41 41.
grenoble-tourisme.com

NOS RESTAURANTS

Gastronomique
FANTIN-LATOUR (4)
C'est le seul étoilé de Grenoble, situé à deux pas de l'historique place de Verdun, dans un hôtel particulier du XIXe siècle. Alors, forcément, on se dit que ce sera un peu ronflant et conventionnel. Mais, surprise, quand on se retrouve attablé dans son charmant jardin pour le déjeuner, des poules et leurs poussins picorent à nos pieds et des coqs les pourchassent, non loin de ruches remplies de miel. Ici, le chef Stéphane Froidevaux semble avoir trouvé la liberté et l'indépendance qu'il cherchait. Ce montagnard, arrivé un peu par hasard à Grenoble, a fait de cette demeure sa maison. Le soir en version gastronomique, le midi en version brasserie, avec une formule gourmande et généreuse, livrée avec chaleur et professionnalisme par un *staff* aux petits soins.
1, rue du Général-de-Beylié.
fantin-latour.fr

Créatif
JEANETTE (5)
Grenoble vit une véritable effervescence gastronomique et cet établissement en est une preuve éclatante. Dans ce minuscule local, deux jeunes chefs, Thaïs et Manon (qui alternent une semaine sur deux la cuisine et le service) secouent depuis quelques mois le quartier Championnet avec leur cuisine. Au déjeuner, des formules deux entrées, deux plats, deux desserts ; au dîner une liste de petits plats à partager ou pas. C'est délicieux, créatif tout en restant simple, on sent une vraie spontanéité dans la façon de faire avec ce qu'on a sous la main et le meilleur de la saison. Avec, bien sûr, des vins tout aussi vivants et naturels que la cuisine.
3, rue Génissieu.
jeanette-restaurant.fr

2

3

4

Mets et vins
LA CORNE D'OR (7)
Privilégiez le déjeuner pour profiter pleinement de la vue et de la lumière qui entre en abondance par les immenses baies vitrées du restaurant. À 5 km de Grenoble, La Corne d'or surplombe la vallée du Grésivaudan et jouit d'un panorama exceptionnel. Mais prévoyez aussi du temps, car si le maître des lieux vous sent en affinité avec le vin, et les vins naturels en particulier, il vous fera découvrir quelques trésors. Gérard Borrel a même abandonné sa cuisine pour se consacrer entièrement à sa passion. Ses recommandations sont à suivre les yeux fermés. Dans l'assiette, le meilleur de la région : cèpes, châtaignes, truite, cochon, fromages… préparés par un chef inspiré, car le propriétaire a aussi le bon sens de placer de jeunes talents en cuisine. Et ne pas oublier de repartir (en taxi) avec quelques jolies bouteilles sous le bras (un Étraire de l'Aduï du domaine Jérémy Bricka ou un Métisse du domaine les Alpins de Sébastien Bénard).
159, route de Chartreuse, Corenc. cornedor.com

Audacieux
LE ROUSSEAU
S'il fallait n'en choisir qu'un, ce serait peut-être celui-là, l'un de ceux qui ont donné une impulsion nouvelle à la scène gastronomique grenobloise. En 2016, alors dans leur jeune vingtaine, Hugo Bijaoui (en salle) et Élie Michel-Villaz (en cuisine) ont ouvert leur petit restaurant. Ils se sont un peu cherchés et se sont finalement trouvés dans une cuisine qui semble très libre, qui se permet des audaces bien maîtrisées. Telle cette entrée mémorable qui marie le poireau, la saucisse, les œufs de truite et la Harisère (une harissa *made in Isère*)… Un plat improbable, mais dont on devient vite accro. Plus sage, mais néanmoins délicieux, le veau et sa poitrine panée, accompagnés d'un bouillon de fanes de carottes aux pâtes sardes *fregola.* Dans le verre, un rouge Oouséou du domaine de Lobiou, situé dans le Trièves, entre le Vercors et Dévoluy.
3, rue Jean-Jacques-Rousseau. lerousseaugrenoble.fr

