JOURNAL DU VILLAGE SAINT-MARTIN

CHÂTEAU-D'EAU, CHÂTEAU-LANDON, RUE LUCIEN-SAMPAIX, CANAL SAINT-MARTIN



EDITO

Par Michel Lagarde & Vincent Vidal

10 ans! Dix ans déjà que le quartier du Village Saint-Martin s'est fait un nom. L'acte de naissance a pris la forme d'un plan de quartier, avec l'aide d'une graphiste, le talent d'un illustrateur et la contribution d'une vingtaine de commerçants. L'aventure s'est poursuivie plusieurs années et s'est enrichie avec un guide et des éditions de plus en plus belles qui ont accompagné l'évolution spectaculaire d'un quartier qui a su conserver son âme... malgré la hausse du prix du mètre carré.

Le journal que vous tenez entre les mains paraît depuis novembre 2017: douze numéros qui ont eu pour ambition de raconter des histoires, celles des gens, des lieux. La mémoire du 10e mais aussi son avenir et des parcours de vie, ceux des artisans, des commerçants, des artistes, qui innovent chaque jour dans l'arrondissement.

Ce numéro 12 sera le dernier à paraître sous sa forme actuelle. Nous prendrons le temps de réfléchir à la suite pour pérenniser notre modèle économique et poursuivre cette aventure humaine et éditoriale en continuant à vous surprendre et à nous amuser. En attendant notre métamorphose, nous vous souhaitons une belle lecture et un bel été.

Les lieux du 10e

BIBLIOTHÈQUE VILLON - CHÂTEAU-LANDON



Les gens du 10e

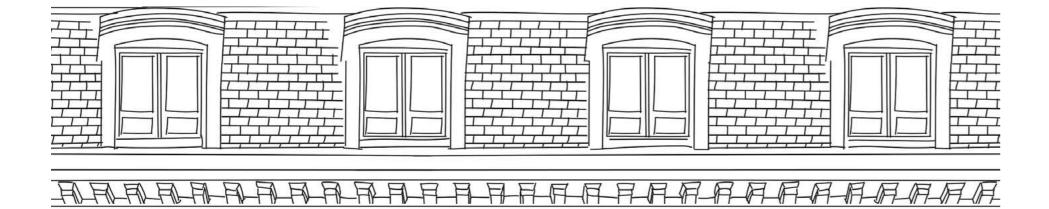
JE ME SOUVIENS DU 10^E



Histoire au 10

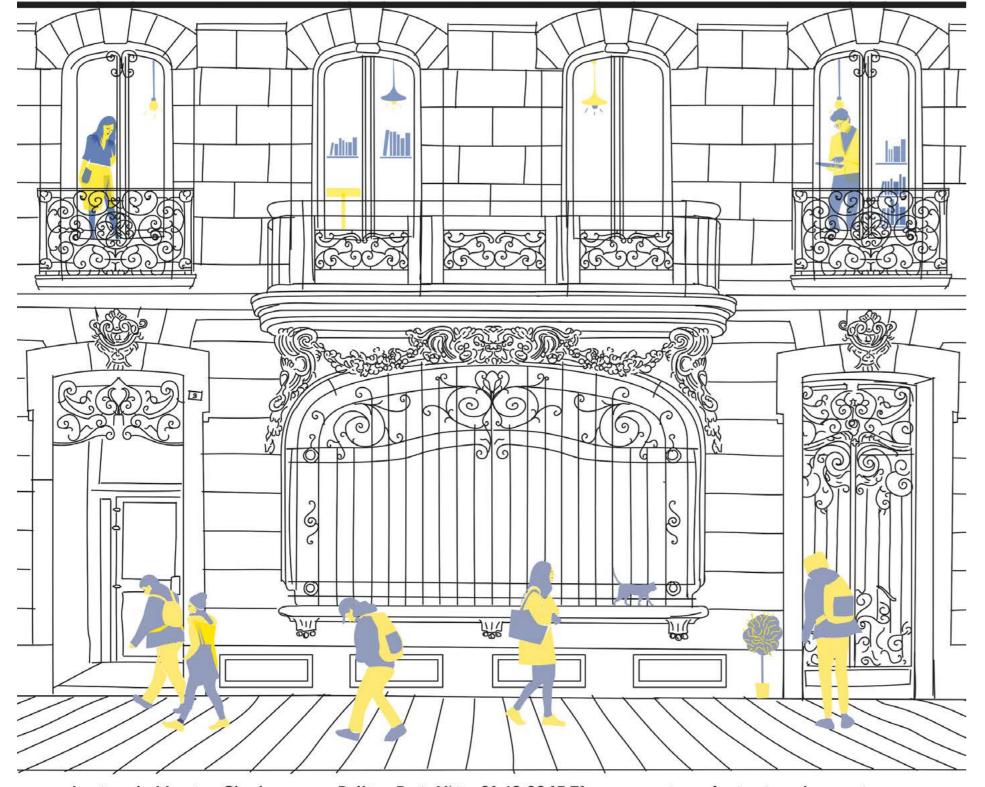
LA CHRONIQUE DE MARSAUD







INSTITUT DU MARAIS CHARLEMAGNE - POLLÈS



Institut du Marais - Charlemagne - Pollès · Paris Xème · 01 42 02 15 71 · contact@imcp.fr · institut-du-marais.com

Journal du Village Saint-Martin

SOMMAIRE

NOS COMMERCES, NOS COMMERÇANTS	4 À 7	PEYNET À CŒUR OUVERT	22 À 24
JEMESOUVIENS DU 10 ^E !	8À11	MAI, LE MOIS DE TOUTES LES PLANTATIONS	26
DE LUCIEN-SAMPAIX À CHÂTEAU-D'EAU	12 À 14	LES GALERIES PHOTOGRAPHIQUES DU 10 ^E	28 À 29
ÇA BOUGE DANS LE 10 ^E PAR JAÏ BERRIRI	16 À 19	LES CONTRIBUTEURS DU <i>JVSM</i>	30
ÇA RÉNOVE DANS LE 10 ^E	20 À 21		

Éditeur et Directeur artistique: Michel Lagarde / Rédacteur en chef: Vincent Vidal / Secrétariat de rédaction et corrections: Jean Vidal / Chroniqueurs: Patrick Marsaud, Paul Koslow / Illustrations: Jaï Berriri, Anthony Huchette, Anaïs Lefebvre, Antoine Meurant, Charlotte Molas, Irwin Mur, Brice Postma Uzel / Réalisation graphique: Élodie Mandray et Caroline Aufort pour acme-paris. com/Webmaster: Matthieu Etienne / Impression: l'agence haut-marnaise IPPAC (ippac.fr) / Imprimé dans le respect des normes environnementales en vigueur: encres végétales, papier certifié PEFC / www.lejournalduvillagesaintmartin.fr / 13, rue Bouchardon, 75010 Paris



Des lieux, des gens Journal du Village Saint-Martin

NOS COMMERCES, NOS COMMERÇANTS

LE COVID, L'INSTABILITÉ DANS LE MONDE ET UNE POLITIQUE NATIONALE SOUS TENSION. POURTANT, LA MOTIVATION DE BEAUCOUP PASSE OUTRE, TOUT SIMPLEMENT PARCE QUE BIEN MANGER, MIEUX BOIRE ET S'AMUSER DEMEURE LE MEILLEUR PROGRAMME POSSIBLE. DE NOUVEAUX COMMERCES ARRIVENT DONC DANS LE 10^E AVEC DES ENVIES ET DES DÉFIS. NOUS LEUR SOUHAITONS LA BIENVENUE.

