LE GUIDE DU VILLAGE SAINT-MARTIN 2018/2019

édito

▶ CETTE TROISIÈME ÉDITION DU GUIDE DU VILLAGE SAINT-MARTIN PREND DE L'AMPLEUR AVEC 50 ADRESSES SÉLECTIONNÉES AMOUREUSEMENT POUR METTRE EN AVANT LE MEILLEUR DU CŒUR DU X^{E} ARRONDISSEMENT PARISIEN. TROIS ARTISTES REPRÉSENTÉS PAR L'AGENCE ILLUSTRISSIMO SE SONT ATTELÉS À RETRANSCRIRE L'ESPRIT ET LES COULEURS DE CE QUARTIER. PLUS DE LA MOITIÉ DE CETTE ÉDITION EST COMPOSÉE DE NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS INSTALLÉS DEPUIS 2017 QUI TRANSFORMENT LA RUE DU CHÂTEAU D'EAU. CE GUIDE BILINGUE EST DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE (DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES) CHEZ NOS 50 PARTENAIRES, MAIS ÉGALEMENT DANS PLUSIEURS LIBRAIRIES, HÔTELS ET AIRBNB DU QUARTIER. IL EST LE COMPLÉMENT INDISPENSABLE DU JOURNAL DU VILLAGE SAINT-MARTIN, UN TRIMESTRIEL QUI L'ACCOMPAGNE AU RYTHME DES SAISONS. BONNE BALADE !

This third edition of the Guide du Village Saint-Martin continues to grow and now features 50 businesses we love, highlighting the best at the heart of the 10th arrondissement. Three artists, from the agency Illustrissimo, have taken on the challenge of capturing the soul of this colourful neighbourhood. Over half of the businesses recommended here have established themselves since 2017, playing an active role in transforming the Rue du Château d'Eau. This guide is fully bilingual and publicly available all year around (while stocks last) at all of the 50 featured locations, as well as at a number of local bookshops, hotels and airbnbs. An indispensable addition to the Journal du Village Saint Martin, a quarterly newspaper for all seasons. Happy Travels!

MICHEL LAGARDE

l'équipe

SÉVERINE ASSOUS

Elle fait partie des étoiles de l'agence Illustrissimo. Son écriture se renouvelle en permanence, et capte au plus près les tendances et les humeurs du Village. Partie à la découverte des commerces de la rue du Château d'Eau, elle a su trouver le ton juste et donner de la joie et de la bonne humeur avec une palette de couleurs qui illumine chaque parcelle d'une rue en pleine ébullition.

One of the rising stars of the agency Illustrissimo. Constantly renewing her approach, she captures the patterns and moods of the Village. She set off to explore the local businesses situated in Rue du Château d'eau and she found the right tone to depict the enjoyable and fun atmosphere using a colourful palette which illuminates every part of such a vibrant street.

ANTONY HUCHETTE

Antony a longtemps vécu à New York, et ce n'est pas un hasard si un petit air de Brooklyn souffle sur ses images du canal Saint-Martin. Il paraissait logique de lui confier les illustrations de la première partie du guide. Il a pris le temps d'observer, au fil de l'eau, de flâner quelques jours aux terrasses de café avec son carnet de croquis, et de restituer l'atmosphère si chère aux promeneurs des abords du Canal.

Antony has lived in New York for quite a while and it's no coincidence that a little flavour of Brooklyn is evident in his portrayal of the Canal Saint-Martin, thus it seemed sensible enough to let him illustrate the first part of the Guide. He took his time to study the area, going with the fbw, wandering around, sitting at the terraces of cafés with his sketchbook, and finally recreating the atmosphere cherished by those familiar with walking along the Canal.

l'équipe

CHARLOTTE MOLAS

Cette illustratrice s'est occupée de la première édition du guide en 2016. Devant le succès rencontré auprès de l'ensemble des partenaires, il était tentant de lui renouveler notre confiance en lui confiant les illustrations du marché Saint-Martin et des commerces de la porte Saint-Martin. Son style délicat fait de nouveau mouche!

This illustrator was in charge of the first edition of this Guide back in 2016. It received such a warm welcome among our local partners that it was natural to continue to develop this further, entrusting her with the depiction of Marché Saint-Martin and the local businesses situated Porte Saint-Martin.

ACMÉ PARIS

Caroline Aufort et Élodie Mandray forment le duo de choc du très chic Studio Acmé. Elles sont les artisanes du Guide et du Journal du Village Saint-Martin. On peut toujours compter sur elles pour apporter une touche d'élégance, d'humour et de modernité pour la confection de cette troisième édition. Un travail de haute couture pour un guide sur mesure.

Caroline Aufort and Élodie Mandray are the dynamic duo behind the colourful Studio Acmé. They are the creators of both this Guide and the Village Saint-Martin newspaper. You can count on their elegance, humour and modernity in the making of this third edition. This bespoke Guide is pretty much their masterstroke.

l'équipe

VINCENT VIDAL

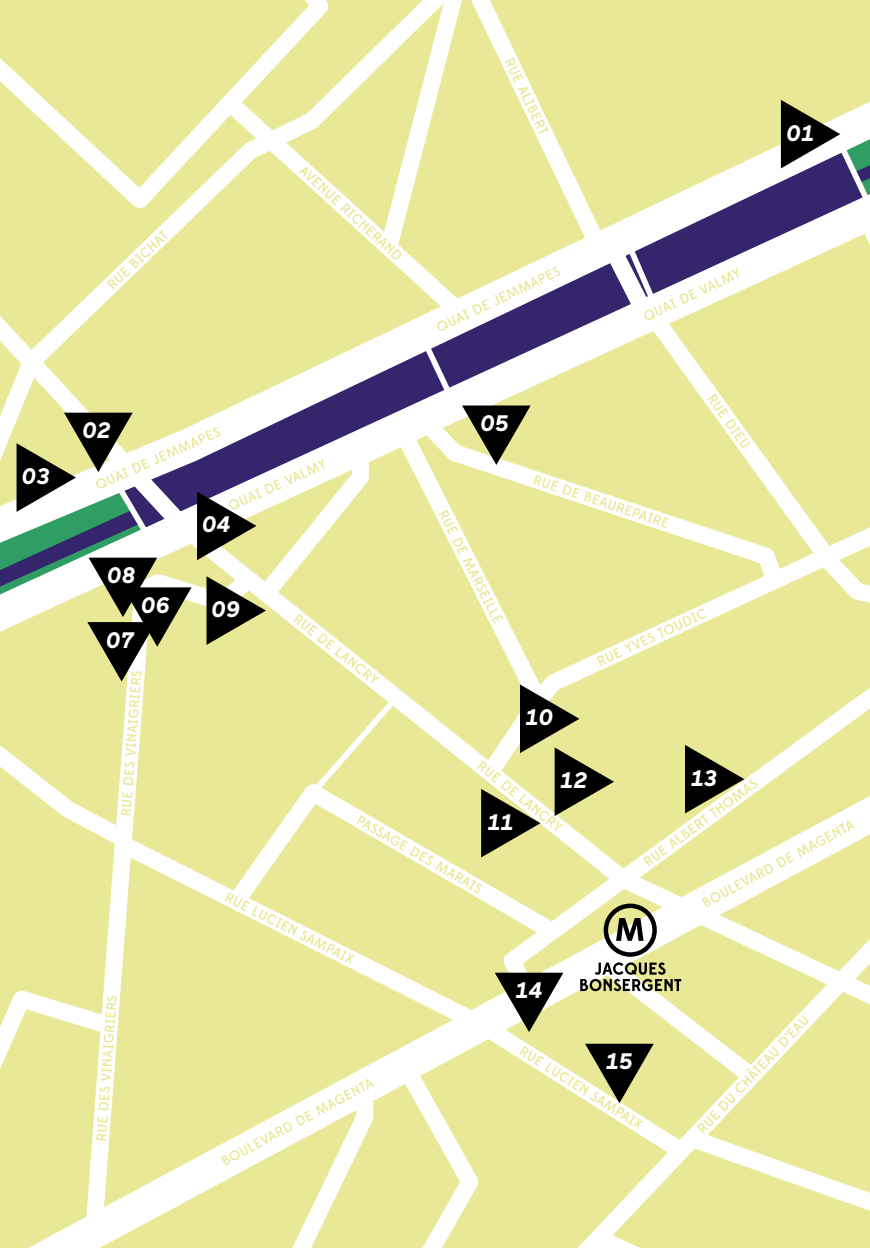
Vincent habite le Village depuis plus de 25 ans. Il fait preuve d'un réel appétit pour la nouveauté et connaît l'histoire de son quartier par cœur. Toujours à l'affût des petites anecdotes qui donnent de la saveur à ses papiers, cet auteur et journaliste toujours en alerte reste à l'écoute des battements de coeur du X^e^. Responsable des pages Vie de quartier, il est devenu le reporter attitré du Journal du Village Saint-Martin.

Vincent has been living in the Village for more than 25 years. He has developed a healthy appetite for local news and knows the area's history by heart. Always on the lookout for good stories to add flavour to his writings, this inquisitive writer has his hand on the pulse of the 10th. Head of the Neighbourhood Life section, he is now the official reporter of the Village Saint-Martin newspaper.

MICHEL LAGARDE

L'agent des illustrateurs de ce guide est également l'éditeur, le responsable de la galerie Treize-dix, et l'inventeur du label du Village Saint-Martin! Sa balade quotidienne démarre souvent au bord du Canal et se poursuit jusqu'à la porte de son bureau, près de celle de Saint-Martin. L'inspiration de la journée se trouve le plus souvent là où il ne l'attend pas: au coin d'une rue, d'un comptoir, ou à une terrasse de café. L'accueil du Guide et du Journal du Village est à la source de ses petits bonheurs du quotidien.

To the illustrators of this guide, not only is he the art agent of the Galerie Treize-Dix, as well as its publisher and manager, but most importantly Michel is the creator of the very concept of Village Saint-Martin! His daily walks take him all along the Canal until he reaches the doorstep of his office, right by Porte Saint-Martin. He often finds daily inspiration where he least expects it, around the corner of a street, or while quietly sitting at the terrace of a café. The renewed interest in the Village's Guide and newspaper brings Michel many happy moments on a daily basis.


01
02
03
04
05
06
07
08
09
10
11
12
13
14
15
RUE ALIBERT
AVENUE RICHERAND
RUE BICHAT
QUAI DE JEMMAPES
QUAI DE VALMY
RUE DIEU
RUE DE BEAUREPAIRE
RUE DE MARSEILLE
RUE YVES TOUDIC
RUE DE LANCRY
RUE DES VINAIGRIERS
RUE ALBERT THOMAS
PASSAGE DES MARAIS
BOULEVARD DE MAGENTA
RUE LUCIEN SAMPAIX
JACQUES BONSERGENT
RUE DU CHÂTEAU D'EAU

coté Canal Saint-Martin

01 ▶	***La Passerelle***	p012
02 ▼	***Hôtel du Nord***	p016
03 ▶	***Apéro Saint-Martin***	p018
04 ▶	***Artazart***	p022
05 ▼	***R Végétal***	p026
06 ▼	***Sol Semilla***	p028
07 ▼	***Kann Concept Store***	p030
08 ▼	***Le Bourgogne***	p032
09 ▶	***Le Parti du thé***	p034
10 ▶	***Macon & Lesquoy***	p038
11 ▶	***La Crémerie***	p042
12 ▶	***Lancryer***	p046
13 ▶	***Leaf-shop végétal***	p050
14 ▼	***O'Fleurs de Magenta***	p054
15 ▼	***La Bibimerie***	p056

La Passerelle

« Tout est présent à cette adresse “éthique –éco–design” pour faire et se faire de beaux cadeaux. »

Au cœur du Village depuis 2014.
On est toujours plus fort à deux! Cécile et Sven, couple à la vie comme au Village ont souhaité ouvrir un lieu qui leur ressemble, où les influences du design nordique de Sven y côtoient le Made in France déniché par Cécile. Les corners, accessoires de mode, home déco, arts de la table, livres & papeterie, petite enfance de ce concept-store «éco-friendly» se marient avec harmonie. Écharpes, chapeaux, lunettes de soleil, montres, bijoux, sacs, coussins, petit mobilier et luminaires… tout est présent à cette adresse «éthique–éco–design» pour faire et se faire des cadeaux. Au fond du magasin, se trouve The Art Café, «un lieu calme et un peu caché pour s'y retrouver ou travailler, comme à la maison, la lumière du jardin voisin en plus», précise Cécile. Au menu: boissons chaudes ou froides bio, gâteaux et wifi gratuit. L'espace café aux meubles vintage chinés accueille également chaque mois une nouvelle expo.

48 bis, quai de Jemmapes 75010 Paris
+33 (0)1 42 00 09 59 / www.lapasserelle-conceptstore.com
mardi – dimanche (et jours fériés): 11h – 19h30

La Passerelle

At the heart of the Village since 2014.
We're stronger together! Cécile and Sven live and work together in the Village and wanted to open a store catering to their specific tastes. One that combined Sven's favourite Nordic designs and Cécile's Made in France discoveries. The resulting concept-store provides eco-friendly lifestyle products, fashion accessories, home decoration, young children's corner, books and stationery. Beautiful scarves, hats, sunglasses, watches, jewellry, furniture and light fixtures... This "ethical-eco-design" shop has everything you need to find very unique gifts. At the back, you'll find The Art Café, "a hidden and peaceful gem in which to have drinks or catch up on work, making you feel at home with a nice view onto the garden next door," Cécile adds. The menu includes organic hot and cold beverages and pastries. Free WiFi access is available for customers. The café corner welcomes a new exhibition each month, blending in with its vintage décor.

« This "ethical-eco-design" shop has everything you need to find very unique gifts. »

CAFÉ
OPEN

Hôtel du Nord

Au cœur du Village depuis 2013.
On ne présente plus l'Hôtel du Nord tant le film éponyme est aujourd'hui un classique du cinéma. Sa célèbre façade est même classée aux Monuments historiques. « Les anciennes chambres sont désormais des habitations, mais nous caressons le doux rêve de redevenir à nouveau un hôtel », évoque Guillaume Manikowski, propriétaire du lieu avec Stéphane Delacourcelle. Ces deux restaurateurs passionnés ont fait de ce bar-restaurant une adresse mythique pour boire un verre ou découvrir la cuisine traditionnelle et moderne du chef Benjamin Mathieu.

« Une adresse magique et nostalgique avec une carte traditionnelle et moderne. »

At the heart of the Village since 2013.
Since it appeared in the eponymous movie classic by Marcel Carné, Hôtel du Nord doesn't really need an introduction anymore. Its façade is even listed as a historic landmark. "The old guest rooms are now separate dwellings but we're hoping to revive its former glory and turn it back into a hôtel," says first fbor restaurant co-owner Guillaume Manikowski. Together with his partner, Stéphane Delacourcelle, he has turned it into one of the hot spots of the Village. It's a magical place to have drinks and try Benjamin Mathieu's homely, authentic food.

102, quai de Jemmapes 75010 Paris
+33 (0)1 40 40 78 78 / www.hoteldunord-paris.com
lundi – dimanche : 10h30 – 01h30.

HOTEL DU NORD
CAFE RESTAURANT

Apéro Saint-Martin

Au cœur du Village depuis 2017.
L'apéro, une tradition qui veut que les choses se fassent simplement, sans chichi, ici avec des assiettes chinées et dépareillées. C'est l'esprit d'Apéro Saint-Martin et de ses concepteurs, trois enfants du marketing et de la com. Hadrien veut faire autre chose, en parle à son beau-frère Mathieu puis à un ami, Jacques-Marie. Trois passionnés du « bien manger » proposant des produits avec une âme, 100% français, venant directement des producteurs. Sardines de Marseille, charcuterie de Lacaune, cornichons de la Maison Marc, authentique SoccaChips ou produits corses d'A Paesana. Pour ses planches et tartines, Apéro Saint-Martin propose des spécialités régionales élaborées par son chef en fonction des saisons et des légumes du mois, des « formats apéro mais copieux », précise Hadrien. Même envie hexagonale pour les breuvages avec, en plus des vins naturels ou bio, des boissons parfois délaissées : ratafia, cognac, calvados, bières de Chablis ou la Saint-Wandrille, unique bière d'abbaye française, livrée par des moines en soutane. Ici, même le cola vient du Jura ! Un lieu généreux qui ressemble à ses fondateurs.

