

LE JOURNAL DU VILLAGE SAINT-MARTIN

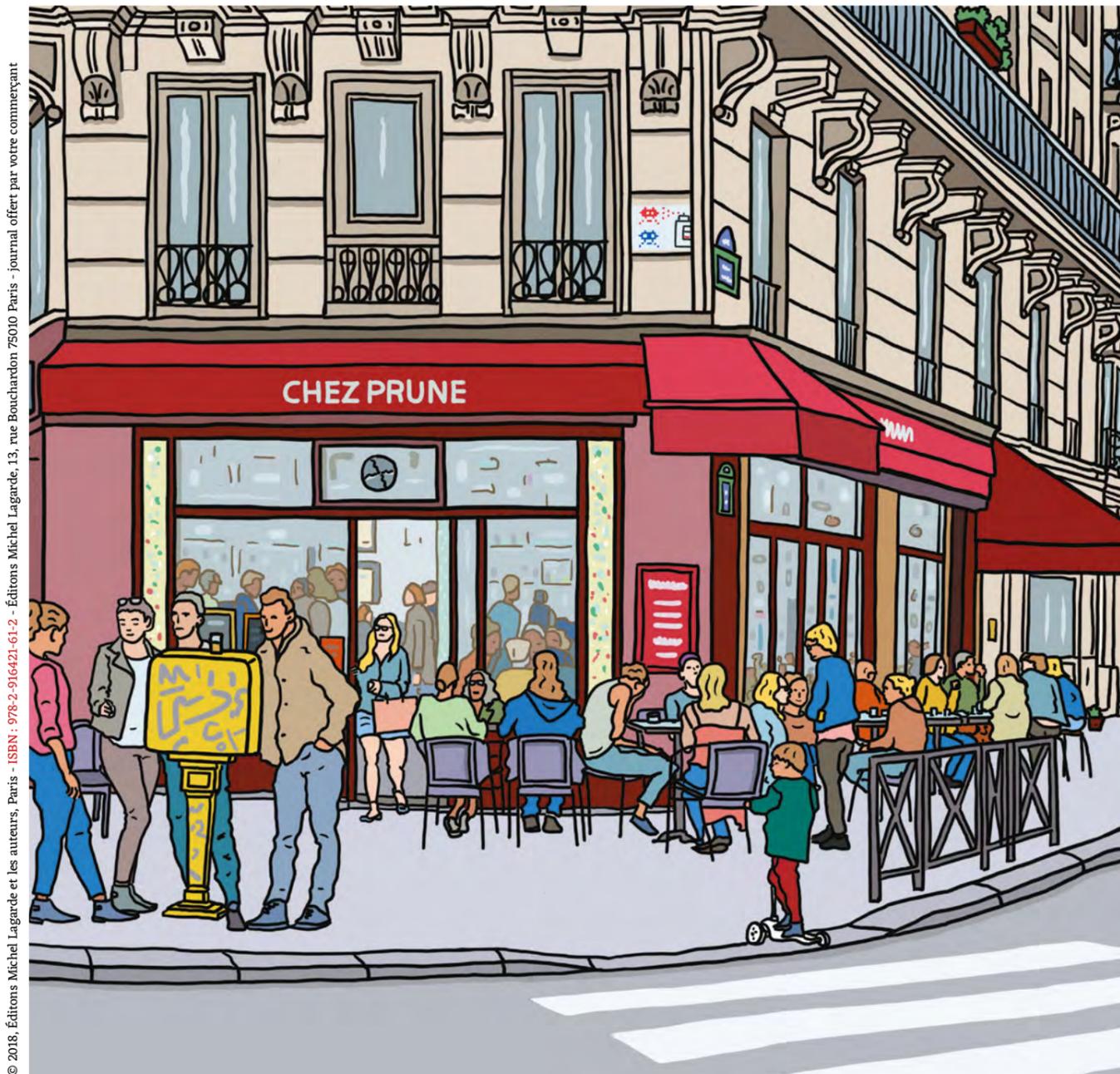
ÉDITO

Par Michel Lagarde

« On n'a pas tous les jours 20 ans », n'est pas seulement le titre d'une chanson populaire mais l'occasion de célébrer la jeunesse d'un quartier en fête tout l'été. Le 12 juillet 1998 (au moment où l'équipe de France black-blanc-beur remporte la coupe à domicile par trois à zéro) le café Prune ouvre ses portes et voit le canal Saint-Martin reprendre des couleurs avec une foule en liesse. Pendant ce temps, les travaux à l'école Legouvé, et son directeur s'activent pour ne pas louper la rentrée du premier septembre. Un triple anniversaire pour un numéro d'été que nous ne pouvions pas louper.

Trois illustrateurs : Séverine Assous, Antony Huchette et Charlotte Molas nous rejoignent au cœur du journal avec des extraits des images du *Guide du Village Saint-Martin 2018-2019*. Cinquante commerçants du X^e partenaires de l'opération nous ont fait confiance pour cette nouvelle édition ! Ce journal aime vous faire revisiter les lieux qui font l'histoire de ce quartier et découvrir ceux de demain : des reportages, des actualités, des anecdotes, des chroniques villageoises culturelles ou gustatives. Le cocktail idéal pour partir à la rencontre de ceux qui font vivre cet arrondissement et le rendent si excitant. Cette belle aventure éditoriale, ne fait que commencer et vos encouragements quotidiens nous aident à tenir le rythme et à travailler dans la joie et la bonne humeur.

Vous retrouverez désormais une partie des reportages et entretiens de ce numéro sur le site www.legrandquartier-paris.com.



© 2018, Éditeurs Michel Lagarde et les auteurs, Paris - ISBN : 978-2-916421-61-2 - Éditeurs Michel Lagarde, 13, rue Bouchardon 75010 Paris - journal offert par votre commerçant

Un lieu, des gens

CHEZ PRUNE / PHILIPPE SALAÜN / RENÉ TAZÉ



Art de vivre

BIOCOOP / RESTAURANTS / BON PLANS



Culture, loisirs

LE GUIDE DU VILLAGE SAINT-MARTIN 2018/19



XIII

galerie treize-dix

L'ÉQUIPE DU TREIZE-DIX : CONSTANCE FRÉMIOT, MICHEL LAGARDE ET NATACHA PASCHAL REMERCIE TOUS LES ARTISTES, ÉDITEURS, AMIS, CLIENTS, VOISINS ET L'ATELIER VAN WASSENHOVE QUI NOUS ONT ACCOMPAGNÉS ET SOUTENUS DEPUIS L'OUVERTURE LE 13/10/16 JUSQU'À AUJOURD'HUI. UNE NOUVELLE AVENTURE ET UNE NOUVELLE ÉQUIPE RÉENCHANtera LE LIEU EN SEPTEMBRE...



EDWIN, VERNISSAGE UGO BIENVENU © PHOTO ARTHUR MESTROT (TEN DAYS IN PARIS) POUR EDWIN.

INAUGURATION / FEUILLETON - 5 ANS / MARTIN JARRIE / CHLOÉ CRUCHAUDET / NOÉMIE CHUST /
STÉPHANE TRAPIER / AUTRE JE - DESSINS CONTEMPORAINS / MIROSLAV SEKULIC-STRUJA / ÉDITIONS MEMO /
TRENTE-SIX VUES DU CANAL SAINT-MARTIN / NATACHA PASCHAL / SAVIGNAC / L'ICONOGRAPHE /
FRANÇOIS AVRIL - VINS NICOLAS / LUCILE PIKETTY / PIAFS - MAISON TANGIBLE / NICOLAS BARRAL - VINS NICOLAS /
PARIS-NEW YORK, ÉDITIONS CHRISTIAN COLLIN / 3 AGENTS À PARIS - 100 ILLUSTRATEURS /
UGO BIENVENU - HOLIDAYS FOREVER / HUBERT POIROT-BOURDAIN / FØRTIFEM

SOMMAIRE

LES NEWS DU X ^E	4	TOP 3 DES GLACIERS	22
A LA PIPE DU NORD	6	LA CHRONIQUE DE STÉPHANE	23
10 NOUVEAUX COMMERÇANTS	8	LA CHRONIQUE DE GWENAËLLE	24
CHEZ PRUNE, 20 ANS DÉJÀ	10	PAROLES DE DIRECTEUR D'ÉCOLE	25
ANDRÉ JUILLARD	12	ROUTE 66 CHEZ MARTEL	26
ATELIER RENÉ TAZÉ	13	LE GUIDE SUR SON 21	27
BIOCOOP SE MET EN 10	14	DISCOTHÉRAPIE	28
PHILIPPE SALAÛN	18	CHRONIQUE LITTÉRAIRE	29
LA CHRONIQUE DE MIRANDA	21	BANDE DESSINÉE	30

Directeur de la publication: Michel Lagarde / **Journaliste cahier vie de quartier:** Vincent Vidal / **Chroniqueurs:** Gwenaëlle Abolivier (Jeunesse), Laurent Béranger (Aux livres, etc - littérature), Soizic Boscher (Saveurs - Le petit Paris de Velvet), Philippe Faugère (Philippe Le Libraire - bande dessinée), Guy Hugnet (journaliste d'enquêtes - portrait), Laurent Ionesco (Tago Mago - disques) Olivier Maltret (Univers BD - bande dessinée), Stéphane Nicoli (Saveurs - Le Petit Nicoli), Miranda Salt (galerie Miranda - Photo) / **Illustrations:** Beatrice Alemagna, Antoine Meurant, Gilles Tevessin / **Réalisation Graphique:** Élodie Mandray et Caroline Aafort pour www.acme-paris.com / **Responsable du supplément Travel Book Vuitton:** Toma Bletner / **Secrétariat de rédaction et corrections:** Christine Dodos-Ungerer / **Impression:** L'agence Haut-Marnaise (ippac.fr) / **Imprimé dans le respect des normes environnementales en vigueur:** encres végétales, papier certifié PEF

LES NEWS DU X^E

DES ÉVÉNEMENTS, DES SURPRISES, DE NOMBREUSES IDÉES OU INITIATIVES, IL SE PASSE TOUJOURS QUELQUE CHOSE DE NOUVEAU AU CŒUR DU VILLAGE SAINT-MARTIN. SES RÉSIDENTS LE PROUVENT, ENCORE ET TOUJOURS.

Par Vincent Vidal

1.

JICQY X MAISON FLORET



Une ceinture, des cravates et nœuds papillons brodés pour le marié (ou ses témoins et proches); des couronnes, bracelets, peignes et pinces pour les cheveux de la mariée ou de ses demoiselles d'honneur... Voici pour les produits «Jicqy x Maison Floret». Une collection réalisée par Olivia Phélip, fondatrice de Jicqy, pour la Maison Floret afin d'apporter une touche supplémentaire d'émotion lors des mariages de cet été. Une belle synergie et une production made in «Village Saint-Martin»!

JICQY

29 bis, rue du Château d'Eau.
Du mardi au samedi de 11h à 19h30
www.jicqy.com
06 62 13 95 82

MAISON FLORET

1, Cité Riverin.
www.maisonflore.com
01 71 26 79 09 (sur rdv)

2.

BON ANNIVERSAIRE IMPATIENCE

Il y a 1 an, le 29 juin, trois copains — David, Frédéric et Djamel — passionnés de mets fins et de bons vins décident d'ouvrir un lieu qui leur ressemble: Impatience Mets & Vins. Un lieu cosy où «le mot d'ordre est la convivialité». Les mets sont sélectionnés avec grand soin: tapas, planches de charcuteries et fromages et la cave regorge de bons vins, rhums arrangés, bières de micro-brasseries françaises, champagnes de grandes marques ou de petits producteurs. Pour fêter cet anniversaire, nous avons opté pour la cuvée Impatience, un champagne mis en bouteille pour le lieu par le Champenois Robert Caillot.

16, rue de Lancry

Du mardi au samedi de 11h00 à 01h.
www.impatienceparis.com
01 44 63 82 62



4.

CONCEPT STORE CUB



Passionnés de denim depuis plus de 20 ans, Franck Vercauteren et Antoine Roy créent CUB, en 2011, une marque de jeans haut de gamme. L'année dernière le Concept Store CUB a vu le jour, «pour les hommes et ceux et celles qui les aiment!». Aujourd'hui, Franck et Antoine développent un «Atelier du jeans», afin de redonner une seconde vie à vos modèles préférés (CUB ou autres) en les réparant ou les customisant grâce aux artistes venant régulièrement sur place. Enfin, le concept store CUB propose des marques françaises lifestyle: chemises, chaussures, tabliers ainsi que de nombreux accessoires.

10, rue du Château d'Eau.

Du lundi au samedi de 11h à 19h30
facebook.com/conceptstorecub
01 77 32 88 02

3.

CHEZ LOUIS



À la limite du X^e, Yves Picquart — dans le quartier depuis 1977 où il fut même garçon de café — a ouvert il y a quelques mois Chez Louis. Un hommage à Louis XIV, responsable des deux portes (Saint-Denis et Saint-Martin) et nom d'un restaurant gastronomique présent ici avant sa reprise par Hippopotamus. C'est donc une brasserie rétro qui s'y trouve désormais proposant des produits frais et du fait maison. «Chez les autres, je sais pas, mais chez moi, pas de surgelés!». Croques, quiche aux poireaux, choucroute, viandes... avec, sur les murs, un «jeu - déco - rétro»: 35 personnages historiques à découvrir.

8, boulevard Saint-Denis.

Du lundi au dimanche de 8h30 à 2h00
01 40 37 83 52

5.

MARROW

Longtemps caché derrière un échafaudage, Marrow fut une récente découverte malgré son actuel premier anniversaire. Marrow, c'est deux copains « de dix ans » : Hugo Blanchet (gagnant de L'École des chefs 2007 qui a fait ses preuves chez Joël Robuchon) et Arthur Combe (prince de la mixologie, longtemps à L'Expérimental). Au menu, des classiques de la maison : roquettes de chèvre au wasabi, tarama de maquereau aux amandes, poulpe grillé avec chou romanesco et tomates noires ou l'os à moelle (marrow en anglais) et sa purée de tomate aux herbes. « Il faut simplement oser et bien faire les choses » précise Hugo. « C'est une cuisine gourmande dans un esprit bistrot, jeune et moderne » rajoute Arthur, tout en préparant un de ses fameux cocktails.

128, rue du Faubourg Saint-Martin.

Du mardi au samedi de 18h à 02h

09 81 34 57 00 / www.facebook.com/Marrow



8.

ARGILE DESIGN WORKPLACE

«La Nature ne fait pas de faute de goût» annonce Argile, marque française de peinture, avec ses 184 teintes inspirées des couleurs de terre et du monde végétal. Pour que tous les passionnés de décoration et les professionnels du design puissent s'initier à ses collections, la marque ouvre Argile Design Workplace, un espace dédié à la couleur et à la nature, mi galerie mi show-room. Sur place : un atelier de travail, des formations aux couleurs, la vente de peinture et des expositions d'artistes sensibles à la nature. Installé dans une cour arborée, Argile Design Workplace invite les lecteurs du *Journal du Village Saint-Martin* à découvrir le lieu lors de son inauguration conviviale, le vendredi 29 juin à partir de 14h.

34, rue du Faubourg Saint-Martin.

www.argile-peinture.com

06 07 11 88 18



6.

SNOOPY, SNOOPEINT!



Ils sont sept artistes à composer le groupe The Peanuts Global Artist Collective. Leur but et initiative mondiale : offrir aux passants de sept villes du monde, une vision différente de l'œuvre de Charles M. Schulz. À Paris, c'est à l'angle du quai de Jemmapes et de la rue de la Grange aux Belles — sur le Citizen Hôtel — que Nina Chanel Abney, une artiste américaine née en 1982, vient d'œuvrer.

9.

DU SPORT AU FÉMININ



Karine, abonnée à l'ancienne salle de sport, voit le lieu péricliter et à vendre. SA salle préférée, impensable! Elle appelle trois copines — Claire, Nicole et Agathe — toutes résidentes du quartier et ensemble, décident de reprendre la salle. C'est ainsi que vient de voir le jour Les Ailes du Canal, un club de sport pour (toutes) les femmes. « Nous ne sommes pas sexistes, mais nos machines sont adaptées aux filles! » résume Karine. Des parcours-forme de 30 minutes, avec un coach, mais également l'envie de partager des moments complices dans une ambiance conviviale et décomplexée... entre filles!