Par Vincent Vidal



URBAN BAKERY © DR

écidément, notre arrondissement est l'un des plus riches en nombre de bonnes boulangeries (de Levain, Le Vin à Pane Vivo en passant par Sain), celles qui évitent de nous vendre des baguettes avec des farines industrielles avec «plein de trucs pas bons dedans». C'est dans cet esprit que vient d'ouvrir un nouveau Urban Bakery (93, rue du Faubourg Saint-Denis / www.facebook.com/urbanbakeryfamily) avant celui de République (en cours de travaux, à l'angle des rues du Château-d'Eau et René-Boulanger, ça ne s'invente pas!) et après celui du 67, rue du Faubourg du Temple. Passionnés par le pain, Grégory et Jhemima Desfoux réalisent en 2016 un tour de France gastronomique autour de cet aliment. Trois ans après, en 2019, ils ouvrent une première boutique avenue Parmentier, avec le souhait de remettre au goût du jour des blés anciens en n'utilisant que des farines bios, du levain naturel et développer également des pains de seigle, maïs ou sarrasin. Une exigence qui se retrouve tout autant dans leurs viennoiseries. À quelques mètres, après du bon pain, du bon vin! La Curieuse Cave (11, rue de la Fidélité / @lacurieusecave) propose pas moins de 150 références de vins nature ou en biodynamie. «Cela n'a rien de révolutionnaire, mais ce ne sont que des vins de très grande qualité » précise Thibaut, l'un des associés de l'enseigne. Dans une déco des plus agréables, il saura vous conseiller et éventuellement vous orienter vers La Curieuse Compagnie, 32, rue de l'Échiquier, la «cave à manger» de la maison. En face, dans ce coin qui décidément bouge beaucoup, Le Londress, ancien bar-tabac PMU connu des anciens du guartier, est devenu depuis Le Transistor (97, rue du Faubourg Saint-Denis / @letransistorparis). Aux manœuvres de ce café-bar-brasserie, Jean et Fred: le premier pour changer après khâgne, hypokhâgne, un master de science politique et une licence d'histoire, le second pour ouvrir un nouvel établissement en sus de la brasserie **Dédé la Frite** (2^e arrondissement). Un lieu idéal, avec sa terrasse en plein soleil, au croisement avec la rue de Paradis. Dans l'assiette, une «cuisine française contemporaine» explique Jean, allant du tartare au croque en passant par le burger, signée Lounes, le chef. Les vins sont essentiellement bio et nature. La décoration plutôt années 70 confirme que Le Transistor vogue sur les meilleures ondes! En descendant la rue, vous pourrez déguster de l'authentique cuisine mexicaine (burritos,

«CELA N'A RIEN DE RÉVOLU-TIONNAIRE, MAIS CE NE SONT QUE DES VINS DE TRÈS GRANDE QUALITÉ. »

tacos, quesadillas) chez Nomás Tacos (44, rue du Faubourg Saint-Denis / www.nomas-tacos.com). Une échoppe de vente à emporter avec son comptoir en zinc esprit food truck. Après **Le Transistor**, fin des années 70 également avec le **Zarkov Bar** (20, avenue Claude-Vellefaux / @zarkovbar). Ambiance platine vinyle et flipper, «binouzes» pression, rouges ou blancs bio, huîtres et petite restauration traditionnelle des Balkans maison, le tout «dans une ambiance «bar à putes» des polars français des années 70», assume avec humour Vido, l'atypique barman et maître des lieux. «Pas de concept mais un état d'esprit », ajoutet-il. De 17h00 à 02h00.

Vénézuélienne, Ana Gomez est arrivée en France il y a vingt-sept ans. Depuis douze ans, via son site Chef à la Casa, elle exerce son talent de cuisinière comme traiteur pour l'événementiel ou des anniversaires. « Dans ma cuisine, plats et ingrédients vénézuéliens fusionnent avec le terroir français. Une partie intéressante de ce processus a été de découvrir quels ingrédients pouvaient se substituer aux nôtres afin de recréer les recettes à Paris. L'un de mes principaux objectifs, en plus de faire plaisir aux Vénézuéliens à Paris, est de faire connaître notre gastronomie au public français.» Avec Bala Fría (36, rue du Faubourg Saint-Martin / www.balafriaparis.com), Ana bans et Gaëtan Coculo) qui marque ce printemps.

possède un espace de cuisine, quelques places assises et pratique évidemment la vente à emporter pour vous proposer des bols composés et des arepas (pains ronds au maïs, spécialité vénézuélienne) garnies de fromage, viande, banane ou légumes... Au 6, rue Lucien-Sampaix, entre Immersion et Tago Mago vient d'ouvrir Tea Space, « un salon de thé pour papoter» nous dit Yuan, le responsable des lieux. À la tête de l'enseigne, une famille chinoise de cultivateurs de thé, qui vous propose (7 jours sur 7 de 11h00 à 20h00) des thés classiques, fruités, d'autres avec de la crème de soja, de nombreux bubble tea mais aussi des boissons naturelles et des pâtisseries chinoises dans une décoration des plus modernes. Un premier établissement avant de prochaines ouvertures à Strasbourg, Barcelone et Bordeaux. www.teaspace.fr

Ça bouge également du côté du canal avec La Cense (6, rue de la Grange-aux-Belles / @lacense_officiel), une épicerie de producteurs artisanaux et son bar à dégustation. Un lieu né de l'association de Pierre (producteur de viande dans le Pas-de-Calais / Les viandes du Châteauneuf) et Paul, producteur de cidre en Normandie (Cideral), bien décidés à vendre leur production en direct mais aussi à accueillir d'autres agriculteurs. Résultat, en plus de la viande et du cidre, vous y trouverez: bières, fromages, yaourts, beurre, légumes secs, farine, huile, miel, gelées, pâtes... qu'Estelle, gérante de la boutique, vous fera découvrir. Chez Soya Cantine Bio (106, quai de Jemmapes / www.soya-cantine-bio.fr), la cuisine maison est quant à elle 100% végétale et issue de l'agriculture biologique. Salades, houmous, tartare d'algues, tofu, jus de légumes pressés... sont au rendez-vous tout comme la politique qui va avec: des emballages écologiques ou réutilisables, un traitement et une revalorisation des déchets organiques ou encore un système de microfiltration de l'eau afin de limiter les emballages inutiles. Enfin, sur le canal, il convient de ne pas oublier Amorino, en lieu et place de Bensimon, à l'angle de la rue de Lancry. Une boutique hélas identique en tout point aux autres de l'enseigne mais qui, reconnaissons-le, réserve de très savoureuses créations.

