# JOURNAL DU VILLAGE SAINT-MARTIN

FAUBOURG SAINT-DENIS, SAINT-MARTIN, TEMPLE, GRANGE-AUX-BELLES, PARADIS, SAINTE-MARTHE



## « Atmosphère! Atmosphère! Est-ce que j'ai

Par Michel Lagarde

une gueule d'atmosphère?» La réplique d'Arletty à Louis Jouvet raisonne encore quotidiennement aux oreilles des passagers des croisières du «Vieux Paris».

Un anniversaire de 90 ans pour la sortie du roman d'Eugène Dabit, et de 80 ans pour le film culte de Marcel Carné que nous ne pouvions pas louper. L'occasion de revisiter un lieu et un film mythique, et d'y rencontrer l'écrivain Douglas Kennedy. Paris est la ville du cinéma par excellence, et nous avons choisi dix films cultes tournés dans le Xe pour célébrer les noces éternelles du 7<sup>e</sup> art avec la Ville lumière.

Nous venons de passer le cap de la première année du journal, nous élargissons désormais les frontières du Village Saint-Martin à tous les «villages» voisins qui participent à la dynamique de l'arrondissement. Plus que jamais vos encouragements de lecteurs, le soutien de nos partenaires fidèles et la présence de nouveaux annonceurs restent le gage de notre indépendance et de notre motivation.

Aidez-nous à continuer cette aventure par vos points de vue de lecteurs qui nous aident à explorer les recoins de l'histoire des lieux, des gens et de l'actualité du X<sup>e</sup>.

#### © DAVID MERVEILLE

## Un lieu, des gens

HÔTEL DU NORD / DOUGLAS KENNEDY



## Culture, loisirs

ÇA BOUGE / ÇA TOURNE DANS LE XE



## Village Saint-Denis

PASSAGE BRADY / ÉPICERIE VELAN





## **HOLLYBELLY**

«It's good because we care!»

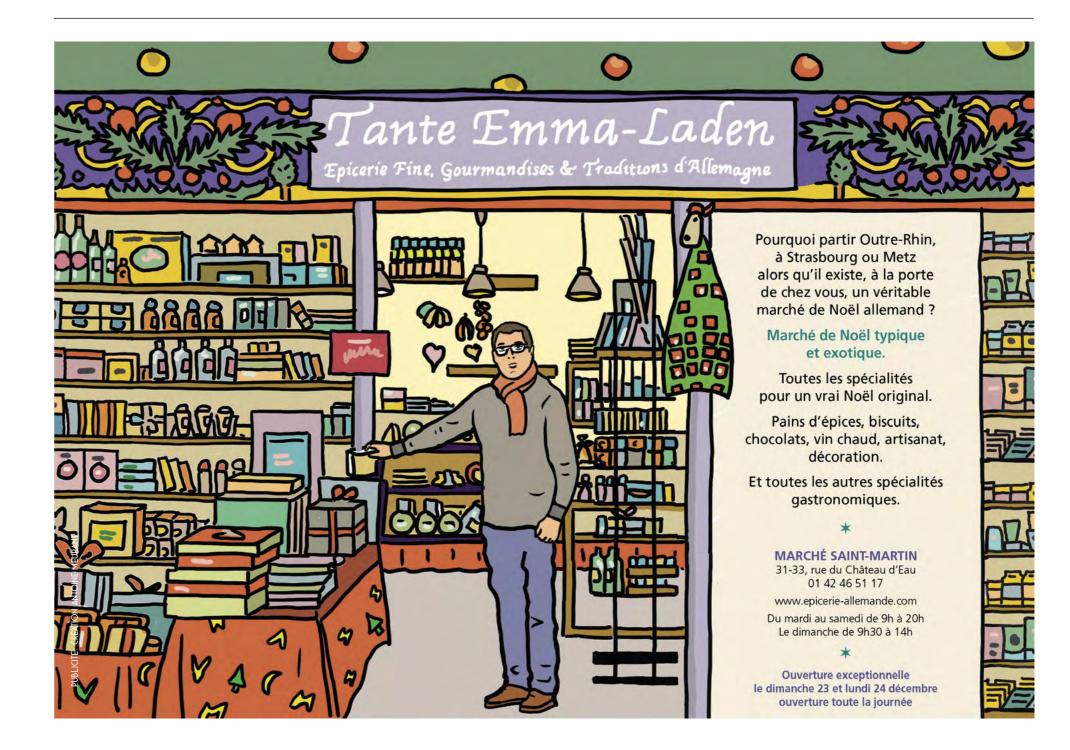
Après plusieurs mois de travaux, l'adresse originelle de Holybelly réouvre ses portes au 19 de la rue Lucien Sampaix pour la nouvelle année. Avec deux adresses dans la même rue, ce plus petit restaurant proposera une différente approche du petit déjeuner et du déjeuner, sur place ou à emporter.

5 et 19 rue Lucien Sampaix Ouvert tous les jours de 9h à 17h La cuisine ferme à 16h. Journal du Village Saint-Martin

## SOMMAIRE

LES 10 NOUVEAUX COMMERÇANTS 4	CHRONIQUES DES SAVEURS24
HÔTEL DU NORD6	LE ROI DU POP-UP20
DOUGLAS KENNEDY 8	EXPOSITIONS
ÇA TOURNE DANS LE X <sup>E</sup> 10	LA CHRONIQUE DES IMAGES
LA CHRONIQUE DES VILLAGES	PHOTOGRAPHIE - BANDE DESSINÉE
ÇA BOUGE DANS LE X <sup>E</sup> 16	STREET ART
LE PASSAGE BRADY19	CHRONIQUE LITTÉRAIRE
ANNONCEURS20	DEVENIR ANNONCEUR
ÉPICERIE VELAN	

Directeur de la publication: Michel Lagarde / Comité de rédaction: Soizic Boscher, Vincent Vidal / Chroniqueurs: Gwenaëlle Abolivier (Portrait D.K.) ), Laurent Béranger (Aux livres, etc - littérature), Philippe Faugère (Philippe Le Libraire - bande dessinée), Ganit Hirschberg (Saveurs - Cultures Caves), Olivier Maltret (Univers BD - bande dessinée), Miranda Salt (galerie Miranda - Photo) / Illustrations: Séverine Assous, Hifumiyo, Merveille, Antoine Meurant, Charlotte Molas, Natacha Paschal / Réalisation Graphique: Élodie Mandray et Caroline Aufort pour www.acme-paris.com / Photographe: Olivier Placet / 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



Des lieux, des gens

# 10 NOUVEAUX COMMERÇANTS

ILS SONT LÀ, DÉSORMAIS BIEN INSTALLÉS DANS LE X<sup>E</sup> ARRONDISSE-MENT, AVEC DE BONNES IDÉES, DE BONS PRODUITS, DES CONCEPTS INGÉNIEUX ET NOVATEURS ET SURTOUT BEAUCOUP DE PASSION!

Par Vincent Vidal et Soizic Boscher

## T. GREEN COCOON



Ancien ingénieur, Jean-Paul a toujours aimé inventer de nouveaux objets. Il y a 2 ans, il découvre les terrariums. Séduit par l'idée, il innove en créant une lampe-terrarium. Le concept? Une lampe LED dont le pied est remplacé par un vase contenant un jardin miniature: fittonia, asparagus, ficus microcarpa, fougère... Il en propose de différentes tailles, ouverts ou fermés, allant de 40 à 270 euros. Facile à entretenir: un à deux arrosages par an suffisent pour les couverts et un à deux par semaine pour les ouverts. Une bonne idée de cadeau!

45, rue d'Hauteville. Du mardi au samedi de 11h00 à 19h00 www.greencocoon.fr

## **2**,

Mirkan et Güneş ont ouvert début novembre un restaurant de pides – des pizzas allongées turques – rue des Petites Écuries. Leur mission: apporter la Street Food stambouliote à Paris. Formés par un chef à Ankara, ils nous font découvrir les saveurs de ce plat traditionnel sur une base de fromage Kaşar, de sucuk – saucisse épicée – ou d'agneau mariné. Notre préféré? Le Pastirma (prononcer Pastirma) avec sa charcuterie de bœuf séché au cumin. Vous apprécierez aussi la décoration du lieu avec ces affiches de cinéma turque placardées sur le mur. Pidè c'est une invitation au partage et à la découverte!

10, rue des Petites-Écuries. Du mardi au samedi de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00 www.instagram.com/pide.paris



## 4. HENRIETTE H



La créatrice de henriette h, Sarah Stagliano, est inspirée par l'amour et... sacrement culottée! Ses dessous, du moins ceux de sa marque, portent des prénoms d'hommes, des messages coquins ou drôles, des mots doux, Sarah imaginant toujours ses collections comme des histoires d'amour. Culottes, soutien-gorges, porte-jarretelles, caracos, chemisiers sobres mais sexy, shorty, rien ne manque dans ses collections - toujours blanches - inspirées des moments d'intimité de la vie d'une amoureuse. « J'aime l'idée qu'une amoureuse choisisse mes culottes pour faire l'amour!», annonce Sarah. C'est sur place que sont réalisées les culottes personnalisées. Un lieu où le charme d'une ancienne dentelle se mêle à la fantaisie moderne et où prime le sentiment que chaque femme est unique et mérite un objet unique à chérir.

24, rue du Château d'Eau. Du mardi au vendredi de 11h00 à 19h00 et le samedi de 14h00 à 19h00 www.henrietteh.com

## 3. B'QUINZ



Benoît nous accueille dans son salon de coiffure rue d'Hauteville. Ici, c'est comme si on était à la maison. Un endroit cosy et chaleureux propice à la sérénité. La particularité? Benoît travaille seul! Fini le bruit intempestif du sèche-cheveux et les longues attentes passées à lire son magazine, Benoît vous fait vivre un moment suspendu en étant à vos petits soins. Place à la détente et au bien-être. Comptez 1 heure pour une coupe femme, 2 heures 30 si balayage et 30 minutes pour une coupe homme. Attention, c'est uniquement sur rendez-vous. On y court!

15, rue d'Hauteville. Du lundi au vendredi de 11h00 à 20h00, le jeudi jusqu'à 22h00 et le samedi de 12h00 à 19h00 www.bquinz.fr / 01 53 80 21 71

## 5

#### DRESSING RESPONSABLE

Journal du Village Saint-Martin

Après avoir créé Dressing Responsable sur le web en 2015, Émilie a eu envie d'ouvrir également une «vraie» boutique, partant du postulat que «quand on achète un vêtement, on a envie de le toucher, de l'essayer et de se l'approprier». Pour se lancer dans l'aventure, elle a été rejointe par Magali, 15 ans dans la mode traditionnelle. Si la mode doit être à la fois jolie et confortable, elle doit être également responsable, éthique et avoir des valeurs... Ce qui est loin d'être le cas partout. Dressing Responsable prouve aujourd'hui qu'il n'est nullement obligatoire de sacrifier son style pour s'habiller avec des matières premières écologiques, parfois recyclées, venant de productions raisonnées, respectueuses et locales. Bravo!

13, rue des Récollets. Le lundi de 14h00 à 19h00, le mardi de 11h00 à 19h00, du mercredi au samedi de 11h00 à 19h00 et le dimanche de 14h00 à 19h00 www.dressingresponsable.com 01 44 65 04 61



## 8.

#### MAISON BOURGEON L'ÉPICERIE

Maison de thé née à Salon-de-Provence, Maison Bourgeon vient d'ouvrir sa première boutique parisienne. Vous y trouverez des thés noirs, verts avec des fruits, fleurs ou épices, une gamme bio, une autre autour de Noël ou des infusions à consommer froides... de quoi varier les plaisirs gourmands! L'idée de cette « Maison du thé-Épicerie », revient à Marie, rejointe par Sophie – une amie de 18 ans – et Clémentine, cousine de Marie mais également ancienne de Maison Plisson et responsable de la boutique. Côté épicerie, la Maison propose des sablés et des madeleines (celles de Jeannette fabriquées depuis 1850!), du miel récolté en France, des chocolats et granola bio, des confitures traditionnelles ou encore du jus de pomme bio made in Normandie. Bref, que des bons produits pour vivre heureux jusqu'au

3, rue de la Grange aux Belles. Du mardi au vendredi 11h00-14h00 et 15h00-19h30 et le samedi de 11h00 à 19h30 www.maisonbourgeon.com



## 6.

#### **DRAPEAU NOIR**



C'est dans le Village que vient de s'installer la seconde boutique de la marque Drapeau Noir – après celle de la rue Charlot – présente également dans une vingtaine de points de vente en France. Un vestiaire masculin de 50 m² constitué « de basiques de qualité et intemporels coupés dans les bonnes matières », selon le créateur Nicolas Barbier. Sur les portants en fer forgé, des pièces en coton tricoté, en chambray, des sweats en molleton, des cardigans en laine, l'ensemble étant décliné dans une palette de bordeaux, marine, noir et camel. Au cœur d'une déco inspirée par le travail d'Oscar Niemeyer, la boutique propose également des accessoires : lunettes solaires, casquettes, bonnets, écharpes.

38, rue des Vinaigriers. Du mardi au samedi de 11h00 à 19h00 et le dimanche de 12h00 à 18h00 www.drapeau-noir.fr / 09 50 58 61 30

## 9

#### MAISON NOMADE



Voici un lieu de vie s'articulant autour du bienêtre physique et psychique: une cantine avec des plats préparés à partir d'aliments bio, un bar à jus et tisanes, un studio de yoga et de méditation et la présence de thérapeutes en médecines douces. Elles sont trois jeunes entrepreneuses à la tête de cette aventure, désireuses de changer la vision du bienêtre et souhaitant s'inscrire dans une logique « de quartier ». Allison: cheffe et professeure de yoga. Clélia: responsable de la logistique et Clotilde, qui après des années passées en Australie sait transmettre sa passion du *healthy lifestyle*. L'établissement est conçu en harmonie avec les rythmes de vie de chacun et ça, ça fait déjà beaucoup de bien!

140, rue du Faubourg Saint-Martin. Du mardi au vendredi de 8h00 à 23h00, le samedi de 10h00 à 23h00 et le dimanche de 10h00 à 17h00 01 42 82 70 19 / www.maisonnomade.paris

## **7**.

#### MAKE MY LEMONADE

En 2012, Lisa Gachet crée Make My Lemonade, un blog qui la fait connaître. En 2015, MML devient la première marque proposant une mode Do It Yourself, des vêtements prêts à porter et prêts à coudre en édition limitée. En 2018, avant des envies de «contacts directs », Lisa vient d'ouvrir sa première boutique, un concept store proposant (sur 386 m²) un univers lifestyle complet, une sélection de plusieurs marques de beauté, bijoux, chaussures ou déco accompagnant ses propres collections. Un lieu où la créativité est un moteur sans limite avec, par exemple, le «must» de l'univers DIY: la mercerie. L'idée ici est de la réinventer avec des commandes en ligne. Enfin, un workshop est proposé chaque soir pour ceux et celles qui ont besoin d'un petit coup de pouce avant de se lancer dans l'aventure du DIY!

61, quai de Valmy. Du mardi au dimanche de 11h00 à 20h00 www.makemylemonade.com 09 67 42 23 97 / 07 63 12 52 52



## 10.

#### SAIN BOULANGERIE

Boulanger de formation, Anthony Courteille avait jadis, à cette même adresse, ouvert le restaurant: Matière à... Il revient aujourd'hui à ses premières amours. Pour obtenir un pain d'exception, il a cherché des farines issues de céréales paysannes datant d'avant les années 50. Des farines permettant d'obtenir un pain plus digeste, meilleur au goût et avec une faible teneur en gluten. Perfectionniste, il utilise un pétrin en hêtre et offre à sa pâte une fermentation maximale. Pains au poids, complets, de mie, tourtes de seigle, tartines gourmandes, délicieuses viennoiseries, ce n'est que du bonheur! Sa déco est sobre et surtout authentique... comme son pain!

«On arrive à faire de belles choses à force de patience et de longue énergie», disait Gustave Flaubert en 1846 à Louise Colet.

15, rue Marie et Louise. Du mardi au samedi de 7h30 à 14h30 et de 16h15 à 20h00 Le dimanche de 8h00 à 13h00 07 61 23 49 44 / www.sain-boulangerie.com



# HÔTEL DU NORD

UN HÔTEL PLUS QUE CENTENAIRE, UN LIVRE FÊTANT SES 90 ANS, UN FILM CULTE SES 80 BOUGIES ET AUJOURD'HUI, UN BAR-RESTAURANT QUI ENTRETIENT LE MYTHE.

**Par Vincent Vidal** 



L'INTÉRIEUR DE LA PARTIE «BISTROT» AUJOURD'HUI. © VALÉRIE MANIKOWSKI

'est un simple hôtel de trois étages, construit en 1912, offrant ses 40 Pour son premier ouvrage, Dabit souhaite décrire et s'inspirer de ce qu'il a vécu l'époque. Tous louent leurs chambres à la «petite semaine», lieux de (sur)vie au parquet délabré mais énergiquement astiqué et accessibles par un escalier étroit. «Une vieille bâtisse faite de carreaux de plâtre et de mauvaises charpentes » écrira, en 1931, Eugène Dabit, L'Hôtel du Nord possède une petite courette avec son écurie, ses poules et son lavoir. Et ceux que cela incommode se refugient volontiers au bistrot d'à côté: À la chope des singes.

En 1923, L'Hôtel du Nord devient la propriété d'Émile et Louise Dabit, les parents d'Eugène Dabit, grâce à un prêt obtenu auprès du frère de Louise alors patron d'un bordel dans le IXe arrondissement. Eugène y travaille occasionnellement comme veilleur de nuit ou garçon de café mais avant tout y réside. Son avenir, il l'imagine en artiste peintre reconnu, certes expose avec Soutine, Utrillo ou Modigliani, mais lassé du désintérêt pour sa peinture, se tourne vers l'écriture.

modiques chambrettes – dont huit fenêtres donnent sur le célèbre pont et vit encore au quotidien : ces tranches de vie dans l'hôtel du quai de Jemmapes. tournant – aux ouvriers, éclusiers du canal et aux rares chômeurs de Son livre, L'Hôtel du Nord, paraît le 10 décembre 1929 chez Robert Denoël, chaperonné par l'écrivain Roger Martin du Gard, futur prix Nobel de littérature devenu proche. Le bandeau du roman résume son contenu: «la vie d'un petit hôtel des faubourgs... Une œuvre simple, émouvante, d'un accent humain». Le livre connaîtra un véritable succès, obtenant le Prix du roman populiste, d'une valeur de cinq mille francs. Une consécration pour un auteur revendiquant son appartenance au groupe de la littéraire prolétarienne et qui par la suite va militer pour les pauvres gens et la littérature «révolutionnaire». Eugène Dabit meurt de la scarlatine le 21 août 1936 à Sébastopol. Il ne verra donc jamais l'adaptation de son livre. André Gide dira de lui : «On ne pouvait imaginer quelqu'un plus digne d'être aimé que Dabit ». Un an avant sa mort, il écrivait dans Ville Lumière: «Je passe chaque jour plusieurs heures dans ce petit hôtel que tiennent encore mes parents. Je ne me sens nulle part si à l'aise qu'en ce lieu». Ses parents s'occuperont de l'Hôtel du Nord jusqu'en 1942.