42, rue Albert-Thomas.

Du lundi au vendredi de 10h à 14h et de 16h à 20h, le samedi de 10h à 13h

www.lesaillesducanal.com / 01 40 18 05 74

7.

BASKETS CANAL SAINT-MARTIN

Lorsqu'un collectif de créateurs parisiens en quête d'idées — Yoann Cherbit, Eva Goldberg et Matthieu Pinon — se promène sur le canal et rue de Lancry, cela donne une marque de basket créée en 2017 : Canal St Martin. La Lancry (c'est le nom du produit!) est un mix entre la basket et l'espadrille, conçu à Paris et fabriqué en Espagne. Une vingtaine de références pour femmes (monochrome, à scratch, avec fleurs, clous ou strass) sont disponibles avec une semelle de corde cousue à la main sur le cuir. Un seul modèle pour homme existe : La Bichat!

www.canal-saint-martin.com



10.

BONJOUR TRISTESSE

Entre le bouclage du *Guide du Village Saint-Martin* et ce numéro 3 du *Journal*, nous avons appris la disparition de Maurice Pierquin. « Maurice », pour beaucoup d'habitants du village, né en juin 1943 et qui avait repris, en 1973, le restaurant familial Le Bourgogne, 26, rue des Vinaigriers. Personnage étonnant, drôle et haut en couleur, il avait su donner à l'établissement chaleur et énergie, bref, une âme. Nous pensons à Céline, sa fille, à la tête du restaurant depuis 2003. Nous avons consacré un sujet, dans le numéro 2 du *Journal du Village Saint-Martin*, à l'histoire de ce restaurant unique dans le quartier. *Le Guide du Village Saint-Martin 2018/2019* lui est dédié.

www.restaurantlebourgogneparis.fr



À LA PIPE DU NORD

C'EST L'UNE DES PLUS ANCIENNES BOUTIQUES ENCORE EN ACTIVITÉ DANS LE X^e ARRONDISSEMENT.
UN LIEU AVEC UNE ÂME, UNE HISTOIRE ARTISANALE ET FAMILIALE PUIS UN NOUVEAU STYLE
INSUFFLÉ PAR UNE FEMME PASSIONNÉE.

Par Vincent Vidal



À LA PIPE DU NORD. PAR ANTOINE MEURANT.

C'est l'histoire d'une famille, celle de Pierre Voisin, longtemps à la tête de la maison et qui, aujourd'hui encore, réalise et répare des pipes pour l'enseigne. Tout commence en 1867, lorsque La Pipe du Nord voit le jour au n°8, de la rue du Nord, en face de la gare du même nom. Le baron Haussmann va faire des siennes et l'établissement se retrouve, sans avoir bougé, 102, boulevard de Magenta!

La création de la boutique revient à Messieurs Dubois et Schomogué-Bichet, bisaïeul d'Émile Ziégler, l'arrière-grand-père de Pierre Voisin. À la pipe du Nord est alors spécialisée dans les pipes en écume blanche qu'Émile Ziégler, d'origine autrichienne, travaille comme personne. Émile aura un fils, Paul, qui aura à son tour une fille, Simone, qui, après son mariage avec un certain Robert Voisin, donnera naissance à Pierre, 5^e génération de maîtres pipiers. En 1936, l'immeuble du n°102 est jugé

insalubre et la famille doit quitter les lieux. Elle descend le boulevard et pose ses valises au n°21, en face à la station de métro Lancry, aujourd'hui Jacques Bonsergent en hommage à ce résistant fusillé en 1940 et résidant au n°3. La Pipe du Nord s'installe alors dans une partie de l'ancienne boutique des chaussures Dressoir, l'autre (aujourd'hui une agence Century 21) devenant une librairie. À l'époque on y vend des pipes et accessoires pour fumeurs, bien évidemment, mais également des colliers et bracelets en ambre en ivoire, matériaux également utilisés pour les tuyaux de pipes. Enfant, Pierre – déjà passionné – rôde parfois dans l'atelier de son père, il faut dire que la famille vit au premier étage, dans l'appartement au-dessus de l'atelier boutique. Plus tard, Pierre prendra les commandes de la maison, créant même quelques magnifiques pipes en bruyère estampillées À la Pipe du Nord, comme la très symbolique «1867». Maître pipier de père en fils.

En septembre 2016, Marie-Aurélié Favre, anciennement dans l'univers de la communication et cliente assidue, décide de reprendre La Pipe du Nord, établissement devenu vétuste. Pierre Voisin, lui, souhaite passer la main à une personne jeune et motivée. « Marie-Aurélié a fait entrer La Pipe du Nord dans le XXI^e siècle » résume Pierre Voisin. Elle qui avoue n'avoir joué à la marchande qu'avec ses filles va devoir changer de vie pour faire de sa passion son métier. Pour cela, elle travaille six mois avec Pierre. Devenir la « sauveuse » de La Pipe du Nord doit se mériter, d'autant que la jeune femme ne fait pas partie de la famille. Marie-Aurélié souhaite s'investir pleinement,

« L'APPARTEMENT FAMILIAL DEVIENT UN FUMOIR... »

mettre un coup de frais dans un lieu qui n'a pas bougé depuis 1936, tout en lui conservant son âme historique. « Il y avait quatre bons centimètres de couches de moquette, avec même du papier journal sur le sol... posé à l'origine pour isoler ! ». Le sous-sol, un capharnaüm accessible avec une trappe, donne alors naissance à un escalier menant à une salle où sont exposées des pièces de collection. L'appartement familial devient un fumoir, le club privé de « L'association des amis de La Pipe du Nord ». Pour y accéder, le magnifique escalier en colimaçon tout en bois, longtemps caché, est désormais bien visible. Enfin, des étagères en bois, subtilement penchées et pensées, font respirer l'espace. Marie-Aurélié a évidemment laissé les vieux cartonniers rouges (où sont rangés avec minutie les modèles), une vieille enseigne ou encore, en évidence, le diplôme d'honneur de la plus belle devanture du boulevard, obtenu en 1933.

Les autres travaux de Marie-Aurélié Favre, rare femme intronisée maître pipier dans cet univers plutôt constitué de Maigret, Sherlock Holmes ou Sabatier (Robert et non Patrick) : les modèles qu'elle aussi, dessine et répare. Un travail effectué avec minutie, en prenant son temps, parfois avec l'une des trente pipes de sa collection à la bouche. « La lenteur est une qualité, une valeur, pour ceux qui aiment fumer la pipe. C'est une forme de cérémonial, il faut savoir se poser » précise-t-elle. L'art de prendre son temps, également, pour parler des pipes japonaises, anglaises ou de Saint-Claude, rappeler qu'une pipe est toujours

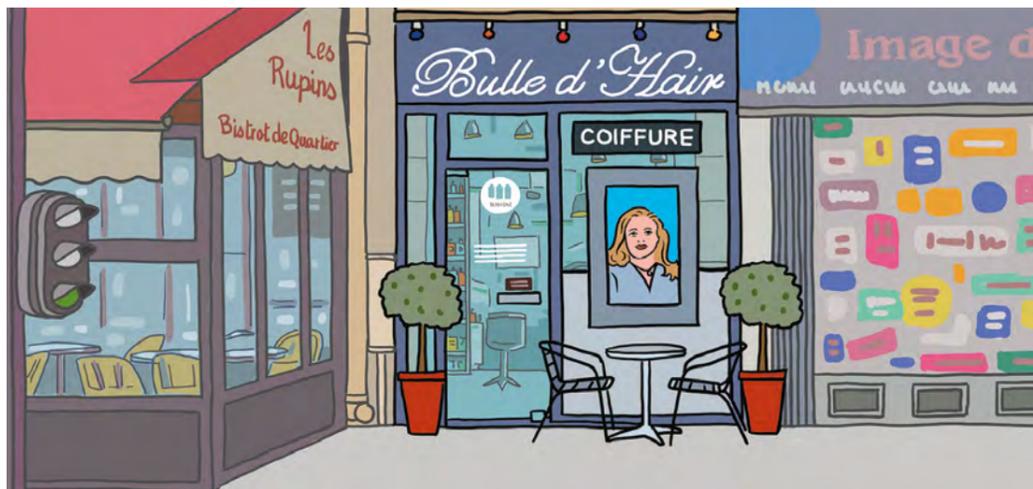


SIMONE VOISIN ET SES PARENTS, EN 1936. CI-DESSOUS : MARIE-AURÉLIE FAVRE.

artisanale, qu'elle se choisit en fonction de son style, de l'envie du moment, du temps dont on dispose, du tabac que l'on met dedans.

Désormais, La Pipe du Nord est le dernier pipier de Paris. Comme jadis, certains produits sont toujours présents : coutellerie, alcools de prestige se mariant parfaitement avec le tabac (bourbon, whisky, vieux rhum ou armagnac) mais également quelques objets pour ces messieurs comme des « coupe-choux », blaireaux et autres produits pour un rasage à l'ancienne. « Une fois encore, des produits liés à l'art de savoir prendre son temps ». Même si le succès est de retour, Marie-Aurélié Favre n'a que deux regrets : ne pas pouvoir – pour l'instant – vendre du tabac ni fumer dans la boutique pour tester une pipe. C'est à l'étage qu'il vous faudra le faire, Marie-Aurélié vous y invite !

A la Pipe du Nord
21, boulevard de Magenta.
Du mardi au samedi de 10h00 à 19h30
www.pipe-du-nord.com
01 42 08 23 47



BULLE D'HAIR

Accélérateur de bien-être avec des expertes au service de votre beauté. Coiffure (également pour hommes et enfants), lissage à la kératine, extensions 100% cheveux naturels, visagiste, coloriste spécialiste du blond, manucure avec pose de faux ongles (résine ou gel) ou de vernis semi-permanent, beauté des pieds. Nos produits : Great Lengths, JOICO, Magirel, OPI, Organic Gold... et profitez des meilleures offres du moment sur notre site.

3, rue de Nancy
 Du lundi au samedi de 9h30 à 18h30
 01 42 06 32 16 / 07 63 12 52 52
 www.bulledhair.com

10 NOUVEAUX COMMERÇANTS

TOUJOURS EN PLEINE ÉVOLUTION ET MUTATION, LE X^E NE CESSE DE VOIR S'OUVRIR DES RESTAURANTS, BARS, BOUTIQUES ET LIEUX DE VIE ! VOICI LES DIX NOUVEAUX COMMERÇANTS DE CE NUMÉRO 3, TOUS BIEN CONSCIENTS QUE C'EST ICI « THE PLACE TO BE » !

Par Vincent Vidal

1. THE RICE BURGER



Marie vous propose « un voyage autour d'une assiette à base d'un sublime riz de Camargue ! ». Six « burgers » de riz, des galettes en mode sushi, comme le Gersois avec confit de canard et confiture de piments doux ou l'Italien, avec ses légumes grillés et son caviar d'aubergine. Salades, desserts, citronnade font également partie d'une carte 100% maison. « Ici, déclare Marie, pas de Métro, je préfère faire travailler les maraîchers du quartier ». Quant aux bières des Gardians, au grain de riz blanc, noir ou rouge, aux vins fins ou sangrias, tous viennent de petits producteurs. Reste le décor, agréable et délicat, fait de récup et de photos de voyages en Amazonie et dans le Pacifique.

1 bis, rue Martel.
Du lundi au vendredi de 12h à 15h
et les jeudi et vendredi de 18h à 22h
06 95 23 02 31

2. HORTICUS

Le souhait de Paul Kozlow : offrir le plus possible de plantes et de fleurs de saison et venant de l'hexagone, comme ses magnifiques tulipes d'Île-de-France. « Faire venir des fleurs par avion, c'est une hérésie totale ! » évoque Paul tout en reconnaissant que cela limite les variétés en hiver. C'est aussi pour cela que chez lui, d'autres produits vous tendent les bras : pots anciens en terre cuite, vases vintage, boîtes avec papillons et objets en rapport avec la nature et le végétal. Enfin, Paul se propose également d'aménager vos terrasses et balcons.

22, rue Yves Toudic.
Du mardi au samedi 11h à 20h
www.horticus.fr / 09 51 51 04 77



4. APÉRO SAINT-MARTIN



Hadrien, Mathieu et Jacques-Marie, trois enfants de la com, tous passionnés du « bien manger », ont récemment ouvert Apéro Saint-Martin. Au programme : des produits français avec une âme. Charcuterie de Lacaune, cornichons de la Maison Marc, authentiques SoccaChips, produits corses d'A Paesana et des spécialités régionales élaborées par le chef en fonction des saisons. Même plaisir hexagonal avec les boissons. Outre des vins nature ou bio, ne boudons par le plaisir de retrouver des breuvages parfois délaissés : ratafia, cognac, calvados, bières de Chablis ou la Saint-Wandrille, seule bière d'abbaye française, livrée par des moines en soutane. La tradition de l'apéro à la française existe bel et bien dans ce lieu généreux qui ressemble à ses fondateurs.

104, Quai de Jemmapes.
Les mardi, mercredi et vendredi de 12h à 02h,
le jeudi de 17h à 02h, le samedi de 15h à 02h
et le dimanche de 12h à minuit
www.aperosaintmartin.fr / 09 81 99 98 88

3. OXBOW



La marque pousse les vagues de l'océan et se jette dans les eaux... du canal Saint-Martin en ouvrant sa première boutique ! À l'origine marque de vêtements de surf, Oxbow se veut aujourd'hui une marque lifestyle, décontractée, élégante... et citadine ! Une « Maison de Surf » pour être bien, « comme dans un appartement chaleureux et accueillant » avec bois, tapis, fauteuils et affiches vintage. Née en 1985 et basée à Bordeaux depuis 1987, la marque Oxbow tire son inspiration de l'océan. Et si les eaux d'ici sont plus calmes, sur le canal... ça bouge quand même pas mal !

31, rue Beaurepaire.
Le mardi de 11h à 19h, les mercredi et jeudi
de 11h à 13h et de 14h à 19h et les vendredi et
samedi jusqu'à 19h30
www.parisienssurfentmaintenant.com
01 40 36 48 80

5. MES SOUVENIRS D'ESPAGNE

Il fut un temps où le grand voyage des Français, l'été, c'était 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 (sur la photo), c'est au cœur du marché Saint-Martin qu'ils font (re)vivre ces souvenirs avec talent et un accent plein de soleil. Des produits d'épicerie fine soigneusement sélectionnés, des vins, les sangrias Lolea (dont ils sont les distributeurs quasi-exclusifs sur Paris), les jambons mais également des plats conçus par Lidia comme le poulpe à la gallega ou la fideuà. Désormais, plus besoin de traverser la France pour se régaler. À consommer sur place ou à emporter.

**Marché Saint-Martin,
31-33, rue du Château d'Eau.
Du mardi au samedi de 9h à 20h
et le dimanche de 9h à 14h
www.messouvenirsdespaigne.com
01 40 38 32 34**



8. JARDINIÈRE SAUVAGE

Le long du passage du Désir, Rebecca, Australienne et Parisienne d'adoption depuis 2003, a eu envie de mettre du vert autour des uniques coiffeurs et restaurants afros. « Des plantes et non des fleurs, précise Rebecca, y compris des plantes aromatiques pour lesquelles j'ai un petit faible! ». Des plantes soigneusement sélectionnées et assemblées en jardins citadins, vendus sur place ou livrés « n'importe où dans Paris, à l'heure souhaitée par le client ». Car, avant d'ouvrir son petit coin de paradis, c'est sur le web que Rebecca a fait ses armes! Suspensions, cache-pots, jardinières et accessoires... Il y a tout, dans cette Jardinière Sauvage, pour verdir vos intérieurs, terrasses et balcons.

