

June Café-Cantine, la table rochelaise qui fait fusionner terroir, saisons et cultures : un été 2025 entre assiette vivante, bien-être et création artistique

Et si la cuisine redevenait un art du climat ? Non pas de la météo, mais de l'atmosphère. De l'instant, du vivant, du détail invisible qui change tout. À La Rochelle, un lieu discrètement incontournable affine cette idée depuis ses fourneaux : [June Café-Cantine](#).

Ici, on cuisine la saison comme une scène : l'été ne s'annonce pas, il s'interprète. En assiette, en boisson, sur les murs.

À la carte cet été 2025 ? Des pancakes soufflés nappés de caramel miso, un freekeh fumé escorté de melon charentais, de pistaches et d'herbes fraîches, une crème montée au broyé du Poitou à côté d'abricots pochés au Pineau. Mais ce n'est pas tout : chaque plat est désormais accompagné d'une lecture santé, signée par une naturopathe rochelaise, précisant, par exemple, que l'oignon rouge est riche en quercétine, un antihistaminique naturel.

Et pendant que l'on déguste, on contemple le travail d'un artiste local en résidence, dans une programmation visuelle aussi soignée que la cuisson d'un œuf.

Dans une époque saturée de storytelling plaqué et de « concepts » trop vite usés, June propose autre chose : une table de quartier métissée et incarnée, née du parcours éclectique de Morgane Faure, formée au Ritz-Carlton et inspirée par les coffee shops de Montréal, les maquis d'Abidjan et les cantines parisiennes indépendantes. Accompagnée de sa mère, elle imagine un lieu où la saisonnalité se lit autant qu'elle se goûte, où la cuisine se vit comme un langage.

Sans folklore, sans dogme, mais avec soin, profondeur, et cette faculté rare à faire du quotidien un terrain d'expériences.



Un lieu vivant, une cuisine habitée

June Café-Cantine ne ressemble à rien de connu.

Ici, ni spécialités régionales figées, ni carte mondialisée impersonnelle, mais une cuisine mouvante, qui puise dans les racines tout en regardant vers d'autres latitudes. Le lieu s'apparente à un laboratoire quotidien : la carte change tous les deux mois, en fonction des produits disponibles, des rencontres avec les producteurs, et des envies de l'équipe.

Le menu ne revendique pas une identité géographique stricte. Il assume au contraire une forme de nomadisme raisonné : la structure d'un plat peut naître au Québec, son assaisonnement évoquer l'Afrique de l'Ouest, et ses ingrédients être récoltés à quelques kilomètres de La Rochelle. Ce sont les textures, les saisons, les émotions qui dictent les assemblages.



On y retrouve l'esprit des coffee shops de Montréal, le raffinement d'un brunch parisien et la simplicité réconfortante d'une table de famille.

Mais surtout, on y découvre une forme de culinarité poétique : pensée, intuitive, sensible.



Un été sous le signe du végétal, du local et de la fusion maîtrisée

Le menu été 2025 de *June Café-Cantine* illustre parfaitement l'approche culinaire du lieu : une cuisine ancrée dans la saison, nourrie d'influences multiples et construite avec précision, sans jamais perdre de vue la gourmandise.

Élaborée à partir de produits frais, locaux quand c'est possible, et toujours choisis pour leur intérêt gustatif et nutritionnel, cette carte estivale reflète une identité affirmée. Chaque plat exprime un croisement de cultures, de textures, et d'émotions.



Voici quelques-unes des créations emblématiques :

- **Summer Salad** : Une assiette végétale en tension entre fraîcheur et caractère, avec du freekeh (blé vert fumé aux origines levantines), des endives rouges, du melon charentais, des oignons rouges, de la féta, des pistaches concassées, de la menthe poivrée et du basilic frais. Lecture naturopathique : l'oignon rouge est riche en quercétine, un antihistaminique naturel, idéal contre les allergies saisonnières.
- **Sweet Poitou** : Trois pancakes soufflés servis tièdes, accompagnés de pêches et abricots pochés au Pineau des Charentes, d'une crème montée au broyé du Poitou et angélique, et d'un sirop d'angélique maison. Un dessert-brunch local, sucré mais fin, hommage aux produits charentais.
- **Big in Japan Pancakes** : Trois pancakes soufflés nippon-américains, nappés de caramel miso légèrement salé (recette transmise par Marine Gora), surmontés de bacon mariné au sirop d'érable, d'un œuf « sunny side up », et de beurre de baratte. Un plat-monde, issu des souvenirs culinaires québécois et japonais de la fondatrice.