LA FAÇADE DE NOS JOURS.

Drôle de drame en 1937, Le Quai des Brunes en mai 1938, Marcel Carné, auréolé de succès, enchaîne les chefs-d'œuvre. Accompagné de Maurice Bessy, à l'époque rédacteur en chef de Cinémonde, il se rend quai de Jemmapes pour les repérages de son nouveau film Hôtel du Nord et pour rencontrer les parents d'Eugène Dabit. Le 25 août 1938, une double page dans le journal atteste de cette visite. Pendant ce temps, à l'extérieur des studios Paris Studios Cinéma de Billancourt, le décorateur Alexandre Trauner exerce son génie, finissant de reconstituer l'ensemble du décor dont le pont et une partie du canal. En effet, à l'exception de quelques plans, c'est en studio que Marcel Carné va tourner Hôtel du Nord. Nous y retrouvons un repas de communion, une tentative de suicide, une histoire d'amour, les rapports d'une prostituée avec son souteneur et des personnages hauts en couleur comme le couple Lecouvreur, les patrons de l'hôtel, Madame Raymonde, Monsieur Edmond, Renée ou Prosper l'éclusier... Des rôles interprétés par Arletty, Louis Jouvet, Annabella et Jean-Pierre Aumont pour ne citer qu'eux. Hôtel du Nord, sans l'apostrophe du roman, sort sur les écrans le 10 décembre 1938. Carné étonne une nouvelle fois, les comédiens sont magistraux et les dialogues d'Henri Jeanson font mouche. Ce classique du 7e art fera certes un peu oublier le livre mais nullement l'établissement, inscrit définitivement dans l'histoire tout comme la mémorable réplique d'Arletty: «Atmosphère! Atmosphère! Est-ce que j'ai une gueule d'atmosphère? ».

La période de guerre n'est pas vraiment propice au tourisme et la notion de patrimoine n'est pas encore ancrée dans le cahier des charges des instances dirigeantes. Sur la façade, les carreaux bleus constituant le nom «Hôtel du Nord» vivront leur vie comme les occupants la leur. Pourtant, la disparition progressive du transport fluvial au profit du «tout-voiture» amène usines et ateliers du canal à fermer et les clients à progressivement délaisser l'hôtel. En 1964, le Conseil de Paris et le gouvernement Pompidou, alors premier ministre, souhaitent même faire du canal une autoroute urbaine à quatre voies. Raison de plus pour ne pas entretenir l'hôtel qui se dégrade. Projet rapidement abandonné, le canal reste malgré tout peu exploité et ses abords mal fréquentés. L'Hôtel du Nord devient insalubre et ses chambres meublées louées à

des travailleurs immigrés. En août 1984, un permis de construire est accordé - mais pas encore celui de démolir - afin d'y bâtir neuf logements et un commerce au rez-de-chaussée. Cinéphiles nostalgiques et amoureux du vieux Paris s'insurgent, mais impossible de classer la bâtisse en tant que monument historique de Paris, le film n'ayant pas été tourné sur place. Malgré cela, une manifestation de riverains et artistes, orchestrée par Alain Lhostis, conseiller municipal à la Mairie du Xe, est organisé le 1er juin 1989 devant les fenêtres murées et la façade dégradée. Trois ans avant sa mort, Arletty, alors âgée de 91 ans s'y exprime: «C'est un coin merveilleux de Paris, cela me touche beaucoup, c'est un peu comme la tour Eiffel. Il ne faudrait pas y toucher. Et je pense et j'espère que l'on laissera la façade de l'Hôtel du Nord.». Jean-Claude Brialy ajoute que «même les Américains parlent de l'Hôtel du Nord». Alexandre Trauner conclut: «Le film est resté dans la mémoire des Français... Cela me gênerait si ce bâtiment disparaissait... C'est devenu le synonyme de mon œuvre». Didier Morax, l'architecte du nouveau projet, confirme que «la seule façon de préserver cette image collective est de restituer, seule, la façade». Sa proposition et le souhait d'Arletty seront exaucés: le 15 iuin, la Commission nationale des monuments historiques donne son verdict: la façade et le bord de la toiture seront classés. La mobilisation aura eu raison des marteaux piqueurs, le pèlerinage des Parisiens et des touristes peut se poursuivre.



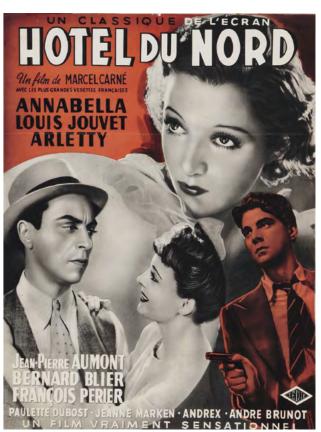
MARCEL CARNÉ ET LES PARENTS D'EUGÈNE DABIT DEVANT L'HÔTEL DU NORD.

C'est dans un immeuble de logements réhabilité

qu'ouvre, à la mi-janvier 1996, un bistrot et restaurant traditionnel de 100 places. James Arch, le nouveau propriétaire est un ancien homme d'affaires et surtout le fondateur du célèbre Bus Palladium. Julien Labrousse, entrepreneur et architecte mais également propriétaire de L'Élysée Montmartre et du Trianon lui succède en 2005. Il y fera d'importants travaux d'embellissement avant sa reprise, en 2013, par deux restaurateurs passionnés: Guillaume Manikowski et Stéphane Delacourcelle. Les deux nouveaux propriétaires vont bien évidemment conserver, dans la partie café, le magnifique comptoir arrondi en chêne et étain, le sol de carreaux noirs et blancs mais vont apporter ce petit supplément d'âme, en forme d'hommage aux œuvres de Dabit et Carné: un vieux projecteur éclairant l'affiche du film et banquettes rouges dans le café, affiches et photos de cinéma d'avant-guerre et plusieurs bibliothèques regorgeant de livres et documents sur le film et le cinéma de cette même époque dans la salle du restaurant. «J'ai parfois l'impression d'être un gardien de musée! Si j'étais payé à la photo faite sur place, je serais riche!» évoque Guillaume Manikowski qui ajoute: «Au-dessus, les anciennes chambres sont désormais des habitations, mais nous caressons le doux rêve de redevenir à nouveau un hôtel». Une continuité et une ambiance chaleureuse pour le plus grand bonheur de clients dont font partie Isabelle Adjani, Claire Denis ou Alexandra Lamy... Supplantés

## PRIX EUGÈNE DABIT

écerné pour la première en 1931 à Eugène Dabit pour L'Hôtel du Nord, le Prix populiste récompense une œuvre romanesque qui « préfère les gens du peuple comme personnages et les milieux populaires comme décors à condition qu'il s'en dégage une authentique humanité ». Ce prix a suivi le manifeste qu'André Thérive et Léon Lemonnier consacrèrent, en 1929, à un nouveau courant littéraire contre une littérature bourgeoise prenant pour cadre unique les sphères les plus fortunées de la société française. Depuis 2012 le prix est devenu le Prix Eugène-Dabit du roman populiste. Gérer de main de maitre par Philippe Haumont, il est remis chaque année, entre fin novembre ou début décembre, à l'Hôtel du Nord. Le parrain 2016 fut Douglas Kennedy et cette année, c'est Josiane Balasko qui le remettra à Estelle-Sarah Bulle pour « Là où les chiens aboient par la queue » aux éditions Liana Levi.



L'AFFICHE DU FILM DE CARNÉ, UN CLASSIQUE DU CINÉMA

malgré tout par certains résistants fidèles du quartier tels Sebastiào Salgado, Bérénice Bejo, Michel Hazanavicius et surtout Douglas Kennedy qui aime y écrire ou s'y poser pour ses rendez-vous. «Il est ici chez lui!», assure Guillaume. En cuisine, à midi comme le soir, Benjamin Mathieu souhaite créer une cuisine authentique et traditionnelle riche de saveurs du terroir. Mais l'Hôtel du Nord c'est également un «petit noir» au comptoir, un verre en terrasse, l'authentique brunch du dimanche et les happy hours. Des rendez-vous évidemment intensifiés par ce lieu magique chargé d'histoires et d'anecdotes

> 102, quai de Jemmapes. Du lundi au dimanche, de 10h30 à 01h30. www.hoteldunord-paris.com 01 40 40 78 78

> > Photos © DR

8 \_\_\_\_\_\_ Portrait Journal du Village Saint-Martin \_\_\_\_\_\_ 9

## DOUGLAS KENNEDY

UN AMÉRICAIN À PARIS QUI A ÉLU L'HOTEL DU NORD POUR EN FAIRE SA DEUXIÈME MAISON. ÉCRIRE DANS UN LIEU INSPIRANT, POUR UN AUTEUR INSPIRÉ.

Par Gwenaëlle Abolivier

e n'ai pas rendez-vous avec Douglas Kennedy pour qu'il me raconte son dernier roman, La Symphonie du hasard, ni pour qu'il me parle de ses thèmes de prédilection: la famille, le couple, l'amour ou les complots. Il s'agit de poursuivre notre discussion débutée chez lui, à Londres, il v a plus de 15 ans, quand je l'avais interviewé pour France Inter. Nos retrouvailles sont amicales comme si nous nous étions quittés la veille. Depuis 2011, Douglas est un homme du Xe arrondissement. C'est à l'Hôtel du Nord que nous évoquons sa vie dans le quartier, tout en convoquant les autres villes où il a un pied à terre: Londres, Berlin et New York. « Mon histoire avec le Xe arrondissement est un hasard, comme beaucoup de choses dans ma vie», dit-il dans un français parfait Il a d'abord habité Saint-Germain-des-Prés quand il y régnait encore une atmosphère littéraire et intellectuelle. Les cinémas étaient nombreux et il résidait «dans l'immeuble des Éditions de Minuit». À cette époque, il lui arrivait de faire quelques incursions rive droite, au métro Château d'Eau. En grand cinéphile, il fréquentait Le Brady où venait François Truffaut ainsi que l'Archipel, un autre cinéma d'Art et d'Essai, situé également boulevard de Strasbourg. Et puis lors de l'écriture de La femme du Ve Douglas venait souvent à la lisière du IX<sup>e</sup>, là où il campe une partie de l'histoire. Son arrivée dans le Xe arrondissement est liée à un bouleversement dans sa vie. Après son divorce, il décide de changer d'appartement et de quartier: «Une porte se ferme, une porte s'ouvre», résume Douglas Kennedy qui a décidément l'art de la formule. En 2010, sa petite amie de l'époque l'emmène se promener le long du canal Saint-Martin. Lors de cette première découverte, ils entrent dans une agence immobilière et visitent un appartement. Une semaine plus tard, Douglas devient propriétaire à deux pas de l'Hôtel du Nord où il a maintenant sa table réservée «là, dans le coin». À cette époque tout le monde, son avocat en tête, lui a dit: «Douglas, what?! le Xe arrondissement! Il faut t'installer place des Vosges! » Ce à quoi il répond qu'il n'aime pas le Marais qu'il trouve trop «superficiel et touristique». L'écrivain américain refuse de vivre dans une carte postale. Tant qu'il le peut, il fuit « la tour Eiffel, le Louvre et les films de Woody Allen!» Voilà comment il a troqué le très chic VIe arrondissement. où il est resté huit ans, pour le quartier du canal Saint-Martin. Pour comprendre ce choix il faut l'écouter raconter d'où il vient : « Mes racines sont celles de la classe moyenne. J'ai grandi à Manhattan dans un appartement de 65 m<sup>2</sup>. Mon père était originaire de Brooklyn quand s'y côtoyaient les cathos irlandais et les Juifs.» Aujourd'hui, Douglas Kennedy retrouve. ici, dans Xe arrondissement un peu du parfum de son enfance. «C'est un quartier hyper familial. C'est un mélange de beaucoup de choses. On croise des artistes, des bobos, beaucoup de jeunes familles. » Il adore aussi le quartier africain de la rue du Château d'Eau. Pas de doute, Douglas Kennedy est un citadin à la sensibilité



DOUGLAS KENNEDY SUR L'ESCALIER DU PONT TOURNANT, PHOTO ML.

de gauche qui aime les grandes villes pour la mixité et la diversité qu'elles offrent. Ce qui le passionne est de constater que l'arrondissement est une mosaïque. Il suffit parfois de traverser ou de changer de rue pour découvrir un autre univers.

Douglas Kennedy aime les quartiers populaires pour leurs commerces de proximité. C'est, pour lui, une nécessité de les préserver car ils créent l'atmosphère et le bonheur de vivre dans les villes. Partout où il vit, à Paris, Londres, Berlin ou New York, Douglas s'installe

## «MON HISTOIRE AVEC LE X<sup>E</sup> EST UN HASARD, COMME PLEIN DE CHOSES DANS MA VIE.»

dans les quartiers populaires. Il a le nez pour choisir ces endroits avant les changements. Il y a douze ans il a acheté un appartement à Berlin pour le prix d'une voiture. «C'était possible, depuis les géants du net sont arrivés et les prix ont augmenté.» À Manhattan, idem, il vit dans le quartier coréen. Vivre au-dessus de la place de la République lui offre, d'ailleurs, un accès direct aux gares du Nord et de l'Est et aux aéroports. En fait, il redoute la mondialisation. Il refuse d'acheter des livres sur Amazon et il soutient les librairies et commerçants indépendants. Il adore en particulier les papeteries indépendantes. La tragédie new-yorkaise est que « tout est une banque, tout est une pharmacie. New York est devenue triste.» À Brooklyn, les librairies et les cinémas indépendants ont disparu: c'est un drame! Le grand défi à Paris est de garder ce tissu urbain. «On n'a pas besoin d'autres supermarchés ou de

cafés branchés.» Douglas est même allé jusqu'à compter les supermarchés pour constater le risque potentiel qui nous guette. Douglas veut vivre dans une vraie ville. Il rejette «le vernis des choses», mais recherche le contact humain. Il est important pour lui d'échanger avec ses voisins et les commercants qu'il connaît par leur prénom. Il aime discuter avec le cordonnier qui est juif orthodoxe, Emmanuel de la papeterie ou encore Jean-Marie, le fleuriste. « Je ne suis surtout pas mondain, mais très indépendant ». Il se rend compte a posteriori qu'il souffrait de la froideur immense du VI<sup>e</sup> arrondissement qui est «très BCBG, très austère, gagné par les grandes marques ». Autre chose essentielle pour lui: les boulangeries, celle de sa rue où encore Les Idées du pain, où il n'hésite pas à faire la queue. Il fréquente les restaurants du quartier qui proposent des plats raffinés sans que ce soit hors de prix. Il voit le Xe arrondissement de Paris comme l'une des dernières enclaves à préserver. En plus, en grand amateur de jazz, il est à deux pas du New Morning, Le Duc des Lombards, Sunset Sunside. La seule chose qui peut lui manquer, lui, le fou de films, c'est un cinéma à trois minutes à pied de chez lui. Mieux, raconte t-il dans un éclat de rire si communicatif : «Un cinéma en plein air!»

toutes les grandes villes ont changé depuis 30 ans et aucune n'échappe à la gentrification. «Regardez comme la rue Beaurepaire est devenue très bourge. Prenez comme exemple le film La Maman et la Putain de Jean Eustache, le film de 1973, qu'il considère comme un grand chef-d'œuvre. À cette époque, ce film qui se passe à Saint-Germain-des-Prés dépeint un Paris bon marché, une ville où il est possible pour des intellectuels et des artistes de vivre sans beaucoup d'argent. Mais aujourd'hui, c'est devenu impossible», déplore Douglas Kennedy. « Pour vivre à Paris, il faut beaucoup d'argent. Paris en son entier est devenu inaccessible, comme New York. C'est une véritable tragédie.» Il y a «de plus en plus de bobos». Mais attention, Douglas Kennedy tient à faire une petite précision: «Tout le monde utilise cette expression de façon péjorative alors qu'être bobo, c'est ne pas être bling-bling ». Selon lui, être bobo c'est avant tout être citadin et avoir des idées progressistes.

Selon Douglas Kennedy, il faut se rendre à l'évidence:

En piéton de Paris, Douglas Kennedy se balade beaucoup. Il ne part jamais de chez lui sans son sac à dos où il glisse un calepin, un stylo et son ordinateur portable. En écrivain nomade il arpente Paris en tous sens. Il hume, regarde, écoute. Il puise là l'inspiration de ses histoires. Quand il trouve un endroit qui lui plaît, il

s'arrête et écrit. C'est une chance pour lui car son bureau, «c'est un peu partout». Dans ces déplacements constants, il voit et mesure les modifications et les évolutions. Un écrivain se doit de rester en contact avec la réalité, «d'être au milieu de la vie». Pour cela il prend très rarement le taxi, préférant le métro. «La vérité est que tout m'intéresse. Quand on écrit, la chose la plus importante est la curiosité et aussi d'avoir le souci du détail.»

Finalement, à l'issue de cette rencontre, je me dis que Douglas est un écrivain à l'image du Xe arrondissement: un homme cosmopolite et multiple, un homme curieux et libre, un homme chaleureux, à l'image de son rire, mais aussi un homme visionnaire qui souhaite partager son expérience et nous prévenir de ce qui nous guette. Il a vu changer Dublin, Londres, New York où il a vécu. Il a vu les dégâts de la gentrification. Il insiste: «Le grand défi dans les grandes villes est de maintenir un grand mélange.» Si vous venez dans le X<sup>e</sup> arrondissement, peut-être apercevrez-vous la silhouette de l'écrivain, mais surtout tendez l'oreille car vous entendrez très certainement son rire joyeux, son rire de cascade qui éclate en gourmandise le long du canal Saint-Martin. En revanche, ne venez pas dans le quartier pour trouver la ville qu'il dépeint dans ses romans car Douglas invente un Paris imaginaire. À un journaliste qui, un jour, lui a posé la question: «Comment avez-vous trouvé ce Paris?» il a répondu d'un air amusé: «À pied!». Il en rit encore.