« La tradition de l'apéro à la française, sur place ou les pieds dans l'eau du Canal. »

104, Quai de Jemmapes 75010 Paris.
+33 (0)9 81 99 98 88 / www.aperosaintmartin.fr
mardi – mercredi – vendredi : 12h – 02h, jeudi : 17h – 02h,
samedi : 15h – 02h et dimanche : 12h – minuit.

« The classic French "Apéro", to have here or to take by the Canal. »

At the heart of the Village since 2017.
"L'apéro", the longstanding tradition of simple foods and effortless nibbles, served here in mix-match vintage plates. That's the spirit that Apéro Saint-Martin wish to embody. Behind the scenes, three marketing and communication runaways. Hadrien wanted something new, got Mathieu his brother-in-law hooked and then told Jacques-Marie about it all. The three of them are passionate about "eating well", their products have a real soul, are all 'Made in France' and come straight from local producers. Sardines from Marseille, cold cuts from Lacaune, pickles from Maison Mars, the authentic SoccaChips crisps, Corsican delicacies from A Paesana. Apéro Saint-Martin's chef garnishs its mixed plates and toasts with regional specialties, according to the season and the best veggies available and provide you with "a heartier version of an apéro" Hadrien points out. A similar French new wave regarding the beverages, choosing low-intervention organic and biodynamic wines and revisiting some forgotten drinks such as ratafia, cognac, calvados, beers from Chablis or Saint-Wandrille (a unique kind of abbey beer, still delivered by monks wearing the cassock). Even your cola is from Jura! A very hospitable nook, just like its founders.

CAVIAR DE TOMATE
CHUTNEY
VIN
COCHON
VIN BLANC
TERRINE
POISSON
PUNK
CONFIT D'OIGNONS

PASTIS
PORC
CAMEMBERT
SARDINES
PÂTÉ
TERRINE

Artazart

Au cœur du Village depuis 2000.
Visible de l'Hôtel du Nord, de l'autre côté du Canal, une énigmatique façade végétalisée de couleur rouge-orangé abrite Artazart. Une librairie-galerie hors du commun, spécialisée dans la photographie, l'illustration et le design graphique, sans oublier le jardinage et la cuisine que nos amis libraires aiment tant. Artazart possède également un bel espace de livres illustrés pour enfants, grands et petits, ainsi qu'un éventail d'illustrations originales liées aux expositions organisées, d'Antoine Meurant à Léa Maupetit. Librairie de l'image et du beau, Artazart est également un concept store où les deux fondateurs, Carl Huguenin et Jérôme Fournel, proposent tout simplement ce qu'ils aiment : Camera obscura, lampes Gras, papeterie ou couteaux pour pique-niquer en été sur le bord du Canal. Le butin de Mesrine, soit disant caché par sa maîtresse dans les anciens locaux, a été remplacé par le miel créatif de cette ruche qui bourdonne sept jours sur sept de lancements et de vernissages multiples.

« LA librairie de la photographie, du design graphique, de l'illustration. »

83, Quai de Valmy 75010 Paris
+33 (0)1 40 40 24 00 / www.artazart.com
lundi – vendredi : 10h30 – 19h30
samedi : 11h – 19h30 et dimanche : 13h – 19h30

« The specialist bookstore / gallery for photography, graphic design and illustration. »

At the heart of the Village since 2000.
With its alluring orange-red façade, punctuated by plants, you can spot it all the way from Hôtel du Nord, across the Canal. Artazart is a bookshop like no other, dedicated to photography, illustration, graphic design, trending cooking and gardening crazes. A corner is also dedicated to beautiful illustrated books for children, big and small, as well as original artwork by recently exhibited illustrators such as Antoine Meurant and Léa Maupetit. A bookshop of Images and Beauty, this concept store offers objects its two founders - Carl Huguenin and Jérôme Fournel - have simply fallen in love with: camera obscura, Gras lamps, stationery and a selection of handy knives for your picnics along the Canal. Mesrine's booty - supposedly hidden by his Mistress in the premises - has long been replaced by the creative buzz produced in this hive, buzzing 7 days a week with events and exhibition openings.

ARTAZART DE

SIGNBOOKSTORE

R Végétal

Au cœur du Village depuis 2006.
Optimiser le potentiel naturel de vos cheveux avec des produits bio et naturels issus du végétal et faire de votre passage un véritable moment de détente et de relaxation, tel est le concept de R Végétal. Un lieu singulier et beau où une équipe de coiffeurs stylistes / coloristes saura répondre à vos attentes dans le respect du cheveu et de la nature. Coloration végétale (henné et plantes tinctoriales) agissant comme une lasure sur les cheveux blancs, balayage à l'argile, coupe durable ou coiffage naturel (entre friction et coiffants végétaux). À découvrir !

« Tout y est réuni pour vivre une expérience capillaire végan, moderne et joyeuse. »

At the heart of the Village since 2006.
For a truly relaxing experience, R Végétal reveals the natural beauty of your hair using only natural and organic plant-based products. A team of hair colorists and stylists will welcome you into a unique and beautiful settings, catering to your every needs, caring for you hair and the planet. Herbal hair coloring (henna and dye plants) giving a rich finish to white hair, clay highlights, sustainable haircut or natural styling (using a combination of friction tonic and plant-based styling products). Why not give it a try?

36, rue Beaurepaire 75010 Paris
+33 (0)1 42 06 80 04 / www.rvegetal.fr
mardi – vendredi : 10h – 19h
jeudi : 10h – 20h30

Sol Semilla

Au cœur du Village depuis 2007.
Dans une petite salle chaleureuse à quelques mètres du Canal, Sol Semilla propose une cuisine unique et savoureuse : 100% végétarienne, bio, sans gluten ni sucres raffinés. Les plats sont réalisés à base de fruits et légumes de saison, assaisonnés de superaliments (présents aussi dans différentes boissons maison) provenant de la filière de Sol Semilla et également vendus sur place. Des aliments originels issus de semences natives et d'écosystèmes préservés, tels que le cacao cru sous forme de fèves, pâte, beurre ou poudre, la maca, la spiruline, l'acérola et tant d'autres.

« Un restaurant et des superaliments, et l'art de manger végétarien et sainement prend tout son sens. »

At the heart of the Village since 2007.
Nestled in a cosy space only meters away from the Canal, Sol Semilla developed a unique and tasty cuisine: entirely vegetarian, organic, free from gluten and refined sugars. Dishes draw on seasonal fruits and vegetables, enhanced with superfood toppings (which also find their way into homemade beverages) grown under Sol Semilla's care and available for purchase. Grown from native seed varieties originating from preserved ecosystems, raw cocoa beans, paste, butter and powder, maca, spirulina, acerola and many more bring you closer to the roots of our original diet.

23, rue des Vinaigriers 75010 Paris
+33 (0)1 42 01 03 44 / www.sol-semilla.fr
la boutique : le lundi : 12h – 19h , mardi au dimanche : 12h – 23h
le restaurant : mardi – dimanche : 12h – 16h / 19h – 22h

Kann Concept Store

Au cœur du Village depuis 2010.
Tout commence très jeune dans l'esprit d'Houssam Kanaan dont le père fonde, en 1958, l'atelier d'ébénisterie familial « à vingt minutes de Beyrouth », précise-t-il. Arrivé en France, Houssam donne naissance (en 2010) à Kann, sa maison d'édition de mobilier, puis à Kann Concept Store. Une boutique où il expose le travail de designers qu'il défend, et ses créations toujours fabriquées au Liban. Des créations inspirées des années 50 et du mobilier scandinave et dont le bois reste le matériau de prédilection.

« Houssam expose le travail de designers qu'il défend, et ses créations, toujours fabriquées au Liban. »

At the heart of the Village since 2010.
It all started when Houssam Kanaan was a child in Lebanon, fascinated by his father's skills in the family-owned furniture workshop, created in 1958 "just 20 minutes from Beyrouth". When Houssam arrived in France, back in 2010, he started the furniture company Kann, later opening the Kann Concept Store. There he distributes and showcases work he is passionate for as well as his own creations, all made in Lebanon. Ruled by clean lines crafted in wood, the products draw inspiration from classic Scandinavian furniture of the 1950s.

28, rue des Vinaigriers 75010 Paris
+ 33 (0)9 53 40 86 98 / www.kanndesign.com
mardi – vendredi : 10h30 – 13h / 14h – 19h
samedi : 13h – 19h

Le Bourgogne

Au cœur du Village depuis sa reprise en 1973. Ce sont les grands-parents de Céline Pierquin – à la tête du restaurant depuis 2003 – qui s'installent, en 1948, dans cette ancienne pension de famille née en 1850. Maurice, le père de Céline, véritable personnage du X^e^, gèrera l'affaire de 1973 à 2002. Depuis les années 50, le décor n'a pas changé : lumières tamisées, nappes vichy rouge et blanc, ardoises annonçant les menus ; l'accueil non plus, toujours chaleureux et familial. La carte, elle, varie tous les jours : andouillette, tartare coupé au couteau, fondue savoyarde ou tartiflette, pavé de rumsteak, desserts maison. Et du côté de la « douloureuse », aucune mauvaise surprise, un menu entrée, plat et dessert coûte souvent le prix d'un plat unique ailleurs !

« Chez Maurice et Céline, c'est aussi l'âme du Canal et du Village Saint-Martin. »

At the heart of the Village since its takeover in 1973. It all dates back to Céline Pierquin's grandparents – managing the restaurant since 2003 – who relocated to this old guest house established in 1850. Maurice, Céline's father, a true character of the 10th, operated the family business from 1973 to 2002. Nothing has moved since the 50s: soft lighting, gingham tablecloths, slate boards with handwritten menu. And they welcome you with the same warmth. The menu changes each day: andouillette, knife-cut steak tartare, Savoyard fondue, tartiflette, rump steak pieces, homemade desserts. You'll also get a really good deal, a three-course meal often amounting to the price of a main course anywhere else!

26, rue des Vinaigriers 75010 Paris
+33 (0)1 46 07 07 91 / www.restaurantlebourgogneparis.fr
lundi – vendredi : 11h45 – 01h, samedi : 15h – 01h
dimanche : 15h – 01h (à partir du mois d'avril)

Entrée
Oeuf cocotte
Plats
Pavé de
Maurice

Le Parti du thé

Au cœur du Village depuis 2018.
Acheteur durant 5 ans d'objets publicitaires en Chine, Pierre Lebrun se dit qu'il y a peut-être mieux à faire dans l'empire du Milieu. Ce sera finalement du thé qu'il importera. Créé en 2005, Le Parti du thé est devenu une référence du thé haut de gamme, proposant 300 références vendues au poids. Des grands crus de Chine mais aussi d'Inde, du Japon, de Taïwan et de Thaïlande, du Rwanda ou du Sri Lanka. Voyageur, découvreur de saveurs et de senteurs, Pierre est également créateur de nombreux mélanges parfumés, comme les thés Victor et Lucien, hommages à ses deux garçons. Un « designer du goût » préparant régulièrement de subtils mélanges pour de grands noms de la gastronomie et de grandes enseignes. Mais attention, le thé doit rester accessible et Pierre Lebrun est le premier à souhaiter faire découvrir l'art du thé sans prise de « thête » ! Après une première boutique rue Faidherbe, il vient de rejoindre le Village. Il y propose également des accessoires du monde entier : boîtes, théières, tasses…

« L'art du thé haut de gamme dans un espace zen et accueillant. »

65, rue de Lancry 75010 Paris
+33 (0)1 42 00 96 38 / www.lepartiduthe.com
lundi – vendredi : 10h – 14h / 15h – 19h30
samedi : 10h30 – 19h30

« Tea as an art form, in a welcoming Zen space. »

At the heart of the Village since 2018.
A professional buyer targeting advertising material in China, Pierre Lebrun thought that better trades could be made with the Middle Kingdom. He settled on tea trading. Established in 2005, Le Parti du Thé became a reference for high-end tea, developing an offering of more than 300 variations, sold by weight. His Grands Crus come from China but also India, Japan, Taïwan, Thaïland, Rwanda and Sri Lanka. Pierre is an adventurer and goes to long length to bring back custom blends, such as the blend Victor and Lucien, dedicated to his two boys. He is often called a "tasteful designer" by renowned gastronomy experts and retailers. Pierre Lebrun believes tea should remain affordable and hopes to allow you to discover the Art of Tea in an easy-going way. Following a first venue Rue Faidherbe, Pierre just recently joined the Village. Here, you will also find accessories from around the world: tea boxes, teapots and cups...

Macon & Lesquoy

Au cœur du Village depuis 2017.
Créatrices, Marie Macon et Anne-Laure Lesquoy réinventent la belle décoration, dessinant de sublimes broches et écussons brodés à la main s'inspirant de la précision et la qualité des écussons militaires. Certaines pièces collector sont en éditions limitées, comme les trois broches réalisées en partenariat avec Romain Duris. Des bijoux qui peuvent également réparer et customiser les vêtements usés ou tachés que vous aimez et ainsi leur donner une nouvelle vie. Macon&Lesquoy dessine également de la maroquinerie sur laquelle les clients peuvent placer les broderies M&L de leur choix et des foulards reprenant des esquisses des collections. Filles respectivement d'un antiquaire et d'un astrophysicien, Marie et Anne-Laure décident, en 2009, de créer « quelque chose d'utile qui deviendrait précieux ». Le résultat est là, dans une ancienne ferronnerie, fermée depuis trente ans. C'est ici qu'elles ont souhaité installer leur show room boutique, magnifique et accueillante.

« Macon & Lesquoy ou l'envie de créer quelque chose d'utile qui deviendrait précieux. »

37, rue Yves Toudic 75010 Paris
+33 (0)9 53 92 89 70 / www.maconetlesquoy.com
lundi : 14h30 – 19h30 / mardi – jeudi : 11h30 – 14h / 15h – 19h30
vendredi – samedi : 10h30 – 19h30

« Macon & Lesquoy turned pure practicality into an elegant accessory. »

At the heart of the Village since 2017.
The designers Marie Macon and Anne-Laure Lesquoy revamp traditional clothing adornments by creating finely embroidered jewellery and badges inspired by the skills often demonstrated in military badges. Some are collectibles and only come in limited editions, such as the three brooches sketched in collaboration with actor Romain Duris. This gorgeous jewelry also comes handy to add an extra twist when repairing your favourite piece of clothing. Macon&Lesquoy also has a small range of leather goods, which can be customised using their badges, and elegant printed scarves deriving from current collections' patterns. Meeting sometimes back in 2009, the daughters of an Antique Dealer and an Astrophysicist, Marie and Anne-Laure decided to "turn pure practicality into an elegant accessory". The resulting creations are displayed in a beautiful and welcoming showroom, reviving a space which used to be an ironworks which shutdown 30 years ago.

La Crémerie

Au cœur du Village depuis 2012.
Huit ans infirmière, quinze ans bouchère, sept ans dans le prêt-à-porter, avant une opportunité avec sa dose de chance et de hasard. Beaucoup de travail et de passion plus tard, Dominique Kintzinger-Laurent ouvre sa Crémerie lui permettant, affirme-t-elle, « de développer [sa] curiosité naturelle ». Parallèlement, un rayon charcuterie et traiteur voit le jour : soufflés aux fromages, pâtés et terrines, œuvres de son mari boucher et bien évidement une cave comprenant une soixantaine de références. L'occasion pour elle de continuer le combat de nombreux professionnels : « Tout, avec le fromage : blanc, bière, cidre, champagne ou même whisky… mais pas de rouge, son tanin tue son gout ! ». Ici, l'accueil, le conseil et l'amour du travail bien fait règnent. Dominique le fait avec un cœur gros comme ça, celui de la forme du mythique Neufchâtel. Raisons de plus pour ne pas avoir envie de changer de crémerie !

« Dominique aime partager sa passion avec beaucoup de cœur, la forme du mythique Neufchâtel.. »

41, rue de Lancry 75010 Paris
+ 33 (0)1 74 64 59 78 / facebook : la-cremerie-lancry
mardi - vendredi : 9h30 - 13h30 / 16h - 20h
samedi : 10h - 20h

« Dominique loves to share her passion. A cheesemonger with a heart as big as a Neufchâtel! »

At the heart of the Village since 2012.
After 8 years working as a nurse, 15 years as a butcher, and 7 years in the fashion industry, Dominique was met with a new opportunity. After much hard work, she opened her own dairy store, allowing her to indulge in her own “natural curiosity”. Since then, her range of delicatessen products and cold meats has flourished: cheese soufflés, pâtés and terrines assembled by her husband, a specialist butcher. A liquor section, which includes more than sixty varieties has become a vehicle to feature the works of other talented professionals: “Everything goes with cheese: white wine, beer, cider, champagne, even whisky... no red wine though - Tannin dulls your taste buds!”. Dominiques takes pride in a job well done, providing a warm welcome and is never short of great advice. A cheesemonger with a heart as big as a Neufchâtel! One more reason not to to take one's custom elsewhere (“changer de Crèmerie” as the French say)!