5

6

7

8

Bio et local
LOCAFÉ (8)
Quelle bonne surprise que ce petit restaurant de quartier qui, avec sa fresque et ses plantes, ressemble à une cantine d'étudiants, mais qui est bien plus que cela. Ici, on cuisine végan, bio et local. Mais surtout, ici, on cuisine vraiment bien, et nul besoin de suivre un certain régime alimentaire pour s'y régaler. Les assiettes sont tellement belles et bonnes qu'elles font tomber tous les préjugés. Une carte courte, deux entrées, un plat, un dessert, avec des associations de saveurs et des jeux de textures élaborés. Seul bémol, le rouge au verre proposé ce soir-là tombait dans tous les travers du vin naturel première génération.
31, rue d'Alembert. locafegrenoble.com

Italien
LO ZAFFERANO (6)
Le chef Erik Noto a mis ses racines italiennes au service d'une cuisine délicieuse et moderne, à découvrir dans son charmant petit restaurant. Un décor tout frais, des ingrédients qui le sont tout autant et,

PHOTOS: OKKO HOTELS (1) – FABRICE RAMBERT (2)

dans l'assiette, un petit accent de Sicile (où il a passé son enfance) avec, par exemple, des pâtes à la crème de pain de seigle, anchois, ail et piment. Mais c'est en fait toute l'Italie qu'il met à table, il en rapporte les meilleurs produits (vins compris) et s'amuse à jouer avec les classiques, comme avec ce dessert ultragourmand, interprétation du célèbre rocher Ferrero.
4, rue Marius-Gontard.
restaurant-lozafferano.fr

LE QUARTIER DES ANTIQUAIRES

Pour un shopping loin des enseignes et des marques de l'hypercentre, direction le quartier des Antiquaires, où vient récemment de s'installer une nouvelle génération de commerçants. Un quartier qui, à l'instar du reste de la ville, se piétonnise, attirant les promeneurs au-delà de ses célèbres brocantes. C'est aussi là que se concentrent les cabinets d'architectes, la plupart s'étant installés rue Servan, après avoir rénové avec soin les rez-de-chaussée de bâtiments datant des XVII et XVIIIe siècles. Ils voisinent avec de nouvelles galeries d'art, des friperies, des concept-stores et les quelques « historiques » du quartier, antiquaires, brocanteurs, artisans, qui ont fait depuis les années 80 la réputation du quartier… Voici quelques adresses.
Pour les antiquités et le vintage : le Boucl'art, Christian Hoffmann, Édouard du Masle. Pour la mode : Bon Augure, Alma Slow Concept.
Pour les gourmands : la Laiterie Bayard.

NOS BARS ET CAFÉS

Concept-café
ATELIER FORMA (9)
Emma, Lisa et Coline ont ouvert leur Atelier Forma durant l'été 2020. Un lieu multiple, qui est à la fois un café proposant une petite restauration végétarienne, une boutique de créateurs et un atelier de céramique. Une proposition en phase avec le renouveau de ce quartier des Antiquaires, un espace lumineux et inspirant qui donne envie de s'y attarder. Peut-être même de repartir avec l'une des belles pièces de céramique qui y sont exposées, ou la chaise sur laquelle on est assis, puisque tout, ici, est à vendre.
2, rue Dominique-Villars.
Tél. +33 (0)4 76 89 65 76.

Maritime
BRASSERIE NEPTUNE (10)
Le thème nautique de la déco n'est pas là par hasard. On le doit à l'un des deux associés de la brasserie, grand collectionneur d'objets maritimes. Un hublot provient même du paquebot *France*. Après avoir œuvré dans le domaine de la librairie, Nicolas, le brasseur, et Michel, le collectionneur, ont ouvert leur brasserie, un espace entièrement vitré avec vue sur les cuves rutilantes, un peu caché dans une ruelle longeant l'arrière des Galeries Lafayette. Mais les amateurs ont vite repéré le lieu et ses bières, qui sont toutes éphémères et saisonnières. Pour les accompagner : une petite carte de plats faits à partir de produits locaux.
6, rue Bressieux.
Tél. +33 (0)4 56 45 34 89.