**50, boulevard de Strasbourg.
Du mercredi au samedi et un dimanche
sur deux de 14h30 à 19h30
www.jardinieresauvage.com**



6. LE PARTI DU THÉ



Créé en 2005, Le Parti du Thé est une référence du thé haut de gamme, proposant 300 références vendues au poids. Des grands crus de Chine, d'Inde, du Japon, de Taïwan et Thaïlande, du Rwanda ou du Sri Lanka. Voyageur, découvreur de saveurs et de senteurs, Pierre Lebrun est également créateur de nombreux mélanges parfumés, comme les thés Victor et Lucien, hommages à ses deux garçons. Un « designer du goût » préparant aussi de subtils mélanges pour de grands noms de la gastronomie et de grandes enseignes. Mais attention, dans sa belle boutique où se trouvent également boîtes, théières et tasses, Pierre (et Florian, sur la photo) sont les premiers à souhaiter faire découvrir l'art du thé sans prise de « thête »!

**65, rue de Lancry.
Du lundi au vendredi de 10h à 14h et de 15h à 19h30 et le samedi de 10h30 à 19h30
www.lepartiduthe.com / 01 42 00 96 38**

9. CAFÉ SOUCOUBE



Créé en 2015, rue du Faubourg Poissonnière, par deux sœurs — Pascale et Hélène — Café Soucoupe arrive dans le village. Cette cantine coffee-shop propose des menus chaque jour différents : sandwiches, salades, soupes chaudes ou froides, plats chauds végétariens ou végans. Côté sucré, cakes, cookies, compotes, salades de fruits, riz au lait, tiramisu... font également partie du programme, dès le petit déjeuner et jusqu'au goûter! Et pour faire glisser ces mets — concoctés sur place — dans nos estomacs gourmands, jus de fruits ou légumes, thés et cafés sont évidemment de la fête. Ce sont Claire (fille de Pascale et nièce d'Hélène) et Anna, chacune un master de commerce en poche (un CAP cuisine en plus pour Anna) qui viennent d'ouvrir cette seconde Soucoupe... prête à survoler le X^e ! Sur place ou à emporter.

**75, rue du Faubourg Saint-Martin.
Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h**

7. VÉGÉBOWL

Amateurs de viandes, fromages ou œufs, passez votre chemin, ici nous sommes dans un établissement végétarien et végétalien! Un restaurant qui puise son ADN dans les meilleurs plats asiatiques : chinois, japonais, thaïlandais, vietnamiens. Une cuisine revisitée et raffinée, loin des idées reçues. « Il n'y a pas que des salades, précise Céline Lin, la patronne des lieux, mais des plats où la viande est remplacée par des protéines végétales : blé, maïs, soja, souvent visuellement proches de la viande... mais sans! ». Des plats et desserts réalisés dès votre commande, idéal pour retirer un ingrédient que vous n'aimez pas. À découvrir, même pour les amateurs de tartare de bœuf!

**22-24, rue du Faubourg Saint-Martin.
Du lundi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h
www.vegebowl.com / 01 42 46 45 89**



10. MAISON ROSELLO

Cela fait plus de 110 ans que la famille d'Hervé Rosello vend des fruits et légumes! D'abord à Arras, avec le grand-père, puis aujourd'hui à Paris. Après le marché Saint-Martin, Hervé vient d'ouvrir une seconde échoppe « sans artifice » où prime le bio et une agriculture raisonnée « mais parfois sans les labels qui coûtent des fortunes aux agriculteurs » précise-t-il. Ce qui compte pour Hervé (et Sébastien avec lui depuis 10 ans), c'est de connaître l'origine de ses produits (de saison), d'avoir un contact direct avec les producteurs, de « faire travailler le plus possible les agriculteurs français », bref, de travailler comme ses ancêtres! « Je propose des produits sains et goûteux, certes un peu plus chers qu'ailleurs, reconnaît Hervé, mais au moins, je n'empoisonne pas les gens! »

**31 et 43, rue du Château d'Eau.
Du lundi au samedi de 9h à 20h et le dimanche de 9h à 15h
& dans le marché Saint-Martin, du mardi au samedi de 9h à 20h et le dimanche jusqu'à 14h
06 12 01 41 11 / www.marchedeparis.fr**



CHEZ PRUNE 20 ANS DÉJÀ

« ET 1 ET 2 ET 3 ZÉRO », CE 12 JUILLET 1998, LE PAYS VIT ET VIBRE AU RYTHME DES EXPLOITS DES BLEUS. LA FRANCE VIENT DE BATTRE LE BRÉSIL EN FINALE DE LA COUPE DU MONDE DE FOOTBALL. MAIS LOIN DE SAINT-DENIS ET DU STADE DE FRANCE DE NOMBREUX HABITANTS OVATIONNENT LEUR ÉQUIPE SUR LE CANAL SAINT-MARTIN ET DANS UN BAR QUI VIENT D'OUVRIR LE JOUR MÊME : CHEZ PRUNE.

Par Vincent Vidal



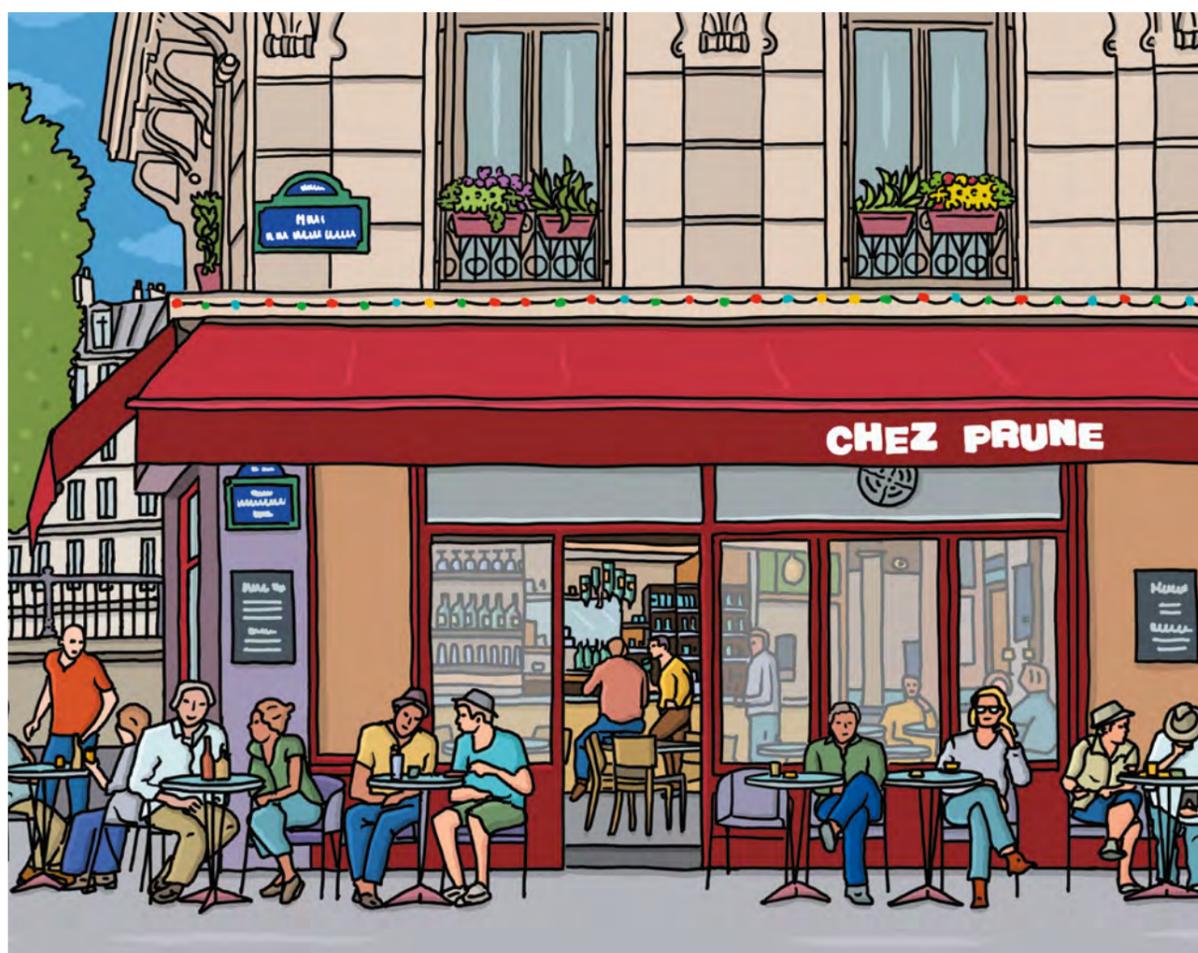
LE RESTAURANT, À L'OUVERTURE, EN 1998.

Pourtant, Daniel et Christophe, les patrons fondateurs de Chez Prune ignorent ce qui se joue ce soir-là dans le monde footballistique. « Ce n'était pas notre monde, on ne savait même pas qu'il y avait une finale! Nous avons décidé depuis longtemps d'ouvrir ce samedi », précise Daniel. C'est ce qu'ils feront vers 18 heures avant d'accueillir de nombreux fêtards vers minuit. Le lendemain, la France « black-blanc-beur » à la « gueule de bois », Chez Prune également. « La réalité, c'est qu'il n'y avait plus

grand monde », se souvient Daniel et cela durera ainsi de nombreux mois. Car à l'époque, il faut beaucoup d'imagination pour croire au devenir du quartier et au succès de l'établissement.

Quelques mois auparavant, Daniel et Christophe ont racheté La Divette de Valmy, un vieux et laid « bar-tabac-loto », dont les fondations sur le canal remontent aux années 30. Ils vont y réaliser des travaux, « à l'arrache et à la main », agencer une décoration sympa sol-

licitant artistes et artisans, récupérer au sol les anciens carreaux, bref donner une âme au lieu. Une première affaire pour ces deux-là, habitués pourtant à œuvrer dans les bars et la restauration de Bastille. « À l'époque, le canal c'est la zone. Après 18h00 et la fermeture des grossistes en cuirs et tissus, il n'y a rien ou presque! Notre banquier nous a vraiment pris pour des fous » rajoute Daniel. Certes La Marine (un peu plus loin sur le quai de Valmy) a rouvert un an plus tôt, mais elle ne propose que le couvert. La Patache (rue de Lancry)



LA TERRASSE DE CHEZ PRUNE PAR ANTOINE MEURANT.

est très limité en breuvage à l'époque, l'Hôtel du Nord n'a pas retrouvé ses lettres de noblesse, Le Bourgogne, (lire le *Journal du Village Saint-Martin* n°2) chez qui Daniel aime casser la croûte, demeure également un restaurant.

Les deux premiers mois Daniel et Christophe sont seuls aux manettes. Un premier serveur n'arrivera que fin septembre et la restauration à midi, le mois suivant. Les brunchs (mythiques) commencent un dimanche de 1999, l'affaire tourne au ralenti. À cette époque Dupuy et Berberian croquent le quartier et l'école de la rue de Marseille — en face de Chez Prune — dans les albums

« À CE MOMENT LÀ, LES GENS SE SONT PROGRESSIVEMENT APERÇUS QU'IL Y AVAIT UN CANAL ! »

de Monsieur Jean, Le jardin Villemin commence à se faire une beauté, une crèche voit le jour, puis plus loin une maternelle, Antoine et Lili remplace, en décembre 1999, Bayoux, un grossiste en produits de visserie d'avant-guerre. Le quartier bouge, même si le soir le canal reste un coupe-gorge et malgré les beaux jours, il n'y a personne...

Arrive le nouveau siècle et avec lui un nouveau regard sur le canal. « À ce moment-là, les gens se sont pro-

gressivement aperçus qu'il y avait un canal ! », constate Daniel. La librairie Artazart ouvre ses portes en 2000, Christophe Vasseur vient de quitter son costume-cravate et achète une vieille boulangerie en faillite. Il ouvrira Du Pain et des idées en février 2002, considéré six ans plus tard par le guide Gault & Millau comme la meilleure boulangerie de Paris. Le canal devient piéton le week-end, le quartier renaît. « Pour moi, le quartier a commencé à bouger avec l'arrivée de Chez Prune, sur le canal Saint-Martin » déclarait, dans notre précédent numéro, le peintre et illustrateur Michel Granger. Le bouche à oreilles fonctionne, la presse commence à se faire l'écho du changement de l'Est parisien, parle du phénomène « bobo », la rue est même baptisée « rue Boborepaire », Chez Prune devient « the place to be ».

Le 1^{er} janvier 2008, il est interdit de fumer dans les lieux publics. C'est donc en terrasse que se retrouvent ceux qui veulent s'en griller une — Chez Prune ou ailleurs — et profiter, avec vue sur le canal, des assiettes de fromages, charcuteries ou encore de la fameuse 3 couleurs : tapenade - tarama - houmous (maison) servie uniquement le soir. Sarah, serveuse de la première heure — et pendant dix ans — se souvient : « Comme nous ne pouvions plus fumer à l'intérieur, nos pauses clopes ou café se faisaient sur notre comptoir improvisé : la boîte aux lettres juste devant le restaurant ! ». « Elle nous appartient presque, cette boîte à lettres » surrenchérit Daniel avec humour.

Si les brunchs du dimanche ont laissé place à des assiettes composées, le midi, en revanche, la maison propose une cuisine de haut vol quotidiennement différente, « que du frais, fait maison, copieux et abordable » précise Daniel. C'est que Chez Prune, on ne profite pas de la notoriété pour assassiner le chaland. Avant 20h00, « depuis 2002 et le passage à l'euro, le café et le demi au comptoir sont toujours au même prix : respectivement 1 et 2 € ! », rajoute Daniel. Un changement quotidien qui fait le bonheur des clients et qui fit celui de Brad Pitt (eh oui !) venu y déjeuner pendant plusieurs jours et concluant sa visite par une série de photos avec les enfants du collègue voisin.

Même si en été, trouver une place en terrasse relève parfois du parcours du combattant, la « boboisation » à outrance ayant très nettement diminué, boire une sangria, un spritz ou une caïpinoska redevient un réel moment de plaisir. Aujourd'hui, la boîte aux lettres n'a pas bougé, Daniel et Christophe dirigent toujours l'institution. La déco n'a que peu changé, sauf l'ajout d'horloges dont l'une est arrêtée au jour de l'ouverture, il y a 20 ans, déjà.



UN TRISTE BISTROT DE QUARTIER... ALLAIT DEVENIR CHEZ PRUNE.



OMAR ET BRAD PITT.

MERCI OMAR !

Le 13 janvier 2010, Omar Zemoura, pilier emblématique de Chez Prune depuis 1999, a bien failli perdre la vie en sauvant une autre ! Le responsable du lieu en journée n'a pas hésité à plonger dans les eaux glacées du canal pour repêcher un désespéré. Un réflexe désintéressé qu'Omar avait déjà eu l'occasion de pratiquer à deux reprises auparavant lors de simples chutes. Un véritable sauvetage qui lui a valu de recevoir une médaille d'honneur de la Société nationale des sauveteurs en mer et d'être décoré par le préfet de police. Et après, il ose vous dire qu'il n'a pas de temps disponible pendant le service !

**Chez Prune : 36, rue Beaurepaire
(à l'angle avec le 71, Quai de Valmy).
Du lundi au samedi de 8h00 à 02h00
et le dimanche de 10h00 à 02h00
01 42 41 30 47**

HOMMAGE AUX 36 VUES PAR ANDRÉ JUILLARD

ANDRÉ JUILLARD EST DEvenu UN CLASSIQUE DE LA BANDE DESSINÉE, CE GRAND PRIX D'ANGOULÊME S'AUTORISE QUELQUES RÉCRÉATIONS ENTRE DEUX ALBUMS. BIBLIOPHILE, AMATEUR DE BELLES ESTAMPES, IL RETOURNE AUX SOURCES DES 36 VUES ET REND HOMMAGE À SES MAÎTRES.