La Symphonie du Hasard, tome 3 Douglas Kennedy Belfond (2018) 400 pages, 22,90 €





## **COSY PIXEL**

L'atelier Cosy Pixel est un lieu de CREATION, de FORMATION et d'ÉCHANGES pour les photographes, illustrateurs et autres passionnés d'arts graphiques.

Postes de retouche et scanner en location.
Retouche et préparation de fichiers.
Tirage encre pigmentaire sur un large choix de papiers.
Cadres - service de contrecollage.

8, rue de Lancry Paris 10° / Métro: République Du mardi au samedi de 10h30 à 19h00 01 42 41 36 01 / contact@cosypixel.com www.cosypixel.com

# ÇA TOURNE DANS LE X<sup>E</sup>

SI *HÔTEL DU NORD* FUT RÉALISÉ DANS LES STUDIOS DE BILLANCOURT. DE NOMBREUX TOURNAGES UTILISENT PARIS COMME DÉCOR. 1 091 FILMS ET SÉRIES EN 2017 DONT UN BON NOMBRE DANS LE SEUL X<sup>E</sup>. POUR LE PLAISIR, REVENONS SUR 10 GRANDES SCÈNES OU SÉQUENCES DE CINÉMA TOURNÉES DANS NOTRE ARRONDISSEMENT.

**Par Vincent Vidal** 



EN 1934, LE FILM L'ATALANTE CHANGE (PROVISOIREMENT) DE TITRE AFIN DE PROFITER DU SUCCÈS DE LA CHANSON LE CHALAND QUI PASSE. AFFICHE SIGNÉE RENÉ PÉRON. © DROITS RÉSERVÉS

a Zazie dans le métro de Louis Malle débarque à Paris par la gare de l'Est, et c'est bien de l'hôpital Lariboisière que sort Yves Montand dans *Les Portes* de la nuit de Marcel Carné. Ancien propriétaire du Brady, Jean-Pierre Mocky tournera plusieurs scènes de *Un linceul n'a pas de poche* et *L'Ibis rouge* dans le regretté cabaret restaurant Peanuts, rue Lucien-Sampaix, à l'angle du quai de Valmy. Quant à Gérard Oury, il a su se jouer de nous. En effet, le départ de Bourvil et de Funès, dans La Grande Vadrouille s'est tourné gare de l'Est et non gare

de Lyon comme annoncé à l'écran, et dans Le Cerveau, les scènes de la gare du Nord furent tournées... gare de l'Est. L'honneur est sauf, les deux gares sont situées dans le X°! Enfin, comment ne pas s'attacher à Faubourg Saint-Denis, l'un des 18 courts-métrages constituant le film Paris, je t'aime? Un homme se remémore sa relation amoureuse avec une jeune comédienne interprétée par Natalie Portman. Voici 10 (autres) grands moments de cinéma tournés dans le Xe, des films à voir ou à revoir durant vos longues soirées d'hiver. Action!

#### L'ATALANTE

Sur la péniche L'Atalante, un jeune couple, Jean le marinier et Juliette qu'il vient d'épouser, ainsi que le père Jules, génial Michel Simon au milieu de ses chats. Si quelques scènes ont été réalisées au Havre, la plupart le furent à Paris, au bassin de la Villette et sur les canaux de l'Ourcq, Saint-Denis et Saint-Martin. La fin du film est l'occasion de découvrir le canal Saint-Martin dans les années 30 avec un Michel Simon traversant la passerelle des Récollets, s'attardant dans le square du même nom et se rendant à hôtel de l'Ancre, 96, quai de Jemmapes. Des lieux choisis avec l'aide de Georges Simenon. Ce film est surtout le seul long métrage du pourtant mythique Jean Vigo, mort d'une septicémie quelques jours après la fin du tournage. Un film de référence.



#### LES CHANSONS D'AMOUR

51, rue Louis Blanc, vit Erwann (Grégoire Leprince-Ringuet), un lycéen d'origine bretonne. Il tombe amoureux d'Ismaël (Louis Garrel) qui vit quant à lui avec Julie (Ludivine Sagnier) au 45, rue du Faubourg Saint-Martin. En 2007, Christophe Honoré revisite Une Femme est une femme de Godard et choisit, lui aussi, le X<sup>e</sup> arrondissement comme terre d'accueil pour pratiquement l'ensemble de son film. «Je voulais que la vie s'infiltre le plus possible dans les plans, et aussi respecter la géographie des lieux», déclare Honoré à l'époque de la sortie du film. Résultat : Julie va au cinéma Le Brady, embrasse Ismaël rue Gustave-Goublier et Alice (Clotilde Hesme) accompagne le couple à un concert aux Étoiles, rue du Château d'Eau. Tous vivent, vibrent et chantent dans un village qui, depuis le tournage en janvier et février 2007, a beaucoup changé! Une merveille.



Elle est sans grand intérêt, la vie d'Antoine et Monique (Michel Blanc et Miou-Miou), avant l'arrivée de Bob (Gérard Depardieu) qui commence par conseiller à Antoine de ne pas se laisser marcher sur les pieds par sa «bonne femme». C'est le début d'une virée initiatique dans la magouille avant que Bob ne craque pour Antoine... sous le regard indifférent de Monique. Du pur Bertrand Blier, caustique et décapant, qui amène Antoine et Bob à se travestir et à «tapiner» aux abords du canal. Dans le froid du tournage: «Il fallait voir Depardieu empêtré dans sa robe de travesti, pestant comme le diable! Mon père, qui avait l'humour pincesans-rire lui disait: "bonjour madame, au revoir, madame!"» raconte Maurice du restaurant Le Bourgogne dans le livre Je me souviens du canal Saint-Martin. C'est également là qu'eut lieu le repas de fin de tournage... sans jupe ni maquillage!

TENUE DE SOIRÉE



#### LE CLAN DES SICILIENS

Jean Gabin (Vittorio Manalese), chef du clan des Siciliens, organise l'évasion du truand Roger Sartet (Alain Delon) pour l'aider à préparer un hold-up. C'est de l'atelier – un garage où trônent des dizaines de flippers - et l'appartement familial du 64, quai de Jemmapes (aujourd'hui un U express) que Gabin gère ses petites affaires. C'est là également qu'il rencontre pour la première fois le commissaire Le Goff, la troisième star du film: Lino Ventura. Un flic déterminé à la poursuite d'un Delon fugitif, sautant avec autant de souplesse de la fenêtre d'un appartement du passage Delanos que de l'escalier de la rue d'Alsace en direction de la gare de L'Est. Un classique du cinéma français tourné en 1969 et signé Henri Verneuil



#### LE FABULEUX DESTIN D'AMÉLIE POULAIN

Nouveau siècle et nouveau film pour Jean-Pierre Jeunet qui, en 2000, tourne l'un des plus gros succès mondiaux du cinéma français. Si le film est une ode à Montmartre et au Café des 2 Moulins, Jeunet n'en oublie pas pour autant le canal Saint-Martin et y tourne l'une des scènes cultes du film. Celle évoquant «le goût particulier pour les tout petits plaisirs » d'Amélie, comme «briser la croûte des crèmes brulées avec la pointe de la petite cuillère et faire des ricochets sur le canal Saint-Martin». C'est bien à cela qu'Audrey Tautou toute de rouge vêtue, s'attarde sur le minuscule pontécluse reliant le quai de Valmy à la rue Bichat. Un plan unique en mouvement, magique et vertigineux.

## **UNE FEMME EST UNE FEMME**

1961: Angela (Anna Karina) désire un enfant. Émile, son compagnon (Jean-Claude Brialy) n'est pas pressé! Pour arriver à ses fins, elle menace de le concevoir avec Alfred (Jean-Paul Belmondo), un ami d'Émile amoureux d'elle. Angela et Émile occupent un studio sous les toits, à l'angle de la rue du Faubourg Saint-Denis et de la rue des Petites Écuries. Angela déambule dans le quartier, entre les marchands des quatre saisons, Au bon Beurre, des boutiques de lingerie et de confection, une boîte de striptease et le Napoléon déjà présent! De purs moments de nostalgie. Avec Les Chansons d'amour, Christophe Honoré rend un hommage assumé à ce film de Jean-Luc Godard. Le personnage de Julie (Ludivine Sagnier) reprend même à l'attention d'Ismaël (Louis Garrel) une réplique d'Angela à Émile : «Ismaël, je pense à quelque chose tout d'un coup... Tu m'emmerdes!»



12 Cinéma

# «LES TOUT PETITS PLAISIRS D'AMÉLIE, FAIRE DES RICOCHETS SUR LE CANAL SAINT-MARTIN.»

#### GARE DU NORD

En 2013, la réalisatrice Claire Simon pose sa caméra dans la plus grande gare d'Europe où transitent chaque jour 500 000 voyageurs. Une gare où des milliers de vies et de regards se croisent du matin au soir. Ismaël (Reda Kateb), un étudiant en sociologie préparant une thèse sur cette gare, tombe amoureux de Mathilde (Nicole Garcia), une prof d'histoire. Il va lui faire découvrir l'envers du décor. Gare du Nord, c'est également Sacha (François Damiens) à la recherche de sa fille disparue et Joan (Monia Chokri) toujours en transit. Un film proche du reportage, déconcertant mais passionnant, «une plongée fascinante au cœur d'une ruche», écrivait *Télérama* lors de sa sortie.





#### LE DERNIER TANGO À PARIS

Jean-Pierre Léaud tourne pour la télévision le portrait d'une jeune fille, « et cette jeune femme c'est toi », lance-t-il à Jeanne (Maria Schneider). Sur le pont tournant du canal Saint-Martin, Léaud l'entoure d'une bouée et lui annonce qu'il va l'épouser. Avant de l'enlacer, elle jette la bouée à l'eau. Sur celle-ci est inscrit *L'Atalante*, un bel hommage au film de Jean Vigo. Cette œuvre de 1972, signée Bernardo Bertolucci, est bien plus qu'un simple film à scandale. C'est un film fort, onirique, choquant et certes dérangeant. Quant à Marlon Brando, la star du film, il fut, hélas, absent de cette scène.



#### IL ETAIT UNE FOIS EN AMÉRIQUE

Le chef d'œuvre de Sergio Leone, l'histoire de l'Amérique avec un grand A... dans le X°? Eh bien oui! En 1984, au moment du tournage, le Grand Central Terminal de New York des années 30 n'existe plus. C'est donc la gare du Nord aménagée qui servit de décor au tournage de la scène de la consigne avec Robert De Niro. Même lieu pour le départ de Deborah (Elizabeth McGovern) pour Hollywood. Lorsque son train quitte la gare, dans le feu de l'action, on distingue dans le plan le logo de la SNCF sur le dernier wagon et un «voie 13» (en français) au-dessus du train encore à l'arrêt. Un film (presque) parfait.



## LE LOCATAIRE

Après Répulsion et Rosemary's Baby, Le Locataire premier film de Roman Polanski tourné en France clôt sa trilogie sur le thème des appartements maudits. Un film terriblement angoissant (comme le quartier à l'époque!) sorti en 1976 et adapté du roman de Roland Topor. Solitaire et renfermé, Trelkovsky s'installe dans un appartement de la rue du Faubourg Saint-Martin. La concierge lui apprend que la précédente locataire s'est jetée par la fenêtre... Si la cour de l'immeuble a été reconstituée en studio, les scènes tournées au début de la rue, près de la porte Saint-Martin, nous remémorent: la présence d'une pharmacie, d'un marchand de crustacés, d'un tabac, mais surtout celle de deux cinémas aujourd'hui disparus: Le Concordia (aujourd'hui Carrefour City) qui, dans le film, diffuse Opération Dragon avec Bruce Lee puis en face, Le Capitole, un ex-cinéma porno... devenu Bio C Bon! En plus de Polanski acteur, d'Isabelle Adjani, Melvyn Douglas et Shelley Winters, vous y (re)découvrirez des p'tits débutants: Michel Blanc, Gérard Jugnot, Josiane Balasko. Magistral. Douze ans après Le Locataire, Polanski reviendra à Paris tourner Frantic, film dans lequel la femme de Richard Walker (Harrison Ford) vient d'être enlevée passage Brady. Lors de ses recherches, il entrera dans le hall du Splendid pour atterrir dans une salle de sport. La magie du montage et des raccords.





# LA CHRONIQUE DES VILLAGES

LE JOURNAL DU VILLAGE SAINT-MARTIN EST DORÉNAVANT LE JOURNAL DE TOUS LES VILLAGES DU X<sup>E</sup>.

SOIZIC BOSCHER, LA BLOGUEUSE EXPLORATRICE DU PETIT PARIS DE VELVET, PARCOURT AVEC ENTRAIN LES RUES
LES PLUS EN VUE DE L'ARRONDISSEMENT. LA RUE BICHAT SE RÉVEILLE, LA MAISON DE CROWDFUNDING S'EST
FAIT UNE PLACE AU PARADIS ET LA RUE SAINTE-MARTHE A RÉUSSI SA MUTATION.

#### Par Soizic Boscher

## Le Village de Bichat

NOUS METTONS LE CAP SUR CE VILLAGE SITUÉ ENTRE LE CANAL SAINT-MARTIN, L'HÔPITAL SAINT-LOUIS ET LA RUE DU FAUBOURG DU TEMPLE. À CETTE OCCASION, NOUS VOUS PRÉSENTONS LA RUE LA PLUS «HEALTHY» DE TOUT PARIS: LA RUE BICHAT. VENEZ DÉCOUVRIR POURQUO!!

#### **LES HUILES**

Huiles essentielles, hydrolats, huiles végétales, synergies aromatiques, huiles de massage et cosmétiques naturels... Vous trouverez tout ce qu'il vous faut ici! Sarah Canonica a grandi dans un petit village rural du Vaucluse au milieu des oliviers, des vignes, des arbres et des fleurs. Fille d'un père passionné de botanique et d'une mère infirmière, elle est très vite séduite par les bienfaits des plantes et de la médecine douce. Cela devient son terrain de jeu. Avec son intérêt pour l'homéopathie, elle commence par donner des conseils à son entourage sur l'utilisation des plantes afin de les aider à se soigner en douceur. On la surnommait «l'Apothicaire».

Après un parcours dans la cosmétique de luxe, elle décide de se reconvertir car elle a envie de partager, de donner et d'être en contact avec les gens. Après avoir contacté un petit producteur, elle se lance le défi d'ouvrir une boutique dédiée aux huiles afin de mettre en avant le savoir-faire de petits producteurs. Exit les produits de grande distribution! Sarah met un point d'honneur à sélectionner soigneusement ses cueilleurs-distillateurs. Ses critères? L'authenticité, la qualité et le respect de ce travail ancestral mais aussi l'amour de la nature et de la Terre.

Sa boutique est un havre de paix où la sérénité règne grâce à la diffusion de ses huiles essentielles et à sa décoration provençale simple et boisée. Une adresse idéale pour faire un cadeau naturel à l'un de vos proches: huiles, savons et bougies aromatiques artisanales à partir de 8 euros. Vous aimez les médecines douces? Sarah propose un espace soins bien-être: réflexologie crânienne énergétique de la méthode Access Bars, Lifting facial énergétique d'Access Consciouness, massage détente aux huiles, shiatsu, reiki, Tui na, sophrologie... Vous voulez en savoir plus sur la pratique de ces soins? Des ateliers sont organisés autour des huiles essentielles, des méditations olfactives et des cosmétiques naturels. Rien de mieux pour vous accompagner dans ce changement de saison!

34 bis, rue Bichat. Le lundi de 15h30 à 19h00, le mardi de 14h15 à 20h00, du mercredi au vendredi de 11h00 à 20h00 (sauf jeudi à 20h30) et le samedi de 11h00 à 19h30 www.leshuiles-bichat.fr / 07 83 64 38 07

#### LE BICHAT

Cantine populaire du X°, Le Bichat propose une cuisine 100% organique et faite maison. Des bols copieux composés d'une base de riz, de légumes cuits et crus servis avec accompagnement végétalien ou œuf, porc, poulet ou maquereau. Une cuisine qui mettra tout le monde d'accord: du simple, du bon, du frais. Créé en 2014 par Augustin Legrand et sa famille, Le Bichat utilise des produits de maraîchers biologiques d'Îlede-France. Les préparations sont faites maison: des conserves aux produits séchés en passant par les jus. Un lieu qui réunit les adeptes de la cuisine vegan du X° et des quartiers avoisinants.

11, rue Bichat. Du lundi au dimanche de 9h00 à 23h00 www.lebichat.fr / 09 54 27 68 97





#### **KELBONGOO**

Envie de produits frais et sains issus de l'agriculture locale? Kelbongoo est un projet solidaire des consommateurs, des producteurs et de l'environnement qui propose des produits bio ou issus de l'agriculture paysanne. Produits laitiers, viandes, volailles, poissons, fruits, légumes, épicerie... vous trouverez ici de tout. Et ce n'est pas cher! Kelbongoo s'approvisionne dans des petites fermes familiales à moins de 200km de Paris. Comment ça marche? Il faut s'inscrire à la newsletter, passer commande sur internet et venir chercher votre panier à Kelbongoo quatre jours après. Bon anniversaire Quel Bon Goût!

3 bis, rue Bichat. Retrait des paniers le mercredi de 13h15 à 16h00 et de 17h00 à 20h30, le samedi de 9h00 à 13h00 et de 14h15 à 16h30 www.kelbongoo.com

KELBONGOO



#### AMA

On vous révèle un endroit top secret connus des yogis aguerris! Véritable temple spirituel, AMA est un lieu de vie centré sur la méditation. Dans une ambiance ethnique et hippie, venez ici suivre des cours de yoga, de pilates ou de cercles de chants mantras. Accordez-vous une pause déjeuner en découvrant leur cuisine vitale et médicinale: vegan, mais pas que! Le soir, on y déguste des cocktails pointus à l'encens, au matcha, à la sauge... utilisant les plantes de leur herboristerie personnelle. AMA vous réserve encore bien des surprises, on ne vous en dit pas plus! Motus et bouche cousue.

