

June Café-Cantine, la nouvelle adresse rochelaise qui marie terroir local et saveurs du monde avec audace et engagement

Que reste-t-il à inventer quand il s'agit de bien manger ?

À La Rochelle, dans le quartier animé du marché, une adresse a trouvé la réponse : [June Café-Cantine](#), un lieu où la cuisine ne se laisse enfermer ni dans des cases, ni dans des frontières. Ici, les recettes ont l'accent du monde, mais le terroir bien ancré sous les pieds. Un café-cantine où l'on retrouve autant les saveurs des maquis ivoiriens que la finesse des coffee shops montréalais, le tout dans une assiette conçue avec des produits locaux et de saison.

Mais June, c'est plus qu'un [restaurant](#) : c'est une philosophie. Une invitation à manger autrement, à se laisser surprendre, à redécouvrir des classiques sous un jour nouveau.

Depuis son ouverture officielle le 14 juillet 2023, après une pré-inauguration festive lors de la Fête de la Musique, le lieu a déjà conquis une clientèle en quête de saveurs sincères et d'associations audacieuses. Derrière cette aventure, une femme : Morgane Faure, cheffe et fondatrice, qui a choisi d'assembler ses expériences aux quatre coins du monde pour donner naissance à un restaurant où l'engagement ne sacrifie jamais le plaisir.

Un café-cantine où chaque plat raconte une histoire, entre mémoire et modernité, ancrage et évasion.



Une cuisine métissée, locale et consciente

Chez June Café-Cantine, l'assiette ne se contente pas de nourrir, elle raconte une histoire. Celle d'une cuisine qui voyage, sans jamais perdre son ancrage. Ici, chaque bouchée est une rencontre : entre un marché rochelais et un souk marocain, entre un café de Montréal et un comptoir d'Asie. On y retrouve le goût des épices lointaines, la fraîcheur des produits du coin, la précision des techniques venues d'ailleurs.

Mais ce métissage ne se fait pas au hasard. Chaque ingrédient est choisi avec exigence, chaque recette pensée avec cohérence. La démarche est celle du slow food : une cuisine qui respecte la saisonnalité, privilégie les circuits courts et valorise les producteurs locaux. Des assiettes inspirées, oui, mais jamais déconnectées du territoire.

Et surtout, pas de compromis sur le goût. Chez June, on ose. On mélange, on réinterprète, on bouscule les attentes. Les assaisonnements sont francs, les textures contrastées, les associations parfois inattendues. On veut surprendre, sans jamais perdre le plaisir de l'essentiel.

Manger chez June, c'est accepter de se laisser porter. Par un voyage qui commence ici, mais dont on ne connaît jamais vraiment la destination.



Un menu qui évolue au fil des saisons : créativité et engagement au cœur de l'assiette

Chez June Café-Cantine, la carte ne se fige jamais. Chaque saison apporte son lot d'inspirations, de produits renouvelés et de nouvelles associations de saveurs, en adéquation avec les cycles de la nature et les arrivages des producteurs locaux. Loin des menus figés ou standardisés, June suit un rythme vivant, où chaque plat est pensé en fonction des récoltes et des opportunités du moment.

Le 12 février, l'arrivée d'un nouveau menu illustre cette philosophie : des classiques revisités, des compositions inédites, toujours avec cette double identité entre racines locales et influences internationales. On retrouvera, entre autres :

- **Le Toast Madame**, réinterprétation audacieuse du croque-madame, où un pain brioché japonais "Sokupan" remplace le traditionnel pain de mie, accompagné d'une béchamel au bleu des Causses et d'un jambon aux herbes ;
- **Le Burger d'agneau**, où l'agneau cuit à basse température pendant huit heures est sublimé par des épices ras-el-hanout, une sauce au sumac et une salade de céleri-rave croquante ;
- **Le Tacos ceviche**, mêlant la fraîcheur du poisson du jour à l'acidité du citron vert, la douceur des kiwis et le piquant des jalapeños, dans une tortilla maison ;
- **La shakshuka verte**, ce plat emblématique du Magrheb à base de tomates et de poivrons, ici revisité pour l'hiver : une fondue de poireaux et d'épinards parfumée à la coriandre et au cumin dans laquelle on vient briser deux œufs que l'on passe au four, le blanc est juste cuit et le jaune encore coulant. Accompagnée d'une tranche de focaccia maison et de za'atar.