Par Michel Lagarde



On ne présente plus l'immense dessinateur des *7 vies de l'épervier*, de *Masquerouge* l'auteur du *Cahier bleu*, et le brillant repreneur des aventures de Blake et Mortimer. On connaît moins le bibliophile et l'amateur d'estampes éclairé qu'est André Juillard. Il y a bientôt 20 ans, il redonnait vie aux *36 vues de la Tour Eiffel*, apportant une suite inespérée au livre mythique éponyme d'Henri Rivière (1902), créé après les *36 vues du Mont Fuji d'Hokusai* (1830). Naturellement il était tentant pour l'éditeur d'images que je suis de renouer avec cette tradition et de demander à ce dessinateur à qui je dois mes premiers pas dans le métier d'éditeur d'estampes, de rejoindre le projet d'un livre: *36 vues du canal Saint-Martin* paru en mai 2017 autour de 36 variations avec 36 illustrateurs. Cette image rend subtilement hommage à ses deux prédécesseurs, Hokusai et Henri Rivière. Cette estampe inaugure une nouvelle collection d'images autour du canal Saint-Martin. Une trentaine d'exemplaires ont été tirés par Maxime Flipo de l'atelier Cosy Pixel (8, rue de Lancry), une petite dizaine d'estampes ont été rehaussées à la main par l'artiste. Cette œuvre est désormais disponible en exclusivité à la galerie Treize-dix et à la galerie Michel Lagarde.

UNE DES 36 VUES DU CANAL SAINT-MARTIN PAR ANDRÉ JUILLARD.

OXBOW

— PARIS —

Oxbow a poussé les vagues de l'océan jusqu'à la capitale pour l'ouverture de sa première boutique parisienne au

31 RUE BEAUREPAIRE



OXBOWSHOP.COM

ATELIER RENÉ TAZÉ

C'EST LE GRAND JOUR. LE VENDREDI 22 JUIN RENÉ TAZÉ OUVRE GRAND LES PORTES POUR SES AMIS POUR LA VISITE DE SON SOMPTUEUX NOUVEL ATELIER DE LA VILLA DU LAVOIR. ENTOURÉ DE BÉRANGÈRE LIPREAU ET DE DOMITILLE ARAI, CE MAÎTRE D'ART EN EST À SON TROISIÈME ATELIER DANS LE X^E. L'OCCASION D'UNE PHOTO DE GROUPE AVANT L'ARRIVÉE DE LA FOULE DES ADMIRATEURS.

Par Michel Lagarde

L'aventure professionnelle de René Tazé démarre en 1969 en tant que taille-doucier à l'atelier Leblanc-Lallier, à l'âge de 15 ans. Tout a commencé avec une première gravure, un petit nu de Renoir, une révélation pour le jeune apprenti. Il rentre officiellement dans cet atelier le jour de son anniversaire en 1970 et y reste 5 ans, avant de rejoindre pendant 2 ans l'atelier Crommelynck, les graveurs attirés de Picasso, Masson et tant d'autres... En 1978, il fonde son premier atelier dans notre beau X^e arrondissement, derrière la mairie, au 6, rue Hittoirf et y reste jusqu'en 2007. En juin 2007, il s'installe dans un nouvel atelier au 70, rue René Boulanger, à la villa du Lavoir, Paris X^e, grâce à l'intervention de Rémi Féraud, le maire du X^e à l'époque. Ce fut aussi

« L'OCCASION DE REMERCIER TOUS CEUX QUI ONT SOUTENU RENÉ »

l'année de sa rencontre avec Bérangère Lipreau qui a commencé en tant que stagiaire. Le troisième (et dernier ?) déménagement a lieu en décembre 2017, et ce fut aussi l'occasion d'accueillir une troisième collaboratrice, Domitille Arai, une camarade de Bérangère rencontrée à l'école Estienne.

Bérangère Lipreau est donc arrivée en 2007, en tant que stagiaire d'Estienne et ce fut le début d'une grande et longue collaboration et amitié avec elle. Après Estienne où elle s'était spécialisée en gravure, elle est partie en Licence professionnelle d'Entrepreneuriat et création et reprise des entreprises de métiers d'art (Licence ECREMA), aux ateliers de Paris. Elle était en stage en alternance pendant un an dans un atelier de sérigraphie, l'atelier Arcay, dans le XI^e. Suite à ses études, elle est revenue à ses premiers amours, la gravure et l'impression, où elle a commencé à travailler à mes côtés et où j'ai pu lui enseigner toutes les arcanes du métier. Elle imprime maintenant beaucoup pour la maison d'édition de Michel-Edouard Leclerc qui lui a donné entre autres, l'occasion de travailler avec de grands artistes contemporains et beaucoup d'artistes de la BD.

Un échantillon des artistes avec qui elle travaille: Miquel Barcelò, Damien Deroubaix, Françoise Pérovitch, Nicolas de Crécy, Lorenzo Mattoti, David Prudhomme, Hugues Micol et tant d'autres...



RENÉ TAZÉ ENTOURÉ DE BÉRANGÈRE LIPREAU ET DOMITILLE ARAI DANS LE NOUVEL ATELIER DE LA VILLA DU LAVOIR.

Domitille Arai est arrivée lors du 3^e déménagement. Elle était aussi en gravure à Estienne dans la même promotion que Bérangère et a suivi à peu près le même parcours, à la différence près qu'elle a travaillé dans un atelier du XI^e, l'atelier Bo Halbirk, juste à côté de l'atelier Arcay. Elle y est restée 10 ans. Elle a travaillé avec Jim Dine, Yann Kebbi, Pierre Skira, Renaud Allirand, Daniel Clarke...

Le 22 juin 2018 a eu lieu l'inauguration du nouvel atelier. Un événement exceptionnel et l'occasion unique de remercier tous ceux qui ont soutenu René depuis le début pour l'aider à acquérir ce nouvel espace. La mairie du X^e a appuyé et soutenu le projet de création d'un espace d'artisan d'art au sein du X^e arrondissement. Un nouveau lieu de travail ouvert aux amis,

aux artistes, aux imprimeurs, aux éditeurs etc... Parmi les artistes qui travaillent à l'atelier: Miquel Barcelò, Yan Pei-Ming, Pierre Alechinsky, Xavier Vilatò, Erik Desmazières, François Houtin, Gérard Traquandi, Jean-Baptiste Sécheret, Florent Chopin, Philippe Mohlitz, Jeanne Clauteaux-Rebillaud, Sempé, Gérard Titus-Carmel, Richard Davies, etc.

Atelier René Tazé
70, rue René Boulanger
Villa du Lavoir, 75010 Paris
01 42 39 90 20

BIOCOOP SE MET EN 10!

C'EST RUE DE LANCRY QUE LE 500^E MAGASIN BIOCOOP A VU LE JOUR AU DÉBUT DE L'ANNÉE. L'OCCASION DE DÉCOUVRIR LA PHILOSOPHIE DE CETTE ENSEIGNE BIO PAS COMME LES AUTRES.

Par Vincent Vidal



LA COOPÉRATIVE DE SALARIÉS BIOCOOP, VUE PAR ANTOINE MEURANT.

Il y a encore 20 ans, dans le Village et partout en France, la conscience écologique actuelle en était encore à ses balbutiements. Peu de connaissance concernant les allergies liées aux pesticides, les dangers des aliments transformés ou de certains produits industriels. Le bio, aujourd'hui très prisé, était alors réservé à quelques extraterrestres finalement très avant-gardistes. Pourtant, cela fait plus de 30 ans que Biocoop, premier distributeur bio en France, a été créé. Trois décennies d'engagement, de lutte pour nous faire consommer sainement, équitable... écologique et logique!

Tout commence au cœur des années 70 lorsque des groupements de consommateurs et producteurs souhaitent développer une agriculture biologique dans un esprit d'équité et de coopération. Ce nouveau projet, sous forme de coopérative, doit bénéficier à chacun, producteurs et consommateurs. Dans les années 80, des groupements d'achats, les coops, se développent et en 1986, une charte est éditée, une association loi 1901 voit le jour : Biocoop vient de naître! L'enseigne compte rapidement 40 magasins, puis 100 en 1992. Aujourd'hui, en France, ce sont plus de 500 magasins Biocoop qui vous proposent de manger mieux.

10 INFOS

1.

Chez Biocoop, depuis mars 2017, il n'y a plus d'eau plate en bouteille plastique! En revanche, de l'eau filtrée est remise gratuitement aux clients. L'objectif est de lutter contre une industrie plastique trop polluante avec une empreinte carbone trop importante.



2.

Depuis 2006, l'enseigne a sa propre société de transport routier: la Société de Transport Biocoop. Les camions livrant les magasins parisiens roulent au gaz de méthanisation, et ce sera bientôt la totalité. Surtout, Biocoop refuse systématiquement tous les produits voyageant par avion!



3.

Depuis 2006, plus aucun produit Biocoop ne contient d'arômes artificiels. Lorsqu'un ingrédient donnant du goût figure dans la composition du produit, il est obligatoirement bio.

4.

Aucun des produits Biocoop ne contient de lécithine de soja pouvant contenir des OGM.



5.

Chez Biocoop, les lessives et produits d'entretien ne contiennent ni composants pétrochimiques, ni phosphates, ni azurants optiques, ces molécules qui absorbent des rayonnements ultra-violet et réémettent, par fluorescence, l'énergie en lumière bleue.

6.

Les 600 produits « Ensemble, Solidaires », garantissent une juste rémunération du producteur et un produit d'origine française.

7.

Pour limiter la consommation d'emballages et les déchets, Biocoop propose depuis fort longtemps des produits en vrac. Ce mode de vente permet également aux consommateurs de choisir véritablement la quantité de produit dont ils ont besoin.



8.

Biocoop interdit dans tous les produits d'hygiène corporelle et intime les tensioactifs irritants et allergisants comme les Ammonium Lauryl Sulfate et Sodium Lauryl Sulfate.

9.

Les produits invendus ne sont jamais jetés! Après avoir été proposés aux clients avec une remise, lorsqu'ils arrivent à terme, fruits, légumes et produits emballés sont mis à disposition des salariés puis offerts à des associations.

10.

Aucun fruit ou légume ne provient de la région d'Almería en Andalousie, surnommée « la mer de plastique ». Outre une production intensive sous serres en bâche plastique, les ouvriers agricoles — le plus souvent sans contrat de travail ni papiers — y sont exploités.



ILLUSTRATIONS, GILLES TEVESSIN.

SCOP TOUJOURS!

Chez Biocoop, chaque structure est indépendante: coopérative de consommateurs, SA ou SARL ou encore coopérative de salariés comme à Biocoop Lancry. En effet, Scop La République, avec ses 35 salariés dont 8 sociétaires actionnaires, regroupe deux magasins, celui de République et celui de la rue de Lancry. Une Scop (Société Coopérative et Participative) donne un pouvoir de décision aux salariés et une égalité de vote à chaque sociétaire, peu importe leurs parts. C'est par ce type de « gouvernance démocratique » qu'Olivier Drot est devenu gérant de la Scop République.

10 CHIFFRES

PAS D'APPROXIMATION, L'ENSEIGNE AIME LES CHIFFRES, LES VRAIS !

24%

Sur l'ensemble du réseau Biocoop, 24% du chiffre d'affaires vient de produits bio issus du commerce équitable.

21

Biocoop 21: un chiffre et un nom donné au magasin éphémère «100% vrac» de la rue du Château d'Eau (de novembre 2015 à février 2016) à l'occasion de la COP21 de Paris. Un événement qui permit à de nombreux habitants du Village de découvrir le concept Biocoop.

UN

Lorsqu'une décision est prise chez Biocoop, c'est: 1 personne = 1 voix!

3

Un rayon de 3 kilomètres sans route, usine, station d'épuration, cultures avec insecticides et mêmes ruches «conventionnelles», c'est à ce prix, loin des sources de pollution, que vous aurez du miel bio. Le champ d'action de l'abeille étant, quant à lui, de 2 kilomètres. C'est pour cela que le miel bio est plus rare.

150KM

Pour avoir l'appellation «produit local», Biocoop se limite à 150 km entre le lieu de production ou de transformation et celui de vente.

2700

c'est le nombre de fermes bio qui participent à la vie de la coopérative aux côtés des magasins.

500

comme le 500^e magasin Biocoop du pays, celui de la rue de Lancry!

ZÉRO

La réglementation européenne accepte 5% de non bio... dans un produit bio et tolère (depuis 2009) des «résidus» d'organismes génétiquement modifiés (OGM). Chez Biocoop, les ingrédients sont 100% bio: zéro OGM, zéro pesticide, zéro insecticide!

95%

Biocoop opte le plus possible pour le vrac ou les emballages recyclables. Pour certains produits fragiles, comme les fraises ou les tomates cerises, le plastique ne peut être, pour l'instant, remplacé. C'est pour ça que chez Biocoop, le PVC n'est supprimé qu'à «seulement» 95 %!

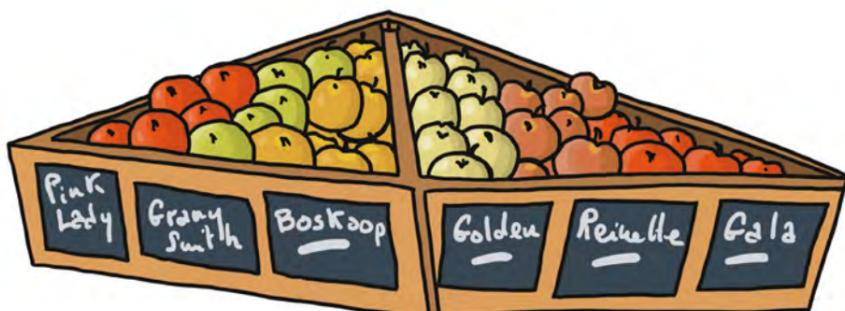


6%

des bénéfices de la Scop République est reversé aux salariés. 65.000 euros pour l'année dernière. C'est 6% de plus que dans les entreprises du CAC40.



DE QUOI TOMBER DANS LES POMMES...



En France, au printemps, les pommiers sont en fleurs; les pommes ne sont donc pas disponibles chez Biocoop. Le respect des saisons demeure l'une des priorités de l'enseigne. De plus, la pomme étant, dans une culture «conventionnelle», le fruit subissant le plus de traitements après récolte, il faudra être patient pour faire des tartes ou des compotes maison.

... EN ESSAYANT DE GARDER LA BANANE!

Elles viennent de loin, même si, légalement, la Martinique et la Guadeloupe sont des territoires français! Dans ces deux départements, lorsqu'elles ne sont pas bio, les bananes subissent un traitement au Chlordécone, un pesticide connu pour être un perturbateur endocrinien. C'est pour ne prendre aucun risque que, chez Biocoop, les bananes viennent de République dominicaine, du Pérou et de l'Équateur. Pour info, le premier produit frais labélisé Commerce Équitable fut la banane et devinez chez qui?

10 PORTRAITS BIO-LOGIQUES

ILS FONT VIVRE LA SCOP RÉPUBLIQUE ET AIMENT ÇA !

Par Vincent Vidal



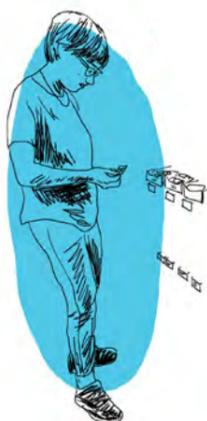
FATH, SOCIÉTAIRE FONDATEUR DE LA SCOP RÉPUBLIQUE, RESPONSABLE DU MAGASIN RÉPUBLIQUE

« Biocoop est le seul réseau spécialisé, avec un esprit de coopération et développement d'une agriculture biologique durable et transparente pour penser à notre environnement. Dans le quartier, ce fut très positif de gérer le magasin éphémère sans emballage durant la COP 21. Il nous a fait une pub énorme avec pas moins de 300 clients par jour. »



THIERRY, RESPONSABLE DES PRODUITS FRAIS

« L'opportunisme commercial de certains acteurs économiques conventionnels est en totale contradiction avec les valeurs du bio. Chez Biocoop, cahier des charges, pratiques, philosophie sont plus respectueux de l'environnement et des hommes. Nous travaillons pour un collectif et non pour un patron avec ses marges et ses profits. Mais surtout nous le faisons dans la confiance, le respect, l'autonomie avec des décisions collégiales. »



PAULINE, RESPONSABLE PRODUITS SECS

« Avant de travailler à la Scop République, j'étais cliente du magasin, c'est là que j'ai rencontré les sociétaires fondateurs. J'ai également habité de nombreuses années rue du Faubourg Saint-Martin, c'est donc un plaisir de travailler dans un quartier que j'aime bien et qui a beaucoup changé ces dernières années. Autrement, ici, il n'y a pas de turn over brutal et personne n'y travaille par hasard. C'est ce qui crée une ambiance marrante et des rencontres intéressantes. »



OLIVIER, GÉRANT DE LA SCOP LA RÉPUBLIQUE

« Le magasin de la République est à 200 mètres du Bataclan et nous avons ouvert notre magasin éphémère, rue du Château d'Eau, le 3 novembre 2015. Autant vous dire que les premières semaines nous avons vécu sous tension et dans un état de choc. »



VINCENTE



SAM



CATHERINE

ILLUSTRATIONS, GILLES TEVESSIN.