47, rue du Faubourg du Temple. Du mardi au vendredi de 11h30 à 1h30, le samedi de 11h30 à minuit et le dimanche de 11h30 à 18h00



LA MAISON DU CROWDFUNDING PAR KISSKISSBANKBANK

## **Paradis**

OUS CONNAISSEZ KISSKISS-BANKBANK.COM? C'EST UNE PLATEFORME DE CROWDFUN-DING QUI MET EN RELATION DES PORTEURS DE PROJETS ET DES CONTRIBUTEURS.

#### KISSKISSBANKBANK

Créée en 2009 par Ombline Le Lasseur, Vincent Ricordeau et Adrien Aumont, KissKissBankBank est née au départ de l'idée d'aider des artistes de l'industrie mu-

sicale à se produire grâce au financement participatif d'une communauté. Un concept qu'ils ont ouvert à d'autres projets l'année suivante, aussi bien aux métiers de la mode, de l'agriculture, de l'alimentation, que du sport, de la santé...

> La Maison du Crowdfunding par KissKissBankBank 34, rue de Paradis Du mardi au vendredi de 12h30 à 19h30 www.maisondecrowdfunding.com

Installée à la Cité Paradis depuis ses débuts, KissKiss-

BankBank a ouvert il y a deux ans la première Maison

du Crowdfunding de France. Un lieu qui permet, d'une

part, d'accueillir toutes les communautés de la plate-

forme afin de leur permettre de se rencontrer, d'échan-

ger et de partager et, d'autre part, d'informer de fu-

turs porteurs de projets sur le fonctionnement d'une

campagne de Crowdfunding. L'objectif est de faire de

la pédagogie autour du financement participatif et

pour cela des formations sont organisées afin d'aider,

conseiller, accompagner et encourager les porteurs de projets. Les équipes organisent également des confé-

rences, des débats avec des intervenants comme Pierre Rabhi ou Cyril Dion dont le film documentaire Demain

co-réalisé avec Mélanie Laurent a été financé grâce à la communauté KissKiss. La Maison expose également

des projets artistiques en permanence et a ouvert un

KissKiss shop pour mettre en avant des marques de la

communauté, du prêt-à-porter à la décoration. La Mai-

son du Crowdfunding est une ode à la créativité, un

À l'heure où nous écrivons ces lignes, KissKiss-

BankBank c'est: 127 906 projets créés, 32 686 projets

présentés, 1 511 792 KissBankers soit 91 257 225 euros

KissKissBankBank aura aidé et soutenu beaucoup de

projets dans notre Xe arrondissement avec: la Dis-

tillerie de Paris, L'Apéro Saint-Martin, Marie Made,

Balibert, La réclame, La Fédération Française de

l'Apéritif, Pedzouille, Emile+1, Rêvons rue, Taka &

Pour les news, KissKissBankBank a lancé depuis no-

vembre dernier un appel à projet spécial « Zéro Déchet »

jusqu'à la fin du mois de février, en partenariat avec

Réseau Vrac, Biocoop Dada, Zero Waste Paris et Too

Good to Go. Des projets financés sur la plateforme sur

le Zéro Déchet et l'anti-gaspillage seront exposés dans

le courant du mois de décembre. KissKissBankBank

sera également l'entreprise pilote pour le projet de la

rue du Zéro Déchet, mené par la Mairie du Xe durant

un an. L'entreprise va mettre en place des outils et des

initiatives afin de réduire et recycler les déchets dans

Vermo, ParisZigZag et bien d'autres.

lieu inspirant et stimulant.



LA MAISON DU CROWDFUNDING PAR KISSKISSBANKBANK

made by moi

## MADE BY MOI

Des produits « coup de cœur » venant de créateurs découverts au gré de ses rencontres, « graphiques et colorés », des marques décalées et joyeuses, de la déco, des accessoires de mode ou du prêt-à-porter... Bref, Une sélection « éclectique & chic » dans un lieu où il est difficile de ne pas trouver son bonheur pour vos achats et cadeaux!

ses bureaux.

71, rue du Faubourg Saint-Martin Du mardi au vendredi de 10h30 à 14h30 et de 15h30 à 19h30. Le samedi de 10h30 à 19h30 www.madebymoi.fr / 09 83 01 30 07

## Le Village Sainte-Marthe

CE HAMEAU SE TROUVE À LA FRONTIÈRE DU X<sup>E</sup>, ENTRE LA RUE DE SAMBRE-ET-MEUSE ET LA RUE SAINT-MAUR. ANCIENNE CITÉ OUVRIÈRE DU XIXE SIÈCLE, CE MICRO-QUARTIER POPULAIRE ET ARTY NOUS FAIT VOYAGER LE TEMPS D'UN INSTANT DANS LE SUD DE L'ITALIE AVEC SES FA-ÇADES COLORÉES ET SA PLACE DU VILLAGE, SUIVEZ LE GUIDE!



C'est sans nul doute ce qui a séduit Cédric Casanova quand il a ouvert sa boutique La Tête Dans Les Olives, rue Sainte-Marthe. Ce Franco-Sicilien, ancien fildefériste au Cirque du Soleil, décide un jour de revenir à ses premières amours: la Sicile et ses huiles d'olive.

En effet, lorsqu'il emménage à Paris, il est confronté à une problématique de taille: où trouver de bonnes huiles d'olive ici? Chose complexe pour un Sicilien pure souche. C'est en revenant sur ses terres et en rencontrant différents producteurs locaux qu'il décide de se lancer un défi: faire venir 100 litres d'huile d'olive à Paris. Pari relevé de surcroît! Le bouche à oreille opère et La Tête Dans Les Olives voit le jour, une épicerie 100% sicilienne proposant des huiles d'olive aux arômes uniques et authentiques. On vient ici choisir son huile comme si on choisissait un grand cru. De grands fûts sont disposés sur une étagère au milieu de bouteilles d'huiles d'olive signées de son propre nom: Cédric Casanova. Eh oui! Bien plus qu'une épicerie, c'est une marque de fabrique déposée.

Chaque fût et chaque bouteille proviennent de parcelles différentes de la région de Trapani en Sicile. La particularité? Cédric achète l'excédent d'olives chez des particuliers avant d'aller extraire lui-même son huile au moulin sur les terres de son pays natal. Amoureux leurs olives. Chaque bouteille porte, au dos, le nom de son producteur. Un bel hommage à leur travail et à bouche est étonnant selon les huiles, on peut les trouver douces, acidulées ou piquantes avec des notes terreuses, d'amandes ou de noisettes.

Cette épicerie vend également des légumes et des fruits inspirations du jour.

la boutique est également présente à Londres et à



LA TÊTE DANS LES OLIVES

produits de Cédric, comme par exemple Pierre Hermé pour ses agrumes ou Alain Ducasse pour ses huiles. Et ce n'est pas tout! Cédric, toujours soucieux de faire découvrir les bons produits de son île, a ouvert depuis juin - avec ses acolytes Marco Mulè et Roberto Rispoli - Mulino Mulè. Un moulin à farine aux allures de cantine sicilienne. Ici, ils produisent de la farine à partir des grains de blés anciens de Marco pour en faire des pâtes fraîches traditionnelles: fusilli, rigatoni, paccheri. Leur force? « C'est La traçabilité de la chaîne de production », nous explique Roberto. Des pâtes cuites ou crues à déguster sur place ou à emporter. Un délice!

> La Tête Dans Les Olives 2, rue Sainte-Marthe 09 51 31 33 34 Le mardi de 11h00 à 13h00 et de 14h00 à 19h00, du mercredi au samedi de 10h00 à 13h00 et de 14h00 à 19h00

> > Mulino Mulè 25, rue Sainte-Marthe 09 54 75 92 07 Du mardi au mercredi de 11h00 à 17h00 et du jeudi au samedi de 11h00 à 22h30 (sur réservation de 19h30 à 22h30

#### PENNY LANE

La musique, Pierre a ça dans le sang! Ce disquaire met en avant des vinyles de toutes les styles: de la soul au punk en passant par l'électro. Quand il a repris Penny Lane il y a deux ans, il a eu envie de replacer ce lieu dans la vie du quartier en proposant des expos photos et des showcases. Pas moins qu'Elliott Murphy ou Superbravo ont franchi le pas de sa porte. Pierre, c'est aussi un peu le «record dealer» du coin. Il connaît les goûts musicaux de la plupart de ses auditeurs et sait les surprendre en leur faisant découvrir des petites pé-

> 23, rue Sainte-Marthe Du mardi au samedi de 12h00 à 20h00 01 40 03 83 08 facebook:Peny-Lane-Record-Store

#### LA SARDINE

Juliette emmenait ses enfants jouer sur cette place avant même de décider de reprendre ce bar emblématique. Une terrasse de café aux chaises colorées qui rappelle l'ambiance chaleureuse des bistrots du Sud de la France. La Sardine, c'est le QG des habitants du quartier, un lieu de vie et de rencontres. Depuis un an, Juliette et ses fils, Lucas et Jean, ont repris l'affaire d'à côté en ouvrant un bar à cocktails qui propose une cui-

sine traditionnelle avec une touche des Antilles: os à moelle, pot-au-feu, foie de veau, purée de potiron, accras de morue... Molo Molo vous avez dit? Que nenni!

> 32. rue Sainte-Marthe Du lundi au vendredi de 9h00 à 2h00 et le samedi de 10h00 à 2h00 01 42 49 19 46



LA SARDINE

#### MIKELAPAILLE

On vous emmène à la rencontre de Miké, l'une des figures locales du Village. Avant d'être le patron du bar-restaurant Dixième Degré, Miké travaillait dans la photographie. Il débuta sa carrière à New York dans les années 80 où il commença à recouvrir Manhattan de ses collages. Connu sous le nom de «Mikelapaille», ce street-artist réalise des collages abstraits ou figuratifs composés de morceaux de papier journal montrant des mots, des personnages ou des bouts colorés. Venez découvrir ses oeuvres sur les façades de la rue Sainte-Marthe ou au Dixième Degré!

> Dixième Degré 19, rue Sainte-Marthe Du lundi au samedi 17h00 à 2h00 www.instagram.com/mikelapaille



de son île, il souhaite valoriser le travail de ces producteurs et tout l'amour qu'ils ont mis pour cultiver pites. Vous allez y passer des heures!

> leur savoir-faire: l'huile d'olive n'a pas seulement un goût, elle a une histoire avec chacune des caractéristiques gustatives qui lui est propre! «Une huile d'olive c'est comme du vin, plus elle vieillit, plus elle change de goût », nous explique Andrea, le gérant. L'effet en

de saison qui proviennent de Sicile. Andrea n'hésite pas à les utiliser pour nous concocter des bocaux selon ses

Cette «success story» a dépassé nos frontières puisque Tokyo. Beaucoup de grands chefs reconnus utilisent les

# Ça bouge dans le 10<sup>e</sup>!

C'est l'une des adresses les plus gourmandes du 10e: Choco-Story Paris. Un musée dédié au chocolat. à son histoire, avec des expositions, ateliers et dégustations... Le genre de visite incontournable en cette période de fêtes de fin d'année. 28 boulevard de Bonne Nouvelle 01 42 29 68 60

www.museeduchocolat.fr



1784, c'est l'année de l'ouverture du premier grand magasin de France: Le Tapis Rouge, au 67 rue du Faubourg-Saint-Martin. 1750 m<sup>2</sup>, «le temple de la consommation» pour Émile Zola qui s'en inspira pour Au bonheur des Dames. Aujourd'hui, Le Tapis rouge est à vendre mais nous ne savons pas à combien!

2 comme la deuxième échoppe du traiteur africain Afroodiziak après celle de la rue de Belleville dans le 20<sup>e</sup> arrondissement. Sur place ou à emporter, bien loin de certains «boui-bouis», vous pourrez goûter le meilleur de la cuisine de ce continent... En revanche pour l'aspect «afroodiziak», nous ne pouvons rien vous garantir!

42 boulevard de Magenta **09 86 55 21 66** ww.afroodiziak.com

Dans le Village, on ne présente plus la **serrurerie Garcini** qui, dans quelques mois, fêtera ses 30 ans à l'entrée du marché Saint-Martin. Aujourd'hui, comme pour préparer l'événement, la famille Garcini s'agrandit en ouvrant un showroom à quelques mètres de l'adresse historique. 51 rue du Faubourg-Saint-Martin / 01 85 10 13 10 **06 99 26 99 26 /** www.garcini.fr



À partir d'aujourd'hui et jusqu'en décembre 2019, la mairie du 10° tente une expérimentation : la rue «zéro-déchet». Le but est de réduire de 10% (seulement pour

l'instant!) la quantité de déchets, soit 50 kilos par an et habitant. C'est la rue de Paradis, jugée représentative de la capitale, qui a été choisie. Au programme: réduire les déchets grâce à des composteurs collectifs; former les habitants au tri et organiser des ateliers Do It Yourself; inciter les restaurateurs à proposer des emballages recyclables ou biodégradables pour les plats à emporter. Enfin, un «frigo partagé» sera mis en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Après l'ouverture récente d'une nouvelle boutique au numéro 35 du boulevard de Magenta, ce sont désormais six établissements Naturalia qui vous proposent des produits bio et de qualité dans le 10e arrondissement.

C'est à cette adresse de la rue du Faubourg-Saint-Martin et à la manière des anciens artisans sur rue – que **Léo répare des** vélos. Des réparations, restaurations et ventes de vélos vintage mais également plus récents. Un travail de professionnel effectué, le plus souvent, dans la journée. **Véloleo, 07 60 78 38 73** veloleo75@gmail.com

C'est le nombre de soirées possibles à passer en compagnie de **Jean-Louis Trintignant** et son spectacle Trintignant, Mille, Piazzolla au Théâtre de la Porte Saint-Martin. Des mots de Jacques Prévert, Gaston Miron, Guillaume Apollinaire, Boris Vian ou Robert Desnos sur une orchestration de l'accordéoniste Daniel Mille et des musiques d'Astor Piazzolla. Du 11 au 22 décembre, Théâtre de la Porte Saint-Martin.

18 boulevard Saint-Martin

www.portestmartin.com

1920, c'est l'année de naissance de Novecento, né sur un paquebot, élevé par l'équipage et qui deviendra le plus grand pianiste au monde. Monologue théâtral de l'écrivain italien Alessando Baricco, André Dussollier (Molière 2015 - dans une cour et non avec pignon spectacle qu'il a mis en scène et adapté) donne vie à ce conte avec virtuosité et espièglerie. Il est accompagné par un magistral quatuor de jazz. Avec André Dussollier et les musiciens Elio Di Tanna, Sylvain Gontard en alternance avec Gilles Relisieux,

Olivier Andrès et Michel Bocchi.

Théâtre de la Porte Saint-Martin.

Du 9 janvier au 31 mars,

www.portestmartin.com

18 boulevard Saint-Martin

C'est désormais à ce numéro

**Deux** comme la seconde

pièce qu'il ne faudra pas

rater en ce début d'année 2019.

Le Misanthrope ou L'Atrabilaire

rôle d'Alceste un grand Lambert

Wilson. Le Comédia-Théâtre libre

accueille pour son premier lever

œuvre magistrale. «L'élégance

de rideau théâtral de l'année, cette

des vers, le sarcasme et l'ironie des

comédie classique pour l'éternité»

Peter Stein. À partir du 13 février,

Strasbourg, www.le-comedia.fr

dialogues font de cette pièce la

déclare le metteur en scène

Le Comédia, 4 boulevard de

amoureux de Molière, avec dans le

de la rue des Vinaigriers que vous pourrez admirer les créations de **Kann**. L'adresse historique - 28 rue des Vinaigriers - devenant Residence Kann (sans accent!), un café avec de la petite restauration. 28 et 51 rue des Vinaigriers / 09 53 40 86 98 www.kanndesign.com

## L'arrondissement où il fait bon vibre!



Rupture vient de fêter ses 2 ans! Créé par Alexandre Sap et rejoint par Youri, ce label rompt avec les dictats de l'industrie musicale Après une résidence au Petit Amour, ils ouvrent leur «Café Disquaire» quelques mètres à côté. Leur idée? Remettre la musique au cœur du système en allant à la rencontre des gens. Un partage qui s'est traduit par le lancement de leur magazine *Rupture TV* parlant de design, de voyage, d'art et bien sûr de musique! La prochaine étape? La création d'un studio de podcast dans le café pour parler de ces sujets! 3 rue de la Fidélité 06 07 04 12 08

www.facebook.com/ruptureagency



Avec **Basic-Fit**, c'est désormais la quatrième salle de sport apparue depuis un an dans le Village après Les Ailes du Canal, La Montgolfière et Episod. Une déco simple, des formules basic, très abordables (à partir de 19,99 € par mois) c'est parfois suffisant pour travailler le corps et se libérer l'esprit! 37 boulevard de Strasbourg www.basic-fit.com

Nike, Puma, Adidas, Air Jordan. Encore en travaux au moment du bouclage de ce numéro, le 66 rue du Faubourg-Saint-Martin annonce vraisemblablement avec ces quatre marques en lettres lumineuses – l'ouverture prochaine d'une boutique d'articles

Vous avez jusqu'au 26 janvier pour venir découvrir Rime, alias Jersey Joe, un artiste américain de street-art exposant en galerie depuis 2004. Sa nouvelle exposition «Children of Ourselves» regroupe des œuvres récentes créées à New York et Paris. **Galerie Wall Works** 4 rue Martel / 09 54 30 29 51 www.galerie-wallworks.com

Des plaisirs sucrés et salés de qualité, un grand choix de boissons chaudes et froides et des pâtisseries, c'est ce que propose Mireille avec son **Hellove Coffeat** House nouveau au 47 rue de Lancry. 01 44 65 00 38

Fondé en 1946 sous l'enseigne

de la Libération, ce fut l'un des

couscous, tajines, pastillas,

orientales. 15 rue René-

www.zerdacafe.fr

Boulanger/01 42 00 25 15

brochettes, méchoui et pâtisseries

El goléa par un ancien compagnon

premiers restaurants algériens de la capitale. Un lieu de rencontre pour les Algériens de Paris mais également pour les comédiens jouant dans les théâtruartier comme Gabin ou Jouvet. Il y a 16 ans, en 2003, la famille Achour a repris le restaurant, changé le nom en **Zerda café** et la déco en s'inspirant des vieilles bâtisses ottomanes de la casbah d'Alger. Quant aux gastronomes, ils sont toujours là pour découvrir les

Comme la date de mise en circulation, en mai 2018, de la « pêche », une monnaie locale parisienne. Son but: dynamiser l'économie et consolider le lien social en réglant en «pêches» dans un réseau de commerces partenaires des 10e, 11e, 12e, 14e. 15e, 18e, 19e et 20e arrondissement. Une bonne idée qui semble, malaré tout aujourd'hui, manguer un peu de pêche et avoir du mal à démarrer. Sur le site www.pechemonnaie-locale.fr deux adresses seulement dans le 10e semblent accepter cette monnale: Caoba **Buisson Saint-Louis et Lamazuna** cosmétiques, 31 rue Louis-Blanc. C'est bien d'avoir la pêche, mais il faut aussi avoir la patate!