Rue du Château-d'Eau, c'est l'arrivée en force de l'équipe des **Résistants** (Florent Piard, Clément Des-





ANA GOMEZ, BALA FRÍA © DR



LE TRANSITOR, JEAN AVEC LA CHEMISE BLEUE, FRED EN T-SHIRT BLANC © DR



LA CURIEUSE CAVE AVEC THIBAUT... ET SES ASSOCIÉS! © DR

Des lieux, des gens Journal du Village Saint-Martin



L'ÉQUIPE DE LA BRASSERIE BELLANGER © DR

Après leur restaurant historique et **L'Avant-Poste** 7, rue de la Fidélité, ce trio gagnant fait bien mieux que résister avec l'ouverture de deux nouveaux établissements. Le Comptoir, 16, rue du Château-d'Eau, accolé au premier restaurant, va proposer une cuisine de bistrot, sur place ou à emporter, avec essentiellement des sandwichs le midi et, le soir, des huîtres, de la charcuterie, pâtés en croûte, terrines... «Une carte moins végétale, mais de la vraie restauration et non un esprit snack », précise

Sans oublier des boissons maison et une importante carte de 350 vins nature ou en biodynamie. Au numéro 29 de la même rue, **L'Épicerie** conserve le même ADN cher à l'équipe: «une agriculture paysanne avec de petits volumes, venant directement des plus de 100 producteurs que nous avons tous visités » ajoute Florent. Fruits et légumes, fromages, charcuterie, viande, produits de la mer, pro-

Florent.

duits secs en vrac et 250 références de vins. « Nous avons également des produits transformés, mais notre sauce tomate est faite sur place.» Enfin et surtout, les produits seront vraiment de saison, pas de culture « poussée » ni de fruits ou légumes « hybrides ». «Ce n'est pas évident, il va falloir simplement expliquer tout ça aux clients » conclut Florent. www.lesresistants.fr / www.lavantposteparis.fr À quelques minutes de là, Sandra Chiche est la ci-

quième « patronne » du lieu. Après quinze ans dans les relations publiques et la communication, elle excelle aujourd'hui dans l'événementiel culinaire et artistique. Toujours motivée, elle vient de reprendre cet espace et de créer **Le Look** (17, rue Martel / @ cafelelook). Un lieu où l'on se sent bien, avec de bonnes ondes, entouré de luminaires et de vaisselle chinés, d'un carrelage des années 50 et des régulières expositions de photos ou illustrations. Pour le reste, du lundi au vendredi, de 10h30 à 15h00 et les



SANDRA CHICHE ET LE LOOK! © DR

jeudis et vendredis de 18h00 à minuit, vous pourrez déguster café, vin bio, bières artisanales, tartes salées, salades, hot-dogs, burgers, soupes, buns, quesadillas... et finir avec une tartelette aux pommes ou un moelleux au chocolat. Du 100% fait maison avec des produits du quartier. À signaler que Le Look se privatise le soir en semaine ou le week-end. À quelques mètres, Soup & Juice vient d'ouvrir dans le 10e (7, rue des Petites-Écuries / www.soup-juice. net) sa cinquième cantine familiale. Soupes, sandwichs, jus de fruits ou légumes frais, milk-shakes et smoothies, salades, bagels... quelques plats chauds de différentes origines (Inde, Asie...), de quoi régaler les particuliers et entreprises du quartier. Un «laboratoire culinaire» avec des produits frais et une conscience écolo: emballages et pailles en amidon végétal, redistribution des invendus, couverts ou cagettes consignés... Très dans la tendance. Autre tendance actuelle, partout dans Paris, l'esprit



bouillon: rapide, économique, convivial et de qualité C'est en face de la gare de l'Est que Bouillon Chartier (5, rue du 8-Mai-1945 / www.bouillon-chartier.com) vient d'ouvrir son troisième établissement de la capitale après son adresse historique de la rue du Faubourg Montmartre (1896) et Montparnasse. Une ambiance inégalée, d'incroyables serveurs en gilet noir et tablier blanc aux pratiques légendaires (les commandes et la note, c'est sur la nappe!), des basiques comme les poireaux vinaigrette, œuf mayonnaise, potage aux légumes ou escargots réjouissants en entrée, des viandes, poissons ou plats canailles autour de 10€, bref, des prix imbattables pour du fait maison sur place... à part les frites! Dans l'esprit brasserie, nous ne pouvons passer outre la **Brasserie Bellanger** (140, rue du Faubourg Poissonnière / www.nouvellegardegroupe.com) qui fait peau neuve après des travaux et avoir annexé un commerce voisin afin d'agrandir la salle et la cuisine désormais sous le regard des clients. La cuisine traditionnelle française des chefs Raphaël Campion et Thibaut Darteyre est toujours là, avec ses classiques: saucisse aveyronnaise et sa purée maison au beurre de baratte ou la hampe de bœuf de Salers avec frites allumettes et béarnaise maison. Enfin, signalons l'arrivée dans l'arrondissement d'un nouveau Monop' (40, rue Lucien-Sampaix). Rien d'exceptionnel, si ce n'est donner un peu de couleur dans cette partie de la rue, surtout depuis le départ de Ikebanart, ses plantes et cours de rempotage. L'enseigne reste présente à sa seconde adresse au 49 de la même rue.



BOUILLON CHARTIER © DR



COMPTOIR DU MARCHÉ SAINT-MARTIN **RESTAURANT**

Venant de Marechiaro, petit port de pêche du quartier Posillipo à Naples, Riccardo Rosiello est maître pizzaiolo, l'un des meilleurs au monde.

En symbiose avec son four Ambrogi, il crée une « pizza napolitaine contemporaine» avec une pâte digeste et des ingrédients, comme le pesto ou le mascarpone, qu'il met en lumière. L'un de ses secrets, une pâte qui repose 3 jours (lévitation, fermentation, maturation) avant la dégustation.

> 33, rue du Château d'Eau - 75010 Paris 33(0)9 50 58 28 et 01 42 41 63 76 comptoirdumarche33@gmail.com Instagram: @comptoirdumarcheparis

JE ME SOUVIENS DU 10^E!