- **Le Dwich** : Sandwich au pain au levain de boulangerie locale, garni de jambon aux herbes, de chèvre frais, de compote de pêche maison et de roquette. Un format décontracté, mais conçu avec exigence, alliant sucré, salé, crémeux et végétal.

Une collaboration inédite avec une naturopathe

Pour donner plus de profondeur encore à sa démarche, June collabore désormais avec Tiphaine Letort, naturopathe installée à La Rochelle. Son rôle : ajouter un niveau de lecture supplémentaire aux plats, en révélant les bienfaits physiologiques de certains ingrédients.

Chaque plat de la carte estivale sera ainsi accompagné d'une annotation indiquant, par exemple, que l'oignon rouge de la Summer Salad contient de la quercétine, un antioxydant aux propriétés antihistaminiques naturelles, particulièrement adapté à la saison des allergies. Ces remarques sont validées scientifiquement, intégrées avec sobriété, et renforcent la dimension sensible et consciente de l'expérience culinaire.

Un encart dédié présente cette collaboration au verso du menu. Tiphaine conçoit également une boisson saisonnière, chaude ou froide, pensée comme un soutien naturel : infusion drainante, plante apaisante ou tonic estival, selon les semaines.



L'art dans l'assiette... et sur les murs

L'ambition de June dépasse le simple fait de nourrir. C'est aussi un lieu d'expression artistique. Chaque mois, un artiste local ou régional investit les murs du café-cantine. Les œuvres dialoguent avec l'espace, la lumière, les tables. Elles créent un rythme parallèle au service, une respiration.

Ces expositions éphémères, annoncées sur les réseaux sociaux et bientôt réunies sur une page web dédiée, sont conçues comme des moments de rencontre. Ni galerie figée, ni accrochage décoratif, mais une programmation pensée pour nourrir la curiosité du quotidien.

C'est cette attention à l'environnement, gustatif, sensoriel, visuel, qui distingue profondément June.

Manger y devient une expérience complète, culturelle au sens plein du terme.

Et après ?

Face à une fréquentation croissante, l'équipe de June envisage une extension ou l'ouverture d'un second lieu, avec une identité distincte mais fidèle à ses valeurs. Pas de duplication mécanique, mais une variété dans la continuité.

En parallèle, la fondatrice souhaite positionner June dans les guides et sélections éditoriales culinaires nationales, non comme un produit à promouvoir, mais comme une expérience à faire vivre.



Morgane Faure, l'instinct des racines et la mémoire des voyages

À la tête de June Café-Cantine, Morgane Faure incarne une nouvelle génération de restauratrices, capables de faire dialoguer technique hôtelière de haut niveau, sensibilité artistique et intelligence des produits vivants. Formée à La Rochelle puis à Montréal, elle débute dans l'univers de l'hôtellerie de luxe, aux côtés des grandes maisons : Ritz-Carlton, Sofitel, W Paris, Renaissance Vendôme.

Elle y apprend l'exigence, la rigueur, l'attention au détail, mais y ressent aussi les limites d'un système trop codifié.

C'est à Montréal, d'abord, puis à Paris, que naît l'idée de créer un lieu à sa mesure : un café-cantine ouvert, simple mais pointu, enraciné dans un territoire mais nourri d'influences multiples. Sa rencontre avec Marine Gora, fondatrice du restaurant Gramme à Paris 3, joue un rôle décisif : elle l'encourage à transformer ses inspirations en projet concret.

À son retour à La Rochelle, Morgane repère un petit local à taille humaine, qu'elle ouvre avec le soutien de sa mère Marie-Laure Perrin. Ensemble, elles fondent June Café-Cantine, lieu hybride et vivant, où la carte change tous les deux mois, en fonction de la saison, des producteurs, et des envies. La cuisine y est instinctive, fusion sans folklore, à la croisée des techniques apprises et des souvenirs accumulés.

Aujourd'hui, Morgane poursuit sa vision d'une restauration à la fois engagée, sensorielle et accessible, portée par la saisonnalité, le soin, et une grande liberté créative.

Avec l'ambition d'élargir un jour l'aventure, mais sans jamais trahir l'intuition fondatrice : celle de faire bon, juste et personnel, sans jamais céder à l'artifice.



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.

Ouverture 7/7 en période estivale.