La crèmerie

Lancryer

« Une papeterie où vous trouverez les meilleurs produits pour écrire, dessiner ou même gribouiller ! »

Au cœur du Village depuis 2005.
Cette jolie papeterie vous propose une très riche sélection de cahiers, carnets, agendas, coloriages, accessoires et objets liés à l'écriture. Pour les bons élèves (petits et grands!) fournitures scolaires et de bureau ne sont pas oubliés. En entrant chez Lancryer, au cœur d'un quartier « toujours en mutation avec une population variée et chaleureuse, un vrai village » souligne Emmanuel, le client est pris d'une envie soudaine. Celle trop souvent délaissée dans un monde où le virtuel est omniprésent : dessiner, écrire, crayonner, griffonner, noter ou même gribouiller... Ajoutez à cela l'accueil et le conseil et vous saurez pourquoi vous retrouverez le plaisir de sentir la plume d'un stylo ou la mine d'un crayon fouler le grain d'un beau papier.

34, rue de Lancry 75010 Paris
+33 (0)1 40 03 01 04 / www.lancryer.com
lundi : 10h - 14h / 15h - 19h30
mardi - samedi : 10h - 20h

Lancryer

At the heart of the Village since 2005.
This charming stationery store offers a meticulous selection of notebooks, agendas, coloring books, accessories and writing instruments. Promising students (young and old alike) will find all their necessary school and office supplies. Entering Lancryer - a boutique nestled in "an ever-changing neighborhood, a cosmopolitan and warm-hearted village" - one awakes an inner need. The often overlooked urge to draw, write, scribble, sketch, take notes, doodle... in a world where virtual reality is ever-more pervasive. Supported by great advice and a warm welcome, you shall soon rediscover the simple pleasure of a pen or pencil running over a nice piece of paper.

« Your local stationery store, gathering the best in writing, drawing and scribbling tools! »

Lancr

yer

Leaf–shop végétal

« Un univers où de belles plantes côtoient une sélection pointue d'objets liés au végétal. »

Au cœur du Village depuis 2017.
« L'idée est née quelque part entre le jardin de ma mère et mon appartement d'étudiante à Paris, d'une envie d'associer plantes de qualité et objets singuliers. » Un concept résumé simplement par la créatrice des lieux, Axelle Duflot. Formée auprès de pépiniéristes passionnés, elle a su créer un univers où les très nombreuses plantes présentes côtoient une sélection d'objets liés au végétal : pots, céramiques, illustrations, livres et outils. Axelle privilégie les plantes en provenance directe de producteurs et de pépiniéristes indépendants sans pour autant faire exploser votre budget, bien au contraire ! Elle vous propose – en plus des ateliers de jardinage – de profiter de son espace de rempotage, histoire de mettre les mains dans la terre sans en mettre partout dans votre salon. Attentive à apporter de bons conseils, elle connaît (c'est loin d'être toujours le cas partout !) le nom de toutes les plantes qu'elle propose. Un espace urbain, cohérent et beau.

46, rue Albert Thomas 75010 Paris
+33 (0)1 83 89 83 99 / www.facebook.com/leaf.paris/
mercredi – samedi : 12h – 20h

At the heart of the Village since 2017.
"The idea was born somewhere between my mother's garden and my student accommodation in Paris, spurred by the desire to grow a collection of gorgeous plants and rare items" as Axelle Duflot puts it simply. Learning the ins and outs from passionate nursery men and women, she gave shape to a wondrous environment where the most attractive plants rub shoulders with a careful selection of plant-themed items: pots, ceramics, illustrations, books and tools. Balanced and beautiful. Axelle has assembled an extensive selection of plants, sometimes directly reaching out to local producers, without compromising your budget, quite the contrary! When she doesn't teach workshops, Axelle allows you to make use of her studio for your repotting sessions. That way you'll get your hands dirty without making a mess in your living room. She knows all her offsprings by their names (a rare enough fact!) and will always make sure you leave with a handful of useful tips.

«A world where the most attractive plants rub shoulders with a careful selection of plant-themed items.»

O'Fleurs de Magenta

Au cœur du Village depuis 2017.
Florence et son équipe accueillent chaque jour de la semaine tous les amoureux de belles couleurs florales et de verdure. Pour notre plus grand plaisir, nombreuses sont les plantes décoratives et aromatiques, les cactées (petites ou grandes) et bien évidemment les fleurs coupées. Toute cette végétation habille l'angle du boulevard Magenta et plusieurs mètres de la rue Lucien Sampaix, un choix des plus larges pour embellir vos intérieurs, terrasses ou balcons. Et pour vous y aider, vases, pots et terre sont également présents.

« Artisan fleuriste depuis fort longtemps ! »

At the heart of the Village since 2017.
Florence and her team welcome all plant lovers, 7 days a week. To our delight, she brought together a myriad of decorative and aromatic plants, cacti (small and large) and beautiful cut flowers. Thanks to her, the corner of Boulevard Magenta and Rue Lucien Sampaix is coated in luscious greenery. The selection is broad and you'll find everything to brighten up your interiors, terrasses and balcony. Flower pots, vases and soil mixes are also available.

29 bis, boulevard Magenta 75010 Paris
+33 (0)1 40 36 15 87
lundi - vendredi : 9h - 20h30, samedi : 8h30 - 20h30
dimanche : 9h - 20h

O' Fleurs

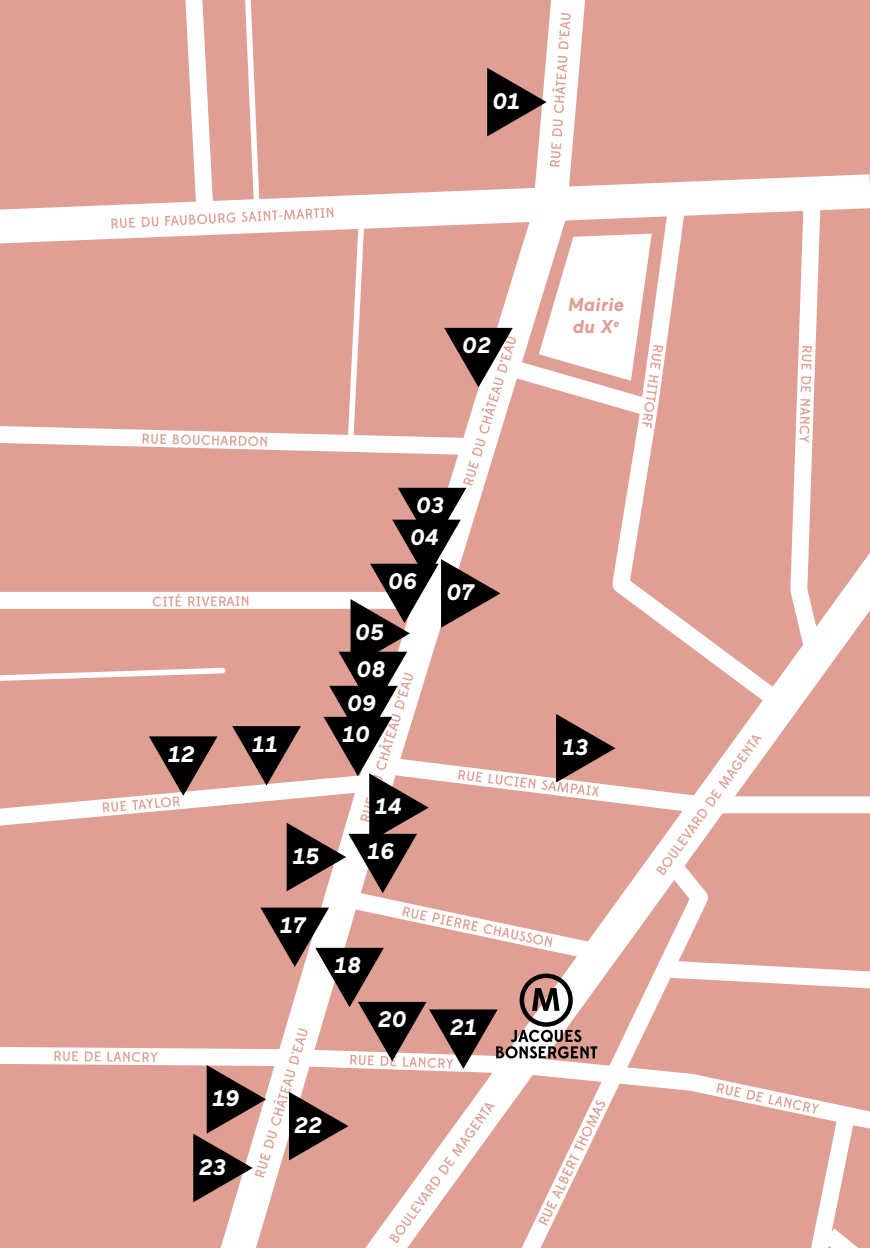
La Bibimerie

Au cœur du Village depuis 2017.
Olivier Guez a le «partage culinaire» comme ADN. Après plusieurs voyages en Corée et de nombreuses formations et découvertes sur place, il décide de se lancer dans l'aventure. Trois ans et demi plus tard, Olivier ouvre – enfin – sa Bibimerie, une cantine coréenne où vous pourrez découvrir une sélection de Bibimbaps, le plat national, à base de riz blanc et de légumes. S'y ajoutent: du poulet mijoté, du bœuf effiloché, de l'omelette «roulée», du tartare de saumon ou du tofu frit... Incontournable, sur place ou à emporter.

«Olivier a le "partage culinaire" comme ADN, le Bibimbaps comme passion.»

At the heart of the Village since 2017.
Olivier has "culinary conviviality" written into his DNA. Following several trips to Korea, numerous findings and going through many trainings, he decided to launch the follow-up of his adventures. 3 years ½ later, Olivier finally opens his own Bibimerie, a Korean canteen where you can discover a number of variations on the theme of the Bibimpaps, the national dish, mixing white rice and assorted vegetables. Toppings vary: simmered chicken, pulled beef, rolled omelette, salmon tartar or fried tofu... Not to be missed, eat in or take away.

1, rue Lucien Sampaix 75010 Paris
+33 (0)1 42 85 29 12 / www.labibimerie.com
mardi – samedi : 12h30 – 15h30 / 19h30 – 22h30


01
RUE DU CHÂTEAU D'EAU
RUE DU FAUBOURG SAINT-MARTIN
Mairie du Xe
02
RUE THIONVILLE
RUE DE NANCY
RUE BOUCHARDON
03
04
06
07
CITÉ RIVERAIN
05
08
09
10
11
12
13
RUE LUCIEN SAMPAIX
RUE TAYLOR
14
15
16
BOULEVARD DE MAGENTA
RUE PIERRE CHAUSSON
17
18
20
21
M
JACQUES BONSERGENT
RUE DE LANCRY
RUE DE LANCRY
RUE DE LANCRY
19
22
23
BOULEVARD DE MAGENTA
RUE ALBERT THOMAS

coté Château d'Eau

▶ *Mairie / Numéros utiles* p060
01 ▶ *Tholoniat / Baisers sucrés* p064
02 ▼ *Adelaïde Avril* p068
03 ▼ *Cultures Caves* p070
04 ▼ *Univers BD* p072
05 ▶ *Chiche* p074
06 ▼ *Jicqy* p078
07 ▶ *L'Arbre enchanté* p080
08 ▼ *Centre 5* p084
09 ▼ *O/HP/E* p086
10 ▼ *Yumi* p088
11 ▼ *Galerie Treize-dix* p090
12 ▼ *Fifi la praline* p092
13 ▶ *Holybelly* p094
14 ▶ *AsByAS* p098
15 ▶ *Le Petit Nicoli* p102
16 ▼ *Mamamushi* p106
17 ▼ *Galerie Miranda* p108
18 ▼ *H24* p110
19 ▶ *Impatience* p112
20 ▼ *FINE* p116
21 ▼ *Cérido* p118
22 ▶ *Concept Store CUB* p120
23 ▶ *La Trésorerie* p124

services municipaux & numéros utiles

Mairie du Xe
72, rue du Faubourg Saint-Martin
+33 (0)1 53 72 10 10 / www.mairie10.paris.fr

Tribunal d'instance du Xe
72, rue du Faubourg Saint-Martin / +33 (0)1 40 40 40 70

Commissariat central
26, rue Louis Blanc / 24h/24 et 7j/7
+33 (0)1 53 19 43 10

Service d'accueil, de recherche et d'investigation judiciaire
14, rue de Nancy / 24h/24 et 7j/7
+33 (0)1 48 03 89 00

Caserne Sapeurs Pompiers Château d'Eau
50, rue du Château d'Eau / +33 (0)1 40 03 98 28

Caserne Sapeurs Pompiers Château-Landon
188, quai de Valmy / +33 (0)1 53 35 24 28

Poste / Centre de distribution du Xe
2, square Alban Satragne / +33 (0)1 48 01 45 00

Hôpital Saint-Louis
1, avenue Claude Vellefaux / +33 (0)1 42 49 49 49

Hôpital Fernand-Widal / Centre anti-poison
200, rue du Faubourg Saint-Denis / +33 (0)1 40 05 45 45

Centre Jean Verdier
11, rue de Lancry / +33 (0)1 42 03 00 47
www.crl10.net

Conservatoire Municipal du Xe Hector Berlioz
6, rue Pierre Bullet / +33 (0)1 42 38 33 77
www.conservatoirehectorberliozparis10.fr

SAPEVRS POMPIERS
GIMAEX

MAIRIE DU 10e ARRONDISSEMENT
PASSEPORT

ÉTAT
CIVIL

Tholoniat / Baisers sucrés

Au cœur du Village depuis 2017.
La maison Tholoniat a toujours su combler de bonheur les gourmands et les gourmets et ce, depuis 80 ans ! Meilleur ouvrier de France en 1952, il accueille des clients prestigieux comme les deux Auriol, (Vincent, le Président de la République et Jacqueline, l'aviatrice), le Président Truman, Yves Saint Laurent ou Yvonne de Gaulle qui n'hésitait pas à faire stopper la DS présidentielle pour s'offrir le mythique Semifreddo, toujours présent aujourd'hui. En 2013, Kévin Bézier – qui a œuvré au Georges V, chez Lenôtre et comme professeur à l'école du Ritz-Escofier – fonde Baisers Sucrés avec Gnagalé, son épouse également pâtissière. Un service de pâtisseries à destination de professionnels tels Potel et Chabot ou Raynier Marchetti. En 2017, le couple reprend Tholoniat, y ajoutant de nombreuses touches personnelles, de nouvelles créations, développant le chocolat – autre cœur de leur métier – mais surtout redonnant du prestige à cette grande maison.

«Kévin et Gnagalé Bézier redonnent du prestige à Tholoniat pour ses 80 ans.»

47, rue du Château d'Eau
01 42 39 93 12 / www.baiserssucres.com
mardi - samedi : 8h - 20h
dimanche : 8h - 14h

« Kévin et Gnagalé Bézier bring Tholoniat's prestige alive as it turns 80. »

At the heart of the Village since 2017.
For the last 80 years, Maison Tholoniat has fulfilled the appetite of the great gourmands and connoisseurs! Crowned Meilleur Ouvrier de France in 1952, providing for prestigious clients such as the two Auriol (Vincent, President of the French Republic and Jacqueline, the air pilot), President Truman, Yves Saint-Laurent, Yvonne de Gaulle who would not hesitate to halt the presidential DS car for a taste of the legendary Semifreddo, still on the menu today. In 2013, Kévin Bézier – who previously practiced at The Georges V Hôtel, worked for Lenôtre and taught at the Ritz-Escoffier school – founded Baisers Sucrés with his spouse Gnagalé, also a Pastry Chef. Initially, their services were exclusively aimed at professionals such as Potel et Chabot and Raynier Marchetti. In 2017, they took over Tholoniat, adding numerous personal touches, with a focus on chocolate – another centerpiece of their trades – bringing the prestige of this great Maison alive again.