Artisanal
LE P'TIT LABO (11)
Ici, les bières bio sont brassées et vendues sur place, dans un espace convivial largement ouvert sur la rue. La carte des bières change fréquemment, certaines éditions sont limitées, d'autres bien établies, comme l'Ultra Fakir, une lager rousse, ou l'IPA Bison Bisou. D'autres brasseurs sont présentés en *guest*, et on y trouve aussi les bières sans alcool Edmond (également fabriquées à Grenoble), ainsi que les hautement recommandables whiskies du domaine des Hautes Glaces, distillés à une petite heure de là.
4, rue d'Alembert.
Tél. +33 (0)7 49 15 81 60.

Atypique
LE ZINC (12)
C'est beaucoup plus qu'un bar de potes ; c'est le projet de deux amis passionnés de vins qui ont choisi de parler, à leurs clients, de vignerons plus que de vin. Place aux histoires humaines donc, avec, dans le verre, du naturel, du bio, des typicités ou plutôt des atypicités locales. On peut piocher dans la carte, en lorgnant sur les vins des Alpes, ou se laisser guider pour une balade des terroirs qui peut bien faire le tour de la France, voire de l'Europe.
5, rue Auguste-Gaché.
lezincbar.com

NOS BOUTIQUES

Crèmerie
FROMAGERIE LES ALPAGES (13)
Fiez-vous à la queue qui se forme sur le trottoir… Vous êtes au royaume des fromages, où règne en maître Bernard Mure-Ravaud, Meilleur ouvrier de France, champion du monde des fromagers. Une personnalité bien connue des Grenoblois, installée dans ce quartier depuis 1984, et qui a fait de la rue de Strasbourg son fief, la transformant en véritable destination pour gourmets. Secondé par son fils et successeur annoncé, Renaud, Bernard Mure-Ravaud fournit autant les plus grands restaurants de la région que les jeunes amateurs de raclette. Le choix est étourdissant, alors mieux vaut s'en remettre à l'expertise du maître des lieux en lui indiquant votre budget et vos goûts, et il vous préparera une sélection adéquate, sans oublier d'y glisser un fromage des alpages, un Salat du Cantal, un persillé de Tignes ou encore un rare bleu de Termignon.
4, rue de Strasbourg.
les-alpages.fr

Ganterie
GANT LESDIGUIÈRES (14)
On fabrique des gants à Grenoble depuis le Moyen Âge, mais c'est au cours du

9

10

11

12

XIXe siècle que cette activité, corollaire de l'élevage des chèvres, en fait la capitale de la ganterie française. Ne reste quasiment rien de ce passé glorieux, si ce n'est un dernier artisan, Jean Strazzeri, détenteur d'un savoir-faire unique, gantier depuis 1964, qui a racheté la maison pour laquelle il travaillait. Ce Meilleur ouvrier de France, le seul dans sa catégorie, a fait de la survie de ce métier un combat qu'il espère bien gagner avec l'ouverture prochaine d'un centre de formation. Si son magasin (il a récemment déménagé du quartier des Antiquaires) manque un peu de charme, le gantier lui-même le fait aisément oublier. C'est en discutant avec lui qu'on comprend la valeur et la qualité de sa fabrication. Ceux qu'il faut acheter chez lui, ce sont les gants en chevreau, doublés de soie ou de cachemire, les seuls fabriqués par le maître et son équipe.
5, rue Raoul-Blanchard.
ganterie-grenoble.fr

Cave à vins
L'ÉCHANSON
On ne devient pas caviste par hasard. C'est souvent une histoire de passion, de celles qui vous font quitter votre job pour embrasser une nouvelle voie. C'est ce qu'ont fait Jean-Pierre Soufflet et Marc Caratjas, anciens collègues chez HP, qui ont repris cette cave en 2003 et l'on entièrement rénovée récemment. Le résultat est époustouflant, les flacons sont admirablement mis en valeur par un mobilier et un éclairage soignés. Côté vins, c'est l'occasion de découvrir quelques pépites de la région, dont ce rouge (syrah, mondeuse) La Meute, du domaine des Loups, ou encore ce blanc Mas du Bruchet, vinifié à partir du verdesse, l'un des cépages blancs les plus anciens cultivés dans l'Isère.
1, rue Lakanal.
lechanson.fr