ILS SONT 10, ARTISTES, ARTISANS OU COMMERÇANTS, À TRAVAILLER ET VIVRE DANS NOTRE 10^E ARRONDISSEMENT, FAISANT PARTIE DEPUIS DES DÉCENNIES DE SON HISTOIRE. COMME GEORGES PEREC, «ILS SE SOUVIENNENT» AUJOURD'HUI AVEC NOSTALGIE, HUMOUR, MÉLANCOLIE, AVEC OU SANS REGRET DE CE QU'ILS ONT VU ET CONTINUENT DE VOIR. TOUS ONT UN POINT COMMUN DANS CE 10^E EN PERPÉTUELLE MUTATION : NE VOULOIR LE QUITTER POUR RIEN AU MONDE!

Par Vincent Vidal. Illustrations Jaï Berriri

Peintre, illustrateur, Granger est mondialement connu pour ses pochettes de disques de Jean-Michel Jarre. Il œuvre rue de Lancry.

À l'époque de son arrivée, en 1982, à quelques mètres du canal, Michel Granger est déjà un artiste renommé, auteur d'illustrations pour la presse et les journaux télévisés de TF1, et de deux œuvres qui vont devenir deux pochettes mythiques: Oxygène (1975) et Équinoxe (1978).

MICHEL GRANGER peintre et illustrateur

«En 1982, rue de Lancry, il y avait quelques commerçants mais beaucoup de boutiques à l'abandon, pas de bistro et un seul restau-

rant, Le Gigot Fin, à l'angle de la rue Jean-Poulmarch, où je venais avec Robert Doisneau. Juste en face, une boutique de lingerie, toujours fermée depuis vingt-cinq ans, sans oublier la pharmacie devenue la crêperie Lulu la Nantaise. En face de chez moi, il y avait une boucherie chevaline, inconcevable pour ma femme colombienne. Pour moi, le quartier a commencé à bouger avec l'arrivée du café Prune en 1998

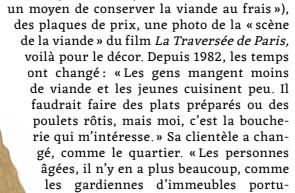
sur le canal Saint-Martin. Pour manger entre copains, nous avions notre table au Bourgogne, chez Maurice. J'y ai mangé un jour sur deux pendant des années.» Infatigable voyageur, artiste engagé, Granger voue une passion pour notre planète qu'il décline régulièrement en peintures et sculptures. Résultat: de nombreux organismes le sollicitent tels l'Unicef, l'Unesco, Amnesty

> International, Reporters Sans Frontières ou la Croix-Rouge. «Je suis souvent en mouvement, comme ce quartier que j'aime tout le temps. Il vit sa vie, c'est un quartier aimable!»

www.granger-michel.com

Boucher et charcutier, Denis a commencé ici en 1982, après son service militaire, avant de racheter le fonds de commerce à son patron.

> Une boucherie datant de 1912 avec sa devanture en fer forgé accompagnée de marbre (« c'était



gaises qui préparaient la gamelle de

leur mari et achetaient beaucoup de viande.» Pourtant, Denis connaît les habitudes et les exigences de sa clientèle jamais déçue: bœuf d'Aquitaine, veau de lait de Corrèze, agneau du Limousin, volailles de Bresse... « À l'époque, en 82, il y avait plus de petits commerces, du linge de maison, une crèmerie et même une boucherie chevaline tenue par Norbert à côté du Réveil du 10°. Mais tout a été racheté et les anciens commerces ont disparu. Sont arrivés les grossistes en

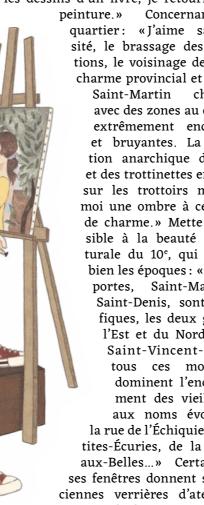
jeans et les boutiques de textile avec les camions qui bouchaient la rue. Eux aussi sont partis et beaucoup de coiffeurs afro se sont installés. Désormais, il y a ces nouveaux commerçants qui font monter le prix des loyers. Parfois, je regrette un peu cette époque, mais ici, aujourd'hui, c'est un nouveau village!»

43, rue du Château-d'Eau 01 42 39 66 40

Journal du Village Saint-Martin

Peintre et illustratrice, Mette aime le 10° et son histoire, du haut de son appartement-atelier qui surplombe l'église Saint-Laurent.

Mette Ivers a illustré de grands textes de la littérature jeunesse, des contes d'Andersen (dont elle partage l'origine danoise) à la comtesse de Ségur. Mette a également mis son talent au service d'autres auteurs classiques: Stendhal, Tchekhov, Mauriac... pour le Cercle du Bibliophile. « J'ai partagé ma vie de travail entre peinture et illustration. Dès que j'avais terminé les dessins d'un livre, je retournais à la



peinture.» Concernant son quartier: «J'aime sa diversité, le brassage des populations, le voisinage de rues au charme provincial et du canal Saint-Martin champêtre avec des zones au contraire extrêmement encombrées et bruyantes. La circulation anarchique des vélos et des trottinettes empiétant sur les trottoirs met pour moi une ombre à ce tableau de charme.» Mette est sensible à la beauté architecturale du 10e, qui marie si bien les époques : « Les deux portes, Saint-Martin et Saint-Denis, sont magnifiques, les deux gares, de l'Est et du Nord, l'église Saint-Vincent-de-Paul, tous ces monuments dominent l'enchevêtrement des vieilles rues aux noms évocateurs: la rue de l'Échiquier, des Petites-Écuries, de la Grangeaux-Belles...» Certaines de

ses fenêtres donnent sur d'anciennes verrières d'atelier qui risquent de disparaître si aboutit

un projet d'hôtel avec restaurant et rooftop, au 108, rue du Faubourg Saint-Denis. « Nous sommes

contre ce projet pharaonique, source de grandes nuisances pour les riverains... Et particulièrement dans l'une des plus vieilles rues de Paris. Il faut préserver certains lieux! »

www.metteivers.fr

«POUR MOI, LE QUARTIER A COMMENCE À BOUGER AVEC L'ARRIVÉE DE PRUNE EN 1998 SUR LE CANAL SAINT-MARTIN. >> MICHEL GRANGER

Tout le monde l'appelle Chadefaux, du nom de l'entreprise qu'il a intégrée en 1985, ou plus simplement Dominique.