THOLO
PATISSIER CH
THOLONIAT

NIAT
HOCOLATIER
CHEON

Adélaïde Avril

Au cœur du Village depuis 2017.
Adelaïde Avril est avant tout une marque de terrariums vendus bien évidemment sur place mais également au BHV ou aux Galeries Lafayette. Le terrarium, ou l'art et la manière de faire vivre et pousser, sous cloche, nos plus belles plantes. Sans terrarium mais avec la même passion, Adelaïde Avril propose d'autres types de plantes : cactus, bonsaïs, kokedama, ceropegia, plantes aromatiques mais aussi des graines (plantes et légumes) pour ceux qui souhaitent jardiner. Adelaïde Avril n'oublie pas les accessoires indispensables pour développer sa passion : pots, vases, arrosoirs, outils de jardinage en cuivre... le tout dans un magnifique décor.

« On a tous besoin et envie de verdir nos intérieurs citadins. »

At the heart of the Village since 2017
Adelaïde Avril is named after the trendy brand of terrariums which you used to find at the BHV or Galeries Lafayette. Terrariums involve ways and means to cultivate beautiful plants in sealed glass containers. Laura then broke out of the (glass) shell and developed an offering of cacti, bonsaï, kokedama, ceropegia, aromatic plants as well as seeds (plants and vegetable) to awaken our inner gardener. Adelaïde Avril also carries all kinds of accessories: pots, vases, watering cans, copper garden tools... in a beautiful setting.

41, rue du Château d'eau 75010 Paris
+33 (0)1 42 03 42 56 / www.adelaideavril.com
jeudi - vendredi : 12h30 - 19h30
samedi : 11h00 - 19h30

Cultures Caves

Au cœur du Village depuis 2016.
Ganit arrive il y a 17 ans en France avec une passion pour la lecture. Elle découvre celle du vin en arrivant ici. Salons, dégustations puis stages et formations. Deux passions qui se retrouvent dans Cultures Caves, également lieu de débats littéraires. Côté breuvage : « Je vends les vins qui me plaisent, produits par des vignerons que j'ai rencontrés » déclare Ganit qui rédige une fiche sur chaque bouteille. Idem avec les spiritueux qu'elle a goûtés pour mieux les conseiller. « Ce qui me plaît aussi, ce sont les rencontres. » L'association des commerçants de la rue du Château d'Eau ne pouvait trouver meilleure ambassadrice.

« J'aime lire et le vin, je ne sais ni écrire ni faire de vin, mais j'aime bien parler des deux. »

At the heart of the Village since 2016.
17 years ago, Ganit and her love for reading arrived in France. Soon after, she found herself passionate about wine as well. She attended trade fairs, tastings, workshops and trainings. Her two main passions are now combined in Cultures Caves, where she also hosts literary discussions. Regarding her wine selection, Ganit states: "I'm selling wines I like, made by winemakers I've met". She goes on writing a short description for each bottle. Similarly, she makes sure to taste each fortified wines on her shelves so as to make better recommendations. "In my work, what I also enjoy is meeting people".

29 ter, rue du Château d'Eau 75010 Paris
+33 (0)1 73 77 32 12 / www.facebook.com/culturescaves
lundi : 16h - 20h, mardi - jeudi : 11h - 14h / 16h - 20h30
vendredi : 11h - 14h / 16h - 21h, samedi : 10h30 - 21h
dimanche : 11h - 14h

Univers BD

Au cœur du Village depuis 2017.
Après seize ans passés sur le boulevard Saint-Martin, Ludo a décidé d'installer Univers BD dans la rue du Château d'Eau. Ici, les fans du 9e art peuvent découvrir le meilleur de la bande dessinée, des classiques aux éditeurs indépendants en passant par les mangas, les comics et les séries jeunesse... Tenue par trois passionnés (Olivier et Marie-Paule ayant rejoint Ludo), la librairie propose également des objets de « para-bd » et un rayon d'occasions. Enfin, elle organise en moyenne une séance de dédicaces par semaine, avec des auteurs venus de tous les horizons.

« Des planches, des bulles, des couleurs... mais pas uniquement ! »

At the heart of the Village since 2017.
After 16 years on Boulevard Saint-Martin, Ludo dropped anchor on Rue du Château d'eau. Here, comic art fans roam freely, exploring award-winning comics, ranging from classics to independent publishers, mangas, US comic-books, youth series... Run by a trio of wicked passionates (after Olivier and Marie-Paule joined Ludo), this comic book store also caters second-hands and goodies. Last but not least, book signings happen almost every week, reaching out to authors from all walks of life.

29 ter, rue du Château d'Eau 75010 Paris
+33 (0)1 40 27 88 63 / www.univers-bd.fr
mardi – vendredi : 11h – 19h30 et samedi : 11h – 20 h

MON TRAÎTRE
baudoin
LA VEILLE DU GRAND SOIR
AKIRA
TYLER CROSS
MON AMI DAHMER

« Avec Chiche dans le Village, plus besoin de courir dans le Marais pour déguster un délicieux houmous. »

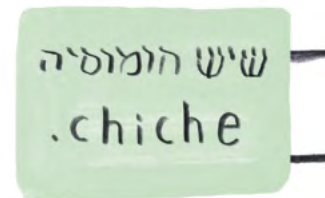
Au cœur du Village depuis 2017.
Jonathan et Marc-Antoine travaillent respectivement dans l'aéronautique et les assurances lorsqu'ils décident de tout plaquer pour monter Chiche. Une hummusiya comme on en trouve dans les rues de Tel Aviv, avec pour ingrédient phare le pois chiche. Un houmous tiède et crémeux, une pita moelleuse, des salades fraîches, le tout servi dans une belle ambiance et une déco conviviale. Également au menu : aubergines piquantes, chou-fleur, champignons, bœuf et agneau… Délicieux également le Madjadra Bowl : des légumes sur une base de riz et lentilles vertes, que vous pourrez accompagner d'une Goldstar ou d'une Maccabee, deux bières israéliennes. Une cantine « 100 % fait maison » très abordable, ce que confirment Jonathan et Marc-Antoine : « Manger chez Chiche, le billet le moins cher pour Tel Aviv ! ». La livraison est possible, mais il manquera toujours l'accueil !

29 bis, Rue du Château d'Eau 75010 Paris
+33 (0)1 42 00 96 14 / www.chicheparis.fr
mardi : 12h - 14h30, mercredi - samedi : 12h - 22h
dimanche : 12h - 16h (brunch)

Chiche

At the heart of the Village since 2017.
Jonathan and Marc-Antoine were involved in the aeronautic and insurance industries before setting off on a new journey and starting Chiche. A legit hummusiya, just like in Tel Aviv. In a beautiful and friendly atmosphere, their hummus is served lukewarm and smooth on a soft slice of pita bread with fresh salad sides. The Menu also includes: spiced up eggplant, caulifbwer, mushrooms, beef and lamb... The Madjadra Bowl is yet another delicious option, featuring mixed vegetables served on rice and green lentils, which you can wash down with a Goldstar or a Maccabee, Israeli signature brew. Step into this relaxed canteen where everything is homemade and claim your "cheapest one-way ticket to Tel-Aviv!". Take-away is available but you'll miss on the hospitality!

« No need to rush to the Marais, Chiche has your hummus cravings covered. »



שלום
.chiche

BOWL
HOUMOUS
MADJARA 10€
SOUPE 3,5€
SUR OEUF/PITA
+1€ +0,5€
SIDES
DESSERTS

Jicqy

Au cœur du Village depuis 2017.
Olivia Phélip, ancien professeur de piano, solfège, théâtre et français, décide un jour de changer d'horizon et de faire de sa passion son métier. « Petite, je savais me servir d'une machine à coudre grâce à ma grand mère surnommée Jicqy les mirettes ». Foulards, cravates et nœuds papillon, Olivia a naturellement ajouté à son catalogue la création de magnifiques bijoux. Après cinq ans consacrés à faire grandir Jicqy, elle a ouvert sa propre boutique avec une production « made in Château d'Eau ». Un lieu où s'exposent également d'autres créateurs.

« Olivia a fait de sa passion son métier avec une production "made in Château d'Eau". »

At the heart of the Village since 2017.
One day, Olivia Phélip – a former teacher of piano, music theory, theatre and French literature – decided to turn her favourite hobby into a trade. "As a child, I learnt how to use a sewing machine thanks to my grandmother, Jicqy Les Mirettes". A range of ties, bow-ties, scarves, to which Olivia later added splendid jewellery creations. After five years of growth, Jicqy now has its own dedicated boutique, showcasing garments "made in Château d'Eau" as well as exhibiting other creators.

29, rue du Château d'Eau 75010 Paris
+ 33 (0)6 62 13 95 82 / www.jicqy.com
mardi - samedi : 11h - 19h30

L'Arbre enchanté

« Du bonheur pour tous les enfants, les petits comme les grands, et pour tous les budgets.. »

Au cœur du Village depuis 2011.
Grâce à Marie et à sa boutique, située à quelques mètres de l'école maternelle Pierre Bullet, les enfants continuent à jouer et à apprendre : des jeux de société ou de construction, beaucoup en bois, des jouets avec une tendance vintage assumée mais aussi des déguisements (et pas uniquement des princesses et des chevaliers !) peluches, veilleuses, farces et attrapes, trottinettes, cadeaux de naissance, des éléments de décoration et un indispensable espace avec des livres pour la jeunesse. « Ici, précise Marie, c'est facile de trouver des cadeaux pour les anniversaires des copains d'école ou pour votre petite dernière à qui vous avez envie de faire plaisir ! » Du bonheur pour tous les budgets et tous les enfants qui, comme l'Arbre enchanté, n'en finissent pas de pousser. Comme l'évoque Georges Brassens, il fait toujours bon vivre auprès d'un arbre !

40, rue du Château d'Eau 75010 Paris
+33 (0)1 42 06 17 49 / facebook : larbreenchante75
lundi – vendredi : 11h – 19h30
samedi : 10h – 19h30 et dimanche : 10h – 13h

At the heart of the Village since 2011.
In Marie's magical toy store, located a few metres from the Pierre Bullet pre-school, children grow, learn and play. Classic board games and construction kits, many of them wood-crafted, vintage-inspired, fancy-dress costumes (and not only princesses and knights!), stuffed animals, nightlights, joke and novelty items, scooters, baby gifts, decorations and a designated children's book section. Here, you'll find "exciting gift ideas for school friends' birthdays or just to pamper and spoil your youngest one". Delighting children of all ages and catering for all budgets, helping them grow everyday, just like the Magic Tree in the story. As Brassens put it, close beside our tree we can live happily!

« Delighting children of all ages and catering for all budgets. »

L'arbre enchanté
1000
BORNES

40
PUZZLE
magic
mon
HERBIER

Centre 5

Au cœur du Village depuis 2017.
5 comme les cinq principes de la méthode mise au point par Joseph Pilates : concentration, contrôle, respiration, précision et fluidité. C'est donc tout naturellement que le chiffre 5 s'est imposé pour ce lieu, le plus grand centre de Pilates en France où il est bon de travailler sur les appareils inventés par ce cher Joseph. En cours particulier, duo ou semi collectif (5 personnes maximum), Centre 5 propose également des consultations individuelles de kinésithérapie globalisée (méthode des chaînes musculaires GDS), de la sophrologie et des massages. Pour se libérer la tête… et le reste du corps !

« Centre 5 propose de se libérer la tête… et le reste du corps ! »

At the heart of the Village since 2017.
5 as in the five other principles, which with the Center are the essentials principles in Joseph Pilates' method: concentration, control, breathing, precision, flowing movement. It was thus quite natural that the number 5 came to be a symbol for this space, the largest center dedicated to Pilates in France. A space where one can enjoy practising with the equipment Joseph devised. Private tuition, duo or small group sessions (no more than 5) can be complemented with personal consultations ranging from occupational therapy (GDS Muscle Chains approach) to sophrology and massages. To free your mind… and the rest!

27, rue du Château d'Eau
+ 33 (0)1 42 85 02 62 / www.centre5.com
lundi – vendredi : 9h – 19h, samedi : 9h – 17h et dimanche : 9h – 13h
Cours privés tous les jours de 7h à 22h.

O/HP/E

Au cœur du Village depuis 2017.
O/HP/E ou Objets/Homemade Pâtisserie/Épicerie, c'est l'histoire de Rose, ancienne graphiste et Anne-Sophie, ex-styliste qui décident un jour de faire autre chose. Anne-Sophie obtiendra un CAP Pâtissier pour aujourd'hui vous concocter, entièrement sur place dans son laboratoire, de délicieuses pâtisseries et viennoiseries. Rose dégote céramiques, bols, torchons, cafetières italiennes... Ensemble, pour nos plaisirs gourmets et gourmands, elles trouvent confitures, jus, miels, car – pour l'instant – il n'y a ici que du sucré !

« Les pâtisseries et viennoiseries sont entièrement conçues et réalisées sur place. »

At the heart of the Village since 2017.
Objects/Homemade Pâtisserie/Epicerie - O/HP/E is the story of two women. Rose, a former graphic designer and Anne-Sophie, a stylist, looking for a change of scene. Anne-Sophie went back to school, earning her Certificate in Pâtisserie so as to offer you delicious and freshly-baked pastry today. Rose digs up the most charming ceramics, bowls, tea towels, Italian coffee makers... Together, they entertain the gourmands with wonderous delicacies, and a refined selection of jams, juices and honeys... Sweet-tooth Heaven!

27, rue du Château d'Eau
+ 33 (0)1 42 41 58 16 / contact@ohpe.fr
mardi: 14h - 19h, mercredi - jeudi: 8h30 - 19h,
vendredi: 8h30 - 19h30, samedi: 9h30 - 19h30
dimanche: 9h30 - 18h30

Yumi

Au cœur du Village depuis 2017.
Bercés par les légumes et les bons produits maison, Louis et Raphaël fondent Yumi et leurs jus frais pressés à froid donnent de véritables « Green Bombs ». Philippine, elle, gère la boutique et l'espace restauration où sont proposés, sur place ou à emporter, des Options healthy et originales à toute heure de la journée en se faisant plaisir : acai bowl, avocado toast, chia pudding, banana toast, bagels, veggie bowl… Quant aux super-pousses de légumes qui accompagnent de nombreuses salades et tartines, elles viennent de la « ferme urbaine » bien au frais, au sous-sol.

« Yumi : pour la qualité de ses jus de légumes et le plaisir de manger sain et simplement. »

At the heart of the Village since 2017.
Growing up cradled among vegetables and home-made goods, Louis and Raphaël started Yumi to deliver fresh and cold-pressed organic juices, yielding true "Green Bombs". Philippine runs the boutique and the eatery (eat in or take away), which comes with a unique selection of healthy recipes: acai bowl, avocado toast, chia pudding, banana toast, bagels, Veggie bowl… Additionally, microgreens topping their salads and toasts come directly from the basement, where team members have set up an urban farming project.

27, rue du Château d'Eau
+33 (0)1 53 38 58 33 / www.yumi.fr
lundi - dimanche : 9h - 19h

yumi

Galerie Treize-dix

Au cœur du Village depuis 2016.
Michel Lagarde, l'éditeur de ce guide, est également galeriste. Sa galerie accueille de nombreuses expositions, mais aussi une multitude d'événements culturels liés à l'image : «Cette galerie est l'occasion de réunir mes deux casquettes d'agent d'illustrateurs et d'éditeur et de composer une programmation détonante et foisonnante». L'idée est également de faire découvrir l'illustration contemporaine aux initiés et néophytes. Avec, depuis 2012, ses bureaux rue Bouchardon et habitant à quelques pas du Canal, Michel a vu évoluer son quartier. Toujours prêt à accueillir de nouveaux projets, cet espace est – hors expo – disponible à la location pour des pop-up stores, événements et lancements.

«Un lieu qui accueille de nombreuses expositions, mais aussi une multitude d'événements culturels.»

At the heart of the Village since 2016.
Michel Lagarde is the publisher of this Guide, but also a gallery owner. His gallery hosts many exhibitions and cultural events related to visual arts: "It allows me to bring both strands of my work together: representing illustrators as an agent, and as a publisher, while promoting a rich and diverse programming". The aim is to share contemporary illustration with a wide audience, from connoisseurs to novices. Living a few blocks from the Canal and working in Rue Bouchardon since 2012, Michel saw his neighborhood evolve at the speed of light. Always open to new projects, this space is available for short-term lease – in between exhibitions – to welcome pop-ups, events and product launches.