Dix bons plans dans le dixième à moins de dix euros

1 € — Bon restaurant auvergnat, Le Plomb du Cantal propose également la tasse de café à 1€ tous les matins de 8h à 11h. 4 boulevard Saint-Denis - 01 42 08 01 11

1.30  $ext{ }$  — La baguette tradition au chocolat de chez Liberté, un pur chef-d'œuvre! 39 rue des Vinaigriers - 01 42 05 51 76

4 € — C'est le prix d'un cactus ou d'une succulente chez Adélaïde Avril. Vous pouvez v ajouter un cache-pot... à partir de 2 €! 41 rue du Château d'Eau - 01 40 36 10 61 www.adelaideavril.com

4.20€ — La salade de lentilles, râpé de foie gras dans l'un des plus beaux restaurant du 10°, paradis de l'Art nouveau ouvert en 1906: Bouillon Julien, 16 rue du Faubourg-Saint-Denis 01 47 70 12 06 - www.bouillon-julien.com

5 € — Les magnifiques foulards 100 % soie qu'Ismaël fait venir d'Inde. Megna, 71 rue du Faubourg-Saint-Martin - 01 44 84 79 70

 $5.90 \in$  — C'est le prix pour 100 grammes de savon naturel à la coupe de John. Lavande, algues toniques, vétiver, bergamote, violette... il y en a une quarantaine de différents, pour tous les goûts! 01 71 97 64 59 - www.soapandthecity.fr

**6** € — La formule avec deux Onigiri (boulettes de riz), une salade d'alques et ses oignons au sésame et du tofu frit avec chou sucré-salé. Espace Japon, 12 rue de Nancy - 01 47 00 77 47 www.espacejapon.com

to messieurs, c'est le prix à payer pour vous faire faire la barbe. La coupe, elle, est à 8 €! Karan Coiffure, 101 rue du Faubourg-Saint-Martir 07 51 39 91 85

7,90€ — À La Fabrika Pizza, c'est le prix de la (très bonne) Margherita proposée par Hayel et Thomas, 26 rue du Faubourg-Saint-Martin 01 44 63 35 45

🖳 🐔 — Bon plan pour un cadeau de dernière minute, la boîte de jeu Défis Nature de Bioviva! L'Arbre enchanté, 40 rue du Château d'Eau 01 42 06 17 49





© SIMON BIRMAN

## CATHERINE ZASK

Chaque trimestre, nous inviterons un artiste, typographe, graphiste ou illustrateur pour une carte blanche autour des brèves du X<sup>e</sup> récoltées par Vincent Vidal, Catherine Zask ouvre le bal.

Elle est aussi multiple que ses écritures et les temps dans le cadre de collaborations à long matériaux à partir desquels elle développe son langage visuel.

figures majeure du graphisme contemporain parcourt inlassablement sur son vélo noir. Diplômée de l'ESAG Penninghen en 1984, elle s'installe à son compte en 1985. Elle a été pensionnaire de la Villa Médicis, Académie de France à Rome, en 1993-1994. Elle travaille principalement avec des institutions culturelles et des entreprises du secteur privé dont elle conçoit l'identité visuelle et l'ensemble du matériel de communication, la plupart du

Une exposition rétrospective Zask's the ques-Née en 1961 à Paris, elle est devenue une des tion a eu lieu à la Galerie Anatome en 2004, au Museum für Gestaltung Zürich en 2005, à ainsi qu'une silhouette familière du X<sup>e</sup> qu'elle la Galerie Artazart Kaléidozask en 2006, au Design Center of the Czech Republic CZ in CZ de Brno en 2006, de Prague en 2007.

> Catherine Zask a reçu le Grand Prix de la 20e Biennale internationale de design graphique de Brno en 2002. Elle est membre de l'AGI, Alliance graphique internationale.

> > www.catherinezask.com

## PIERRE FAUCHEUX

Pierre Faucheux, un des plus grands typographes et artistes du livre, est actuellement exposé à Chaumont.

L'occasion de signaler l'exposition sur Pierre Faucheux qui se tient à Chaumont au Signe, centre national du graphisme. L'occasion de découvrir le travail d'une des grandes figures de l'édition française de la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Il se surnommait avec amusement «l'homme au 100 millions de couvertures.» Les maquettes des livres qu'il a réalisées pour le Club français du livre à partir de 1946, puis vingt ans plus tard pour le Livre de Poche ont en effet marqué plusieurs générations de lecteurs, notamment grâce à des procédés sou-

vent empruntés aux avant-gardes, dont ses célèbres «écartelages», témoins de l'importance de l'influence surréaliste sur son travail. Signalons que votre journal est imprimé chaque trimestre en Haute-Marne, à Chaumont, une ville où l'image est reine.

> 1, place des Arts - 52 000 Chaumont Exposition présentée du 22 novembre 2018 au au 27 janvier 2019 Ouverture du mercredi au dimanche de 14h00 à 18h00



ENSEMBLE DE LIVRES COMPOSÉS PAR PIERRE FAUCHEUX

# LE PASSAGE BRADY

CONNAISSEZ-VOUS SON HISTOIRE? SAVIEZ-VOUS QU'AUTREFOIS IL RELIAIT LE VILLAGE SAINT-DENIS AU VILLAGE SAINT-MARTIN? VENEZ DÉCOUVRIR L'ÉVOLUTION DE CE PASSAGE QUI FÊTE SES 190 ANS CETTE ANNÉE!

**Par Soizic Boscher** 

otre X<sup>e</sup> a connu de grands changements environnementaux au début du XIX<sup>e</sup> siècle. La gare de l'Est et la gare du Nord n'existaient pas encore, tout comme le boulevard Magenta et le boulevard de Strasbourg. La prison Saint-Lazare était installée en haut du faubourg et les diligences circulaient à bon train depuis les différents relais de poste du village Saint-Denis.

Monsieur Brady, commerçant installé au n°46 de la rue du Faubourg Saint-Denis et fin entrepreneur, se lance dans un défi des plus ambitieux pour l'époque: la construction d'une galerie marchande composée de 113 boutiques avec des logements aux étages. L'idée de cet homme était de construire un passage couvert moderne et flamboyant permettant ainsi aux femmes portant des robes bouffantes et de grands chapeaux à plumes et à rubans, de circuler aisément à pied pour faire leurs emplettes. Chose rare à une époque où les rues étaient constituées de trottoirs étroits et où toutes les personnes de bonne famille se devaient de circuler en calèche.

## ≪EN 1828, À SON OUVERTURE, LE PASSAGE AVAIT FIÈRE ALLURE...»

L'ambition de Monsieur Brady fût telle que les travaux furent entrepris vers 1825 afin de créer un passage rectiligne qui relierait le faubourg Saint-Denis et le faubourg Saint-Martin sur 216 mètres de long. Sa construction fût longue et remplie d'embûches. Le projet se heurta en cours de route à l'interdiction de démolir certaines habitations, sous la forme d'un décret qui entraîna la création d'une rotonde centrale au niveau de l'actuel boulevard de Strasbourg et dévia le tracé initial. La partie Ouest du passage (côté faubourg Saint-Denis) fût couverte d'une belle verrière alors que la partie Est resta à ciel ouvert.

L'ouverture du Passage Brady eût lieu en 1828 et il avait fière allure. Il regroupait des ateliers de confection pour des vêtements sur-mesure, des magasins de tissus et d'étoles, des ateliers destinés à l'industrie... mais ce fût malgré tout un échec commercial. Personne ne s'y rendait, et nul ne sait pourquoi. Monsieur Brady n'avait-il sans doute pas étudié sa zone de chalandise? Mystère. Endetté, il dut revendre un an plus tard ses boutiques en 19 lots ainsi que ses lo-

grands travaux destinés à assainir et embellir Paris.



LE DASSAGE BRADY DAR NATACHA DASCHAL

Le passage fût ainsi percé par le boulevard de Strasbourg qui fît disparaître la Rotonde de 50 mètres de long. Ce bouleversement géographique sépara définitivement le passage en deux allées distinctes, et il ne put iamais accéder à la renommée escomptée.

Très rapidement les échoppes furent remplacées par des magasins de vêtements bon marché: loueurs d'habits, tailleurs, cabinets de lecture, établissements de bains... destinés aux ouvriers et aux faubouriens qui avaient des revenus plus modestes. Les années passent, le passage se dégrade et semble un temps quelque peu abandonné.

C'est alors qu'un homme change profondément la En 1853, sous Napoléon III, Haussmann débute ses destinée du passage à partir des années 1970... (suite



EN ENTRANT DANS LE PASSAGE BRADY PAR LE 33 BOULEVARD DE STRASBOURG

20 Annonceurs



© JEAN-BAPTISTE PELLERIN / BACKTOTHESTREET.COM

## SOIRÉE DE LANCEMENT

La sortie du numéro 4 a eu lieu le 27 septembre chez Ganit Hirschberg, la pétillante caviste de Cultures Caves. Cette soirée a été l'occasion de saluer toute l'équipe du journal et tous les soutiens de cette aventure éditoriale exceptionnelle.

Devenez partenaires du journal du village Saint-Martin: nous cherchons des bénévoles pour nous aider à faire la tournée des 200 commerçants.

Ce journal indépendant ne vit que par ses annonceurs et la dynamique de son équipe éditoriale.

Participez à l'aventure d'une presse libre de quartier!

## MAISON BALUCHON

















ACCESSOIRES D'EXCEPTION Fabriqués en France depuis 2012 de l'illustré au façonnage.

(Disponible dans votre arrondissement chez Bienvenue - 7 rue d'Hauteville)

## (V)ivre

Nous avons créé ce restaurant comme nous aimons être reçus en tant que convives.

(V)ivre 60 rue de Lancry 75010 PARIS - 01 42 40 73 38 - www.restaurant-vivre.com



Journal du Village Saint-Martin

## **CAPRI BAZAR**

«Sélection de produits italiens artisanaux et du terroir choisis avec goût!»

83, rue du Faubourg Saint-Denis Du mardi au samedi de 10h00 à 14h30 et de 16h00 à 20h00, le dimanche de 10h00 à 13h30 facebook: CapriBazar 01 42 46 84 97



## =Lancryer



#### **LANCRYER**

«Une papeterie
où vous trouverez
les meilleurs
produits pour
écrire, dessiner
et préparer
vos cadeaux de
Noël!»

34, rue de Lancry. Lundi: 10h-14h et 15h-19h30 / mardisamedi: 10h-19h30 01 40 03 01 04 www.lancryer.com

## **BULLIZ**

«Le Monde est fou, soyons choux!" La Cantine à choux sans chichis par Mathieu Mandard.»

14, rue d'Hauteville Lundi, mardi, mercredi et samedi: 9h-20h Jeudi et vendredi: 9h-21h Dimanche: 10h-17h facebook: bulliz 01 48 78 31 72



# FABRIQUE À PARIS

## DENVER WILLIAMS

Chocolatier de quartier, Jed Jordan et Frédéric Bichon

57, rue de Lancry Mardi - vendredi: 10h-14h et 16h-19h30 Samedi: 10h-20h Dimanche: 10h-14h 09 80 31 28 60 www.denverwilliams.fr

## OFFSET & NUMERIQUE IMPRIMERIE MAGENTA



CIVILE: CREATION CHARLOTTE MOLAS

# ÉPICERIE VELAN

PARTEZ À LA DÉCOUVERTE D'UNE BELLE HISTOIRE FAMILIALE ET ENTREPRENEURIALE QUI CHANGEA PROFONDÉMENT LE VISAGE DU PASSAGE BRADY ET DE NOTRE X<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT TOUT COMMENCE IL Y A 56 ANS...

Par Soizic Boscher

ous sommes en 1962, Antoine Ponnoussamy est cuisinier à l'Ambassade de France à Pondichéry. L'Ambassadeur, qui doit revenir à Paris, propose à Antoine de l'accompagner. Les années passent, sa femme Rani le reioint suivie de sa fille Delia alors âgée de 8 ans.

Alors qu'il vient déjeuner avec un ami dans le quartier à l'occasion de son anniversaire, Antoine tombe sur ce passage qui était à l'abandon et insalubre. L'endroit était désert, il n'y avait aucun magasin, uniquement des baux à céder. En s'installant en France quelques années plus tôt, Antoine se rend compte que les produits indiens v sont introuvables. À cette époque. «pour trouver 1 kilo de lentilles rouges à Paris, c'était très difficile, il n'y avait rien», explique Delia. Le quartier indien du côté de La Chapelle n'existait pas

## «CELA SENTAIT UN MÉLANGE DÉLICIEUX DE CARDAMOME, DE CANNELLE, DE CAMPHRE ET D'ENCENS. >>

Antoine, qui avait eu l'occasion de voyager plus jeune dans divers États de l'Inde, eut l'envie de partager sa culture avec son quartier. Dès lors, il décida d'ouvrir en 1976 avec sa femme la première boutique du passage, L'épicerie Murugan. En Inde, c'est une tradition de donner le nom d'un dieu à son commerce et Murugan était l'un des dieux préférés d'Antoine.

Cette petite échoppe disposait au départ d'une cinquantaine de variétés d'épices. Leatitia, l'aînée de ses petites-filles, se souvient que lorsqu'on y entrait on



PORTRAIT DE DELIA PAR NATACHA PASCHAL.

baignait dans un mélange de cardamome, de cannelle, de camphre et d'encens. Leur commerce reçut un très bel accueil à Paris, tant les produits étaient rares et

Quatre ans plus tard, ce passionné de cuisine ouvrit Le Pondichéry, un petit restaurant indien, avec trois tables, où Antoine concoctait de bons plats traditionnels. «Il y avait la queue. Tout le monde se bousculait pour venir», se souvient Delia qui commença à travailler aux côtés de ses parents à l'âge de 16 ans.

En 1983, le passage reprend petit à petit vie et se fait connaître par le bouche à oreille. Souhaitant faire découvrir davantage l'immence culture indienne dans le quartier, ils choisissent d'ouvrir un nouvel espace dans l'épicerie Murugan avec des vêtements, des saris, de la musique, des bijoux fantaisie et des guirlandes de fleurs en papier. «Il y avait des cassettes partout derrière le comptoir », nous raconte Sheila, sa petite-fille, qui y allait enfant. Un spectacle visuel avec des paillettes et des couleurs rouges, jaunes, roses, dorées. On y trouvait aussi bien des cassettes vidéo de films hindi et tamoul que de grands tournedisques. C'était un peu la caverne d'Ali Baba. Antoine était un homme généreux, proche des gens et bon vivant. «Tout le monde l'aimait beaucoup», raconte Delia. De nombreuses personnalités comme Amitabh Bachchan, un grand acteur du cinéma bollywoodien, venaient lui rendre visite au magasin lorsqu'ils étaient de passage à Paris.

En 1996, L'épicerie Murugan devient trop petite. Ils récupèrent alors le local d'un ancien pressing, au n°80, afin d'ouvrir une épicerie plus grande et d'élargir leurs gammes de produits. L'ancienne sera remplacée par un second restaurant.

C'est ainsi que l'épicerie Velan voit le jour il y a 23 ans Une boutique qui propose de nouveaux produits: du thé, des fruits secs, des légumes frais, du riz, de l'artisanat, des cosmétiques, etc. La famille élargit ses références en proposant des produits du monde entier (Chine, Japon, Tibet, etc.) et des produits plus rares tels que le sel rose d'Himalaya, l'ail noir, le sel noir de lave d'Hawaï, des pétales de souci, du cumin noir... soit plus de 5 000 produits aujourd'hui avec une centaine d'épices et plus d'une cinquantaine de sortes d'encens venus d'Inde, d'Afrique... et à toutes les senteurs... y compris au cannabis! L'important pour cette famille c'est de toujours proposer des produits de qualité et d'inviter leurs clients à la découverte. Ainsi, il ne sera pas rare de trouver des produits avec l'étiquette «Velan» sur du riz, des lentilles, du thé, des infusions, du beurre de karité, des accessoires... En effet, la famille importe des produits de petits producteurs d'Inde qu'elle revend au nom de l'épicerie. Et ce n'est pas tout! Dans la petite cuisine située à l'étage, ils préparent des samoussas de légumes, des roulés à la viande et des galettes de pois chiches à manger sur le pouce. Parfait pour les petites faims et les apéros dinatoires!

Le commerce se transmet de génération en génération et maintenant, c'est Delia, sa sœur Patricia et son beau-frère Marissamy qui ont pris la relève avec l'aide de leurs fils Kevin et Terence. Les habitués qui venaient il y a une quarantaine d'années sont encore là et reviennent accompagnés cette fois de leurs petits-enfants. «70% de nos clients sont devenus des amis», nous raconte Delia.

Face au succès de leurs cosmétiques naturels, Delia et sa sœur décident de transformer la boutique de vêtements en face en une boutique de cosmétiques: « Velan Beauté et Bien-être ». On y trouve beaucoup de





ANTOINE ET RANI PONNOUSSAMY

produits bio et artisanaux venus du monde entier. Des produits de petits producteurs soigneusement choisis par Delia et sa fille Cinthia: monoï de Biarritz, huile de souchet, huiles essentielles, beurre végétal d'amla, savon noir, gant de sisal...

