

June Café-Cantine : Le brunch revisité, désormais disponible tous les jours avec une carte automnale innovante

[June Café-Cantine](#), ce petit écrin de créativité et de convivialité niché au cœur de La Rochelle, est bien plus qu'un simple lieu où l'on mange.

C'est une table vivante où l'on vient autant pour le plaisir des saveurs que pour l'atmosphère : un lieu ouvert, sans prétention, où la simplicité se mêle à l'envie de bien faire.

Aujourd'hui, June se réinvente encore.

À partir du 16 octobre 2025, la cantine prend un tournant audacieux en déployant une toute nouvelle carte, tout en intensifiant son offre autour du brunch, devenu la véritable star de son identité.

Un brunch qui s'invite désormais tous les jours de la semaine, de 9h à 15h, avec pour ambition de redéfinir les codes du petit-déjeuner, du déjeuner et du goûter, dans un esprit toujours aussi novateur et sensible.



Une nouvelle carte pour une expérience toujours plus créative et accessible

Depuis son ouverture, June Café-Cantine a su séduire une clientèle de plus en plus fidèle avec des plats faits maison, de saison, et un brunch à la carte très apprécié les week-ends.

"En observant l'engouement croissant pour notre brunch, tant en termes de qualité que de fréquence, nous avons voulu faire évoluer l'offre en proposant une carte qui touche à tous les moments de la journée", explique Morgane Faure, fondatrice de June.

C'est donc avec cette vision en tête que la carte du café-cantine sera revue pour proposer un brunch tous les jours, mais aussi une gamme de plats adaptés à toutes les envies.

Cette nouvelle carte sera disponible dès le 16 octobre et proposera une formule brunch à 27,90€ *comprenant thé ou café à volonté, une boisson froide faite maison (limonade coréenne, boisson du jour ou bissap), un plat au choix parmi la carte, un accompagnement, ainsi qu'un dessert fait maison du jour, renouvelé chaque semaine.*

La volonté est de proposer une expérience culinaire complète, alliant à la fois la flexibilité d'un brunch à la carte et la générosité d'une formule, sans perdre de vue la qualité des produits utilisés.



Une offre de brunch pensée pour satisfaire tous les appétits

June se distingue par sa capacité à proposer un brunch à la fois réconfortant et surprenant.

Si les classiques tels que les pancakes et les brioches perdues sont toujours présents, les propositions sont plus audacieuses.

Parmi les incontournables, le "Big in Japan Pancakes" fait sensation : des pancakes soufflés comme au Japon, accompagnés de bacon mariné au sirop d'érable, d'un œuf au plat et d'un caramel maison au miso. Une combinaison sucrée-salée riche en saveurs, qui fait voyager les papilles.

Les brioches perdues, quant à elles, sont faites maison à partir d'une recette japonaise de SOKUPAN et garnies chaque semaine d'une touche originale : tiramisu avec crème mascarpone au marsala et sirop de café vietnamien, ou version salée avec œuf poché, champignons sautés et crème aux herbes.

Ces créations sont accompagnées de plats qui varient tous les deux mois environ : shakshuka libanaise revisitée, tacos mexicain de gambas au piment chipotle, croissant déstructuré accompagné d'une burrata et de confiture de poire fumée maison etc.



Une nouvelle carte pour nourrir tous les moments de la journée

Mais le changement ne s'arrête pas à l'extension du brunch.

La nouvelle carte de June se veut plus diverse, avec des plats qui s'adaptent à toutes les envies, du matin au soir :

- Des petits-déjeuners sains et nourrissants ;
- Des déjeuners légers mais complets ;
- Des goûters gourmands...

Le tout fait maison et élaboré à partir de produits locaux et de saison.

Morgane Faure et son équipe ont ainsi imaginé une gamme de plats à la fois réconfortants et nourrissants, avec des options pour tous les goûts : des bols de granola maison, des œufs brouillés avec des herbes fraîches, des sandwiches revisités ou encore des salades composées.



Brunch spécial fêtes de fin d'année

Afin de célébrer la magie des fêtes, June Café-Cantine proposera un brunch spécial pour les fêtes de fin d'année, du 27 au 28 décembre 2025, ainsi que du 1er au 4 janvier 2026.

Ce brunch mettra à l'honneur des produits de saison et des mets typiques de cette période festive.

Ce moment unique sera l'occasion de savourer des plats inspirés par l'esprit de Noël et du Nouvel An, tout en restant fidèle à la créativité qui fait la renommée de June. Une expérience culinaire chaleureuse et mémorable, idéale pour partager un repas en famille ou entre amis.

Un lieu de convivialité en perpétuelle évolution

June Café-Cantine est avant tout un lieu de vie, un espace convivial où les clients se retrouvent pour partager un repas, mais aussi des moments d'échange et de plaisir.

La cantine mise sur une atmosphère décontractée, avec des plats qui évoluent au rythme des saisons, sans jamais perdre de vue la mission de proposer une expérience culinaire authentique, enrichie par des influences diverses et des produits de qualité.



Le futur de June : de grandes ambitions et des projets à foison

Si ce changement de carte marque une évolution de l'offre, Morgane Faure et son équipe nourrissent de grandes ambitions pour l'avenir.

June propose déjà à la vente des produits emblématiques tels que granolas et confitures.

Chaque année, la marque s'associe à un artiste rochelais différent pour concevoir et proposer des T-shirts. L'équipe propose aussi aux clients ses tasses espressos chinées ici et là et qui portent la "patte" June.

Morgane Faure souhaite renforcer la position de June comme le lieu incontournable du brunch à La Rochelle, tout en attirant une clientèle plus large grâce à une offre diversifiée. À terme, l'équipe souhaite ouvrir une seconde adresse ou développer une offre traiteur centrée sur le brunch.

Mais pour le moment, l'accent reste mis sur l'enrichissement de l'offre et l'amélioration continue de la qualité des plats.



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 : 10h - 15h ;
- Mardi : Fermé ;
- Mercredi : Fermé ;
- Jeudi : 9h - 15h ;
- Vendredi : 9h - 15h ;
- Samedi : 10h - 15h ;
- Dimanche : 10h - 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/>