13, rue Taylor
+33 (0)7 87 80 00 41 / facebook : Galerie Treize-dix.
mardi - jeudi : 14h30 - 19h30 / vendredi - samedi : 14h30 - 20h

XIIIX

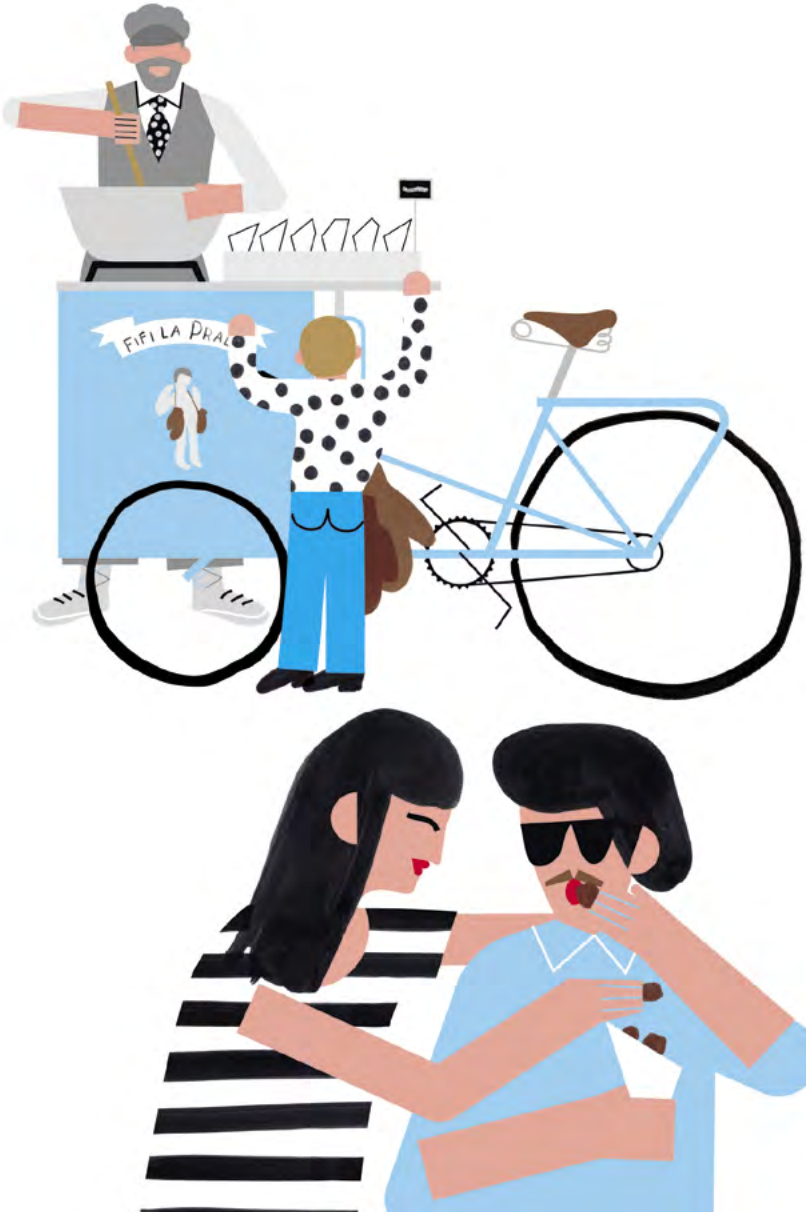
Fifi la praline

Au cœur du Village depuis 2013.
Dans sa boutique laboratoire qui hume bon le sucre caramélisé, Jean-Philippe, alias Fifi, qui déclare « avoir choisi ce métier par gourmandise ! » façonne ses pralines artisanales à base d'amandes, noisettes, pistaches ou noix de Pécan. Avec son look inimitable (casquette, nœud pap' et pantalon à bretelles) il conçoit aussi des truffes, sucettes, mendiants, tartelettes et (bientôt) de la pâte à tartiner à partir de praliné. Enfin, au volant de son triporteur, Fifi est présent lors d'événements ou mariages où il aime remplacer les dragées par des pralines.

« Jean-Philippe alias Fifi la Praline a choisi ce métier par gourmandise ! »

At the heart of the Village since 2013.
His boutique-laboratory smells deliciously of caramelised sugar. Jean-Philippe, known as Fifi La Praline, has chosen this trade for his own indulgence! He crafts traditional pralines, coated with almond, hazelnut, pistachio or pecan kernel. Attired in his own inimitable way (cap, bow tie and trousers with braces), he also concocts chocolate truffles, lollipops, chocolate tartlets, "mendiants" (chocolate disks studded with nuts and dried fruits) and a range of chocolate-praliné spreads (coming soon). Deftly maneuvering his three-wheeled scooter, Fifi often appears at events and weddings where he loves to substitute the oh-so-classical, sugar-coated almonds with his pralines.

11, rue Taylor 75010 Paris
+33 (0)1 74 64 95 64 / www.fifilapraline.com
mardi - samedi : 12h - 20h


FIFI LA PRA

Holybelly

« Influencés par ce qu'ils ont découvert à Melbourne, Sarah et Nico ont décidé d'ouvrir Holybelly. »

Au cœur du Village depuis 2013.
De l'extérieur, l'image que l'on a d'Holybelly demeure ces fréquentes queues devant la porte, succès oblige. À l'intérieur, une ambiance que Nico qualifie «d'australienne» avec tables en bois et banquettes en cuir. Un lieu pour boire un bon café, déguster un breakfast avec pudding de chia et son lait de coco ou d'inventifs pancakes avec fruits de saison, crème fouettée et noisettes du Piémont. Le lunch n'échappe pas à la qualité avec des produits de saison venant des meilleurs fournisseurs. Au menu les classiques œufs brouillés, sur le plat ou pochés, toujours très bien accompagnés ainsi que chaque jour deux plats spéciaux. Après l'ouverture d'un nouvel espace de 98 places, au 5 de la rue, Holybelly s'apprête à rouvrir son adresse historique au numéro 19. «Il y aura un menu différent, toujours autour du petit déj et du déjeuner, avec beaucoup de nouvelles surprises !» précise Sarah. Et une nouveauté : la vente à emporter!

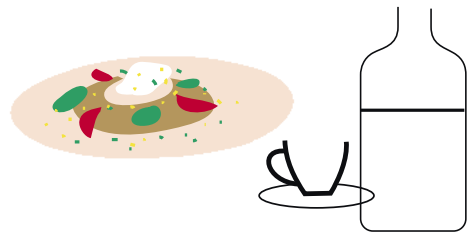
▼

5 et 19, rue Lucien Sampaix 75010 Paris
+33 (0)1 82 28 00 80 / www.holybellycafe.com
lundi - dimanche : 9h00 - 17h00. Cuisine ouverte jusqu'à 16h.

Holybelly

At the heart of the Village since 2013.
Passing by, you'll often notice a crowd of people waiting in line, a clear sign of its success. Inside, Nico recreated what he calls an "Australian" atmosphere complete with wooden tables and upholstered benches. Here, you can grab a cuppa and enjoy a real brekkie sporting the necessary chia coconut pudding, followed by tasty pancakes covered in fresh seasonal fruits topped with whipped cream and pecans. Lunch options include 2 specials each day and feature local seasonal products from top suppliers with the healthy side of eggs, either scrambled, fried or poached. After the opening of its second location, 5 rue Lucien Sampaix, where they can accommodate up to 98 guests, Holybelly is about to reopen its original premises, just one block away. "The menu will be different with plenty more surprises, bringing new variations of breakfast/lunch classics!" which you'll also be able to take away.

« From their time spent in Melbourne, Sarah and Nico brought back some of the authentic Aussie coffee culture. »



Holybelly
BREAKFAST
LUNCH
COFFEE
FIRE

Holybelly
WOMAN

As by As

Au cœur du Village depuis 2016.
Pharmacienne passionnée par la botanique et la nature, Anne Sophie (AS) vous fait profiter de ses liens avec l'Afrique du Sud (AS également!) en commercialisant les cosmétiques Africology, naturels et holistiques, et en exclusivité, une ligne d'extraits de parfums de Cape Town. AS mêle les créations éthiques et équitables (bijoux, tissus, accessoires, vannerie et petit mobilier) et associe les sacs ghanéens d'Akosua, les coussins d'Eva, les Toubab Signare, ouvrant ainsi sa boutique à d'autres designers de ce vaste continent. AS réalise également ses propres créations textiles pour la décoration, « une empreinte créative » et, désormais, expose des artistes. Parmi eux, la kenyane Alexandra Spyratos (encore AS!) et ses animaux peints à la feuille d'argent et de cuivre. AS vend également par correspondance.

« ASbyAS Paris, Authentic Scent by Anne-Sophie, nous invite à un voyage permanent en terres australes africaines. »

30, rue du Château d'Eau
+33 (0)6 11 46 69 80 / www.asbyas.fr / www.asbyas.fr/shop
mardi – samedi : 11h – 14h / 15h – 19h

« ASbyAS Paris, Authentic Scent by Anne-Sophie invites you to explore South Africa. »

At the heart of the Village since 2016.
A former Pharmacist fascinated by Botanical Science, Anne Sophie (AS) brings you closer to South Africa. AS distributes Africology, a natural and holistic line of body care products as well as an exclusive range of perfumes from Cape Town. AS imports other local goods which adhere to fair and ethical trade practices (colourful jewelry, fabrics, accessories, baskets and furniture) and showcases the work of African designers such as Ghanaian bags by Akosua, Eva's cushions and the brand Toubab Signare. AS has also cultivated her own textile creations to develop her own "creative take" on home decoration. She also recently started exhibiting artists, adorning her wall with Alexandra Spyratos animal motifs painted using silver and copper leaves sheets. You can also place mail-order.

ASbyAS

Le Petit Nicoli

Au cœur du Village depuis 2016.
«C'est ma fille de 11 ans qui a trouvé le nom. Devant ce clin d'œil au Petit Nicolas, je me suis contenté d'un: «mais c'est bien sûr ! » annonce Stéphane Nicoli. Mais rien à voir avec l'enseigne Nicolas: ici, il n'y a que des vins naturels. Ancien architecte, Stéphane découvre en 1985 la biodynamie, un système de production agricole né en 1924. Pour lui, c'est une révolution puis une passion. Un cheminement qui va prendre 30 ans. Sa «cave à manger»: 20 places pour partager les salaisons Chavassieux, une burrata parisienne, les poissons de l'île de Groix, sa terrine maison et ses bières bio également Made in Paris. «L'important, ce n'est pas moi, c'est le produit et l'artisan qui le fabrique. Je ne suis qu'un passeur!». Quant à ses vins, 60 références que cet épicurien «prêt à faire 200km pour manger une côte de bœuf» connaît par cœur. Enfin, pourquoi le Village? «C'est très simple, je voulais être là !».

«L'important, ce n'est pas moi, c'est le produit et l'artisan qui le fabrique. Je ne suis qu'un passeur!»

23, rue du Château d'Eau
+33 (0)6 42 23 40 74 / facebook.com: lepetitnicoli
mardi – samedi : 17h – minuit

Le Petit Nicoli

« It isn't about me, it's about the products and the artisans behind them. I'm just the messenger. »

At the heart of the Village since 2016.
"My 11-year-old daughter came up with the name. Seeing the reference to the Petit Nicolas (a beloved French children's book), I was like: Eureka!". Unlike its counterpart, the retailer Nicolas, Le Petit Nicoli only offers natural wines! Trained as an architect, Stéphane discovered biodynamic farming in 1985, although the process itself dates back to 1924. What appeared revolutionary soon became a passion. A 30-year journey. His "cave à manger" (wine shop and deli bar) can seat up to 20 guests keen to share Chavassieux-pickled products, Paris-made burrata, fish caught off the rocky coast of Groix, Stéphane's home-made terrine and organic beers brewed in Paris. "More importantly" he says, "It isn't about me, it's about the products and the artisans behind them. I'm just the messenger!". The wine list comprises more than 60 selections chosen by this true Epicurean who would "readily drive 200 km for a good côte de bœuf". Last but not least, why choosing the Village? "I just wanted to be part of something special, it's that simple!"

23
23
LE PETIT
VINS NATURE
CAVISTE
ÉPICERIE FINE

NICOLI
DELI
DELIC
PLATS À EMPORTER RESTA
VINS NATURE
LE PETIT NICOLI
CAVISTE
ÉPICERIE FINE
CAVISTE
ÉPICERIE

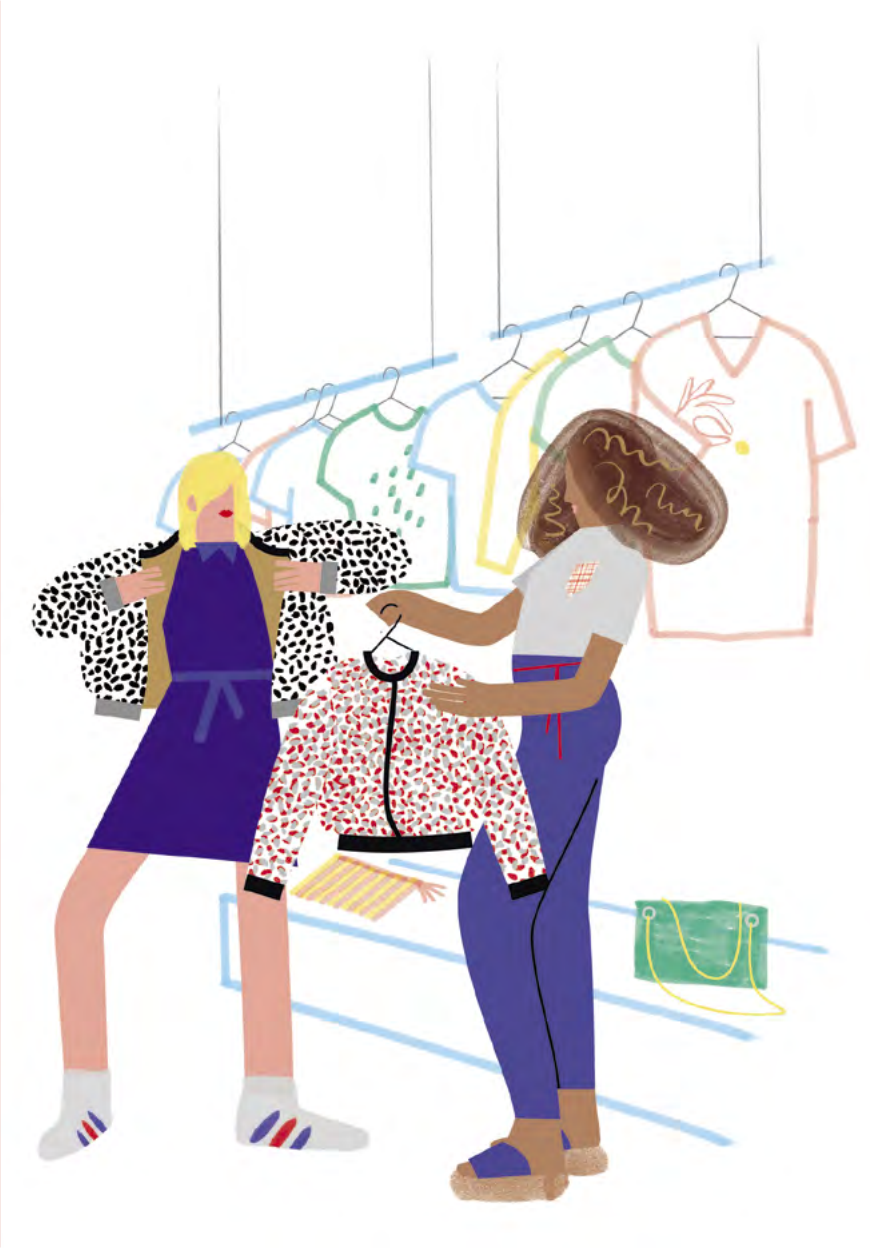
Mamamushi

Au cœur du Village depuis 2017.
Deux sœurs, deux caractères mais un rêve commun ! Maïssa, la créative qui a fait ses armes chez Vanessa Seward et créé sa propre marque de prêt-à-porter et d'accessoires : Mamamushi Studio. Globetrotteuse et dénicheuse, ses trésors sont mis en valeur dans le Mamamushi Shop par Haïfa, diplômée en design et architecture d'intérieur. C'est elle qui donne à ce concept store son supplément d'âme. Ensemble, elles savent faire découvrir objets déco et design, mode, accessoires et bijoux. Maïssa et Haïfa accueillent également des créatrices en résidence.