«Ceux qui utilisent Heraud, ce sont soit les flics, soit les impôts!» dit Dominique avec humour. Installé rue Taylor en 1921, André Chadefaux vend des peaux de moutons et de chèvres pour les fabricants de chaussures. À son décès, en 1973, son gendre prend sa succession avec Pascal Heraud, le père de Dominique, et se spécialise dans le cuir de vache destiné à l'artisanat. En 1985, Dominique entre dans l'entreprise (« pour quelques jours ») avant d'en prendre la direction en 1998, d'y ajouter la vente d'accessoires et de produits de maroquinerie, et enfin de se spécialiser dans le tannage végétal. «À l'époque, c'était un village avec ses grossistes en jeans et cuirs, un imprimeur, un maroquinier, le garage Ford rue du Château-d'Eau... On se connaissait tous. Tout a fermé, du moins les artisans et entreprises qui se retrouvaient au bistro du coin. Aujourd'hui, c'est la culture du monoproduit : des cavistes et des restaurants proposant bien souvent la même chose. C'est surtout la population qui a changé avec des trentenaires plus individualistes... Ça s'est uniformisé, comme tout Paris, rendant les loyers hors de prix. Mais, heureusement, il y a aussi beaucoup de bon aujourd'hui!» Sur la porte d'entrée: Botzaris 18 61. «C'est le numéro de téléphone de l'époque!» explique Dominique.

18, rue Taylor & www.cuirschadefaux.com

WHE HOGUET

Éventailliste, Anne est à la tête de l'Atelier Hoguet - Musée de l'Éventail qu'elle tente de sauver. Elle vit boulevard de Strasbourg.

HERAUD Peaussier

Depuis le milieu du XIX^e siècle, plusieurs maisons d'éventaillistes se sont succédé à cette adresse. «Aujourd'hui, boulevard de Strasbourg, les salons de coiffure afro ont remplacé les fourreurs et les artisans du cuir que j'ai connus en m'installant ici en 1960. La mutation actuelle, c'est rue du Château-d'Eau et rue du Faubourg Saint-Denis.» Aujourd'hui, Anne se bat contre son bailleur et une possible expul-

sion. Le musée est officiellement fermé depuis 2016, faute de budget pour réaliser les travaux nécessaires à sa mise aux normes. Une partie du salon de style Henri II est pourtant classée. Dans son atelier, Anne réalise des pièces pour l'opéra, le théâtre, le cinéma (le Marie-Antoinette de Sofia Coppola) ou des maisons telles que Louis Vuitton. Elle restaure aussi d'anciennes pièces pour des collectionneurs. « Afin de transmettre, comme moi, quatrième génération Hoguet, un patrimoine ».

2, boulevard de Strasbourg www.annehoguet.fr

LARIE BABEY Photographs

Photographe, ses photos et livres sur le canal Saint-Martin sont aujourd'hui des références. Marie est riveraine du quai de Jemmapes depuis

Depuis 1990, comme photographe, Marie fut embarquée sur le porte-avions Foch puis sur plusieurs bâtiments de la Marine nationale ou avec l'Armée de l'Air au Tadjikistan et en Afghanistan. En 2000, elle passe deux mois aux côtés des Pompiers de Paris, à la caserne de Château-Landon. Le Canal est également l'occasion pour elle d'exercer son talent de photographe auprès des mal-logés du DAL - y ayant installé leurs tentes - ou de photographier (et d'exposer) la vie de ses habitants. «Aujourd'hui, je bouge pour mon travail, mais à l'époque, on traversait peu le canal. Ca change tout d'une rive à l'autre! Je me souviens des voitures garées en épis sur les berges, du canal glauque le soir, sans éclairage. Il y avait également une vie fluviale très importante, jusque dans les années 90, avec des éclusiers et mariniers qui se retrouvaient à L'Ancre de marine (devenu Le Citizen Hôtel), Au Pont Tournant (actuellement Caoua) ou encore Chez Prune, anciennement La Divette de Valmy, un bar-tabac PMU. C'est allé très vite, comme s'il v avait eu une compression du temps. Nous sommes passés de trop peu à trop! Aujourd'hui, en été, toutes ces personnes sous mes fenêtres me font penser à des moineaux sur un fil. Par exemple, pour la fête de la musique, avec mon mari, nous partons trois jours!»

www.marie.babey.free.fr

Historienne, présidente d'honneur d'Histoire & Vies du 10e, Jeannine est, depuis 1987, amoureuse passionnée de notre arrondissement.

AHHINE CHRISTOPHE «Je me suis installée boulevard de la Villette avec mon mari en 1987. Collectionneurs tous les deux, nous chinions régulièrement jusqu'au jour où je suis tombée sur une carte postale du 10e chez un brocanteur. Le déclic. Je me suis mise à les collectionner - Jeannine a plus de 800 cartes sur l'arrondissement - et grâce à Anne-Charlotte Berger, adjointe à la culture de la Mairie du 10^e de l'époque, j'ai pu organiser une exposition lors du centenaire de la mairie en 1996.» Une mairie qui vit se marier ses parents, au cœur de ce Faubourg Saint-Martin où vécurent sa mère, ses tantes et sa grand-mère couturière. À partir de 1995, Jeannine rédige des sujets historiques pour La Gazette du Canal (journal vendu dans le 10e de 1992 à 2003) et en 1999 fonde Histoire & Vies du 10e. Cette société historique qui possède un bureau au sein de la mairie partage ses recherches sur le passé de l'arrondissement et de ses habitants à travers un bulletin, des conférences, des visites guidées, des expositions et un site que Jeannine animera de 2005 à 2020. «Depuis deux ans, j'ai laissé la place aux jeunes. Ça suffisait, j'aurai 90 ans en janvier prochain! Aujourd'hui, ce qui me frappe le plus, c'est l'arrivée de jeunes couples, avec ou sans enfants, qui perpétuent cette entraide bien spécifique à notre arrondissement.»

www.facebook.com/JeannineChr

À 89 ans, Katya, personnage haut en couleur et véritable gavroche, reste fidèle au poste mais ne coiffe désormais que ses habituées.

Ouvert en 1966, c'est le plus ancien salon de coiffure de Paris, avec un décor qui n'a pas changé depuis l'ouverture. Aux curieux qui regardent sa vitrine et s'étonnent, Katya répond qu'elle est vétérinaire (en raison de la présence de ses chats Soliman et Alien) ou antiquaire. «Je suis un vrai titi parisien» nous dit-elle avec un accent à faire pâlir Arletty. Née en 1932 porte de Clignancourt, elle fut élue «Reine des Puces» sur le marché des Antiquaires, a fréquenté Saint-Germain-des-Prés et dansé le be-bop avec Ray Charles. «Pendant trois ans où il a fréquenté l'immeuble pour raisons personnelles, Ray Charles venait se faire coiffer chez moi.» Les fidèles clientes de cet incroyable personnage, «grand cœur, grande gueule », viennent autant pour se faire coiffer que pour causer, de tout, de rien. «Aujourd'hui, je trouve que les commerçants se parlent moins, il n'y a plus de contact. Même si j'ai quelques fidèles qui me saluent, c'est moins convivial. L'individualisme et l'argent, voilà ce qui règne! En plus, il

levard. Alors, je donne à manger aux pigeons, même si c'est interdit.» Lorsqu'elle n'est pas assise devant le salon, Katya est à l'intérieur, parfois lumière éteinte, à attendre de coiffer et papoter... À moins qu'elle ne soit montée chez elle... au-dessus du salon!