Pâtisserie
ÉTIENNE CULOT (15)
Ce jeune surdoué de la pâtisserie s'est installé dans le quartier Championnet en 2017, après un parcours dans des restaurants gastronomiques (Le Jardin des sens des frères Pourcel, The French Laundry de Thomas Keller, La Dame de Pic d'Anne-Sophie Pic) et, plus récemment, chez Lasserre, aux côtés de la grande pâtissière Claire Heitzler. Un parcours qui aurait pu le mener à la tête de la pâtisserie d'un grand restaurant, mais c'est à Grenoble qu'il a choisi de s'installer et d'ouvrir sa boutique. Alors, du matin au soir (le plus tôt, le plus de choix), c'est un défilé de viennoiseries, pannetone, tartes et pâtisseries toujours de saison, avec des produits sélectionnés auprès des meilleurs fournisseurs.
6-8, place Championnet.
Tél. +33 (0)4 76 46 04 57.

ET AUSSI…

Randos, ski et raquettes
ESCAPADE AU SAPPEY-EN-CHARTREUSE (16 et 17)
Il suffit de prendre le bus 62 à la gare de Grenoble pour rejoindre, en une demi-heure, le charmant petit village du Sappey-en-Chartreuse. On y est toujours en territoire métropolitain (c'est quasiment une banlieue de Grenoble), à 1 014 m d'altitude, mais, à l'ombre du grand mont Chamechaude (2 082 m), l'ambiance montagne se fait déjà sentir. Ici pas vraiment de ski — la neige se fait de plus en plus rare —, mais des balades en raquettes, des randos. Pour le ski nordique (et un petit ski alpin), direction le col de Porte, station familiale située à 5 km du Sappey. Quand la saison le permet, de mai à octobre, une visite du fort du Saint-Eynard s'impose. Situé au-dessus du Sappey, il offre une vue magistrale sur Grenoble et la vallée du Grésivaudan. Et pour prolonger le plaisir, on s'y attarde pour un café ou un gratin dauphinois aux cèpes, dans son petit resto à l'esprit brocante. Au Sappey, la famille Jail tient auberge depuis 1947. C'est là qu'il faut dîner et dormir. Christophe est en cuisine, Raphaële accueille les convives et ceux qui souhaitent y trouver refuge, pour une nuit ou une semaine, dans l'un des 4 appartements ou dans le petit chalet vintage du jardin. Car, durant la pandémie, Les Skieurs se sont transformés, les chambres ont été réunies pour former des hébergements tout équipés plus en phase avec les souhaits des touristes. Sans rien perdre de l'esprit chalet, dans une ambiance cosy et avec les attentions de Raphaële en plus.

13

14

15

16

17

PHOTOS : MARGOT CULOT (15) – LES SKIEURS (16 ET 17)

Maison Aribert, en tête et en bouche

La région grenobloise n'est pas très réputée pour sa cuisine. Coincée entre Lyon et un Sud plus attractif, Grenoble souffre d'un déficit d'image et peine à attirer les touristes. Exception faite de cette maison, située à Uriage-les-Bains, où officie un chef qui vaut le déplacement.