« Deux sœurs, deux caractères mais un rêve commun : faire découvrir de belles choses. »

At the heart of the Village since 2017.
Two sisters, two unique individuals but with a shared dream! Maïssa, the creative one, learnt her trade with Vanessa Seward before launching her own designer label: Mamamushi Studio. Traveling and sourcing inspiration from all over the world, Haïfa uses her training in design and interior design to highlight her sister's creations. Her contribution brings a soulful feel to this concept store. Together, they'll help you discover unusual decorative objects, designs, clothings, accessories and jewelry. Maïssa and Haïfa also host artists in residence.

28, rue du Château d'Eau
+ 33 (0)1 40 34 36 07 / www.mamamushi.com
lundi - samedi : 11h - 20h



Galerie Miranda

Au cœur du Village depuis 2018.
Née à Melbourne, c'est en 1995 que Miranda Salt s'installe dans le X^e^. Elle travaille dans plusieurs agences de publicité dont BETC en tant que Directrice de la Communication. Elle y organisera également dix-sept expositions. En 2007, elle rejoint Magnum Photos comme Directrice Monde de la Communication puis œuvre pour de grandes galeries françaises et étrangères. C'est forte de son expérience, qu'elle ouvre sa propre galerie et librairie. Elle présente principalement des photographes étrangers, souvent reconnus dans leurs pays, mais peu exposés en France, ainsi qu'une sélection pointue de livres.

« Bercée dans le monde du livre et de la photo, Miranda ouvre en 2018 sa propre galerie. »

At the heart of the Village since 2018.
Born in Melbourne, Miranda Salt relocated to the 10th arrondissement of Paris in 1995. She gained experience in several advertising companies before joining BETC as Communication Manager. There, she held seventeen exhibitions. In 2007, she joined the ranks of Magnum Photos as Global Communication Manager, collaborating with major galleries from France and abroad. Drawing from this expertise, she went on to open her own gallery and bookshop. She devotes her space mainly to foreign photographers, often well established in their own countries but still lacking exposure in France, along with carefully chosen books.

21, rue du Château d'Eau
+33 (0)1 40 38 36 53 / www.galeriemiranda.com
mardi - vendredi : 12h - 19h
samedi : 10h - 18h (ou sur rendez-vous)

Au cœur du Village depuis 2016.
Bienvenue dans le « laboratoire créatif » d'Hélène Busuttil, un petit cabinet de curiosités où se côtoient styles et couleurs venus de multiples horizons. Les objets s'y mélangent comme dans un joli bazar urbain : prêt-à-porter, bijoux, parfums et tapis anciens, objets de décoration et meubles d'appoint. « Je suis guidée par les rencontres, les envies et les coups de cœur… C'est aussi pour cela que j'ai peu de pièces de chaque objet. Il faut donc passer souvent ! » précise Hélène qui aime partager de bons moments avec ses clients et s'occupe également de réaménagement d'intérieurs.

« Hélène a toujours une jolie histoire à raconter et à partager sur ses trouvailles et voyages. »

At the heart of the Village since 2016.
Welcome to Hélène Busuttil's "creative laboratory", a small Cabinet of Curiosities where styles and colours from faraway lands lie side by side. A vibrant urban bazaar filled with an eclectic assortment of items: ready-to-wear, jewelry, perfume, antique rugs, decorations and small furniture. "I'm driven by chance meetings, my own desires and instant crushes… Which is the reason why I only carry very few pieces of each design. You'll have to come by often!". Hélène enjoys interacting and exchanging with her clients and also undertakes interior decoration projects.

24, rue du Château d'Eau
+33 (0)6 64 88 22 46
mardi - samedi : 11h30 - 19h30

Impatience

« Une cave, un bar à vin et des mets fins en toute convivialité ! »

Au cœur du Village depuis 2017.
Lorsque trois copains – David, Frédéric et Djamel – passionnés de mets fins et de bons vins décident de créer un lieu qui leur ressemble, ils fondent Impatience mets & vins. Un lieu cosy (à l'angle de la rue du Château d'Eau) où priment le bois, le bleu et de larges canapés pour accueillir ceux qui souhaitent déguster un bon verre de vin. « Notre mot d'ordre est la convivialité » évoquent, ensemble, les trois associés. Les mets sont également sélectionnés avec grand soin : tapas (artichauts marinés, chipirons à l'encre de seiche, filets d'anchois…) planches de charcuteries et fromages. Côté cave, outre de nombreux vins (dont la sélection du mois), ce sont de nombreux spiritueux que vous pourrez découvrir : rhums arrangés, bières de micro-brasseries françaises, champagnes de grandes marques ou venant de petits producteurs. Des soirées dégustations et, chaque mois, une master class s'ajoutent à l'accueil et au conseil. Et pour fêter ça, rien de mieux que la cuvée Impatience, un champagne mis en bouteille pour le lieu par le champenois Robert Caillot.

16, rue de Lancry 75010 Paris
+33 (0)1 44 63 82 62 / www.impatienceparis.com
mardi – samedi : 11h00 – 01h

Impatience

At the heart of the Village since 2017.
When three pals – David, Frédéric and Djamel – with a passion for great wines and fine foods couldn't hold their excitement anymore, they created Impatience mets & vins. A very cosy hub (right at the corner of Rue du Château d'Eau) to relax with a nice glass of wine, adorned with deep blue hues, wood finishes and comfortable sofas. "Our top priority is to create a friendly atmosphere" the three partners insist. Food is selected with the greatest care: tapas (marinated artichokes, chipirons in ink, anchovies...) charcuterie and cheese boards. Their cellar boasts numerous fantastic wines (with monthly specials) as well as many other spirits: infused rums, craft beers, Champagnes, ranging from well-established and upcoming makers. They will also welcome and advise you during their monthly Master Class and their tastings. To celebrate with a good drink, nothing like trying their own Impatience Champagne, bottled exclusively for them by the winemaker Robert Caillot.

« Wine bar and shop, great wines and fine foods served in a friendly atmosphere! »

Impatience

Au cœur du Village depuis 2018.
Aurélia et Michele – son mari est originaire de Sardaigne – proposent des produits «sains et simples», de grande qualité, élaborés avec amour et passion par de petits producteurs européens majoritairement italiens et respectueux de l'environnement. Pour les créations «maison», c'est Michele qui, en cuisine, réalise 100% des plats sucrés ou salés: sublime focaccia, chausson tomate mozzarella, pasta maison, cheese-cake ou, dans la catégorie des plats hexagonaux, une délicieuse pissaladière!

« Une épicerie-traiteur, majoritairement italienne, où tout est fait avec amour et... finesse! »

At the heart of the Village since 2018.
Aurélia and Michele – her husband, originally from Sardinia – offer "simple and healthy" products of the highest quality, crafted with meticulous skill, environmentally sound methods and loving care by small European producer, primarily from Italy. "home-made" treats are fashioned by Michele, whose kitchen produces delicate sweet or savoury dishes: tantalizing focaccia, tomato and mozzarella chausson, homemade pasta, cheesecake and even his own delicious take on the French pissaladière!

23, rue de Lancry 75010 Paris
+33 (0)9 81 75 22 76
mardi - samedi: 10h30 - 20h

MOZZA
urrata
RCUTERIE
ARMESAN
alienne
FORMU
MIDI
plat
+ dessert
11,50 €

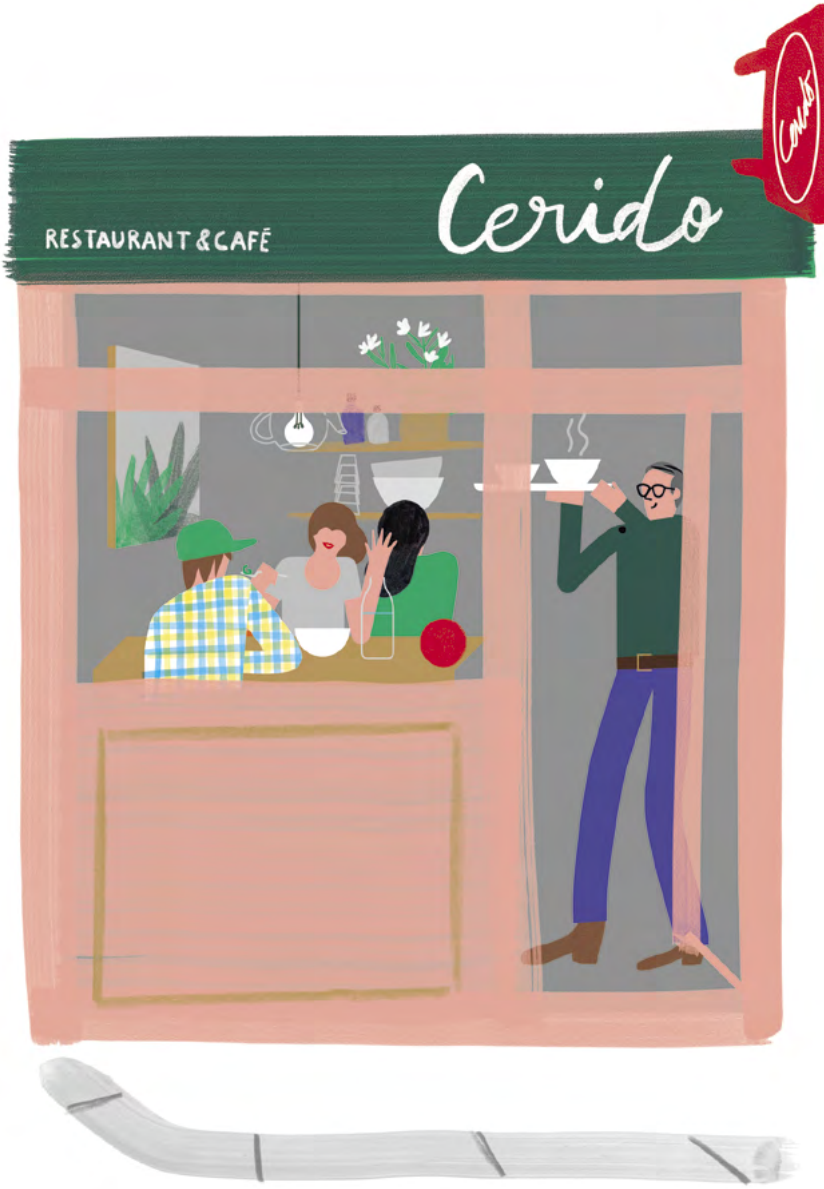
Cérido

Au cœur du Village depuis 2016.
Chez Cérido, outre quelques salades d'été, Mathieu ne propose qu'un produit : le risotto ! « Le mono-produit permet de ne pas gâcher et de faire les choses avec plus de contrôle. » Résultat : ses risottos aux champignons, asperges ou canard, toujours avec des ingrédients frais, trouvent de plus en plus d'adeptes. Des clients également friands de ses arancini, jus frais et ses desserts maison sans gluten. Et si son petit restaurant de dix places est complet, rassurez-vous, vous pouvez emporter ou vous faire livrer!

« Mathieu ne propose qu'un seul produit : le risotto ! »

At the heart of the Village since 2016
At Cérido, in addition to elusive Summer salads, Mathieu focuses on one product only: Risotto! "The mono-product approach concentrates the mind and allows for more control over quality". As a result, his risottos, including asparagus, mushroom and duck breast, only use the freshest of produce and he increasingly wins over new converts. Guests shouldn't overlook his homemade Arancini, fresh juices and gluten-free desserts. If his cosy space is full on your arrival, don't worry, Cérido will happily prepare your favourite risotto to take away or have delivered!

27, rue de Lancry 75010 Paris
+33 (0)1 43 38 80 17 / www.cerido.com
lundi – vendredi : 12h – 15h / 19h – 22h
dimanche : 12h – 15h


RESTAURANT & CAFÉ
Cerido
CAFÉ

Concept Store CUB

Au cœur du Village depuis 2017.
Passionnés par le denim depuis plus de 20 ans, Franck Vercauteren et Antoine Roy créent en 2011 la marque CUB. Mais Franck et Antoine ont aussi des convictions respectueuses de l'environnement : les denims sont peu délavés (dans une eau toujours recyclée) et leur « Atelier du jeans », redonne une seconde vie aux modèles que vous aimez (CUB ou autres) en les réparant ou les customisant. Marque de référence pour les hommes grands, CUB s'ajuste à chaque morphologie en proposant un service « à votre mesure », confié à des artisans du quartier. Enfin, en respectant les mêmes coupes, CUB développe des versions chino, plus casual. T-shirt et jeans peuvent aussi prendre des couleurs grâce aux artistes venant régulièrement personnaliser vos pièces préférées. Quant au concept store CUB, il propose des marques françaises lifestyle : chemises, chaussures, tabliers, accessoires… et même un habillage de vos plantes. Bref, CUB s'adapte à tous les hommes… de goût ! Un lieu convivial à découvrir.

« Une marque de jeans haut de gamme et un concept store "pour les hommes et ceux et celles qui les aiment !" »

10, rue du Château d'Eau 75010 Paris
+33 (0)1 77 32 88 02 / facebook : conceptstorecub
lundi - samedi : 11h - 19h30

Concept Store CUB

« A premium denim concept store “for men and those who love them!” »

At the heart of the Village since 2017.
Fascinated with denim for the last 20 years, Franck Vercauteren and Antoine Roy started CUB in 2011. Franck and Antoine also want to make a statement for more sustainable fashion: their denim only undergo soft fading (using recycled water) and their “denim Atelier” nurses back to life your favourite pair (from CUB or other make) by fixing and upgrading them. As a point of reference for big sized men, CUB will fit just about any body type and offers “tailor-made” solutions in collaboration with the neighborhood’s tailors. Their traditional cuts are also available as chinos, for a more casual look. Finally, guests artists are often invited to customize your favourite items. CUB concept store also distributes a few French lifestyle brands with a selection of shirts, shoes, aprons, accessories... some even to dress up your plants. CUB suits all men... of good taste! A cosy space which is definitely worth a visit.