SOPHIE, SOCIÉTAIRE FONDATRICE DE LA SCOP, RESPONSABLE DU MAGASIN LANCRY

« Ce que nous consommons doit devenir un choix politique. Le choix de produits qui ont du goût, dont on connaît l'origine, le respect du travail des producteurs. Nous ne pouvons plus choisir nos aliments en fonction de l'emballage, de la publicité ou d'un prix défiant toute concurrence. Chez Biocoop, nous sommes tous très différents et pourtant ça marche ! La coopérative, c'est le partage d'un outil de travail valorisant et complexe mais également un engagement pour soi-même et vis-à-vis des autres. »



GILLES, SOCIÉTAIRE FONDATEUR DE LA SCOP, ADJOINT DU MAGASIN LANCRY

« Les raisons qui m'ont poussé, il y a dix ans, à m'engager dans le réseau sont toujours là : la défense d'une agriculture biologique de qualité, le respect de critères sociaux et écologiques exigeants. Travailler chez Biocoop, c'est donner du sens à notre monde d'aujourd'hui pour construire celui de demain. C'est, à mes yeux, comme faire la révolution au quotidien. Le succès de notre Scop repose sur l'engagement de tous ceux qui y contribuent. »



JEAN-CHRISTOPHE, SOCIÉTAIRE DE LA SCOP, RESPONSABLE DU RAYON SEC À RÉPUBLIQUE

« À l'opposé d'un système de franchises où "tout se décide au siège", chaque magasin a son mot à dire dans la gestion du réseau. Après avoir travaillé plus de deux ans dans la Scop, je suis devenu associé. Cela permet de voir et vivre des deux côtés de la barrière, d'être à la fois salarié et employeur, dans un intérêt commun : la pérennité dans "la joie et la bonne humeur" de notre outil de travail. Autrement, je pense que tout le monde devrait pouvoir manger bio, c'est un minimum. Pourquoi avaler des résidus de pesticides et autres poisons ? »

Biocoop Lancry : 45, rue de Lancry
biocoop.lancry@gmail.com / 01 83 79 08 96
www.biocoop.fr
Du lundi au samedi de 10h à 20h.

PHILIPPE SALAÜN : TIREUR HUMANISTE

À LA FOIS GLOBE-TROTTER, PORTRAITISTE ET MÉMORIALISTE DU CANAL SAINT-MARTIN, CE MAÎTRE DE L'ARGENTIQUE A RÉALISÉ LES TIRAGES DES PLUS GRANDS PHOTOGRAPHES - ROBERT DOISNEAU, HENRI CARTIER-BRESSON, WILLY RONIS... RENCONTRE AVEC UN JEUNE HOMME DE 75 ANS QUI GARDE BON PIED BON ŒIL.

Par Guy Hugnet*



« JÉSUSKI » 1994, DIXIT ROBERT DOISNEAU.

Comment un gamin né au fin fond du Finistère en 1943 devient photographe ?

Ça ne s'est pas fait du jour au lendemain. Je suis né en Bretagne mais à l'âge de six ans, mon père qui était fonctionnaire a été muté à la Réunion. À 12 ans on s'est retrouvés à Châteauroux où j'ai passé mon adolescence. Je jouais au bowling avec les Américains. Mon père voulait que je fasse des études alors que moi j'avais envie d'un métier manuel, cuisinier ou menuisier. Pour finir, je me suis engagé dans l'armée mais mon père a déchiré le contrat. Je suis parti quand même. J'ai passé deux ans dans les transmissions en Algérie. Et là, un des gars de la station avait bricolé un petit labo photo. Pour la première fois, j'ai vu une photo apparaître au révélateur. C'était magique. Ce fut mon premier contact avec la photo.

De retour en France, en 1964, vous vous lancez dans la photo ?

Pas encore, car j'entends dire qu'en Scandinavie c'est la révolution sexuelle. Je file aussitôt là-bas. Six mois plus tard, lorsque je rentre au pays, je n'ai pas de boulot. Un de mes copains me fait entrer dans un studio de publicité. Pendant deux ans, j'apprends la photo publicitaire : composition, lumière, prise de vue, etc. Les bases du métier. Puis j'entre chez Central Color, un des deux grands labos parisiens - l'autre étant Picto - pour faire des tirages en noir et blanc. Ils cherchaient quelqu'un. Je n'y connaissais rien alors j'y suis allé au bluff. Ils m'ont pris.

Et ça a marché ?

Oui. Le tirage argentique est basé sur la capacité du métal argent à noircir en milieu basique. Chez Central Color, j'ai appris la manipulation du négatif et du papier pour contrôler le tirage. Mais j'ai également fait un stage chez Denis Brihat dans le

Vaucluse, grand spécialiste en France de ce qu'on appelle les «virages», c'est-à-dire l'ensemble des manifestations chimiques qui permettent de faire virer l'image noir et blanc en couleur. Ensuite, grâce à une bourse de la Fondation Nationale de Photographie, je suis parti trois mois aux États-Unis pour me perfectionner à l'Université de Tucson, Arizona, auprès d'Ansel Adams et de Jerry Uelsman, deux pointures de la photo noir et blanc. Tucson, c'était la référence en terme de qualité. Ils avaient un labo photo extrêmement réputé.

À l'époque, quelle était la position des photographes en matière de tirages ?

Faute de moyens, la plupart développaient leurs photos et réalisaient eux-mêmes leurs tirages. Seuls ceux qui étaient reconnus pouvaient faire appel à un labo. Doisneau commençait à émerger, il m'a confié ses tirages à l'agence mais le patron a fini par me virer en raison de mon côté trop méticuleux. Ça l'énervait.

Vous vous êtes retrouvé à la rue ?

Oui, mais heureusement Doisneau m'a apporté du boulot et j'ai pu ainsi créer mon propre labo photo en 1979. J'étais le 1^{er} à réaliser uniquement des tirages d'exposition en grand format et de haute qualité avec des garanties de conservation. Je refusais les tirages commerciaux. C'était risqué mais ça a marché. L'arrivée des galeries photos avait modifié le paysage. Elles étaient demandeuses et les photographes comme Brassai, Cartier-Bresson, Willy Ronis et de nombreux autres – ceux qu'on appelle les photographes du courant humaniste – sont venus également chez moi. Plus tard, j'ai également travaillé pour Malick Sidibé ou Seydou Keita.

En quoi consiste exactement le métier de tireur ?

La relation entre le photographe et le tireur est la même que celle qui existe entre le compositeur et l'interprète. Le photographe donne des instructions. On établit avec lui une grammaire du tirage – valeurs de noir, de gris, densité, contrastes, etc. Pour définir la lumière de ses photos, Cartier-Bresson disait «c'est la lumière du Val de Loire». Un autre donnait plus d'importance aux contrastes. Mon travail consistait à adapter mon savoir-faire à la demande du photographe. Le tirage doit être la photo du photographe et non pas celle du tireur. J'avais des relations amicales avec la plupart de mes clients, une grande complicité, ça aide beaucoup.

Travailler pour les autres vous a aidé pour votre propre travail ?

Oui, j'ai appris énormément à leur contact. Comme j'habitais près du canal, je l'ai photographié pendant 25 ans sur tous les angles. J'en suis en quelque sorte le mémorialiste. Entrepôts, brouillard, pavés... Dans les années 70 et 80, il y avait une atmosphère de roman policier. Mais j'ai fait également des portraits et des reportages un peu partout à travers le monde, au Vietnam, en Chine, en Bolivie, au Pérou, à la Réunion, etc. En somme, grâce à mon métier j'ai pu gagner ma vie tout en faisant les photos que j'aimais.

Et aujourd'hui ?

J'ai fermé mon labo il y a quelques mois mais je continue bien sûr à prendre des photos. Pour le plaisir. Au début de cette année, j'ai été invité à l'Université de Tucson avec laquelle j'ai gardé des liens, pour donner des conférences et faire une exposition de mon travail. Prochainement je vais partir aux Îles Féroé pour rédiger mes mémoires. Elles paraîtront l'année prochaine.



JÉRÉMY ET TANGUY SALAÛN - LES 2 FILS DE PHILIPPE - AU 114, QUAI DE JEMMAPPES, 1983.

FOCUS SUR

Robert Doisneau: «L'un des premiers à me faire confiance. Je l'ai côtoyé pendant 30 ans. Un homme formidable. Il ressemblait à ses photos : à la fois malicieux et généreux.»

Henri Cartier-Bresson: «Un génie de la composition doté d'un caractère aussi rigoureux que ses photos.»

Willy Ronis: «Il a fait une très belle carrière de photographe alors qu'il avait rêvé d'être musicien. Sa série sur Belleville-Ménilmontant est magnifique. En plus, un type épatant.»

Malick Sidibé: «Un pitre doublé d'un pince-sans-rire. Je l'ai regardé travailler dans son atelier à Bamako. Il était très tactile. Il racontait souvent que les femmes se parfumaient avant de venir se faire tirer le portrait.»

Seydou Keita: «Un monsieur d'une grande élégance qui a apporté à son travail commercial ou artistique une qualité qui n'existait pas auparavant.»



PASSERELLE DES RÉCOLLETS, 1974.



SON ŒUVRE AU NOIR

LIVRE de Philippe Salaün : « 60 x 60 » - Soixante photographies en noir et blanc connues de tous. Instants saisis sur le vif où l'humour est toujours au rendez-vous. Éditions Alternatives, octobre 2016.

EXPOSITIONS : Philippe Salaün a effectué les tirages de toutes les photos de l'exposition de Léon Herschtritt à la galerie Weierdorf, Paris, en décembre 2016. Début 2017, la Galerie Argentic a consacré une double exposition des œuvres de Philippe Salaün. Son travail de photographe et celui de tireur y ont été présentés. À retrouver sur : www.argentic.fr/exposure-27

COLLECTION : Photos de la légendaire Route 66 prises entre 1991 et 1995, la plupart en Arizona et New Mexico. www.azarchivesonline.org

* Guy Hugnet est journaliste. Dernier ouvrage paru : *Affaire Dupont de Ligonès : la secte et l'assassin*, Édition de l'Archipel, mai 2108.

LE CHIEN FANTÔME, 1974.

ZANKOVISION

Par Michel Lagarde

Un samedi soir sur la terre, au bord du canal, alors que je m'apprêtais à tirer un portrait en trois couleurs de notre tireur d'élite du noir et blanc, avec une seule idée en tête : éclairer le visage de Philippe de nuit face à la lumière d'un feu tricolore, quand soudain ! Un cycliste qui surgit hors de la nuit, roule vers le canal au galop, son nom il le signe à l'étoile de sa baguette, d'un Z qui veut dire Zanko. Le dénommé Stanislas salue son ami l'artiste, sort de son sac un galet et une baguette, me demande de faire un vœu et me tire le portrait sans sommation ! C'est avec ce rituel immuable depuis plus de 10 ans, que Stanislas capte des milliers de visages, célèbres ou pas. Lui qui vit dans le X^e depuis 20 ans, il prenait des cours de théâtre chez Radka Riaskova rue Legouvé, et a été barman (en roller) Chez Prune dès l'ouverture, dont nous fêtons aussi les 20 ans ! Nous lui tirerons à notre tour le portrait dans le numéro 4.

Nous partirons à la découverte de la Zankovision et de l'homme qui a pour mission d'embellir la ville avec un peu de poésie et d'air de sa campagne du Jura.

PORTRAITS DE PHILIPPE SALAÜN (2016) ET MICHEL LAGARDE (2018).



INTERMARCHÉ

Géraldine Sinopoli vous accueille tous les jours dans son magasin Intermarché, véritable hypérette le long du Passage des Marais. 13 000 références sur 600m² avec toujours le concept des producteurs commerçants chers aux Mousquetaires de l'alimentaire ! Livraison à domicile possible. Baguette à 1 €, 24/24h, grâce à son four à pain extérieur.

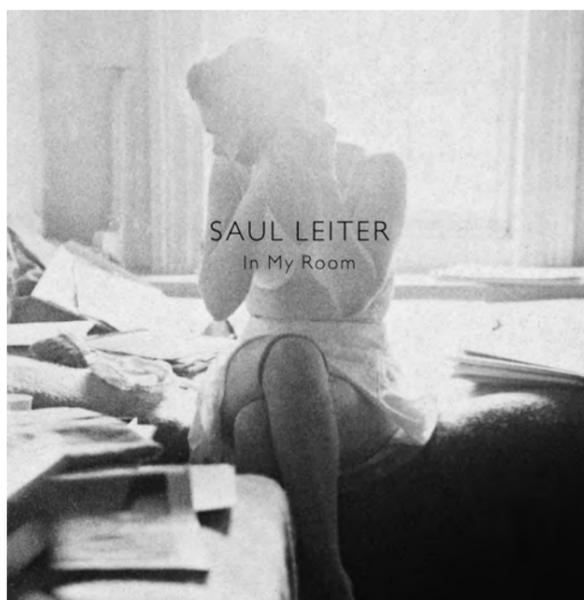
14, place Jacques Bonsergent
Du lundi au samedi de 8h00 à 22h00
et le dimanche à partir de 9h00.



LA CHRONIQUE DE MIRANDA

MIRANDA SALT VIENT D'OUVRIR UNE BELLE GALERIE CONSACRÉE À LA PHOTO, NOUS AVONS NATURELLEMENT PENSÉ À ELLE POUR CHRONIQUER QUELQUES OUVRAGES EXCEPTIONNELS QUI FERONT LE BONHEUR DES AMATEURS.

Par Miranda Salt, Galerie Miranda - 21, rue du Château d'Eau



In My Room de Saul Leiter

148 pages, 38 €
Steidl

Ce très beau livre est la troisième monographie de Saul Leiter publié par Steidl et nous montre une facette jusqu'ici inconnue du travail de ce peintre et photographe prolifique. Dans le premier livre *Early Color* (Steidl 2006, aujourd'hui à sa 8^e édition) nous avons découvert une œuvre photographique d'une beauté saisissante par l'harmonie de couleurs et de composition, avec des photographies prises à partir des années 50 principalement dans les rues de New York. Avec la parution de *Early Black and White* (Steidl, 2014) on pensait connaître la richesse de cette archive dont l'auteur est décédé en 2013.

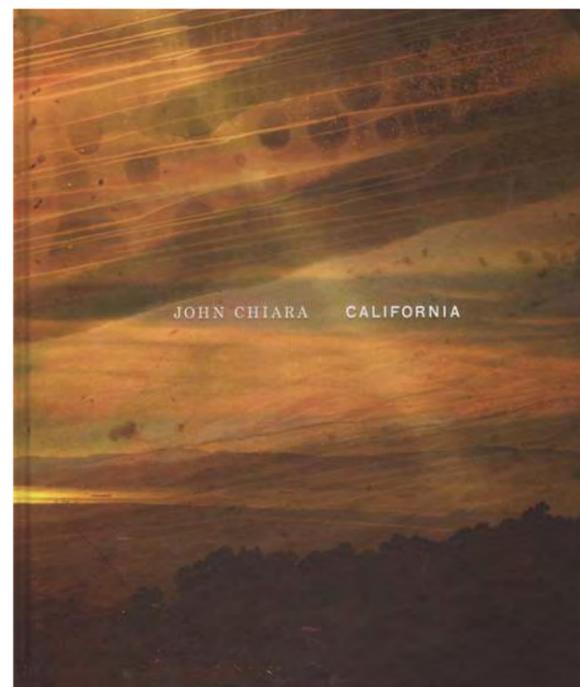
Jusqu'à ce que Steidl nous présente ce dernier ouvrage *In My Room* (juin 2018), petit bijou de livre en format carré qui rassemble plus de 130 nus des femmes – amantes, amies – que Saul Leiter a connues et a photographiées pendant plus de 40 ans dans l'intimité de ses studios de l'East et du West Village à New York. Lancé en exclusivité à la Galerie Miranda le 7 juin, cette première édition risque de vite devenir, comme *Early Color*, un livre culte... à saisir!