Antoine aura ainsi su partager et transmettre sa passion à toute la famille. Sheila a aussi ouvert avec son mari Mano, diplômé d'un master en botanique, «Thulasi», une herboristerie indienne toujours dans

Cela fait maintenant 42 ans que cette belle histoire familiale et entrepreneuriale a commencé dans le Village. Véritable visionnaire et précurseur, Antoine a su faire basculer la vie de ce passage en favorisant l'arrivée de restaurants indo-pakistanais dès le début des années 90 et de nouvelles boutiques: centres de beauté indienne, coiffeur, costumes/déguisements... Une voie piétonne qui relie toujours aujourd'hui les Villages Saint-Denis et Saint-Martin.

Amoureux de son pays. Antoine a été le premier à introduire la culture indienne en France et a donné un nouvel éclat au Passage. Il décède le 28 octobre 2017 à l'âge de 80 ans. Une plaque commémorative a été posée en son honneur dans le Passage Brady le

> **Epicerie Velan** 87, Passage Brady

> > Du lundi au samedi de 10h00 à 20h30

www.velan.paris / 01 42 46 06 06



LES ACCESSOIRES



## TOP 3 DES CHOCOLATIERS

C'EST LE MOMENT DE GOURMANDISE! NOS VILLAGES REGORGENT DE PETITES PÉPITES EN CHOCOLAT. ET VOICI TROIS DE NOS CHOCOLATIERS PRÉFÉRÉS POUR ENTAMER L'ANNÉE 2019 COMME IL SE DOIT!

Par Soizic Boscher - lepetitparisdevelvet.com



## **BAISERS SUCRÉS, THOLONIAT**

Ça y est Tholoniat a fêté ses 80 ans en novembre dernier! Kevin Bézier et sa femme Gnagalé Sissoko apportent à la maison le métissage culinaire de leurs Baisers Sucrés. On y découvre des chocolats aux saveurs exotiques avec des mendiants, des aiguillettes, des pralines, des ganaches et du chocolat en vrac. Nos préférés? La tablette Ouganda avec l'intensité de son chocolat noir 80 % et les mendiants à l'abricot, orange, amande, pistache, noisettes, papayes, grué de cacao. Pour Noël, nos artisans pâtissiers-chocolatiers sublimeront vos sens avec leur bûche Révolution – une mousse

au chocolat infusée au thé Earl Grey avec au milieu une purée de framboise enrobée de sa ganache -, leur bûche sans gluten Xocoalt: biscuit sans farine avec ganache et mousseline de chocolat amer. Des gâteaux que l'on retrouve aussi tout au long de l'année!

47, rue du Château d'Eau. Du mardi au samedi de 8h00 à 20h00 et le dimanche de 8h00 à 14h www.facebook.com/baiserssuc / 01 42 39 93 12

## **DENVER WILLIAMS**

Entrer chez Denvers Williams c'est comme revenir en enfance: un comptoir boisé, une vitrine épurée et un atelier de fabrication ouvert. Éveillé depuis l'enfance au monde de la confiserie par son grand-père Denvers Williams, Jed imagine des chocolats aux saveurs traditionnelles et multiculturelles qui surprendront vos papilles: cardamome, piment d'Espelette ou encore sauge-miel. Ce chocolatier de quartier ravira également les fanatiques de chocolat avec ses barres chocolatées et ses tablettes. On est friand de sa barre Kokomo au caramel légèrement salé et à la noix de coco moelleuse.

Le petit plus? Incontestablement, ses pâtes de fruits et ses guimauves, d'une douceur infinie. On en a l'eau à

> 57, rue de Lancry. Du mardi au vendredi de 10h00 à 14h00 et de 16h30 à 19h30, le samedi de 10h00 à 20h00 et le dimanche de 10h00 à 14h00 www.denverwilliams.fr / 09 80 31 28 60





## LE FURET TANRADE

Dans cette petite boutique se cache l'un des plus grands maîtres chocolatiers et confituriers du Monde. Au début des années 80, Alain Furet rachète la marque de confitures Tanrade après avoir rencontré le dernier héritier de la famille. Une maison fondée en 1728 sous Louis XV que plus tard, Balzac, Daudet ou encore Proust affectionneront particulièrement et dont le savoir-faire ancestral est perpétué depuis plus de trente ans par Alain Furet. Ce maître chocolatier maintes fois récompensé réalise des chocolats traditionnels noirs ou au lait: palets, florentins, mendiants, tablettes aux florentins, tablettes avec de gros morceaux d'oranges confites... Des fruits de petits producteurs qu'il confit lui-même. Le plus surprenant? Une barre et une tablette au chocolat noir à l'huile essentielle de chanvre, le combo parfait pour un moment de relaxation. Une adresse citée dans le City Guide de Louis Vuitton, rien que ça!

> 1, rue des Messageries. Du lundi au samedi de 8h00 à 19h30 Facebook: Le Furet Tanrade 06 99 41 61 31



Un an maintenant que Michele, ancien chef cuisinier personnel de Jean-Paul Gaultie ouvert avec sa femme une épicerie fine-traiteur au 23, rue de Lancry dont la devant rouge et l'agencement des mets vous incitent à entrer. À l'intérieur, une atmosphère trè-italienne se fait ressentir, qui reflète les origines du chef. Vous y trouverez des plats 100% concoctés maison par le chef, de l'entrée au dessert, ainsi que des produits de qualité d

petits producteurs respectueux de l'environnement. Si FINE se veut attentive à la qualité des produits, il en va de même pour la santé de ses clients. Ici le chef fait tout lui-même: les pâtes fraîches pour les lasagnes, le pain, la focaccia, etc... avec des farines propres, sans enzymes ni améliorants rajoutés. Produits 100% maison sains jusqu'au bout! Bien entendu, Aurélia se fera une joie de vous accueillir pour vous donner de plus amples informations concernant la qualité de ses produits et des producteurs avec lesquels ils travaillent conjointement.

FINE, épicerie fine-traiteur, 23, rue de Lancry, 75010 Paris. 09 81 75 22 76 - Du mardi au samedi de 10h30 à 20h00



## COMMENT MET-ON LES BULLES DANS LE CHAMPAGNE ?

LE CHAMPAGNE, C'EST TOUT D'ABORD UN VIN, MAIS ALORS D'OÙ PROVIENNENT CES BULLES ?

Par Ganit Hirschberg - Cultures Caves, 29 ter, rue du Château d'Eau



omme pour tous les vins blancs, on presse les raisins, blancs ou noirs, pour en faire un jus blanc qu'on fait fermenter. Ensuite le vigneron fait son assemblage en mélangeant ces vins «tranquilles» (pas de bulles... encore!) issus de différents cépages et récoltes pour une saveur finale. C'est le moment où il élabore sa «signature» celle de sa maison de champagne ou de sa cuvée.

Le vin est alors mis en bouteille en additionnant du sucre sous forme de liqueur pour une deuxième fermentation en bouteilles, et c'est cette étape qui mettra les bulles dans nos bouteilles. Cela s'appelle la prise de mousse. La bouteille est bouchée avec un «bidule» (capsule) pour que le bouchon ne saute pas avec la force des bulles! Les bouteilles reposent au moins 15 mois pour un champagne brut et 36 mois pour un millésimé. Après ce beau repos, les bouteilles sont mises au remuage. Elles sont tournées d'un côté à

l'autre, puis placées la tête en bas, pour y concentrer les dépôts organiques.

Pour se débarrasser de ce dépôt, on plonge le goulot de la bouteille dans un liquide à -29°C. Le dépôt gelé sera expulsé au dégorgement de la bouteille, sous la pression du gaz qui est dedans. Pour finaliser les champagnes et créer un subtil équilibre entre le sucre et l'acidité, le vigneron ajoute de la liqueur d'expédi-

C'est le dosage de cette liqueur qui définit si le champagne est «brut tradition» ou «extra brut». Le « brut nature» est normalement sans ajout de liqueur. Attention: ne confondez pas le champagne brut-nature (non-dosé) avec du vin nature!

Et maintenant, on le boit avec quoi?

Comme nous l'avons dit, le champagne est un vin, et **Tchin et bonnes fêtes!** 

on peut le consommer tout au long du repas. Un champagne minéral accompagnera bien les huîtres ou un plateau de fruits de mer. Un champagne vineux avec du foie gras ou une viande blanche en sauce. Un champagne fruité, rosé ou blanc, avec une tarte aux fruits rouges... Et pourquoi pas avec du fromage, un champagne millésimé qui a pris son temps pour prendre du corps?

#### Et en littérature?

Pourquoi ne pas accompagner le champagne de Meurtre en Champagne d'Agatha Christie? Le champagne est un classique vinicole, on l'accorde avec un classique littéraire. Et les suspenses du livre s'accorderont bien avec le suspense des cadeaux de fêtes (en espérant qu'il n'y ait pas de meurtre, si le cadeau ne plaît pas!)



## Ateliers de Cuisine Japonaise

Maki sushi, tonkatsu, gyoza, tofu, miso, cuisine familiale, dégustation de saké accompagnée de tapas japonaises, etc...



Réservations et bons cadeaux sur www.espacejapon.com

Espace Japon • 12, rue de Nancy 75010 Paris

26 \_\_\_\_\_\_ Journal du Village Saint-Martin \_\_\_\_\_

# LE ROI DU POP-UP

ARTISTE DU LIVRE, DÉCORATEUR DE THÉÂTRE, ÉDITEUR, MAGICIEN DU LIVRE ANIMÉ ET CRÉATEUR DES ASSOCIÉS RÉUNIS. DIFFICILE DE RÉSUMER LE PARCOURS D'UN TOUCHE-À-TOUT PASSIONNÉ, MODESTE ET GÉNIAL À LA FOIS.

UNE RENCONTRE AVEC GÉRARD LO MONACO SOUS FORME D'UN PREMIER BILAN..

Par Michel Lagarde - photos d'Olivier Placet.







© OLIVIER PLACE

#### Comment tout cela a démarré pour vous?

Mon apprentissage du livre s'est fait auprès des Presses Universitaires de France, à l'âge de 20 ans, où j'ai été initié à la typographie au plomb, puis aux Éditions Tchou, avec le typographe Philippe Shuwer. J'ai eu l'opportunité de créer des couvertures, des collections, aux typographies précieuses; cet éditeur très en avance sur son temps avait le goût des livres rares, aux aspects ésotériques. Les réeditions du marquis de Sade, ou *Histoire d'O, Les murs ont la parole*, Les Guides Noirs étaient mes terrains de jeu. J'ai eu l'opportunité d'habiller ces titres avec des vignettes collées dans des cuvettes, toiles, gaufrages, pâtes à chaud, dorures, jaspages, papiers de recouvrement précieux. Delpire, André Balland, Jean-Jacques Pauvert, plus tard, m'ont donné le goût des livres aux belles typographies, aux contenus littéraires de valeur. Je poursuis cette démarche de rechercher l'aspect du beau livre, avec des fabrications courantes, des moyens d'impression et de reliure industrielles, qui permettent d'obtenir des prix accessibles à tous.

#### Comment s'est passée cette rencontre avec la troisième dimension?

C'est avec le Grand Magic Circus et ses animaux tristes, en 1966 que la rencontre se produit. Un Argentin, Jérôme Savary, est à Paris, il m'engage dans sa troupe foraine. Je participe à la construction et aux décors de scène de Zartan, le premier spectacle du Magic Circus. Je me suis souvenu, pour concevoir Le Petit Prince, premier livre animé de 64 pages, des rudimentaires décors, des châssis de toiles peintes, des silhouettes en contre-plaqué, et des artifices laissant voir les secrets de montage de ses éphémères constructions. Les changements de décors n'étaient pas dissimulés par des jeux de lumières, rideaux et pendrillons, réservés au théâtre classique, ici tout était montré «à vue». Je me suis inspiré de ce procédé pour Le Petit Prince, économisant des pages en collant «à vue» les éléments de papier, qui ne sont pas dissimulés. La pratique du décor de scène, (j'ai été constructeur et décorateur au TNP Chaillot, et peintre en trompe-l'œil à l'Opéra Garnier), m'a conduit au livre animé. J'aime les décors, et le livre pop-up me paraît avoir des ressemblances. L'espace scénique, l'espace de la page, l'illusion de la profondeur, la perspective sont présents dans l'un et l'autre. Ce qui m'intéresse dans le livre animé c'est la recherche de l'effet d'apparition-disparition du décor, l'escamotage nécessaire aux changements de lieux, comme sur la scène d'un théâtre. L'occultation des volumes qui s'opère au pliage des pages produit un spectacle, une dramaturgie, qui est l'âme du livre animé. Le lecteur est acteur, il s'improvise magicien en ouvrant et fermant les pages et par ce jeu nous convie à une représentation. Robert Houdin, Méliès dans un tour de prestidigitation fameux, sortaient d'un carton à dessin des objets, des merveilles qui apparaissaient et disparaissaient par enchantement. Je me suis intéressé aux automates, j'en ai fabriqué. Concevoir des mouvements avec des cames, pignons, tiges, vis sans fin et mécaniques ingénieuses pour animer des sujets, c'est de l'ingénierie, utilisant le métal, au lieu du papier.

Le pop-up, le livre animé, simule le vivant avec de l'artificiel. Utilisant le factice, il cherche à représenter la vie. En actionnant les pages des livres, nous sommes consentants et nous participons à un simulacre, un jeu truqué, où le déroulement est organisé, la pièce jouée d'avance, artificiellement programmée. Nous nous laissons avec délices troubler, comme dans les premiers jeux de l'enfance.

#### L'aspect le plus marquant de votre activité reste le livre animé.

Les livres animés auxquels j'ai participé, ou que j'ai initiés, comme directeur artistique, ou éditeur, ceux que j'ai signés comme auteur, ont une visibilité plus importante que les créations graphiques classiques du studio Les Associés réunis, et font penser que c'est là l'aspect le plus marquant de mon activité. Le livre animé fait l'objet de toutes sortes d'attentions, salons et dédicaces, lecteurs – collectionneurs, ateliers pour les enfants, expositions, et sa nature ludique le désigne comme un objet de spectacle.

## Vous avez adapté pour Gallimard *Le Petit Prince* ou encore *Moby Dick*. Selon vous, qu'apporte le pop-up à l'hypotexte?

L'idée du livre *Le Petit Prince* était de créer une édition contenant le texte intégral de Saint-Exupéry. Pour cela 64 pages étaient nécessaires, et pour un livre pop-up, c'est à ma connaissance sans précédent. Les dessins sont animés par des systèmes différents, empruntés au langage de l'ingénierie papier, en respectant la mise en page et la typographie de la première édition. Notre contribution, aux Associés réunis, en charge de la réalisation du livre, était de respecter le sens des images, de traduire la douceur et la poésie, sans contrarier l'innocence des images.



## «LE POP-UP, LE LIVRE ANI-MÉ, SIMULE LE VIVANT AVEC DE L'ARTIFI-CIEL. UTILISANT LE FACTICE, IL CHERCHE À REPRÉSENTER LA VIE.»

#### Quel est ce projet autour de Sonia Delaunay?

Le Musée d'art moderne de la Ville de Paris, à travers Paris Musées, m'a demandé de créer un livre pour les enfants, ayant pour sujet l'artiste Sonia Delaunay. L'exposition a eu lieu en 2014 à Paris, et a ensuite été présentée à la Tate Modern de Londres, en 2015, accompagnée d'une édition du livre en anglais. J'avais à ma disposition l'œuvre de Sonia Delaunay, et une liberté totale pour concevoir le livre et ses animations. Les dessins, gouaches, ou peintures sont mis en volume, très simplement par un pli central qui leur donne un relief, et une présence insolite. La contrainte première était de faire imprimer et façonner le livre en Europe. Pour obtenir un prix de fabrication intéressant, je n'avais pas la possibilité de rapporter des pièces collées, qui auraient alourdi le prix de revient.

### Quel est votre projet le plus intime?

J'ai imaginé et commencé *Le Livre des jouets de papier* il y a quatre ans, puis mis de côté, cédant la place à d'autres travaux. Le livre à ce moment-là, n'avait pas trouvé sa forme définitive: une collection de jouets en papier. Je n'ai pu retenir, pour former le livre avec hélium, qu'une dizaine de scènes, étant limité par le nombre de doubles pages possibles. J'ai en réserve un nombre important de sujets réalisés, qui feront peut-être l'objet d'une autre publication. J'ai utilisé pour l'ingénierie papier une technique classique, avec des apports nouveaux, simples, correspondant aux effets de volumes recherchés.

Médiathèque Françoise Sagan 8, rue Léon Schwartzenberg. Le mardi , jeudi et vendredi de 13h00 à 19h00, le mercredi de 10h00 à 19h00, le samedi de 10h00 à 18h00 et le dimanche de 13h00 à 18h00



BATAILLE NAVALE, POP-UP À PARAITRE EN 2019



MADAME SONIA DELAUNAY, CRÉATION POUR LE MUSÉE D'ART MODERNE



*A L'EXPO 1900,* PARIS MUSÉES



POP-UP SYMPHONIE, LIVRE-DISQUE ANIMÉ, À PARAITRE EN DÉCEMBRE 2019.



DANS L'ATELIER. TABLEAU MÉCANIQUE RÉALISÉ PAR GÉRARD LO MONACO EN 1982

28 \_\_\_\_\_\_ Expositions Journal du Village Saint-Martin \_\_\_\_\_\_ 29

## TOMI UNGERER

ON NE PRÉSENTE PLUS CE VIEUX BRIGAND QU'EST TOMI UNGERER, IL REVIENT NOUS ENCHANTER OU NOUS TERRIFIER PAR SES IMAGES DOUCES-AMÈRES PRÉSENTÉES POUR LA DEUXIÈME FOIS À LA GALERIE MARTEL À L'OCCASION DE LA SORTIE DE DEUX OUVRAGES MAJEURS RÉÉDITÉS PAR LES *CAHIERS DESSINÉS*.

#### Par Michel Lagarde







UNTITLED, 2003 ET UNTITLED, PUTZ AD CAMPAIGN, 1978.

«Expect the unexspected» c'est le slogan d'une célèbre campagne pour le *Village Voice* dans les années 60, mais aussi une bonne formule pour présenter Tomi Ungerer, sans doute le plus surprenant des grands imagiers du XX<sup>e</sup> siècle.

Né en 1931 en Alsace, adulé par trois générations de lecteurs bercés par les *Trois Brigands, Jean de la Lune, La grosse bête de Monsieur Racine* et une bonne dizaine d'autres chefs-d'œuvre. Il a commencé par conquérir New York dès le milieu des années 50 avec son travail pour la presse et la publicité et des affiches politiques mémorables.