CONCEPT STORE MASCULIN
HOMME
GRAND
BIENVENU
Paris
FABRIQUÉ
À PARIS

La Trésorerie

« Des produits uniques, parfois exclusifs, vous permettant d'être bien dans votre Home Sweet Home. »

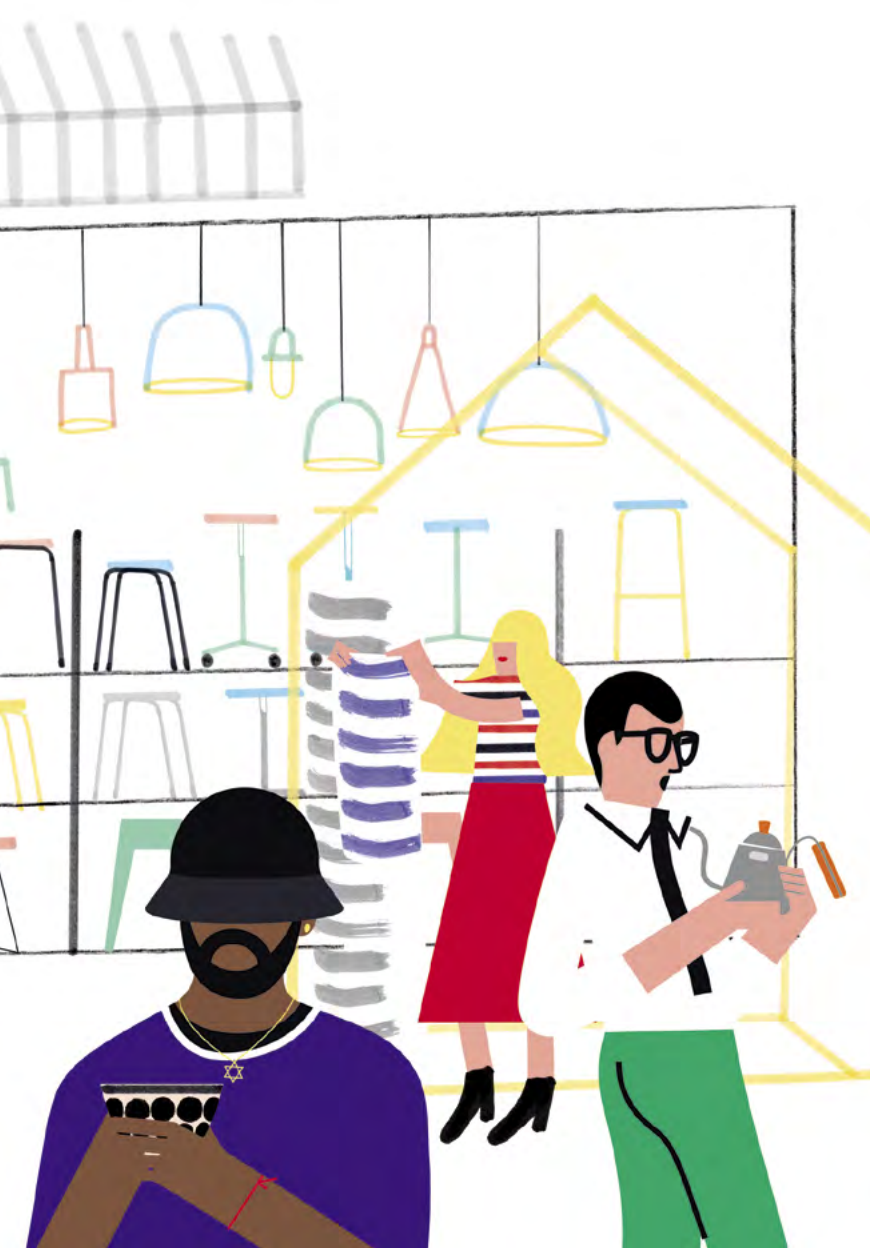
Au cœur du Village depuis 2014.
Elsa Coustals, Lino Landau et Denis Geffrault, voici le trio gagnant à la tête de ce lieu unique abritant décoration, arts de la table, mobilier, accessoires et droguerie. Des produits parfois même en exclusivité comme les étagères Gassien à composer soi-même, les tables basses Designer Zoo ou les cultissimes poubelles Erpa créées en 1928 en Allemagne. Des objets pour être bien chez soi avec, en prime, une éthique sociale et environnementale. Une transparence également présente dans le magasin grâce à une magnifique verrière qui surplombe le lieu. C'est enfin dans un esprit scandinave que vous pourrez déguster dans le corner Café de délicieuses tartines Smörgas et autres spécialités suédoises. Installé dans l'ancienne Trésorerie principale du X^e^ arrondissement, le magasin a conservé les deux lettres RF de République française sur son fronton. Autre curiosité à découvrir dans cet espace incontournable.

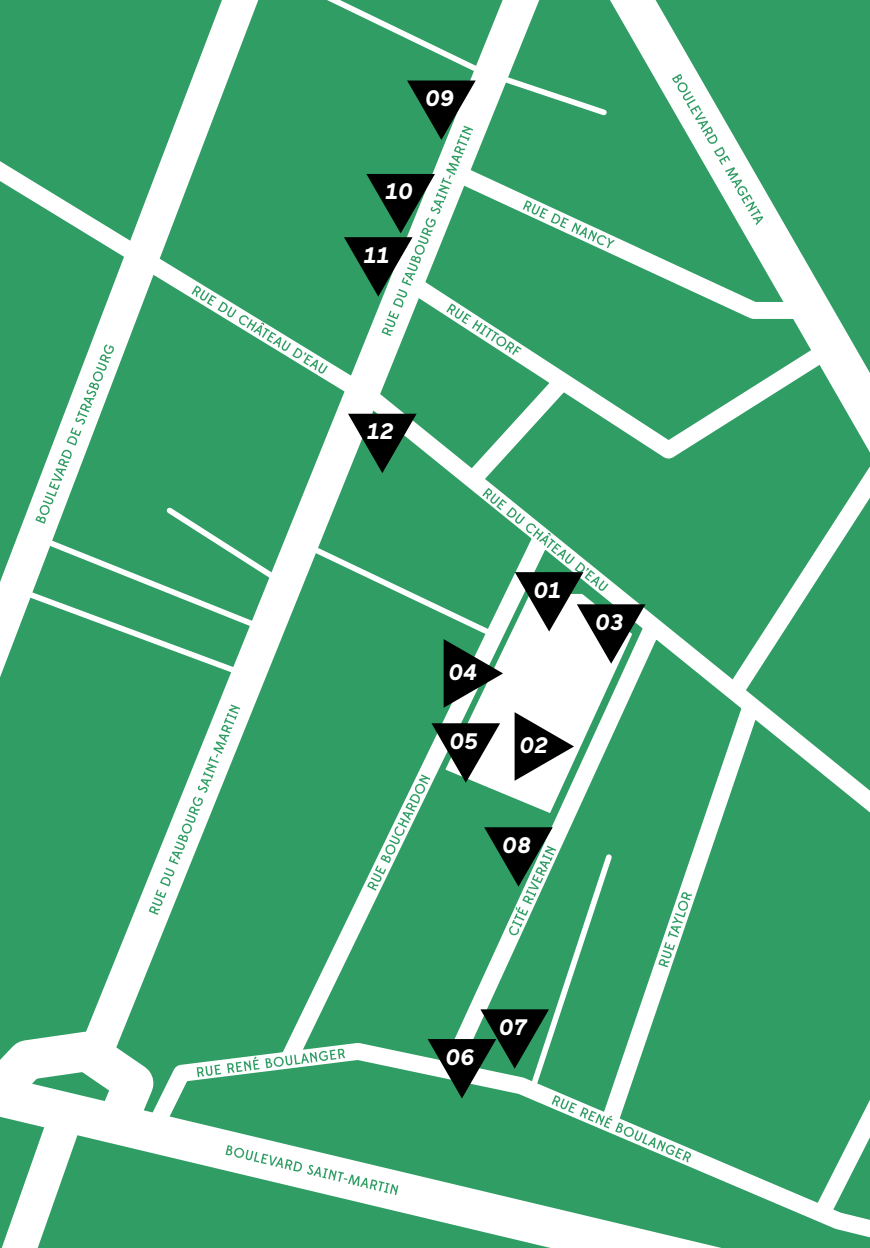
11, rue du Château d'Eau 75010 Paris
+33 (0)1 40 40 20 46 / www.latresorerie.fr
mardi – samedi : 11h - 19h30
Café Smörgas : mardi - vendredi : 9h - 15h30
samedi : 9h - 18h30

La Trésorerie

At the heart of the Village since 2014
Elsa Coustals, Lino Landau et Denis Geffrault are the award-winning trio leading this special homeware store filled with decorations, tableware, furniture, accessories and hardware. Exceptional and sometimes exclusive collaborations include the Gassien flexible shelving system, the Designer Zoo coffee tables or the now cult Erpa pedal bins, established in Germany since 1928. Quality products make for a pleasant Home Sweet Home, especially when they support social and environmental ethics. The transparent spirit of La Trésorerie is illuminated by its splendid glass ceiling. Underlying Scandinavian influences also flourish in its light catering - where delicious Smörgas toasts and other Swedish specialties feature heavily. Located in the former Treasury of the Xth arrondissement, the team preserved the façade, adorned with the letters RF (République Française). An indispensable address.

« Exceptional products and exclusive collaborations, making for a pleasant Home Sweet Home. »




09
10
11
12
01
03
04
05
02
08
07
06
BOULEVARD DE MAGENTA
RUE DU FAUBOURG SAINT-MARTIN
RUE DE NANCY
RUE HITTORF
RUE DU CHÂTEAU D'EAU
BOULEVARD DE STRASBOURG
RUE DU CHÂTEAU D'EAU
RUE DU FAUBOURG SAINT-MARTIN
RUE BOUCHARDON
CITE RIVERAIN
RUE TAYLOR
RUE RENÉ BOULANGER
RUE RENÉ BOULANGER
BOULEVARD SAINT-MARTIN

coté marché

01 ▼ Comptoir du marché p130

02 ▶ Ama dao p132

03 ▼ Der Tante Emma Laden p136

04 ▶ La cave du marché Saint-Martin p138

05 ▼ Mes souvenirs d'Espagne p142

06 ▼ Le 17:45 p144

07 ▼ Chameleon restaurant p146

08 ▼ Maison Floret p148

09 ▼ Levain le vin p150

10 ▼ Soap and the city p152

11 ▼ Made by moi p154

12 ▼ Allegra p156

Comptoir du marché

Au cœur du Village depuis 2018.
« Ici, les produits sont frais, de saison et viennent directement de petits producteurs ! », revendiquent les trois associés (et l'équipe de choc) du lieu. Résultat : ce producteur de fromages de chèvre qui fait régulièrement ses 600 km pour fournir le restaurant. Charcuterie auvergnate, saumon sauvage certifié, terrines maison… la liste est longue ! À midi Comptoir du Marché propose sa formule, le week-end et les jours fériés, un brunch, le matin un vrai petit déjeuner. Enfin, de 18h à 21h l'indispensable « heure joyeuse » avec cocktails et tapas. Un vrai « bistrot français » avec une décoration dans l'esprit industriel et à l'étage, pour ceux et celles que cela intéresse, une vue imprenable sur les pompiers de la caserne !

« Une véritable cuisine de bistrot et de qualité. »

At the heart of the Village since 2018.
The three partners and their team set things up: "only fresh produce, seasonal and straight from the farm!". Their goat cheese producer will often travel hundreds of kilometer to have his goods served along other delicacies such as cold cuts from Auvergne, certified wild salmon, homemade terrines… and the list goes on! During the week, Comptoir du Marché offers lunch specials and set menus. On the weekend and during holidays, their brunch is not to be missed. And every morning, a real French breakfast awaits you. Finally, their glorious happy hour (from 6 p.m. to 9 p.m.) features cocktails and tapas. A true "bistrot" set in industrial décor with an exceptional view onto their firefighter neighbors for those who might be interested!

33, rue du Château d'Eau 75010 Paris
+33 (0)1 40 40 20 13
lundi : 9h – 18h, mardi – vendredi : 8h – 02h
samedi : 9h – 02h et dimanche : 9h – 18h

COMPTOIR
DU MARCHE

Ama Dao

Au cœur du Village depuis 2015.
Ama comme grand-mère en cambodgien, Dao comme le nom de famille de Van, ancien financier et patron des lieux. D'origine cambodgienne, Van est arrivé enfant en France en raison de la guerre. N'ayant pas grandi dans cette culture asiatique il garde pourtant le souvenir de sa mère cuisinant. « Je voulais créer un restaurant qui pouvait m'y rattacher. » Une cuisine authentique avec comme best-seller : le « bobun bœuf », avec ses crudités, lamelles de bœuf, vermicelles et riz. L'ensemble est cuisiné en famille, devant les clients, dans une cuisine ouverte et centrale avec ses faïences blanches. Un travail de décoration signé Delphine Sauvaget qui s'inspire des échoppes de rue traditionnelles asiatiques avec ses codes comme les néons et leur ambiance lumineuse si particulière. Ama Dao, c'est un mélange des deux cultures du fondateur. Succès oblige, Van s'apprête à ouvrir un troisième restaurant, comme le premier, à Levallois Perret… mais reste fidèle à son village parisien.

« Une cuisine authentique avec comme best-seller le "bobun bœuf." »

Marché Saint-Martin, 31-33, rue du Château d'Eau 75010 Paris
+33 (0)9 67 30 56 79 / www.ama-dao.com
mardi - samedi : 11h - 20h et dimanche : 10h - 15h

« An authentic cuisine playing with its traditional wingman: the "beef bobun". »

At the heart of the Village since 2015.
Van Dao formerly worked in finance before opening his restaurant. Christened after his own family name, Ama Dao stands for "Grandma Dao" in Cambodian. Van is indeed of Cambodian origin and first arrived in France as a child escaping from war. While he didn't grow up in a traditional Asian culture he holds precious memories of his mother's cooking. "I wanted to come up with a restaurant that could draw on these memories". An authentic cuisine playing with its traditional wingman: the "beef bobun" along with its raw vegetables, strips of beef and rice vermicelli. Family members cook together in front of their guests in an open kitchen decorated with white ceramic tiles. The interior was designed by Delphine Sauvaget who took inspiration from local Asian street shacks and injected 'street cred' with distinctive neon lighting. Ama Dao is an interesting mix of its founder's plural cultures. Success breeds success and Van is about to open a third location in Levallois Perret... but will always remain faithful to his original Parisian Village.

AMADAO
Amadao

Der Tante Emma Laden

Au cœur du Village depuis 2008.
Depuis l'après-guerre, outre-Rhin, une « Tante Emma Laden », est une petite épicerie de coin de rue. À Paris, c'est Philippe Même, qui au cœur du marché dirige cette épicerie 100% germanique unique en France. Vous y trouverez ce que l'Allemagne fait de mieux : charcuterie, fromages, poissons fumés, gâteaux, miels, chocolats, vins, plus de 150 bières différentes. Plus de 1500 références dont de nombreux produits 100% naturels et artisanaux, sans OGM, lactose ni gluten. Un coin de pays pour les Allemands de Paris, une adresse à découvrir pour les autres !

« Der Tante Emma Laden, c'est le meilleur de l'Allemagne au cœur du village. »

At the heart of the Village since 2008.
In post-war Germany an "Aunt Emma Laden" referred to a small corner grocery store. The Parisian version isn't about Aunt Emma anymore. Philippe Même is in charge this time and he's created a very unique German Deli, the sole of its kind in France. Here, you'll find all the best stuff: cold cuts, cheese, smoked fish, cakes, honeys, chocolates, wines, and more than 150 varieties of beer. All told, this little store stocks more than 1500 items, with a strong focus on traditional and natural products, free of GMOs, lactose and gluten. A Favourite spot for German expats and a source of rich discovery for other gourmets...

Marché Saint-Martin, 31-33, rue du Château d'Eau 75010 Paris
+33 (0)1 42 46 51 17 / www.epicerie-allemande.com
mardi - samedi : 9h - 20h et dimanche : 9h30 - 14h

Tante Emma Laden
DEUTSCLAND
Früh
PAULANER
Bayer

La cave du marché Saint-Martin

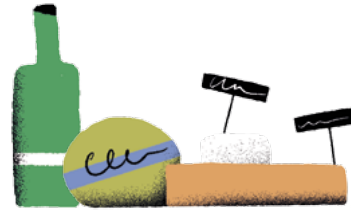
Au cœur du Village depuis 1995.
Fromager depuis 1987, Laurent Bouvet fait également partie – et c'est un compliment ! – des dinosaures du Village, de ceux présents dès la première heure à une époque où il fallait y croire. Ses fromages, choisis auprès de producteurs locaux, il en compte en permanence entre 120 et 130 différents. Au rayon crémerie, Laurent aime également proposer de la crème et du lait cru, de nombreux yaourts de chèvre et brebis, un remarquable fromage blanc made in Normandie et de la Cervelle de canut (!) une spécialité lyonnaise. Toutes les fins de semaine, des tartes chaudes, feuilletés et cakes au fromage viennent compléter sa carte. Vous pourrez aussi lui commander des plateaux, des coffrets cadeau « fromages et vins », il livre partout dans Paris et même autour. Enfin, Laurent Bouvet propose de nombreux vins français sélectionnés. À découvrir et à partager avec les vignerons lors de ses fréquentes dégustations.

« Fromager, caviste et traiteur de talent, depuis fort longtemps ! »

◀

Marché Saint-Martin, 31-33, rue du Château d'Eau 75010 Paris
+33 (0)1 40 40 73 25 / www.fromager-caviste-bouvet.fr
mardi - vendredi : 9h - 13h / 16h - 20h
samedi : 9h - 20h et dimanche : 9h - 14h

La cave du marché Saint-Martin



« Cheesemonger, cellar master and talented caterer, polished by the years! »

At the heart of the Village since 1995.
Established in the Village since 1987 as a Cheesemonger, Laurent Bouvet is among the dinosaurs of Saint-Martin – a coveted compliment! – , believing in it since the beginning when it wasn't such a done deal. For his cheese selection, he deals directly with local producers, about 120-130 of them. Dairy-wise, Laurent loves his crème fraîche and his raw milk, offering many goat and sheep's milk yoghurts, a fantastic cottage cheese from Normandie and even Cervelle de canut (cheese spread/dip, specialty of Lyon). Every weekend, his menu extends to include tarts, savoury pastries and cakes. You can also order your takeaway cheeseboard, "cheese and wines" gift hampers, delivered anywhere in Paris and its surrounds. Laurent also has many great French wines. For all the wine lovers, make sure to ask him about his tastings.