I fought the law d'Olivia Locher

122 pages, 20 €
Chronicle Books

«En Alabama, il est interdit par la loi de transporter une glace dans la poche arrière de son short...», «Au Delaware, il est interdit par la loi de boire du parfum...», «Dans l'État du Minnesota, il est interdit par la loi de traverser la frontière avec un oiseau sur la tête...» et ainsi de suite. Olivia Locher a mis en scène et photographié la transgression des lois les plus absurdes des États-Unis. Un livre drôle et frais qui nous interpelle sur le fond par sa vision consternante du système juridique américain : comment comprendre de ce pays, «première puissance mondiale» dont le système juridique paraît si incohérent voire anarchique? Mais restons légers, ce livre fera rire les 12-92 ans...



California de John Chiara

164 pages, 75 €
Aperture & Pier 21

Né à San Francisco en 1971, John Chiara explore les possibilités de la camera obscura, le travail photographique sans boîtier ou pellicule, qu'il pratique en très grand format : Chiara a construit lui-même plusieurs appareils uniques qu'il a ensuite montés sur une camionnette. Pour prendre une photographie, l'artiste stationne son pick-up puis grimpe à l'intérieur de l'appareil-remorque. Quand il ouvre l'objectif pour l'exposition longue nécessaire pour capter l'image, le temps et le hasard – le vent, les nuages, les insectes, le passage de voitures, de gens – entrent dans la composition créant une image à la fois fixe et en mouvement, comme un film de quelques minutes condensé en une seule image. Ses photographies uniques captent cette lumière californienne si métallique, frappant les paysages qui sont tantôt brûlants et minéraux, tantôt verdoyants ou agricoles. L'artiste sera exposé à la Galerie Miranda à l'automne 2018.



SAFTI PARIS X^E

Pascal Boulevard, votre conseiller indépendant SAFTI près de chez vous, à l'écoute de votre projet immobilier, en toute transparence et sérénité.

Pascal Boulevard
Conseiller indépendant en immobilier SAFTI
06 10 02 02 32
pascal.boulvard@safti.fr



TOP 3 DES GLACIERS

SOIZIC BOSCHER PART À LA RECHERCHE DES SAVEURS DU X^E ET NOUS LIVRE TOUS LES TROIS MOIS SES COUPS DE CŒUR GUSTATIFS.

Par Soizic Boscher - lepetitparisdevelvet.com



SUCRE GLACE

On attendait avec impatience la réouverture de Sucré Glace. Glaciers pâtisseries, Thierry et son associé Loïc nous proposent des glaces 100% naturelles. Une sélection de 12 parfums qui changent en fonction des produits de saison. Venir ici, c'est vivre une expérience sensorielle comme si on goûtait un grand cru. La glace fond en bouche tout en diffusant harmonieusement son arôme. On craque pour leurs sorbets à la pêche de vigne et au citron basilic pour leur côté fruité et rafraîchissant. On aime aussi leurs crèmes glacées caramel et pistache si gourmandes. Mention spéciale pour l'in-

tensité du sorbet chocolat noir 70% qui fait l'unanimité chez les enfants. Chez Sucré Glace, c'est aussi découvrir des associations surprenantes comme asperge/pistache ou abricot/gingembre. En pot ou en cornet, venez ici manger une glace le long du Canal Saint-Martin et laissez succomber vos papilles!

61, quai de Valmy.
01 84 25 50 8584 25 50 85
www.sucré-glace.fr

BACI - BISOU

Lucas, habitant du Village et Italien d'origine, a choisi de s'installer il y a 5 ans dans la rue des Vinaigriers. On découvre avec émerveillement une petite boutique aux attraits d'épicerie italienne. Beaucoup de douceurs provenant d'Italie : biscuits Mulino Bianco, crèmes de noisettes... et de délicieuses glaces faites maison. Un choix de parfums limité tout au long de l'année : cinq crèmes glacées et un sorbet. Des glaces savoureuses et onctueuses. Les incontournables de Lucas sont sans aucun doute la crème glacée à la noisette du Piémont et le Frozen Yogurt. C'est l'un des meilleurs glaciers de

Paris! Avis aux plus gourmands, vous avez la possibilité d'ajouter des toppings : sauce chocolat, fraises... ou encore spéculos. N'oubliez pas de l'accompagner d'un de ses bons cafés italiens : espresso, cappuccino ou macchiatto, à déguster sur place ou à emporter. Cela vaut le détour!

25, rue des Vinaigriers.
09 73 54 16 10
www.facebook.com/bacibisouparis



SPAGHETTINA

Savez-vous ce qu'est une Spaghettina? — Prononcer « Schpaghetti-ICE » — C'est une glace qui a été créée en Allemagne en 1969 pour imiter les spaghettis bolognaises. Véritable tradition culinaire là-bas, la particularité de cette glace se fait par le mélange des différentes couches et textures. Tina en est fan et décide de faire découvrir cette gourmandise aux Parisiens. À l'aide de son triporteur, elle commence cette aventure sur les quais de Seine avant d'ouvrir son échoppe début 2016. On adore la version classique : un biscuit tulipe en tuile, de la chantilly, de la glace vanille pressée en

forme de spaghettis, un coulis de fruits rouges pour la sauce tomate et des copeaux de chocolat blanc pour le parmesan. La sensation est étonnante, croustillante et savoureuse! Vous pouvez aussi prendre à emporter pour le déjeuner des spaghettis à la sauce végétarienne dont Tina a le secret.

61, rue de Lancry.
09 50 23 15 04
www.spaghettina.com



LE GOÛT PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE

Domenico, nouveau venu dans le marché, ne propose que des produits catalans qu'il aime! Une centaine de références venant de 12 petits producteurs fermiers et bio : huile d'olive, safran, vins, miels, jus, confitures, viandes, charcuteries, terrines et son pain d'épice fait sur place! Domenico propose également des en-cas à emporter ou à consommer sur place.

Marché Saint-Martin, 31-33, rue du Château d'Eau.
06 77 04 48 71
du mardi au samedi de 9h à 20h et dimanche de 9h à 14h



SULFITES OR NOT SULFITES...

NO POISON, NO CRY! TOMBÉ DANS LE VIN NATURE EN 1985, STÉPHANE A DÉCIDÉ DEPUIS DEUX ANS DE PARTAGER SA PASSION DES VINS D'AUTEUR: LE PETIT NICOLI EST NÉ!

Par Stéphane Nicoli - Le Petit Nicoli, 23, rue du Château d'Eau

– Sulfites, vous dites ?

Dans l'industrie du vin c'est un terme générique employé au même titre que «SO₂» (dioxyde de soufre) ou «soufre» (grossière erreur), pour définir l'ensemble des agents de sulfitage issus des produits dérivés de l'industrie pétrochimique (additifs alimentaires): dioxyde de soufre (E220), bisulfite de sodium (E221), etc.

– «Sulfites» naturels ?

Et oui, il se trouve que le processus de fabrication du vin produit naturellement des sulfites! En effet, lors de la fermentation, les levures produisent de légères quantités de sulfites, environ 20mg par litre.

– «Contient des sulfites», Quesaquò ?

Depuis 2005, cette mention est obligatoire pour tous

les vins qui contiennent plus de 10mg par litre, qu'ils soient ajoutés ou non. C'est là tout le problème car un vigneron dit «nature», n'ajoutant aucun sulfite de synthèse, aura l'obligation de faire figurer la mention si son vin contient naturellement plus de 10mg de sulfites par litre et se retrouvera donc au milieu des conventionnels qui culminent à 200mg par litre! Cette mention n'a donc aucune valeur! Préférez la mention «Ne contient pas de sulfites ajoutés»... Beaucoup de vignerons nature commencent à indiquer clairement le niveau de sulfites directement sur les étiquettes!

– Dis papa, ça sert à quoi les sulfites ?

Les sulfites dans le vin ont deux propriétés majeures: ils sont antimicrobiens et antioxydants. Ils peuvent être utilisés à tous les stades de la vinification et facilitent les processus en éliminant le soit-disant risque...

Le vigneron nature part du principe que plus son travail est propre dans la vigne, plus le raisin sera recouvert de tous les micro-organismes nécessaires à la bonne fermentation et qu'en ajoutant des sulfites on tue ce processus essentiel.

– Alors sulfites or not sulfites ?

Mon humble avis est qu'il faut tendre vers le non-sulfites dans la fabrication du vin si l'on veut boire le véritable terroir. Maintenant, personnellement, j'aime bien quand il y a quelques milligrammes à la mise en bouteilles (pas dans le travail du vin!) pour stabiliser ce que le vigneron a créé. Et vous ?



DER TANTE EMMA LADEN

Dans cette épicerie 100% germanique unique en France, Philippe Même et son équipe se feront un plaisir de vous initier à ce que l'Allemagne fait de mieux: charcuterie, fromages, poissons fumés, gâteaux, miels, chocolats, confiseries, vins, spiritueux et plus de 150 bières différentes. Au total, plus de 2 000 références dont de nombreux produits 100% naturels et artisanaux, sans OGM,

lactose ni gluten. Un véritable coin de pays pour les Allemands de Paris, une adresse à découvrir pour tous les autres. Sans oublier notre espace restauration «sur le pouce» et notre service cathering pour vos fêtes et réceptions.

Marché Saint-Martin, 31-33, rue du Château d'Eau.

01 42 46 51 17 / www.epicerie-allemande.com

Du mardi au samedi de 9h à 20h et le dimanche de 9h30 à 14h



LA CHRONIQUE DE GWENAËLLE

L'HEURE DE L'ÉTÉ A SONNÉ ! À NOUS LES LECTURES BUISSONNIÈRES ! QU'ALLONS-NOUS GLISSER DANS NOTRE SAC DE VACANCES POUR LIRE SUR LA PLAGE OU À L'OMBRE D'UN GRAND ARBRE ? DU RÊVE, BIEN SÛR ! DE L'ÉVASION, SANS HÉSITER ! DES JEUX DE PLAGES, OH OUI ! DE LA ... PHILOSOPHIE, ÉVIDEMMENT ! VOICI LES COUPS DE CŒUR EN LITTÉRATURE JEUNESSE DE GWENAËLLE ABOLIVIER, JOURNALISTE ET AUTEURE.

www.gwenaelleabolivier.wordpress.com

LES NOUVEAUTÉS



Ni oui ni non
de Tomi Ungerer

150 pages, 16 €
L'école des loisirs

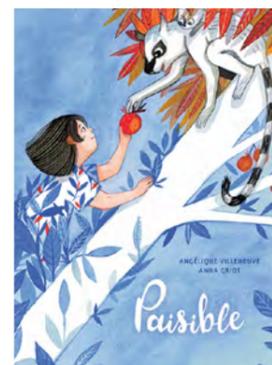
Difficile de passer à côté du dernier livre de Tomi Ungerer, considéré depuis 60 ans comme un géant de la littérature jeunesse. *Ni oui ni non* est une compilation de textes qui répondent à des questions d'enfants : Qui a créé Dieu ? Peut-on mourir d'amour ? C'est quoi le temps ? Mieux : les poux une fois morts, vont-ils au cimetière ? Tomi Ungerer se prête au jeu de façon sérieuse et fantaisiste. « Il faut montrer aux enfants que les adultes n'ont pas réponse à tout ! » Voilà un ouvrage de philosophie qui conjugue poésie et drôlerie.



Japon, à pied sous les volcans
de Nicolas Jolivot

88 pages, 19,90 €
Hongfei

Nicolas Jolivot, qui connaît bien la Chine, nous emmène cette fois-ci rencontrer les Japonais qui selon lui « préféreraient se faire hara-kiri que de jeter un papier gras ». Le ton est donné : truculent et décalé. On suit Nicolas Jolivot qui marche, souvent sous la pluie, à travers l'île de Kyushu, la plus au sud de l'archipel. Toute la poésie infuse dans une prose sensible et de superbes illustrations. Ce sont des aquarelles réalisées sur du papier japonais qui, selon la lumière du jour, varie de couleur. Au fond de son sac à dos, prénommé Wilson (!) : quelques crayons, un feutre noir waterproof, un petit pinceau et un mini tube d'encre de Chine. Presque rien pour un résultat magnifique !



Paisible
d'Angélique Villeneuve
et Anna Griot

40 pages, 15,50 €
Sarbacane

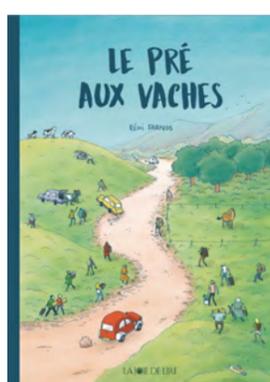
Trop de monde, trop de bruit ? Angélique Villeneuve raconte ce besoin urgent que l'on a parfois de s'échapper de l'agitation pour retrouver un peu de calme. La petite Ester va jouer dans sa chambre. Là, dans cette solitude, son esprit se libère et s'ouvre au monde de la rêverie. Apparaît un arbre qui lui tend ses branches. Dans ce nouveau refuge, Ester fait la rencontre d'oiseaux et d'animaux malicieux qui peuplent cet arbre fantastique. Ce sont les mots justes d'Angélique Villeneuve (grand prix SGDL de la fiction 2018, pour *Maria*, chez Grasset) soutenus par les illustrations très colorées d'Anna Griot qui nous disent combien la littérature et la peinture peuvent nous consoler.



La plage
de Sol Undurruga

36 pages, 16 €
l'Agrume

Cet album raconte une journée dans un village au bord de la Grande bleue. Au petit matin, on assiste au départ des pêcheurs vers le large. Ils lancent leurs filets, puis reviennent décharger et vendre le poisson. Les illustrations de Sol Undurruga sont si vivantes qu'on entend les voix des travailleurs de la mer, les cris des mouettes, l'ambiance du marché. On respire l'air iodé et le vent du large. Bientôt, les premiers baigneurs investissent la plage qui devient noire de monde. Que d'activités sur le sable, dans l'eau et le ciel ! Chaque page fourmille de détails qui nous immergent dans un rêve d'été. On plonge avec bonheur dans nos souvenirs de vacances. En parallèle, se promène un petit groupe d'animaux qui vit des aventures totalement loufoques. Quand vient le soir, on range son parasol et sa bouée, mais on sait que l'on revient demain. Vive les vacances à la mer !



le Pré aux Vaches
de Rémi Farnos

18 pages, 17,90 €
La joie de Lire

C'est un livre-promenade, cartonné pour les tout-petits où Rémi Farnos, jeune bédéiste, nous emmène à la campagne. De page en page, on s'amuse à suivre l'arrivée d'un groupe qui s'installe dans un pré occupé par des vaches. L'originalité est que l'on découvre la scène depuis le regard de ces ruminantes qui, curieuses, commentent, cherchent à comprendre ce que font ces humains qui investissent leur territoire. Avec elles, on assiste à une performance et à la création d'une œuvre d'art ! Cette œuvre est l'occasion de clins d'œil appuyés à des artistes célèbres : Mondrian, Calder, Buren et bien d'autres encore. Un album drôle et coloré qui grouille de détails et de situations. Une façon ludique d'aiguiser le sens de l'observation et de se familiariser au monde de l'art ! Excellent !