TEXTE : *Sylvie Berkowicz*

Uriage-les-Bains, station thermale qui connut son heure de gloire au tournant du XXe siècle, est un village agréable, composé d'une unique rue, d'un établissement thermal, d'un casino, d'un golf et d'un Grand Hôtel. C'est là que, pendant vingt ans, Christophe Aribert, un enfant du pays, a dirigé la cuisine du restaurant Les Terrasses. Malgré les propositions qui fusaient de toute part, il a choisi de s'installer à quelques mètres de son ancien établissement, dans cette maison devenue sienne. *« Pour moi, c'est ici que ça se passe. L'être humain que je suis respire, travaille, fait du sport, élève ses enfants ici… Ça n'est pas neutre »,* confie-t-il. La montagne est son terrain de jeux, son élément naturel. Enfant, il ne rêvait pas de cuisine, mais d'une carrière de skieur de haut niveau. Une blessure a mis fin à ses ambitions et, un peu par défaut, il s'est dirigé vers la restauration. *« L'école, je n'y allais pas, alors on m'a dit : soit c'est mécanique générale, soit c'est hôtellerie. J'ai eu mon CAP en n'étant ni le meilleur ni le moins bon. À la sortie de l'école, et après le service militaire, j'ai commencé au Beau Rivage, à Condrieu, et j'ai entamé un cursus chez des étoilés. C'est en mangeant chez Pierre Gagnaire, que je me suis dit : voilà, c'est comme ça que je veux faire la cuisine. »*

Priorité aux produits locaux

Cette cuisine, elle pourrait se résumer à un plat, celui qui, à l'issue d'un repas pris à sa *« chef's table »,* reste en tête et en bouche. Un poisson, le « cristivomer » (une truite grise du Canada élevée dans les eaux froides du Vercors), nappé d'une émulsion au persil et accompagné de haricots verts à la menthe. Un produit qu'on ne trouve que dans la région, des légumes et aromatiques qui poussent à quelques mètres de la cuisine. Les produits de la mer et le foie gras, Christophe Aribert a cessé de les mettre au menu. Excepté quelques épices, poivres et huiles d'olive, tout provient de la région, de chez ses producteurs ou de son potager. *« Le jardin est important, pas pour être en autonomie, car j'aime travailler avec les producteurs, mais parce qu'il donne de la spontanéité a la cuisine grâce aux aromatiques. Il lui donne beaucoup de sens et de goût. Ce qui est important, c'est que les gens qui travaillent ici aient la perception du temps, celui de la maturation, de la cueillette… »* Une conscience qui ne s'arrête pas à l'assiette. La Maison Aribert vient de recevoir la certification Plastic Free, remise par un jeune organisme italien qui accompagne les entreprises dans la réduction, voir l'élimination de l'usage du plastique. Discret, bien dans sa bulle et dans sa montagne, Christophe Aribert est un chef engagé mais pas dogmatique. *« Nous sommes des points d'acupuncture de la planète, nous faisons attention aux ressources, nous gaspillons peu, les déchets sont triés, l'eau n'est servie qu'en carafe. Je préfère essayer de faire, montrer que c'est possible, plutôt que dire de grandes vérités. »* Une éthique appliquée à tous les aspects de la Maison, l'architecture, les chambres (sans clim et sans télé), les soins proposés. Certes, l'univers de Christophe Aribert se déploie : un nouvel espace avec plus de chambres et un parcours bien-être doivent ouvrir bientôt, un restaurant à Grenoble aussi. Mais cette Maison est la sienne, il y vit avec sa famille, et si vous ne l'y croisez pas (ce qui est plutôt improbable), c'est qu'il est certainement quelque part dans la montagne… ■

CHRISTOPHE ARIBERT EST UN CHEF ENGAGÉ, PAS DOGMATIQUE

Maison Aribert, 280, allée du Jeune-Bayard, Uriage-les-Bains. maisonaribert.com

UN BOUILLON À GRENOBLE

C'est le nouveau projet de Christophe Aribert qui, inspiré par son ami Pierre Moussié, créateur des Bouillon Pigalle et Bouillon République, va ouvrir sa version dans le quartier de la Presqu'île. *« C'est un lieu stratégique qui peut être le lien entre l'ancien et le nouveau Grenoble. Une telle offre n'existe pas dans cette ville, et j'ai la prétention, en toute modestie, d'en faire un lieu de vie. Un endroit pas cher, où on servira de bons produits aux gens. Je rêve de faire ça depuis toujours. »*

PHOTOS : STUDIO PAPI AIME MAMIE