32, boulevard de Magenta

ne se passe plus rien sur le bou-

«EN 1982, C'ÉTAIT ENCORE LE 19^E SIÈCLE, UN QUARTIER À L'ABANDON. LES BORDS DU CANAL, ON N'Y METTAIT PAS LES PIEDS. >> MICHEL BRIDENNE Journal du Village Saint-Martin

Les amoureux du 10° ne peuvent ignoi Le Bourgogne, Chez Maurice et Céline, u partie de l'âme du village et de Paname. Les amoureux du 10^e ne peuvent ignorer Le Bourgogne, Chez Maurice et Céline, une

Ce sont les grands-parents de Céline Pierquin, à la tête du restaurant depuis 2003, qui rachètent l'immeuble en 1948. Une pension de famille fondée en 1850: Le Bourgogne. S'y retrouvent, le soir, les résidents et dès 11h30, les ouvriers des billards Seguin, des briquets Dupont ou Léo Malet. Depuis les années 1950, le décor n'a pas vraiment changé: nappes à carreaux, ardoises annonçant des plats variés et faits maison à des prix imbattables, et une ambiance chaleureuse et familiale. En 1975, Maurice (le père de Céline, décédé en 2018) ferme la partie hôtel dont les 39 chambres deviennent des habitations. Durant ces années, Bernardo Bertolucci et Maria Schneider viennent y « casser la croûte » lors du tournage du Dernier Tango à Paris, et le samedi soir Marcel Mouloudii. Catherine Sauvage et Cora Vaucaire y chantent pour les fidèles de l'époque: les photographes Sebastião Salgado et Philippe Salaün ou les deux Michel, Bridenne et Granger. «Ce qui a changé dans le quartier, c'est la concurrence des restaurants mais également la clientèle! Il y a moins d'habitués, ceux qui venaient tous les jours et avaient leur rond de serviette. Récemment, avec le Covid, beaucoup d'habitants sont partis en province et nous avons découvert une nouvelle population qui a surtout l'habitude des livraisons. C'est pour cela que nous avons commencé la vente à emporter. Heureusement, il y a les touristes amoureux du «Vieux Paris» qui aiment la terrasse, les soirs d'été.»

> 26, rue des Vinaigriers www.restaurantlebourgogneparis.fr

Dessinateur de presse et d'humour - les deux de presse et d'humoun ne sont pas incompatibles -, Bridenne réside et dessine à quelques mètres du canal.

Arrivé au magazine Pilote à l'âge de 24 ans, Bridenne dessinera longtemps aussi bien pour VSD que pour L'Écho des Savanes, Télérama ou Lui. Parmi ses albums, Saison des amours (sorti en 1983 puis en 1999 en version pop-up) connaîtra un succès considérable, avec des éditions aux États-Unis, en Turquie, en Chine, au Japon... Membre des Humoristes associés (six

Bridenne expose régulièrement dans de nombreuses manifestations, notamment à Vic-Fezensac (Gers) dont il est citoyen d'honneur depuis 2016. « Je suis arrivé ici le 1er juillet 1982. C'était encore le XIXe siècle, un quartier à l'abandon. Les bords du canal, on n'y mettait pas les pieds. On a du mal à imaginer cela aujourd'hui. Mon espace, c'était les cadres RG, depuis 1936 spécialiste de l'encadrement d'art pour les musées, avec 70 per-

livres cultes dans les années 1980),

sonnes sur quatre plateaux. Tout est parti à la benne! Au fond, il y avait Parison Décors (les actuels locaux de Bensimon) qui faisait de la sérigraphie sur miroirs. Dans la cour, une imprimerie, Maison, un grossiste de peaux pour maroquiniers et le restaurant La Cantine de Quentin qui était occupé par un plombier. Bref, beaucoup d'artisans! Je me souviens également que rue Beaurepaire, il n'y avait pratiquement que des grossistes en tapis en raison des Douanes situées juste à côté. Elles aussi ont fermé... Et puis, boulevard Magenta,

une drôle de boutique qui ne vendait que des ressorts! Il faut bien vivre avec son

S.POURSIN

SINCE 1830

La boutique en ligne pour tous!

WWW.POURSIN.COM

#fabricant #madeinFrance #laiton





SINCE 1828

S. Poursin - 35, rue des Vinaigriers* & Daudé Paris - 49, rue des Vinaigriers, 75010 Paris*

*magasins exclusivement réservés aux professionnels

Journal du Village Saint-Martin

DE LUCIEN-SAMPAIX À CHÂTEAU-D'EAU

NOUS VOUS PROPOSONS DE DÉCOUVRIR. L'UNE EST TOUJOURS PRÉSENTE, LA PLUS PETITE MAISON. DE PARIS, RUE DU CHÂTEAU-D'EAU, L'AUTRE A DISPARU MAIS RESURGIT AUJOURD'HUI DE NOS SOUVENIRS

Par Patrick Marsaud



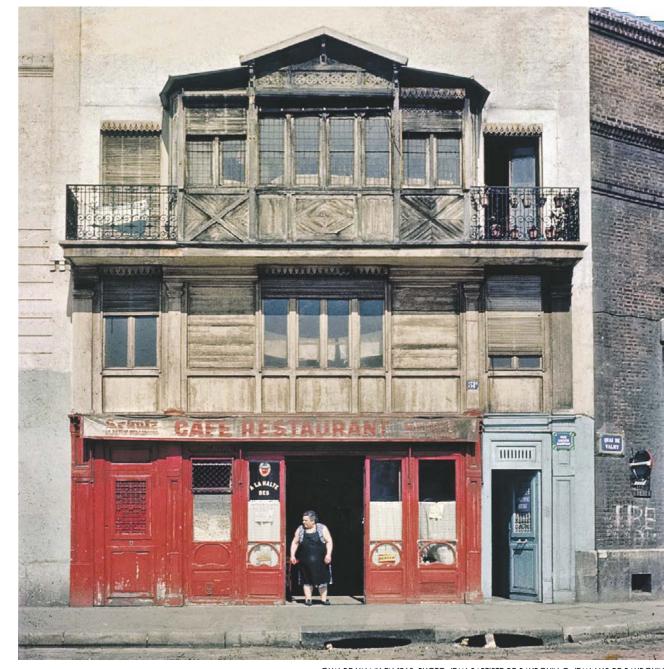
LE 51, RUE LUCIEN-SAMPAIX VERS 1960. PHOTO PIERRE-PAUL DARRIGO © SÉVERINE DARRIGO, PHOTO EXTRAÎTE DE L'OUVRAGE PARIS, BOUTIQUES DU TEMPS PASSÉ (ÉDITIONS PARIGRAMME)