Tomi est l'enfant de la guerre, l'Européen convaincu, mais aussi le Tomi le scanda-leux, qui fut l'objet de la censure aux États-Unis. Ses ouvrages SM étaient vendus sous le manteau en Allemagne, et toujours avec le salutaire esprit frappeur d'Ungerer. Ce génial collectionneur de jouets qui fit don de six mille jouets à son propre musée et de plus de huit mille dessins. Une escale à Strasbourg est hautement recommandée pour aborder tous les aspects de son œuvre. Ce n'est pas simplement un immense dessinateur mais aussi un moraliste qui n'a jamais pris les enfants pour des idiots.



jusqu'au 12 janvier 2019 Galerie Martel

Galerie Martel 17, rue Martel Paris 10° Ouverte du mardi au samedi de 14h30 à 19h00

Exposition T.U.

OHERMAN BAILY.



## FRANK MARGERIN

FRANK MARGERIN - GRAND PRIX 1992 AU FESTIVAL DE LA BD D'ANGOULÊME - EST L'UN DES PREMIERS DES-SINATEURS FRANÇAIS À INVENTER UN UNIVERS PEUPLÉ D'(ANTI)HÉROS ROCKERS, LESQUELS GRAVITENT AUTOUR DU GAFFEUR ET DRÔLISSIME LUCIEN.

Le personnage fétiche de Margerin trimballe son Perfecto et sa mythique coiffure en banane dans une saga qui s'étale sur une trentaine d'années pour raconter à sa manière plusieurs chapitres de l'histoire du rock hexagonal. Frank a accepté de dévoiler des éléments jusqu'à présent jamais sortis de ses cartons à dessin: planches non éditées, esquisses, images avant colorisation. Autant d'inédits qui témoignent du travail impressionnant d'un auteur de BD. Un régal!

Le trait rond et sûr immédiatement reconnaissable et les vignettes truffées de détails désopilants confèrent à notre dessinateur-motard-rocker une marque de fabrique qui a créé sa légende. Frank Margerin: culte!

Centre Paris Anim' Jean Verdier 11, rue de Lancry

## **BEATRICE ALEMAGNA**

«PLUS ON DONNE DU BEAU ET DE L'INTELLIGENT AUX ENFANTS, PLUS ILS Y SERONT PERMÉABLES ET APPREN-DRONT». C'EST AVEC CETTE FORMULE MAGIQUE QUE NOUS SOMMES INVITÉS À PARCOURIR L'EXPOSITION À BASTIA À TIRÀ I SALTI ! JUSQU'AU 22 DÉCEMBRE AU CENTRE UNA-VOLTA. PAS DE PANIQUE, L'ŒUVRE COMPLÈTE DE CETTE ILLUSTRATRICE ITALIENNE, RÉVÉLÉE AU SALON DE MONTREUIL EN 1996, SE RETROUVE DANS TOUTES LES BONNES LIBRAIRIES DU X<sup>E</sup> OÙ L'ON PEUT LA CROISER RÉGULIÈREMENT.



EXTRAIT DE L'ALBUM *LE FABULEUX DÉSASTRE D'HAROLD SNIPPEPOTT*, ÉDITIONS ALBIN MICHEL.



**© STANISLAS ZANKO** 

## LA CHRONIQUE DES IMAGES

LE SALON DE MONTREUIL VIENT DE FERMER SES PORTES ET DE DÉCERNER SES PÉPITES, PARMI LESQUELLES NOTRE CHOUCHOU DUEL AU SOLEIL DE MANUEL MARSOL PARU AUX ÉDITIONS DE L'AGRUME ET CHRONIQUÉ ICI-MÊME. NOTRE SÉLECTION D'ALBUMS POUR LES PLUS PETITS SE PORTE SUR SIX LIVRES INITIATIQUES AVEC DES DRÔLES DE BESTIOLES ET TOUJOURS NOS ILLUSTRATEURS PRÉFÉRÉS. POUR LES PLUS GRANDS, QUELQUES JOYAUX INDISPENSABLES POUR LES AMATEURS D'ART GRAPHIQUE

Par Michel Lagarde



**Maître Chat!** de BlexBolex 28 pages, 12.50 € Albin Michel

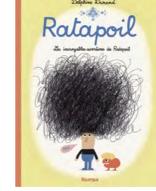
10 petits insectes de Vincent Pianina et Davide Cali

80 pages, 12,50 €

BlexBolex poursuit sa collaboration magique depuis 2008 avec Albin Michel. Après avoir achevé son triptyque composé de L'Imagier des gens, Saisons et Romances, il nous présente Maître chat, un affreux personnage chassé par ses maîtres qui ne peuvent plus supporter ses mauvais tours. Chaussé de bottes rouges dans lesquelles il est tombé par hasard, coiffé d'une casquette trouvée dans une poubelle, il part faire sa vie de garnement. Il rencontre alors un lapin, pleutre et stupide...



Que se passe-t-il lorsque 10 petits insectes se



de Delphine Durand

Ratapoil

64 pages, 16 €

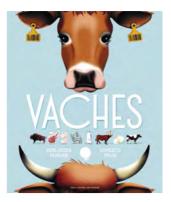
retrouvent dans un manoir sur l'île de La Tortue? Une adaptation drolissime de l'univers d'Agatha Christie par Davide Cali à une échelle minuscule qui fait disparaître mystérieusement les insectes les uns après les autres sous le trait de l'espiègle Vincent Pianina. De quoi déclencher plus d'une vocation chez les entomologistes en herbe.

Depuis déjà une vingtaine d'années, Delphine Durand nous régale de ses créatures bizarres. On avait adoré sa Mlle Zazie, puis ses personnages bizarres, les Mous et Gouniche, voici maintenant le tour d'un hurluberlu nommé Ratapoil à la toison improbable qui va recevoir une potion trop magique... et devra subir de multiples transformations pour retrouver enfin son état initial. Ou presque. Car désormais Ratapoil voit la vie sous un jour meilleur, c'est le bonheur!



Une après-midi au musée de Cachette Jack 36 pages, 15 €

Le premier livre réussi du duo espagnol féminin Cachetejack, nous invite en compagnie du jeune Thibault, à une redécouverte insolite du musée. Accompagné par son oncle Enrico, il fera connaissance avec les œuvres de Calder, Matisse et manguera de faire pipi, au beau milieu de la visite de l'exposition. sur l'œuvre fondatrice de Marcel Duchamp. L'air de rien, le jeune lecteur parcourt l'histoire de l'art en s'amusant et donnera sans doute à ses parents l'envie de l'entraîner plus souvent au musée.



Baumann et **Charlotte Molas** (+ 16 pages hors texte), Gallimard ieunesse

de Anne-Sophie

Nous ne pouvions pas passer à côté du premier livre documentaire illustré par Charlotte Molas, une des illustratrices fidèles du journal, publié chez Gallimard. Anne-Sophie Bauman est partie à la découverte de toutes les espèces de vaches dans le monde. Vos enfants deviendront incollables sur la différence entre une génisse et un veau, le nombre de races de vaches. On y apprend comment la vache transforme de l'herbe en lait, pourquoi la vache est sacrée en Inde... Vachement bien!



Coment la souris reçoit une pierre sur la tête d'Etienne Delessert 36 pages, 16 €

Ouand le jeune illustrateur Étienne Delessert, au début de sa carrière, consulte le vénérable Professeur Piaget, spécialiste de la psychologie de l'enfant, il souhaite comprendre comment les jeunes enfants appréhendent le monde qui les entoure. Les deux Suisses imaginent une souris de 5 ans qui va construire sa chambre, creuser un tunnel et partir à la découverte du monde en interrogeant les éléments. Elle rencontrera le Soleil, la nuit, le nuage, la fleur et la Lune et les étoiles. Une magnifique réédition nécessaire de cet album de 1971 publié initialement à L'école des loisirs, par les éditions MeMo. Un chef-d'œuvre!

Journal du Village Saint-Martin



## FRANS MASEREEL

Frans Masereel (1889-1972) est, pour beaucoup, considéré comme le précurseur du roman graphique. Son œuvre illustrée retrace les grandes heures noires de l'histoire de la première partie du XX<sup>e</sup> siècle. Cet artiste engagé, humaniste et pacifiste n'aura de cesse de dénoncer à travers son œuvre illustrée les horreurs de la guerre et l'asservissement de l'homme pris dans les rouages du capitalisme.

Masereel fait son apprentissage à l'académie des Beaux-Arts de Gand, puis s'installe à Paris en 1911 – où il fait la connaissance de Stefan Zweig – et s'initie à la gravure sur bois. Ses plus beaux livres sont publiés juste après la Première Guerre. Parmi les livres clés: Mon livre d'heures, Le Soleil (1919), Idée (1920) et Histoire sans paroles

Rendons grâce aux éditions Martin de Halleux qui se lancent dans une politique ambitieuse de réédition - avec trois ouvrages extraordinaires - pour faire découvrir cette œuvre unique à une nouvelle génération de lecteurs.

La monographie L'Empreinte du Monde retrace en 664 pages et 391 gravures l'essentiel de son œuvre. L'Idée, autre œuvre maîtresse retrace en 83 images la vie d'une idée, et en mars 2019 reparaîtra un monument, La Ville, son chef-d'œuvre de 1925 avec des images inédites.



L'Empreinte du monde de Frans Masereel

664 pages, 65 €

## ABCD DE LA **TYPOGRAPHIE**

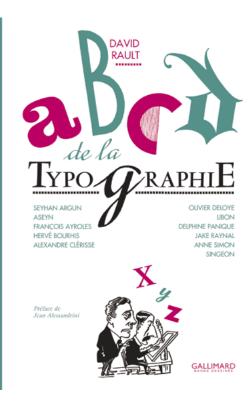
de David Rault

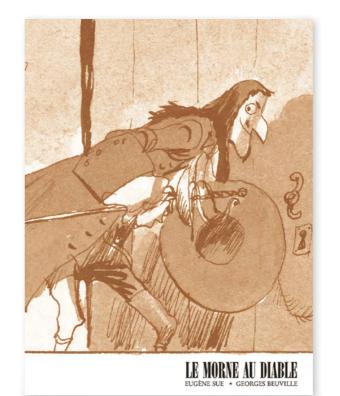
128 pages, 24,90 € Gallimard Bande dessinée

David Rault est ce qu'on appelle un homme de caractères, un homme de lettres, ou plutôt un fondu de typographie. Cet amoureux du signe revisite cinq cents ans d'histoire de la typographie et célèbre les noces inédites de la bande dessinée et la typographie. Dans sa préface, il souligne à quel point la place de celle-ci est dominante, et si mal connue du grand public.

Il a eu l'idée lumineuse de confier à onze talentueux auteurs de bande dessinée la mission de retracer l'histoire des lettres. De la naissance de l'écriture à la typographie d'aujourd'hui et de demain. Dans le chapitre consacré aux rencontres de Lure, on croisera sous le trait d'Alexandre Clérisse les grandes figures de la discipline. Vous partirez à la découverte des grands anciens: Garamond, Cassandre, Adrian Frutiger, des classiques Roger Excoffon, Knapp, Massin ou Savignac, et plus près de nous nos contemporains Apeloig, Porchez ou Robial.

Précipitez-vous sur cet ouvrage qui vous ouvrira les portes de la connaissance, avec un petit glossaire très utile des termes typographiques.





## L'ÉTOILE VUE(S) DE BELGIQUE

Un dessin de Georges Beuville (1902-1982) se reconnaît à la petite étoile qui brille au firmament de sa signature. L'œuvre immense de ce dessinateur a été frappée pendant longtemps d'invisibilité, et revit sur la toile grâce au travail de passionnés. Considéré comme un maître par Franquin et Cabu, on saisit à quel point son trait a imprimé durablement la rétine des meilleurs dessinateurs d'aujourd'hui, parmi lesquels Christophe Blain, Blutch, Catherine Meurisse et beaucoup d'autres lui vouent

On lui doit de merveilleuses illustrations de L'Île au Trésor de Stevenson, et autres classiques recherchés par les amateurs. La librairie galerie bruxelloise La Crypte Tonique a eu l'excellente idée de partir à une chasse au trésor et de rééditer une perle noire inconnue, sa seule bande dessinée, Le Morne au diable, restée inachevée. Cette bande dessinée adaptée du roman d'Eugène Sue était parue dans la version belge du Journal de Tintin en 1950. Comme le dit son éditeur Philippe Capart: «Éditer c'est rendre public».



Le Morne au diable de Georges Beuville 80 pages, 40 €

La Crypte Tonique

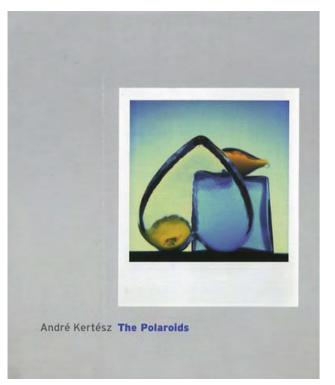
Photographie-Bande dessinée



## 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



#### The Polaroids André Kertesz

Préface en anglais de Robert Gurbo 128 pages, 35 €, Norton (2007)

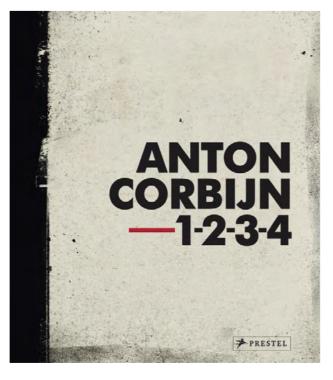
Ce petit livre rassemble la dernière grande série, peu connue, d'André Kertész, maître de la photographie noir et blanc de l'après-guerre. En 1978, à l'âge de 84 ans Kertész se trouve seul à Manhattan, endeuillé par le récent décès de sa femme Elizabeth. Pour lui changer les idées, un ami lui apporte un petit Polaroid SX-70 qui vient d'être commercialisé. Pendant les six années suivantes, Kertész s'en sert pour photographier ses amis et visiteurs, mais il produit surtout de petites natures mortes composées avec ses objets personnels placés devant la fenêtre de son appartement. Avec cet appareil aux tirages immédiats, Kertész retrouve non seulement une certaine paix mais un renouveau artistique. À retrouver dans ce petit livre d'une très grande poésie. Une sélection de ces Polaroids sera exposée à la Galerie Miranda du 14 décembre 2018 au 16 février 2019.



#### **Other Rooms** Jo Ann Callis

Préface en anglais de Francine Prose 88 pages, 50 €, Aperture (2014)

La grande découverte des Européens à Paris Photo cette année, Jo Ann Callis (née en 1940, vivant à Los Angeles) est une grande dame de la photographie américaine contemporaine et son travail figure dans de prestigieuses collections photographiques de son pays. Depuis les années 70, elle explore les plaisirs, les troubles et les angoisses de la vie domestique. En mélangent les matières et les surfaces – la peau, la soie, le cuir, des traces de rouge à lèvres, du miel -, l'artiste propose une vision du corps et un étrange érotisme qui sont à l'antithèse des regards sur le corps, typiques de l'époque. Édité par la Fondation Aperture à New York, ce livre est d'une excellente qualité d'impression, fidèle aux tirages de l'artiste – produits par le tireur de William Eggleston – dont une séléction est disponible à la Galerie Miranda.



#### 1-2-3-4 **Anton Corbijn**

Préface de l'auteur et essai par Wim van Sinderen, commisaire de l'exposition (textes en français) 352 pages, 64 €, Xavier Barral (2015)

Depuis les années 70, Anton Corbijn est le photographe de choix des meilleurs groupes de rock alternatif comme Arcade Fire, Depeche Mode, Nirvana, R.E.M, Johnny Rotten, Siouxsie Sioux, Tom Waits. Ses photographies granuleuses, dramatiques, ont gravé à jamais l'image des ces groupes dans la mémoire collective, comme le portrait de Nick Cave, avec son long visage de vampire triste et ses cheveux noir corbeau en bataille. Certaines photos sont inédites et, avec quelques portraits en couleur alternant avec les noir et blanc, la maquette est belle et dynamique. Influencé notamment par la photographie de rue new-yorkaise des années 40-60. Corbiin aurait néanmoins fait, avec ce livre et son exposition, ses adieux à la photographie, déclarant: «La photo sera toujours mon grand amour. mais à partir de maintenant, mon grand défi, c'est le



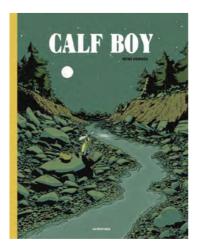
Journal du Village Saint-Martin



## LA CHRONIQUE DE PHILIPPE

COMME PAR HASARD, À L'APPROCHE DE NOËL, VOICI UNE SELECTION DE BD POUR LES GRANDS COMME LES PLUS PETITS...

Par Philippe Faugère - 32, rue des Vinaigriers



part entre Lucky Lucke et Gus.

Sur un propos de départ très simple, Rémi Farnos (au-

teur ieunesse à La Joie de Lire) développe une histoire

pleine de fantaisie et d'inventions, apportant sa touche

au mythe du western vu de ce côté de l'océan, quelque

**CALF BOY** Rémi Farnos 72 pages, 18 €



L'Espacée Thomas Gosselin et Yoon-sun Park 72 pages, 18 €



STIG & TILDE Max de Radigues 64 pages, 13,5 €

Un équipage hétéroclite et loufoque se prépare pour un voyage galactique... mais pour la suppléante restée à terre au dernier moment, l'aventure se fera en ville, à deux et dans le potager... Une dessinatrice aussi à l'aise dans le récit intime (*En Corée*) que le scénariste l'est dans l'art de l'absurde (*Au Recommencement*).

En deux tomes, cette histoire inspirée d'une tradition nordique, est un savant mélange entre la grande aventure telle qu'on la lit depuis *Tintin* et le regard sur l'adolescence que l'auteur a l'habitude de nous proposer: L'âge dur, Bâtard. Les péripéties d'un frère et d'une sœur confrontés à la vie sauvage d'une île où rodent fantômes et loups.



## 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<sup>E</sup>. CHÈRE AU CŒUR DES COLLECTIONNEURS ET AMATEURS DE BANDE DESSINÉE.