La Cave du Marché

fromagerie

Mes souvenirs d'Espagne

Au cœur du Village depuis 2018.
Il fut un temps où le grand voyage des Français, l'été, était vers l'Espagne. Un clin d'œil de Lidia, anciennement dans les médias et de Josep, ex-journaliste sportif. Aidés par leurs trois garçons Oriol, Roger et Joan, c'est au cœur des marchés (Bordeaux et Bourg-la-Reine) qu'ils font (re)vivre ces souvenirs. Cette nouvelle adresse propose également le meilleur de l'Espagne, sur place ou à emporter. Des produits d'épicerie fine soigneusement sélectionnés (comme Espinaler, à Barcelone depuis 1896), des vins, les traditionnels jambons mais également des plats conçus par Lidia comme le poulpe à la gallega, les variétés diverses de riz ou la fideuà. Désormais, plus besoin de traverser la France pour se régaler.

« Le meilleur de l'Espagne au cœur du marché Saint-Martin. »

At the heart of the Village since 2018.
There was a time where French people's favourite Summer retreat was Spain. A quiet hint from Lidia, previously working as a media professional and Josep, a former sports journalist. Backed by their three boys, Oriol, Roger and Joan, they revisit those memories by taking part in Farmer's markets (Bordeaux and Bourg-la-Reine). This new location brings you what Spain does best, eat in or take away. Carefully selected delicatessen products (such as Espinaler, established in Barcelona since 1896), wines, traditional hams but also a selection of dishes especially prepared by Lidia (such as Galician-style octopus, various rice dishes and Fideuà). From now on, you no longer need to travel across France to feast on Spanish delicacies.

Marché Saint-Martin, 31-33, rue du Château d'Eau 75010 Paris
+33 (0)1 40 38 32 34 / www.messouvenirsdespagne.com
mardi au samedi : 9h – 20h et dimanche : 9h – 14h

Mes
Souvenirs
d'Espagne

Le 17:45

Au cœur du Village depuis 2017.
C'est l'histoire de trois copains : Yann, Alexandre et Alban, amateurs de bonne ripaille et de bon vin. Déçus par les planches parisiennes, ils décident de se lancer dans l'aventure. Après un premier restaurant dans le XVII^e^ arrondissement, ceux pour qui « le gras c'est la vie » posent aujourd'hui leurs jambons dans le Village. Le concept du restaurant : composez vous-même votre planche de fromage et de charcuterie à partir de dizaines de produits de nos régions. Il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses ! Leur objectif ? Devenir la meilleure planche de Paris !

« Le premier restaurant 100 % spécialiste des planches ! »

At the heart of the Village since 2017.
Yann, Alexandre and Alban love nothing more than a proper feast and great wine. Underwhelmed by the cheese boards available in most Parisian bars, they resolve to come up with their own remedy. Following a first opening in the 17th arrondissement, celebrating "the fat of the land", they decide to ham it up in the Village. The restaurant's concept: it's up to you to make your board, choosing from dozens of cheese and local charcuterie. Something for every taste and every budget! Their grand plan? The ultimate cheese board!

▼

7, rue René Boulanger 75010 Paris
+33 (09) 83 82 14 28 / www.le17-45.fr
lundi – vendredi : 12h – 14h30 / 17h45 – 01h
samedi : 17h45 – 01h

CHEZ NOUS, LE GRAS C'EST LA VIE
17·45

Chameleon restaurant

Au cœur du Village depuis 2012.
«Cuisine changeante 100% maison, 100% passion» voilà comment résumer cette table, l'une des meilleures du quartier. C'est un morceau éponyme d'Herbie Hancock qui a inspiré le nom de ce lieu, seconde maison de Valérie et Arnaud : «Nous vivons depuis vingt ans dans ce village dont nous apprécions la convivialité». Dans ce restaurant, des produits de grande qualité, émanants de circuits courts et d'une démarche éco-responsable. Ici, on aime autant les classiques, du gratin dauphinois au lièvre à la Royale, que surprendre avec de nouvelles saveurs.

«Un restaurant haut de gamme, mais sans chichi, ou prime ce que le client a dans son assiette.»

At the heart of the Village since 2012.
"Ever-changing cuisine, 100% homemade, 100% dedication", is roughly how we could describe this restaurant, one of the finest around. Named after the eponymous track by Herbie Hancock, it's like a second home to Valérie and Arnaud: "we love the strong community we've found in this little Village since we first arrived two decades ago". Plates are filled with high-quality produce hailing from short and environmentally conscious supply chains. Classics, such as Gratin Dauphinois and Hare à la Royale battle with more adventurous experimentations.

70, rue René Boulanger 75010 Paris
+33 (0)1 42 08 99 41 / www.chameleonrestaurant.fr
lundi - vendredi : 12h15 à 14h30
lundi – samedi : 19h30 - 23h30

CHAMELEON

Maison Floret

Au cœur du Village depuis 2015.
Tout commence par la propre robe de mariée de Sidonie Floret, styliste et modéliste. Tout en faisant ses armes chez Lolita Lempicka puis Bonpoint, elle séduit de futures mariées avec sa passion du blanc. En 2015, elle rencontre Sarah Abid, ancienne financière à la City rêvant d'entreprendre aux côtés de quelqu'un de créatif. Leur rencontre donne naissance à Maison Floret. « Une jeune maison qui sublime les femmes par des coupes justes, des matières nobles et une touche de mode », résume Sidonie. En passant devant le studio/atelier, au cœur d'un « formidable vivier qui regorge d'artisans et professionnels de la création » ajoute Sarah, une soudaine envie de mariage et de fête vous prend, tout simplement.

« Pour les mariées qui cherchent de l'épure et de l'émotion. »

At the heart of the Village since 2015.
It all started when stylist-modelist Sidonie Floret designed her own wedding gown. Having learnt the ropes with Lolita Lempicka and Bonpoint, her mastership of all things white quickly captivated her new audience. Back in 2015, she teamed up with Sarah Abid who yearned to let go of her finance job in the City to pursue more creative endeavors. From then on, Maison Floret was born. “As a young fashion house, we believe in bringing out the natural best in women with perfect cuts, noble materials and a fashionable twist” Sidonie explains. Walking by their studio/workshop in a neighborhood “brimming with life and creative artisans”, one can only wonder when the next wedding party will be happening.

1, Cité Riverin 75010 Paris
+33 (0)1 71 26 79 09 / www.maisonfloret.com
Sur rendez-vous.

Levain le vin

Au cœur du village depuis 2016.
Afin que « chaque dégustation soit un moment unique », Christophe entretient un rapport passionnel avec les produits « vivants » : pain, fromages au lait cru, vins naturels, produits fermentés et charcuterie car, pour lui, « la salaison rentre dans un processus similaire ». Sur place, il élève son propre levain, soulevant jusqu'à 20 kilos de pâte, avant de faire chanter la croûte sous son couteau. Christophe aime aussi conseiller ceux qui viennent découvrir (sur place ou à emporter) ses sandwichs, fougasses, salades, le midi et ses planches, tapas, le soir... et bien sûr ses vins nature ou en biodynamie. Bref, cet épicurien est bien plus que le meilleur boulanger du Village !

« Christophe élève, sur place, son propre levain avec sa farine bio. »

At the heart of the Village since 2016.
"To ensure each taste is unique", Christophe will go to long lengths to keep his products "alive": sourdough bread, raw milk, unpasteurised cheese, natural wines, pickles and cold meats "where salting achieves a similarly lively process". In his premises, he takes good care of his (sourdough) mother, sometimes handling up to 20 kg of dough before being able to cut himself a slice. Christophe enjoys providing newcomers with some context before they try out (eat in or take away) his sandwiches, fougasse, salads, his mixed plates for lunch and his tapas for dinner... washed down with biodynamic and natural wines. This true Epicurean is quickly becoming the Village's favourite baker and much more!

83, rue du Faubourg Saint-Martin 75010 Paris
+33 (0)1 42 45 49 10 / facebook : Levain-Le-Vin
mardi - samedi : 11h30 - 23h
Restauration sur place : 12h - 15h / 18h30 - 22h

Soap and the city

Au cœur du Village depuis 2012.
La plus grande boutique de Paris proposant des savons naturels et cosmétiques de bains, comme des sels, billes et mousses de bain, se trouve bien en plein cœur du Xᵉ! En plus de ces centaines de savons, vous y trouverez également des bougies parfumées, diffuseurs de parfums, brumes, encens, huiles essentielles, foutas et plein d'idées cadeaux, comme des peluches et des boîtes à musique. John, le patron des lieux et le plus parisien des Néerlandais, choisit ses fournisseurs avec grand soin et de préférence parmi les artisans français.

« C'est naturel, ça sent bon, ça fait du bien et ça s'offre toujours avec plaisir! »

At the heart of the Village since 2012.
The largest skin care boutique in Paris is right here in the 10th arrondissement! Natural soaps, bath foam, but also scented candles, diffusers and air humidifiers, incense, essential oils, fouta towels and many more gift ideas, such as stuffed animals and music boxes alike. John, the owner and the most Parisian Dutchman in town, chooses his suppliers with great care, often promoting the best of French crafts.

▼

75, rue du Faubourg Saint-Martin 75010 Paris
+33 (0)1 71 97 64 59 / www.soapandthecity.fr
mardi – samedi : 11h – 19h30

Bergamote
Muguet
Rose
Ambre
Soap
AND THE CITY

Made by moi

Au cœur du Village depuis 2014.
Après des années passées dans le monde de la finance, Véronique crée Made by moi, sa marque de bijoux, un atelier-boutique où elle accueille également d'autres créatrices puis, en 2009, un concept store rue Oberkampf. En 2014, elle cherche une seconde boutique, toujours dans l'Est parisien qu'elle affectionne particulièrement. Elle y propose désormais des produits qu'elle souhaite « graphiques et colorés », des marques décalées et joyeuses, de la déco, des accessoires de mode ou du prêt-à-porter. Bref, Une sélection éclectique & chic. Sa devise : « Je n'ai pas d'interdit dans mes choix » !

« Made by moi, ce sont des produits "coup de cœur" de créateurs découverts au gré des rencontres. »

At the heart of the Village since 2014.
After many years in the world of finance, Véronique decided to jump-start her own line of jewellery: Made by moi. In her boutique-atelier, she gradually accommodated other designers before opening a brand-new concept store on Rue Oberkampf in 2009. In 2014, Véronique went looking for another space in eastern Paris, for which she has a soft spot. Today, she specialises in "colorful and graphic" pieces issued by brands with character. Home decoration products, fashion accessories and ready-to-wear items are selected based on her maxim: "there's no limit to my curiosity"!

71, rue du Faubourg Saint-Martin 75010 Paris
+33 (0)9 83 01 30 07 / www.madebymoi.fr
mardi - samedi : 10h30 - 19h30

made by moi

Allegra

Au cœur du Village depuis 2014.
Aux manettes, Matteo, Vénitien de naissance, Parisien d'adoption. Dix-neuf pizzas différentes (non-stop de 12h à 23h) avec légumes frais, une charcuterie de chez Bertelli et une pâte réalisée avec des farines d'exception ayant subi 3 jours de maturation. « Résultat, précise Sébastien, le directeur, tout le monde mange le trottoir ! D'autres plats agrémentent la carte : salades, pâtes fraîches, rares entrées comme du poulpe rôti à la crème de courge, tous servis avec des vins naturels. Le café de la brûlerie de Belleville et les viennoiseries cuites sur place apportent un plus dans une déco brute et industrielle. Ajoutez la belle terrasse et voilà pourquoi Charlotte et Samuel, les fondateurs, ont réussi leur pari à Parigi !

« Du 100 % fait maison, un coin d'Italie dans le Village. »

At the heart of the Village since 2014.
Behind the wheels, you'll find Matteo, born in Venice, now an adopted Parisian. 19 different types of pizzas (noon to 11 p.m.) using fresh vegetables and the best meats from Bertelli laid out on the most exquisite dough made using excellent flours going through a 3-days maturation process. "As a result, Sébastien the owner says, nobody tosses the bones!". Other dishes will reward your appetite: salads, fresh pasta and singular starters such as roasted octopus with a squash dip, washed down with natural wines. Their coffee beans from the Belleville roasters and their homemade pastries bring the finishing touch to a sleek and industrial interior. With the main room opening onto a beautiful terrace, Charlotte and Samuel, the original founders, have successfully conquered Parigi!

▼

70, rue du faubourg Saint-Martin 75010 Paris
+33 (0)1 42 08 16 81 / www.allegrarestaurant.fr
lundi – vendredi : 8h – 23h et samedi – dimanche : 9h – 23h

ALLEGRA

les hôtels du Village

Hôtel Providence Paris

90, rue René Boulanger 75010 Paris
+33 (0)1 46 34 34 04 / reception@hotelprovinceparis.com
www.hotelprovidenceparis.com

Citizen hôtel

96, quai de Jemmapes, 75010 Paris
+33 (0)1 83 62 55 50 / contact@lecitizenhotel.com
www.lecitizenhotel.com

Hôtel Renaissance Paris République

40, rue René Boulanger 75010 Paris
+33 (01) 71 18 20 95
www.marriott.fr/hotels/travel/parpr-renaissance-paris-republique-hotel/

District République

4, rue Lucien Sampaix 75010 Paris
+33 (0)1 42 08 20 09 / contact@hoteldistrictrepublique.com
www.hoteldistrictrepublique.com

Magenta 38

38, boulevard de Magenta 75010 Paris
+33 (0)1 42 38 02 55 / reservation@magenta38.com
www.hotelmagenta38.com

Hôtel Taylor

4, rue Taylor 75010 Paris
+33 (0)1 42 40 11 01 / contact.taylorhotel@gmail.fr
www.paris-hotel-taylor.com

Moris hôtel Paris

13, rue René Boulanger 75010 Paris
+33 (0)1 42 06 27 53 / résa@hotelmoris.com
www.hotelmoris.com

les hôtels du Village

Best Western

6, rue Gustave Goublier 75010 Paris
+33 (0)1 40 40 02 02 / réservation@hotel-faubourg-saint-martin.com
www.hotel-faubourg-saint-martin.com

Soft hôtel Paris

52 bis, rue des Vinaigriers 75010 Paris
+33 (0)1 46 07 93 16 / contact@hotelsoftparis.com
www.hotelsoftparis.com

9 Hôtel République

7-9, rue Pierre Chausson 75010 Paris
+33 (0)1 40 18 11 00 / info@le9hotel-republique.com
www.9hotelcollection.com

Village Saint-Martin 2018-2019

Merci aux 50 partenaires qui nous ont fait confiance pour la réalisation de ce guide. Pour tous ceux qui n'ont pas pu figurer dans cette édition, rendez-vous en 2019.

Ce catalogue est dédié à la mémoire de Maurice Pierquin du Bourgogne.

Éditeur
Michel Lagarde

Coordination et Rédaction
Vincent Vidal

Conception graphique
Acmé Paris - Caroline Aufort et Élodie Mandray

Illustrations du Guide

Séverine Assous
couverture, portraits, pages 61, 62-63, 66-67, 69, 71, 73, 76-77, 79, 82-83, 85, 87, 89, 91,93, 96-97, 100-101, 104-105, 107, 109, 111, 114-115, 117, 119, 122-123, 126-127

Antony Huchette
pages 7-8, 14-15, 17, 24-25, 27, 29 , 31, 33, 36-37, 40-41, 44-45, 48-49, 52-53, 55, 57, 149

Charlotte Molas
pages 20-21, 131, 134-135, 137, 140-141, 143, 145, 147, 151, 153, 155, 157, 159

Traduction
Solen Fluzin

Corrections
Christine Dodos-Ungerer

Achevé d'imprimer en juin 2018 sur les presses de PBtisk sur un papier Munken pure 150 gr, issu de forêts gérées durablement, certifié par la FSC

Éditions Michel Lagarde 2018
13, rue Bouchardon - 75010 Paris

9 782916 421629
MARCHE SAINT MARTIN
CAFÉ
LES 50 SPOTS DU VSM
prix : 6€
SÉVERINE assous