LE CLASSIQUE



Max
et les Maximonstres
de Maurice Sendak

40 pages, 12,70 €
l'École des loisirs

Voilà les aventures imaginaires de Max, un petit garçon furieux d'avoir été envoyé dans sa chambre sans dîner. Max porte un déguisement de loup et rencontre plusieurs créatures. Maurice Sendak nous questionne : quel est le monstre qui sommeille en nous ? Il peut être long le chemin pour se libérer de ses vilains démons et devenir enfin gentil. À lire et faire lire à ceux qui n'ont pas encore renoncé à être Roi des Maximonstres ! Loin de la littérature bien pensante, Maurice Sendak nous rappelle ici, que les enfants ne sont pas que des amours. Ce classique de la littérature de jeunesse a reçu la médaille Caldecott en 1964, le prix Hans Christian Andersen en 1970 et en 2003 le prix Astrid Lindgren. À noter que les éditions MeMo et la fondation Sendak ont entrepris, depuis 2016, de ré-éditer des ouvrages épuisés de l'auteur. Viennent de paraître : *Loin, très loin* ou *Le secret de Rosie*. J'adore !

PAROLES DE DIRECTEUR D'ÉCOLE

L'ÉCOLE MATERNELLE LEGOUVÉ A OUVERT LE 2 SEPTEMBRE 1998. LA VEILLE, LES PARENTS D'ÉLÈVES DES ENFANTS INSCRITS ATTENDENT SUR LE TROTTOIR, L'AUTORISATION D'OUVERTURE DÉLIVRÉE PAR LA COMMISSION DE SÉCURITÉ. VERS 20H CELLE-CI REND UN AVIS POSITIF POUR L'OUVERTURE DÈS LE LENDEMAIN MATIN. DERNIERS NETTOYAGES ET DERNIÈRES MISES EN PLACE DANS LA NUIT.

Par Philippe Guttermann



PORTAIT DE PHILIPPE GUTTERMANN PAR BEATRICE ALEMAGNA.

Pour cette première rentrée, il y a 138 élèves répartis dans 5 classes. Cette première rentrée est ma première expérience en tant que directeur d'école. J'étais auparavant enseignant spécialisé pour les enfants en difficulté dans le 19^e arrondissement voisin.

Pour démarrer dans la fonction, je fus accompagné par l'ensemble de l'équipe enseignante et municipale transféré de l'ancienne école maternelle de la rue de Marseille, devenue trop petite pour accueillir les futurs élèves.

L'école maternelle Legouvé est construite sur l'emplacement d'un garage, espace lui-même occupé précédemment par une célèbre fonderie. L'architecte s'appelle Michel Velly, de Saint-Brieuc.

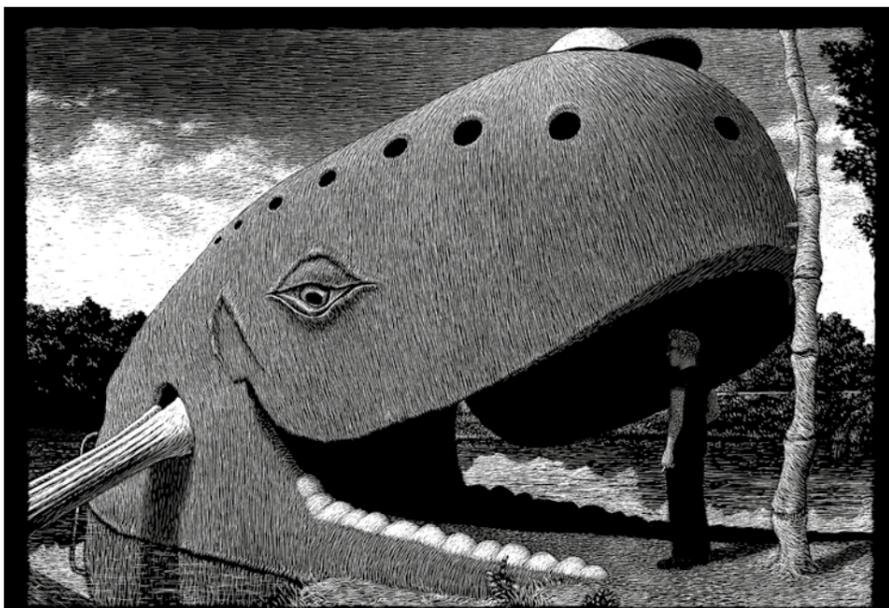
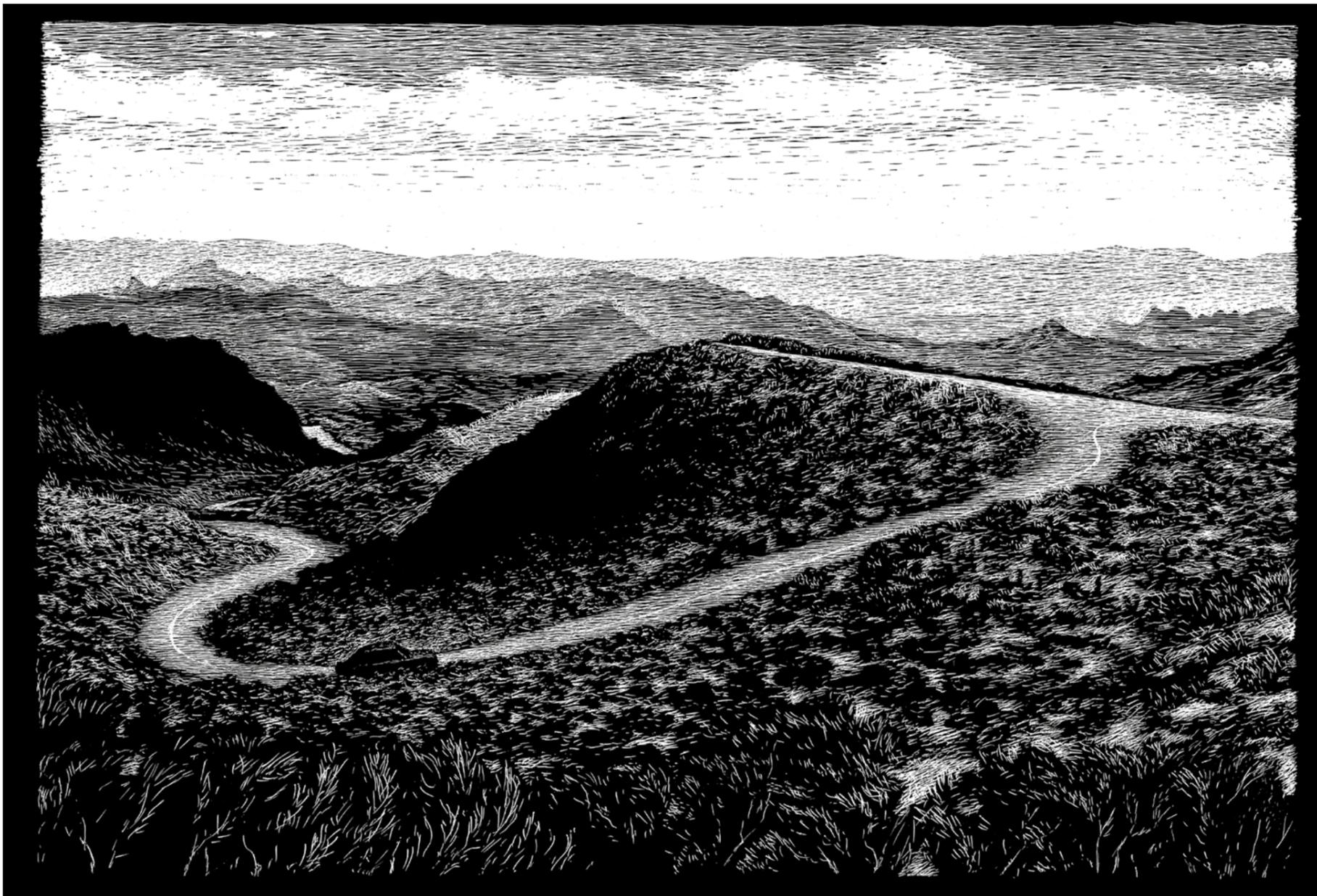
L'école a connu des fluctuations d'effectifs importantes passant de 138 élèves au début à un pic de 232. Le nombre de classes est donc passé de 5 à 8 pour se stabiliser à 7 classes depuis de nombreuses années. L'action des parents et la mobilisation des équipes enseignantes restent des moments marquants de la vie de l'école pour obtenir des ouvertures de classes successives ou éviter des fermetures.

Le quartier autour de l'école a connu de nombreux changements. La rue Legouvé a vu ses 3 places de stationnement disparaître, puis elle est devenue piétonne, puis des barrières ont été posées. Que de patience il a fallu pour protéger nos petits élèves. L'école a vu la destruction de l'immeuble du 59, rue Lancry et pendant un an les enfants sont passés sous une tonnelle en fer pour arriver à l'école. Et je vous laisse imaginer le bruit incessant dans lequel nous avons travaillé. Les commerçants du quartier ont beaucoup tourné, les marchands de tapis ont quasiment disparu, les enseignes des supermarchés ont changé de nom, les agences immobilières ont fleuri, alors que les boîtes d'intérim ont presque toutes fermé. Dans ce grand changement sociologique de population, les enfants chinois ou d'origine chinoise sont eux aussi presque tous partis en banlieue Est.

1998, merveilleuse année : victoire de la France en Coupe du Monde à Paris ; ouverture du Café Prune, fleuron du X^e, dont le patron deviendra parent d'élève de l'école, transfert de l'école maternelle de la rue de Marseille dans les locaux neufs de la maternelle Legouvé.

ROUTE 66 CHEZ MARTEL

LA GALERIE MARTEL (17 RUE MARTEL) ACCUEILLE JUSQU'AU 15 SEPTEMBRE LES SPLENDIDES IMAGES DE THOMAS OTT ISSUES DE L'OUVRAGE ROUTE 66 PUBLIÉ DANS LA COLLECTION DES TRAVEL BOOKS LOUIS VUITTON. UN SUPPLÉMENT EXCEPTIONNEL DU JOURNAL SERA OFFERT SUR PLACE AUX VISITEURS. À NE PAS LOUPER!



LE GUIDE SUR SON 21

LE 21 JUIN RIME AVEC ÉTÉ, RYTHME AVEC LA FÊTE DE LA MUSIQUE, MAIS S'ARRIME AUSSI AU BORD DU CANAL SAINT-MARTIN AVEC LA TRADITIONNELLE SORTIE DU GUIDE DU VILLAGE SAINT-MARTIN CHEZ ARTAZART. 3 ILLUSTRATEURS SERONT À L'HONNEUR TOUT L'ÉTÉ DANS LA CÉLÈBRE LIBRAIRIE ORANGE : SÉVERINE ASSOUS, ANTONY HUCHETTE ET CHARLOTTE MOLAS.

Par Michel Lagarde



LES BORDS DU CANAL VUS PAR SÉVERINE ASSOUS, ANTONY HUCHETTE ET CHARLOTTE MOLAS.

C'est déjà une bonne habitude, ce sera bientôt une institution ! Une fois encore c'est au bord du canal que se fête la sortie du nouveau *Guide du Village Saint-Martin*. L'occasion pour toute l'équipe du guide et du journal de faire la fête en plein soleil au son de la Fête de la musique et bien sûr de la Coupe du Monde. La belle librairie accueille désormais toute l'année les collections d'images de la galerie Treize-dix. Vous trouverez en plus des 3 illustrateurs du guide, les nouvelles vues de Paris d'Antoine Meurant, l'illustrateur récurrent de ce journal, dont

les images se sont arrachées l'été dernier. L'occasion de remercier la fine équipe de la librairie : Carl, Jérôme et Laetitia qui nous accueillent depuis le début de cette aventure. Vous retrouverez quelques extraits des images présentées dans le supplément de ce journal, et beaucoup d'autres inédites. On peut flâner au bord de l'eau mais il est déconseillé de trop traîner pour ne pas louper l'occasion unique de se faire plaisir avec notamment les *36 vues du canal Saint Martin* et bien d'autres ouvrages des éditions Michel Lagarde (votre serviteur).



DISCOTHÉRAPIE

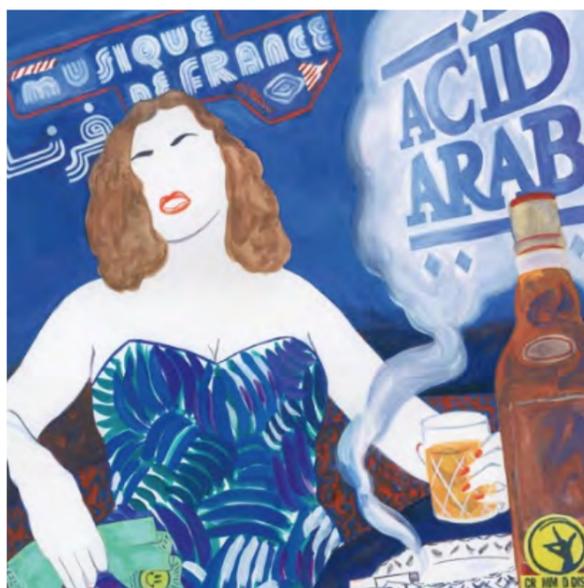
LE TAGO MAGO EST L'UNE DES ADRESSES OÙ IL FAIT BON POSER SES BAGAGES POUR BOIRE UN VERRE OU POUR UNE DÉGUSTATION MUSICALE : DÉPAYSEMENT GARANTI. LA SÉLECTION DES VINYLs EST ASSURÉE EN ALTERNANCE PAR LES DEUX ASSOCIÉS, MAIS LES CLIENTS PEUVENT AUSSI DEVENIR LES DJ D'UN SOIR. LAURENT IONESCO NOUS PARLE DE SES CLASSIQUES.

Par Laurent Ionesco, Tago Mago - 6, rue Lucien Sampaix

Musique de France

ACID ARAB

2016, Crammed Discs



Enregistré au studio Shelter à Paris X, le premier album d'Acid Arab synthétise avec brio la pop, la dance, l'acid house et bien sûr la musique orientale. Véritable machine à headbanger, les quatre membres du collectif (Nicolas Borne, Hervé Carvalho, Pierre-Yves Casanova & Guido Minisky) enchaînent des beats de malade sur lesquels posent des invités classiques : la légende Rachid Taha sur *Houria*, les trois sœurs A-Wa sur *Gul l'Abi*, le chanteur algérien Sofiane Saidi et Kenzi Bourras (clavier de Rachid Taha) sur *La Hafla*, le chanteur turc Cem Yildiz sur *Stil* ainsi que le claviériste syrien Rizan Saïd sur *Le Disco* et *A3ssifa*. Acid Arab nous balade d'un club disco de New-York à une teuf à Ibiza, en passant par un bar kabyle à Barbès. Parfait.

Mondo Futuro

SOCIETY OF SILENCE

2018

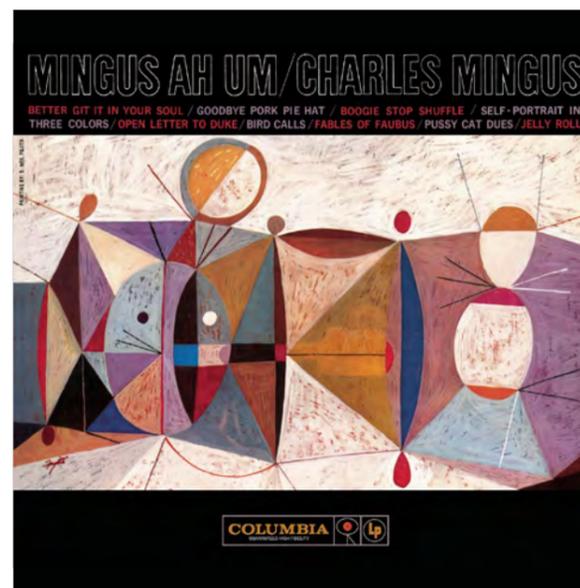


La scène électro parisienne est pleine de labels, d'artistes et de talents. Focus aujourd'hui sur Society Of Silence, duo composé de Benoît Legrain et Nicolas Villebrun, qui sort un nouveau EP, disponible sur Bandcamp. Leur musique électronique, expérimentale, composée en live sur leurs drôles de machines analogiques, est la bande-son idéale d'une soirée underground, qu'on pourrait imaginer décrite par Philip K. Dick, dans une atmosphère cyber-punk d'un futur proche. Sans concession, le duo semble créer des monstres musicaux, créatures métalliques en mouvement qui font penser aux sculptures de Tinguely. Toujours dansant et surprenant, Society Of Silence prend tout son sens lors des concerts live que le groupe nous offre. En concert le 4 août à La Chaufferie. <https://societyofsilence.bandcamp.com>

Mingus Ah Um

CHARLES MINGUS

1959, Columbia



Fêtons le 59^e anniversaire de ce monument sorti en 1959! On aurait pu choisir *Kind Of Blue* de Miles Davis avec son «line up all star» ou la clé de voûte du free jazz, *The Shape of Jazz to Come* d'Ornette Coleman, sortis la même année; mais Mingus, accompagné par les jeunes loups du Jazz Workshop, enregistre en deux jours un opus essentiel, son premier pour Columbia, avec le génial producteur Teo Macero. Disque hommage à Duke Ellington, Jelly Roll Morton, Charlie Parker ou encore Lester Young, aux arrangements grandioses, *Ah Um* balaye l'histoire du jazz jusqu'à le rendre free, engendrant une longue série d'enregistrements dans les années 60. Le jazz devient alors instrument de contestation politique et participe activement à la quête d'égalité des Afro-Américains.