Les desserts ne sont pas en reste, avec une sélection qui change régulièrement selon l'inspiration du moment : granola maison, cakes aux saveurs de saison, tartes aux fruits et desserts à l'assiette.

Chez June, chaque nouvelle carte est une invitation à la découverte, une manière de s'éloigner de la routine culinaire tout en restant fidèle à une vision éthique et durable de la cuisine. Un équilibre subtil entre terroir et évasion, où chaque assiette raconte une histoire.



Un pari audacieux : transformer la scène culinaire rochelaise

Dans une ville où la restauration s'ancre souvent dans une offre classique et balisée, June Café-Cantine apporte une alternative qui bouscule les codes. En misant sur des influences cosmopolites tout en valorisant les produits locaux, l'établissement casse les frontières entre cuisine de tradition et inspirations modernes.

Le brunch du week-end en est l'illustration parfaite. Loin des classiques avocado toasts et burgers formatés, June propose une expérience nouvelle, comme avec ses Big in Japan Pancakes. Ces pancakes soufflés japonais, servis avec un caramel au miso, du bacon mariné au sirop d'érable et un œuf au plat, sont un véritable voyage gustatif, fusionnant les traditions du Japon, du Canada et des États-Unis, tout en restant ancrés dans une démarche locale avec des produits issus de circuits courts.

Cette volonté d'innover et de surprendre fait de June un lieu à part, une adresse qui s'adresse autant aux curieux qu'aux amateurs de gastronomie en quête d'une expérience culinaire renouvelée.



Une cuisine en mouvement, entre racines locales et inspirations nomades

Derrière ce projet, Morgane Faure, fondatrice de June Café-Cantine, avec l'aide de sa maman, Marie-Laure PERRIN, proposent une approche où la richesse des influences internationales se marie à une profonde connaissance du terroir charentais. Morgane, formée à l'hôtellerie de luxe à La Rochelle et à Montréal, a forgé son expertise dans des établissements prestigieux (Ritz-Carlton, Sofitel, W Paris, Renaissance Paris Vendôme). Mais c'est ailleurs qu'elle trouve sa véritable inspiration : dans les coffee shops montréalais, les tables branchées parisiennes, les maquis ivoiriens.

Un parcours qui nourrit aujourd'hui une cuisine de caractère, instinctive et ancrée dans une démarche responsable.



Vers l'avenir : expansion et reconnaissance au-delà des frontières rochelaises

Si June Café-Cantine s'est imposé rapidement comme un acteur incontournable à La Rochelle, son ambition ne s'arrête pas là. L'objectif à court terme : fidéliser une clientèle locale tout au long de l'année, y compris en basse saison, et faire de June une adresse de référence pour les Rochelais autant que pour les visiteurs de passage.

L'établissement souhaite également gagner en visibilité au niveau national, notamment dans des villes comme Bordeaux, Nantes et Paris, où le concept de June Café-Cantine pourrait résonner auprès d'un public plus large.

Avec June, Morgane Faure ne propose pas seulement une table, mais une vision de la cuisine : authentique, nomade, et responsable. Une invitation à redécouvrir l'assiette comme un espace d'expression et de découverte.

Infos Pratiques

Adresse : 17 rue des Dames, 17000 La Rochelle

Horaires d'ouverture saison hivernale :

- Lundi : 9h - 15h ;
- Mardi : Fermé ;
- Mercredi : 9h - 15h
- Jeudi : 9h - 17h ;
- Vendredi : 9h - 17h ;
- Samedi : 10h - 17h ;
- Dimanche : 10h - 15h.

Brunch : Disponible les week-ends de 10h à 15h.

En savoir plus

Site web : <https://junelarochelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/june.larochelle/>

Facebook : <https://www.facebook.com/people/June-caf%C3%A9-cantine/100092016742902/>