n'existe plus, ou bien indiquez cette adresse comme la vôtre si vous voulez vous débarrasser d'un importun! Ce numéro faisait l'angle avec le quai de Valmy, après que la rue Lucien Sampaix, appelée avant 1946 « rue Albouy » du nom du propriétaire des terrains sur laquelle elle avait été ouverte, ait été prolongée jusqu'au canal Saint-Martin à partir de 1895. Ce prolongement amputa la rue des Récollets de son n° 2, et le quai de Valmy des numéros 99 et 101. Pour les amoureux des chiffres: Le nouvel angle de la rue des Récollets (qui portait auparavant le n° 4) fut également démoli, et remplacé par un

e cherchez pas le numéro 51 en arpentant la rue Lucien-Sampaix, il nouvel immeuble qui se vit attribuer le n° 2. Le pan coupé ainsi créé entre la rue des Récollets et le quai de Valmy fut bâti, et se vit attribuer les n°49 et 51 de la rue Albouy (Lucien-Sampaix). Mais c'est bien le n° 51 qui nous intéresse. Il a été construit vers 1898. Élevé de deux niveaux au-dessus d'un rezde-chaussée, il offrait au regard des Parisiens une façade très particulière qui ressemblait à celle d'un chalet en bois ou d'une isba russe. On aurait pu croire à un trompe-l'œil, tant elle paraissait simplement plaquée sur l'immeuble. Peut-être s'agissait-il d'un élément de décor d'un ancien pavillon de l'Exposition universelle de 1889, récupéré à sa démolition par un brocanteur?



2022 © PHOTO PATRICK MARSAUD



QUAI DE VALMY EN 1965. PHOTO JEAN-BAPTISTE DE BAUDOUIN © JEAN-LUC DE BAUDOUIN PHOTO EXTRAITE DE L'OUVRAGE BELLEVILLE 1965 DE PATRICK MARSAUD (ÉDITIONS MICHEL LAGARDE)

Un café-restaurant occupait le pied de l'immeuble, mitoyens d'autres établissements identiques. Un ancien bar pour mariniers et ouvriers comme il y en avait tant sur le canal, et que Simenon avait décrits en 1955 dans son roman Maigret et le corps sans tête. Mais celui-ci avait pour nom «À la halte des camionneurs», dans les années 1950. Tout un programme. Au deuxième étage, deux petits balcons donnaient sur le canal Saint-Martin et la passerelle des Récollets. Avec la création du jardin Villemin, et surtout ses projets d'extension dans les années 1980, l'immeuble était menacé. Muré en 1985, il fut détruit en 1986 au profit de l'aménagement du jardin.



1916 © CHARLES LANSIAUX



1895 RUE DES RÉCOLLETS

Histoire de lieux

AUTRE LIEU, AUTRE HISTOIRE

En face de la mairie, le numéro 39 de la rue du Château-d'Eau est réputé pour être le plus petit immeuble de Paris. Il a été construit entre les deux murs mitoyens des maisons portant les numéro 37 et 41. Il dépendait d'une propriété assez considérable dont l'entrée était située au numéro 66 de la rue du Faubourg Saint-Martin, sur un terrain en L qui aboutissait dans la rue du Château-d'Eau appelée alors rue Neuve-Saint-Nicolas. La famille propriétaire du passage entre la rue du Château-d'Eau et la rue du Faubourg Saint-Martin aurait résolu ses querelles d'héritage en le bouchant par cette minuscule maison. La façade de l'immeuble n'a pas même 1,50 mètre de largeur pour environ 5 mètres de hauteur, et sa profondeur ne dépasse pas 3 mètres. Son rez-de-chaussée fut longtemps occupé par un cordonnier qui l'habitait, dit-on, depuis les années 1880. Son échoppe, tout étroite qu'elle était, lui suffisait paraît-il pour gagner honorablement son existence. Le premier étage de cette maison exceptionnelle consistait en une chambre de même surface que le rez-de-chaussée, qui communiquait avec les appartements du premier étage du n° 41. Le quotidien Le Gaulois daté du mercredi 6 janvier 1897 expliquait que cette chambre avait été habitée «longtemps » par un bébé (!) et que le berceau l'occupait tout entière. Heureux sont les bébés qui le restent longtemps... Depuis les années 1960, il n'y a plus de cordonnier à cette adresse, et les enseignes commerciales les plus variées s'y succèdent. Depuis environ vingt ans, c'est Momo, la SARL Alva Jeans et la marque Chamacco qui occupe les lieux.