HÔTEL PROVIDENCE PARIS

Hôtel de 18 chambres haut de gamme, Providence est également un restaurant ouvert 7/7 jours de 12h à 15h et de 19h à minuit. Un lieu où prendre un copieux petit déjeuner (de 7h à 11h) ou un brunch chaque dimanche (de 12h à 15h). Le bar est également ouvert à tous et tous les jours. Vous pourrez y déguster un café, un thé ou un apéritif dans le coin cheminée ou près du piano bar (le soir dès septembre). À moins que vous ne préfériez la terrasse, arborée et fleurie, à l'abri de la circulation.

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



CHRONIQUE LITTÉRAIRE

À DEUX PAS DE LA PLACE DE LA RÉPUBLIQUE, LES AMATEURS DE LITTÉRATURE, DE LIVRES JEUNESSE ET DE BEAUX-LIVRES RETROUVERONT LA SÉLECTION POINTUE DE LAURENT ET VÉRONIQUE BÉRANGER...

Par Laurent Béranger, Aux Livres, etc - 36, rue René Boulanger



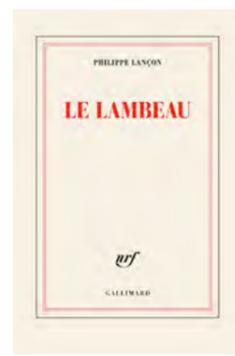
Pour services rendus
Iain Levison

Liana Levi, 18 €



Désorientale
Négar Djavadi

Liana Levi Poche, 11 €



Le lambeau
Philippe Lançon

Gallimard, 21 €

C'est avec bienveillance que Fremantle, ancien sergent de la guerre du Vietnam devenu chef de la police d'une petite ville du Michigan, accepte de témoigner pour valider les faits d'armes de Drake, un ancien vétéran en pleine campagne pour sa réélection au Sénat américain. Mais ses petits arrangements avec la vérité vont révéler d'autres mensonges, plus gros encore. Un roman au vitriol sur le mensonge et le versant noir de la politique américaine.

Kamiâ a quitté l'Iran à l'âge de dix ans, fuyant le Shah et les Ayatollahs dans des conditions dramatiques, comme toute sa famille. Comment trouver son propre chemin avec le poids de la tradition, de l'histoire de son pays et des générations précédentes ? Le parcours original d'une personnalité magnifique entre l'Iran d'hier et la France d'aujourd'hui. Kamiâ deviendra ce qu'elle a toujours voulu être : une femme libre.

Journaliste à *Libération* et *Charlie Hebdo*, Philippe Lançon est un des rescapés de l'attentat contre *Charlie* du 7 janvier 2015. Il raconte l'attentat, son parcours de reconstruction pendant 9 mois entre opérations et rééducation, puis petit à petit sa renaissance entouré de ses proches et en compagnie de Bach, Proust, Kafka ou Thomas Mann. Cette expérience unique, philosophique, initiatique nous donne de la force. Un récit remarquable et incontournable.

LE GRAND QUARTIER SAINT-MARTIN | PARIS

C'est à Saint-Martin, entre bobos à vélo et salons de coiffure afro que Le Grand Quartier va s'installer en 2019.

Organisé autour d'un jardin central, le lieu est un véritable havre citadin regroupant un HÔTEL, un CAFÉ, des STUDIOS de réunions et un SHOP.

Soyez les premiers informés des actualités du Grand Quartier en vous inscrivant à notre newsletter!

Et profitez des bons plans du 10^e arrondissement sur la version en ligne du Journal du Village Saint-Martin.





LA CHRONIQUE DE PHILIPPE

DEPUIS LES BD DE FABCARO, RUPPERT & MULOT, ANOUK RICARD, BASTIEN VIVES, LEWIS TRONDHEIM, GLEN BAXTER, PIERRE LA POLICE, CHARLIE SCHLINGO, GOOSSENS, LES IDÉES NOIRES ET LES DINGODOSSIERS, MAD & KRAZY KAT... ON S'APERÇOIT QUE LA BD PEUT ÊTRE UN SUPPORT POUR LA BLAGUE ET LA DÉCONNIE. TROIS EXEMPLES, PARMIS BIEN D'AUTRES...

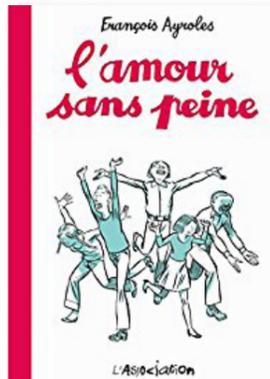
Par Philippe Faugère - 32, rue des Vinaigriers



Sickman
Martes Bathori

120 pages, 22 €
Hoochie Coochie

Entrez dans celle-ci par exemple... et abandonnez à jamais votre âme!
Mais quel dégénéré, sûrement nourri-gavé de comics et séries Z, a pu commettre une horreur pareille... Et quel irresponsable a pu avoir l'infâme mauvais goût de décider de le publier ???
Fuyez cette... "chose"... vite!



L'amour sans peine
François Ayroles

366 pages, 26 €
L'association

Un dessinateur qui pousse à l'absurde des réflexions sur le désir et les sentiments... tiens tiens... Mais oui c'est notre philosophe du quotidien François Ayroles. Complètement désespéré (ou juste réaliste ?) il s'interroge avec ses personnages stéréotypés sur la vanité et la cruauté de la quête amoureuse. Venez avec vos réponses et vous trouverez les bonnes questions!



De la chevalerie
Juliette Mancini

144 pages, 21,9 €
Atrabile

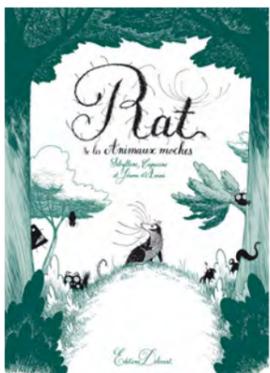
Même les filles s'y mettent! Quelle époque... Une amusante description des mœurs et attitudes entre sexes, le tout servi par un dessin minimaliste et un esprit élégant au possible. Cela semble bien actuel, pourtant il s'agit de scènes entre gens du Moyen Âge! Peut-être que nous n'en sommes jamais sortis?



LA CHRONIQUE D'OLIVIER

OLIVIER MALTRET, LE RÉDACTEUR EN CHEF DE CANAL BD EST AUSSI LIBRAIRE CHEZ UNIVERS BD. UNE NOUVELLE ADRESSE POUR LA LIBRAIRIE DE LUDO LEAUTÉ DANS LE X^E, CHÈRE AU CŒUR DES COLLECTIONNEURS ET AMATEURS DE BANDE DESSINÉE.

Par Olivier Maltret - 29 ter, rue du Château d'Eau



Rat et les Animaux moches
Scénario: Sybilline
Dessin: Jérôme d'Aviau

208 pages, 19,99 €
Delcourt

Rat habite une jolie chaumière, mais la maîtresse de maison ne l'aime pas. Il faut dire que Rat n'est pas très beau et ça le rend malheureux. Alors Rat parcourt les villes, à la recherche d'un lieu où on l'acceptera. Et il trouve l'endroit où vivent tous les animaux «moches». Un village où la différence n'est pas importante... Sybilline parle d'acceptation de soi et d'entraide avec beaucoup de justesse et de douceur, le dessin de Jérôme d'Aviau rend tous les animaux très beaux, et le lettrage de Capucine apporte la touche finale à ce joli conte, que petits et grands ne se lasseront pas de lire...



L'art de la vulve, une obscénité?
Dessin & scénario: Rokudenashiko

184 pages, 20 €
Presque Lune

L'artiste tokyoïte Rokudenashiko s'est donné une mission: briser le tabou entourant le sexe féminin au Japon. Pour accomplir ce vaste programme, elle ne manque pas d'imagination, allant jusqu'à réaliser un canoë à partir d'un moulage de son vagin! Mais sa quête n'est pas sans risque et Rokudenashiko se retrouve incarcérée pour avoir enfreint la loi relative à l'obscénité. Un comble dans un pays où la pornographie est largement diffusée et où certains vouent un véritable culte au phallus... L'artiste revient sur sa démarche et sur ses mésaventures, dans un livre débordant d'humour et d'énergie!



La Septième arme
Scénario: David Servenay
Dessin: Jake Raynal

142 pages, 19,90 €
La Découverte

L'armée de terre est traditionnellement composée de six «armes»: l'infanterie, la cavalerie, l'artillerie, le génie, le train et la transmission. Mais depuis la Deuxième Guerre mondiale, une septième s'est développée dans l'ombre. S'appuyant sur le renseignement, la propagande et la terreur, la «guerre révolutionnaire» ne fait plus de distinction entre civils et militaires... Le dessinateur Jake Raynal et le journaliste David Servenay (cofondateur de *La Revue Dessinée*) signent un ouvrage passionnant et glaçant, qui revient sur l'histoire de cette doctrine ayant essaimé dans le monde entier.

POINTS DE DISTRIBUTION

LE JOURNAL EST DISTRIBUÉ DANS PLUS DE 150 LIEUX DU X^E ARRONDISSEMENT, PARMIS LESQUELS :

Commerces de bouche / La Cave du Marché Saint-Martin, La Crèmerie, Cultures Caves, Denver Williams, Der Tante Emma Laden, L'Épicerie anglaise, Fifi la praline, Fine, Julhès, Levain le Vin, Liberté, Maison Rosello, Mes souvenirs d'Espagne, Onyriza, Le Pain des copains, Le Parti du thé, Tholoniât, Viande et Chef, Yumi...

Art de vivre / Adelaïde Avril, Alter Mundi, L'Arbre enchanté, AsbyAs, Billy the Kid, La Caravelle des saveurs, Coin Canal, Concept Store Cub, Horticus, H24, Jamini, Jardinière Sauvage, Jicqy, Kann Concept Store, Lancryer, Leaf Shop végétal, Macon & Lesquoy, Made By Moi, Maison Floret, Mamamushi, O'Fleurs de Magenta, O/HP/E, Oxbow, La Passerelle, La Pipe du Nord, Pop Up Bensimon, Les Saintes chéries, Slowey's, Soap and the city, La Trésorerie...

Restaurants et bars / Ama Dao, Allegra, Apéro Saint-Martin, La Bibimerie, Le Bourgogne, Café Soucoupe, Cérido, Chameleon restaurant, Chez Prune, Chiche, Comptoir du marché, Couleurs Canal, Gravity, Holybelly, House of 3 Brothers, Hôtel du Nord, Impatience mets & vins, Le Comptoir du marché, Le 17:45, La Marine, Le Fil Rouge Café, Le Métro, La Petite Louise, Le Petit Nicoli, Les Résistants, Le Réveil du X^e, Le Saint-Martin, The Rice Burger, Le Valmy, Sol Semilla...

Lieux de vie et de culture / L'archipel, Le Brady, Centre Jean Verdier, Centre 5, Deskopolitan, Espace Japon, Espace Jemmapes, Galerie Marguerite Milin, Galerie Martel, Galerie Miranda, Galerie Treize-dix, Hôtel Providence, Hôtel Renaissance, L'Institut, la médiathèque Françoise Sagan, Närma coworking café...

Librairies / Artazart, Aux livres etc, La librairie du canal, Les nouveautés, L'Ouvre-Boîte, Philippe le libraire, Potemkine, Univers BD...

Divers / L'Adresse du Canal, Garcini Serrurerie, R Végétal...

MERCI À EUX !

Si vous souhaitez un réassort du présent numéro ou du précédent, envoyez un mail à l'adresse suivante : vividal@noos.fr ou un message sur la page facebook du *Guide du Village Saint-Martin*.



DEVENEZ ANNONCEUR

Ce troisième numéro *Journal du Village Saint-Martin* a été réalisé grâce à l'aide amicale du Biocoop et des Travelbook Louis Vuitton (avec un supplément de 16 pages disponible gratuitement à la galerie Martel) et des partenaires et annonceurs du *Guide du Village Saint-Martin*.

L'édition du Guide 2018/2019 tirée à 4000 exemplaires, est disponible chez nos 50 partenaires tout l'été, jusqu'à épuisement des stocks.

Clôture des annonces pour le numéro 4 : le 10 septembre 2018.

Bouclage du numéro : le 17 septembre 2018.

Parution le vendredi : 21 septembre.

Contact Vincent Vidal

Mail : vividal@noos.fr

Tél : 06 61 33 15 62

Désormais vous pourrez retrouver la version en ligne du Journal sur le site de Grand Quartier : www.legrandquartier-paris.com

CORDONNERIE

SERRURERIE

GARCINI

01. 42.06.91.02

NOUVEAU SHOWROOM

GARCINI

Installé depuis 1982 au cœur du Village, la famille Garcini répond toujours présente. Dépannage rapide et soigné, ouverture de portes 24/24h, reproduction « minute » de toutes clés, badges d'immeuble, porte blindée, pose de verrous et serrures... Vous pouvez également confier vos chaussures dans l'espace cordonnerie.

51, rue du fbg Saint-Martin.
31-33, rue du Château d'Eau.
01 42 06 91 02 / 06 99 26 99 26
www.garcini.fr

La Tennis BENSIMON, addicted to love since 1979.



PARIS 10^{ème} - POP-UP
PARIS 1^{er} - CONCEPT STORE
PARIS 1^{er}
PARIS 3^{ème} - CONCEPT STORE
PARIS 3^{ème}
PARIS 6^{ème} - CONCEPT STORE
PARIS 6^{ème}
PARIS 12^{ème} - CONCEPT STORE
PARIS 15^{ème} - CONCEPT STORE
PARIS 19^{ème} - CONCEPT STORE

PARIS 3^{ème} - GALLERY S.BENSIMON

PARIS 10^{ème} - ARTAZART

83, quai de Valmy
20, rue des Pyramides
78, rue Jean-Jacques Rousseau
8, rue des Francs-Bourgeois
12, rue des Francs-Bourgeois
54, rue de Seine
57, rue du Cherche-Midi
BERCY VILLAGE - Chai 54, cour Saint-Émilien
C.C. BEAUGRENELLE - 16, rue Linois
C.C. VILL'UP - 30, av. Corentin Cariou

111, rue de Turenne

83, quai de Valmy

Tél. 01 42 06 48 99
Tél. 01 40 20 09 62
Tél. 01 42 21 37 16
Tél. 01 42 77 06 08
Tél. 01 42 77 16 18
Tél. 01 43 54 64 47
Tél. 01 45 48 85 08
Tél. 01 49 23 08 75
Tél. 01 45 74 28 70
Tél. 01 40 36 05 44

Tél. 01 42 74 50 77

Tél. 01 40 40 24 00

Véritable emblème des collections lifestyle, la tennis représente la philosophie de la marque, entre mode, design et décoration.

www.bensimon.com