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

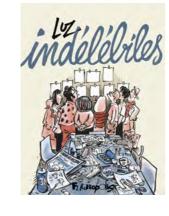


Le Plus mauvais groupe du monde José Carlos Fernandes

368 pages, 29 € Cambourakis



dans la nuit Lorena Alvarez 56 pages, 14,50 € Vents d'Ouest



Indélébiles 320 pages, 24 € Futuropolis

Chaque jour depuis 29 ans, quatre amis se retrouvent après leur travail pour pratiquer la musique. Sans aucun résultat probant, sinon de perturber Dimitri, l'ancien maestro habitant au-dessus de leur local de répétition et cherchant depuis des années à composer son œuvre ultime. Il l'ignore, mais cette musique existe dans la tête de Violette et Ophélie, deux octogénaires qui vivent elles aussi dans l'immeuble... L'auteur portugais José Carlos Fernandes rebondit d'un personnage à l'autre au fil d'un récit brillamment conçu et posé dans un univers flirtant poétiquement avec l'absurde. Un bonheur!

Chaque nuit, dans sa chambre, Sandy attrape des petites lumières pour les transformer en créatures fantastiques avec lesquelles elle joue, avant de les reproduire le lendemain dans son carnet. Mais la vie de la fillette va être perturbée par l'arrivée dans son école d'une nouvelle élève, qui va rapidement s'imposer à elle et altérer ses dessins... Porté par une mise en image très vivante et des couleurs flamboyantes, cet album nous conte une histoire à la fois douce et effrayante, qui happe immédiatement les lecteurs, petits ou grands. Une des belles créations de cette année 2018 en BD Jeunesse.

En juillet 1991, Luz débarque à Paris pour essayer de publier des dessins dans les journaux satiriques de l'époque. Le problème, c'est qu'il ne connaît personne... et qu'il a en plus fâcheusement tendance à se perdre dans les rues de la capitale! Mais lors de ses pérégrinations, il va un jour croiser fortuitement Cabu... Luz plonge dans ses souvenirs pour nous raconter son parcours, partager sa passion du trait et redonner vie à ses camarades disparus. Touchant mais aussi plein d'humour et d'amour, son témoignage nous explique comment le rire et le dessin permettent parfois de se relever du pire.

34 Street A

## **ARTHUR SIMONY**

ENFANT DU QUARTIER, ARTHUR A FAIT DU X<sup>E</sup> SON TERRAIN DE JEU. VOUS AVEZ DÉJÀ DÛ APERCEVOIR L'UNE DE SES JEANNE AU DÉTOUR D'UNE RUE. VENEZ DÉCOUVRIR LE TRAVAIL DE CET ARTISTE AXÉ SUR L'AMOUR, LE PARTAGE ET LA BIENVEILLANCE.

#### **Par Soizic Boscher**



PORTRAIT D'ARTHUR SIMONY

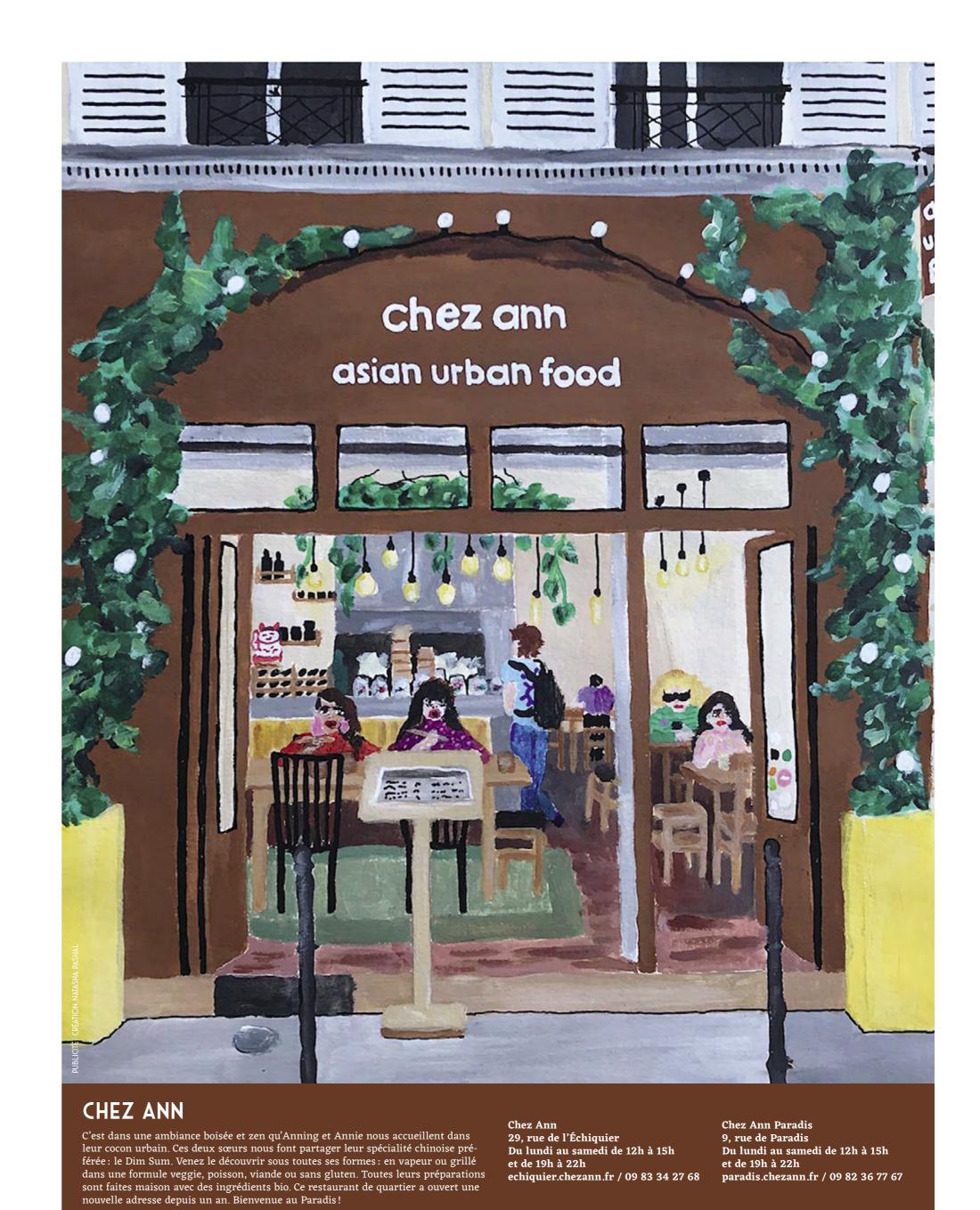
l'âge de 16 ans, Arthur commence à dessiner son autoportrait sur les coins de table du lycée. Une tête ronde avec des cheveux bouclés, un dessin dont les traits se féminiseront au fil des années, avec des formes étirées, de longs cous et de grands yeux qui ressemblent au travail de l'un de ses peintres fétiches: Modigliani. La tête de Jeanne – en hommage à la femme de cet illustre peintre – est apparue dans les rues du Xe arrondissement en 2011 sur des palettes, des portes, des matelas et toutes sortes d'encombrants destinés à la déchetterie. Le graffiti non-violent d'Arthur était né. «J'aimais bien l'idée de sortir un objet de sa condition en le faisant devenir une œuvre d'art», nous explique-t-il. Greffé sur la terrasse d'un café, il observait le regard des gens qui découvraient pour la première fois le visage de Jeanne. Des gens qui se reconnaissaient certainement en elle puisqu'ils repartaient avec. Une Jeanne qui a notamment fini en prison. Arthur avait installé des tableaux d'elle derrière les barreaux de la façade du commissariat de police de la Porte Saint-Denis.

Arthur, c'est un passionné qui aime donner et partager. Son amour pour la vie et les gens le pousse à animer des ateliers auprès des écoles primaires et élémentaires du quartier: l'école Bossuet Notre-Dame et l'école Martel. Des ateliers où il a invité « ses petits potes » à dessiner et à écrire des lignes autour du *Petit Prince* sur de grandes toiles.

Attiré par les lignes, les traits, les courbes, il commence maintenant un nouveau projet autour de l'écriture et de la protection sous la forme d'une spirale de mots. Un tourbillon de mots écrits en répétition comme amour, paix ou bonheur. Des mantras. Des cercles de mots tout attachés sans espaces ni points. Un nuage de mots bienveillants qui inspirent la sérénité. «En faisant ce travail d'écriture, cela me remplit, cela me recharge et me fait du bien. J'aime bien m'entourer de beaux textes et de paroles lumineuses». Rempli de bienveillance, Arthur aime apporter du bonheur, de l'amour et égayer la vie des gens. «Créer du lien», voilà son maître mot. Arthur écrit notamment des «papiers protecteurs» sur des

carnets de commandes au fil de ses rencontres: «Cher petit papier, protège Soizic et sa famille, je crois en ton pouvoir. Merci pour ton aide. Arthur Simony». Une prière chargée de bonnes intentions, de croyances et de gratitude dont il garde le double en donnant l'original aux gens. C'est comme «un talisman, un objet magique, un grigri que tu plies et que tu glisses dans ton portefeuille.» Des petits papiers que l'on retrouvera avec ses différentes œuvres axées sur la «protection», lors de l'exposition organisée pour les 10 ans de la Galerie POS du 10 au 23 décembre!

Galerie POS 49, rue d'Hauteville Du lundi au vendredi de 17h00 à 19h30 www.instagram.com/arthursimony

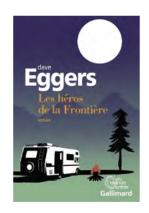




## CHRONIQUE LITTÉRAIRE

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



Un récit initiatique décapant.

de la frontière **Dave Eggers** 

Gallimard, 24 €

Un jour Josie n'en peut plus, elle part. Elle loue un

vieux camping-car et embarque ses deux enfants,

le dénuement complet, la sauvagerie des éléments

mais aussi la solidarité, le courage et finalement,

direction l'Alaska. Sur la route ils connaîtront la peur,

«la vraie vie», loin du conformisme et de l'hypocrisie.



**KIRIBATI** 

Kiribati – Chronique illustrée d'un archipel perdu Alice Piciocchi et Andrea Angeli

Rouergue, 24 €

À la fin de ce siècle, l'archipel des Kiribati, situé à cheval sur l'Équateur et sur la ligne de changement de date, aura disparu, submergé par la montée des eaux de l'océan Pacifique. Dans ce récit de voyage, nous découvrons la vie de ce petit paradis. En parallèle, dessins, cartes et documents nous brossent l'inventaire d'une société aux multiples richesses. Un atlas poétique qui fixe la mémoire de la beauté de ces



Siècle Bleu Au cœur du complot Tome 2 Ombres et lumières Jean-Pierre Goux La mer salée, 16 €

Dans ce thriller scientifique, Gaia, une société secrète et activement écologiste est accusée à tort d'un attentat contre une mission lunaire américaine. Déjouant le complot des puissances financières criminelles, c'est toute la planète qui s'en trouvera transformée. Jean-Pierre Goux propose un laboratoire d'idées pour vivre (un jour peut-être?) en harmonie sur la planète Terre.





## COMPTOIR DU MARCHÉ

Au cœur du marché Saint-Martin. Une véritable cuisine de bistrot et de grande qualité avec des produits frais, de saison venant directement de petits producteurs ! Copieux petit déjeuner, formule à midi, brunch le week-end et les jours fériés et l'indispensable « heure joyeuse » avec cocktails et tapas de 18h à 21h.

> 33, rue du Château d'Eau 75010 Paris - 01 40 40 20 13 Le lundi de 9h à 18h, du mardi au vendredi de 8h à 2h le samedi de 9h à 2h et le dimanche de 9h à 18h

38 Devenez Annonceur



## 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.



# **DEVENEZ ANNONCEUR**

Ce cinquième numéro du *Journal du Village Saint-Martin* a été réalisé grâce aux partenaires et annonceurs du Village Saint-Martin et du Village Saint-Denis.

Clôture des annonces pour le N°6: 12 mars 2019.

Bouclage du numéro: 15 mars 2019. Parution: vendredi 22 mars 2019.

Contact Vincent Vidal: vividal@noos.fr / 06 61 33 15 62

Si vous souhaitez un réassort du présent numéro ou du précédent, envoyez un mail à l'adresse ci-dessus ou un message sur la page Facebook du *Guide du Village* Saint-Martin.

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



## CENTRE 5

Le vrai Pilates en cours privé ou semi-collectif

Harmonisation corporelle, sophrologie, massage

27, rue du Château d'Eau 75010 Paris 01 42 85 02 62 / Centre5.com Journal du Village Saint-Martin

## LE JOURNAL EST DISTRIBUÉ DANS PLUS DE 200 LIEUX DU X<sup>E</sup> ARRONDISSEMENT, PARMI 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, Tholoniat, Viande et Chef, Yumi, Bulliz, Citromelle Bio, Épicerie Velan, Épicerie du Faubourg, Taka & Vermo, Café Lanni, Capri Bazar, TSF l'Epicerie Gourmande, Kelbongoo, La Tête Dans Les Olives, La Brûlerie, Le Verger Saint-Denis...

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, Bienvenue, Datcha, L'Atelier de Pablo, Jasmin Rouge, The Garage Sale, Lili Cabas, Les Tricoteurs Volants, Super Vintage, Les Huiles, Salon B'Quinz, Greencocoon, La Mongolfière, Thulasi, Cosmétique Velan...

**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°,

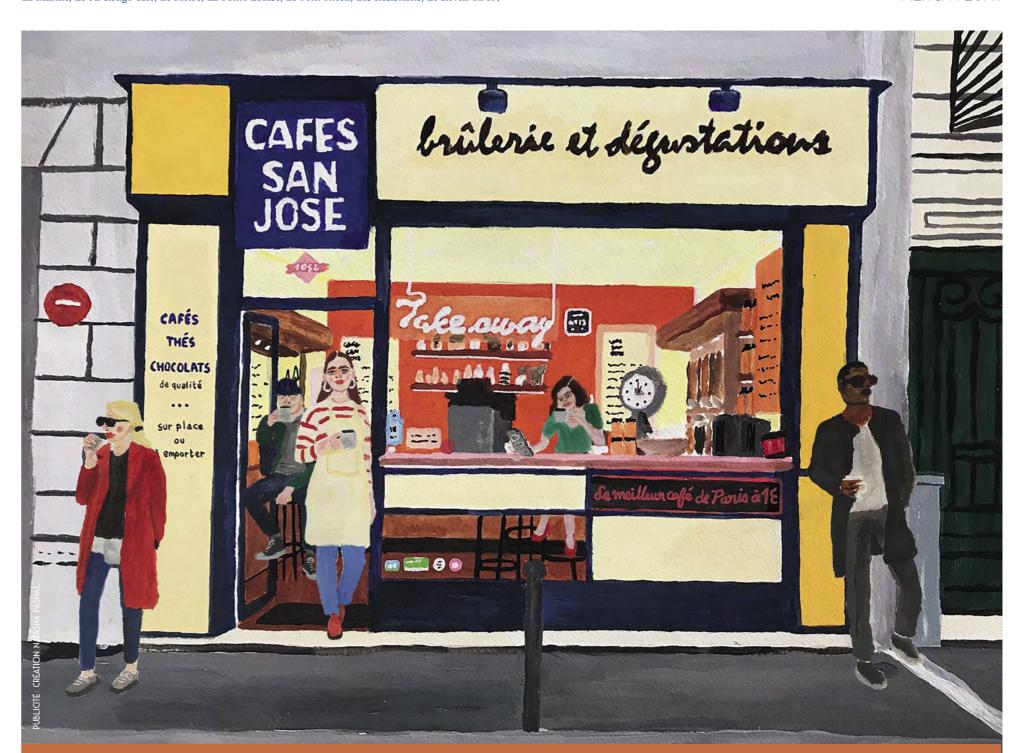
Le Saint-Martin, The Rice Burger, Le Valmy, Sol Semilla, Chez Jeannette, Chez Ann, Le Syndicat, Madame Gen, Rice Burger, La Brûlerie, C'real, Jah Jah Tricycle, Bonhomie, Terra Corsa, PNY, FAB, Faubourg 52, Naupekien, 5 pailles, La Perle des Îles, La Fédération Française de l'Apéritif, Paris Paris, BMK, La Friterie Française, AMA, Le Bichat, Dixième Degré, La Sardine, Molo Molo, Mulino Mulè, Le Renard, Le Bel Ordinaire, La Binouze, Le Petit Cambodge, Le Londress, Le Sully, Le Prado, Urfa Durum, Pidè, Bouillon Julien...

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...

**Disquaires /** Penny Lane, Rupture.

**Divers /** L'Adresse du Canal, Garcini Serrurerie, R Végétal, Christian Collin Galerie d'Édition, Kiss Kiss Bank Bank, Pharmavance, La Croix rouge...

MERCI À EUX!



## LA BRÛLERIE

Depuis 1952, les cafés San José adoptent, par un souci de qualité, le principe de la torréfaction «à cœur» et régulière du café, libérant ainsi les arômes et les saveurs de leurs lieux d'origines. Les différentes variétés de café sont proposées en grain, moulu, capsule ainsi qu'à la dégustation sur place ou à emporter. Déjà reconnus pour proposer « le meilleur café de Paris à 1 euro » dans un lieu chaleureux et convivial, les cafés San José proposent à présent une remise de 25% à partir de 6 kilos de café achetés par les particuliers ou entreprises (exemple : le mélange San José 14,70 euros/le kilo). Au plaisir de vous faire découvrir nos univers de cafés dans nos deux établissements. À très bientôt!

CAFE SAN JOSÉ 30, rue des Petits Champs, Paris 2° Du lundi au vendredi de 7h30 à 19h00 et le samedi de 10h00 à 18h00

CAFE SAN JOSÉ 13, rue de Paradis, Paris 10° Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 09 82 26 25 20



Présente depuis 1830 dans le X° arrondissement, la Maison Poursin est la plus ancienne manufacture indépendante de Paris.

8

Elle accueille professionnels ou particuliers désireux de découvrir ses créations en laiton.



## **Maison Poursin**

35, rue des Vinaigriers 75010 Paris

Du mardi au jeudi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30

8

Le lundi et le vendredi de 10h à 12h30 sur rdv

01 46 07 17 07

www.poursin-paris.fr

PUBLICITÉ: CRÉATION ANTOINE MEURANT