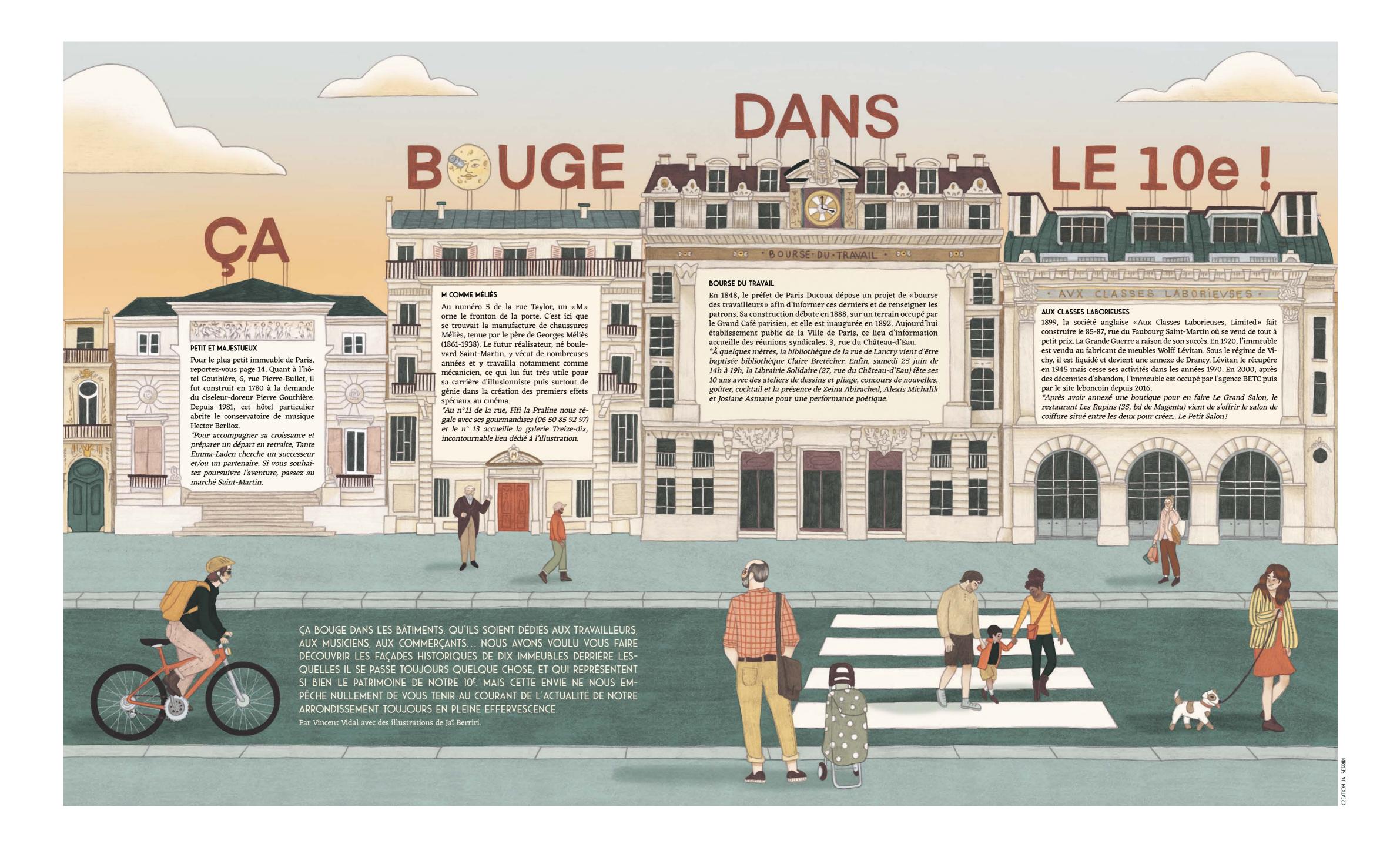
CARTE POSTALE DE 1906

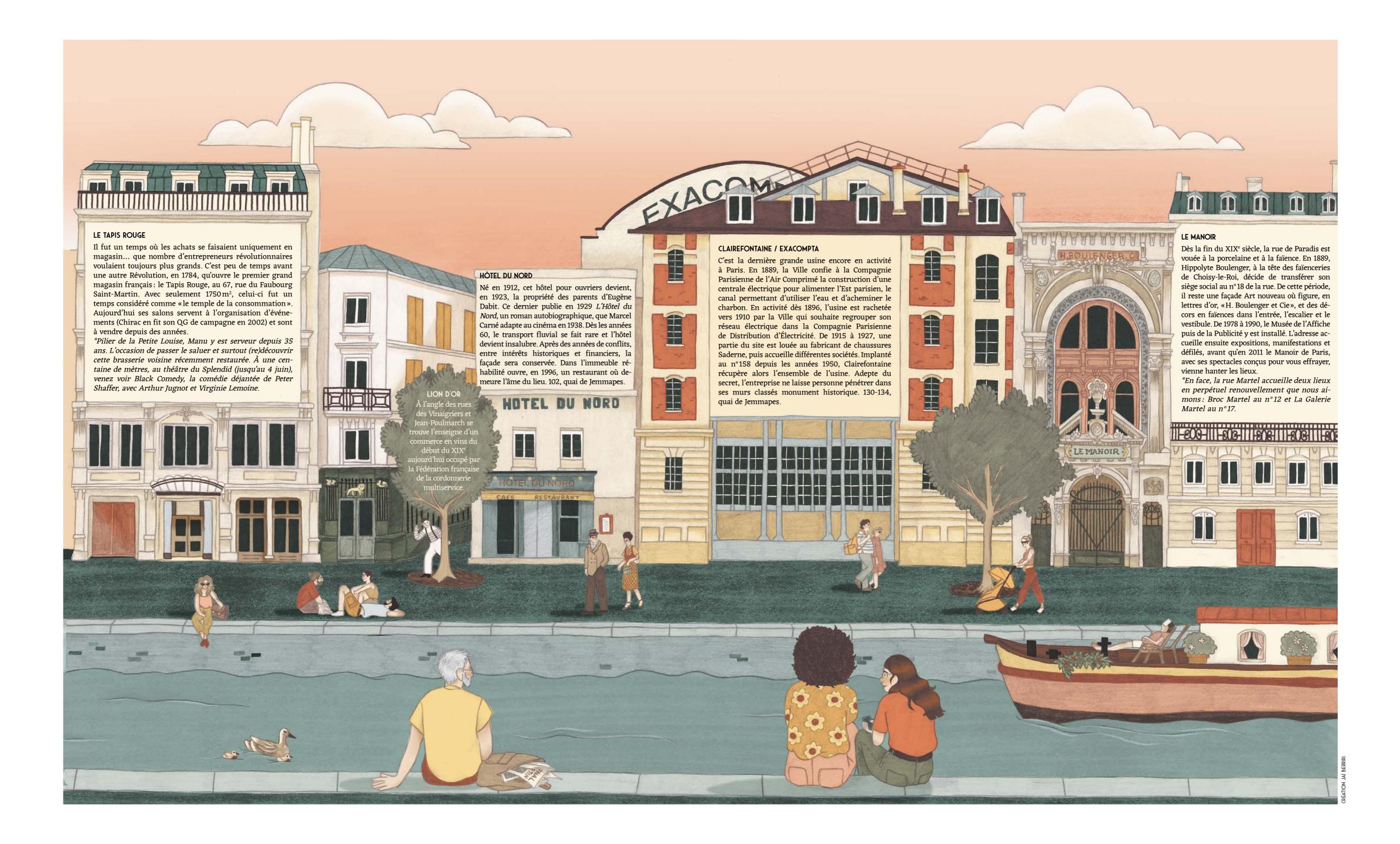
LE ROI DES CORDONNIERS EN 1936



L'ÉCHOPPE EN 1970







Journal du Village Saint-Martin Le grand retour

ÇA RÉNOVE DANS LE 10^E!

DEUX LIEUX, AU CŒUR DU 10^e, VIENNENT DE CONNAÎTRE UN « COUP DE FRAIS ». SI POUR LA BIBLIOTHÈQUE FRANÇOIS VILLON LES TRAVAUX FURENT MOINS TITANESQUES, IL AURA FALLU PLUS DE DEUX ANS POUR TRANSFORMER L'ANCIENNE CASERNE CHÂTEAU-LANDON EN UN LIEU ÉTHIQUE DÉDIÉ À LA MODE. Par Vincent Vidal



SOIRÉE INAUGURALE DE LA CASERNE.

ésaffectée depuis 2005, la caserne Château-Landon (1879), premier bâtiment parisien conçu spécifiquement pour l'usage des pompiers, reprend du service. Formant un triangle au carrefour des rues Philippe-de-Girard et de l'Aqueduc, sa cour centrale dédiée aux manœuvres permettait jadis une dispersion rapide des secours. Depuis, les «hommes du feu» se sont installés quai de Valmy, sur le canal Saint-Martin. Après deux ans et demi de travaux, le bâtiment en pierres est devenu «La Caserne», un espace de 4000 m² désormais dédié à la filière de la mode et du luxe, un incubateur durable et éthique. «La principale mission de La Caserne est d'accompagner des marques déjà écoresponsables ou qui souhaitent le devenir», explique Maeva Bessis, directrice générale du lieu. Les

marques deviennent résidentes, durant trois ans, et disposent d'ateliers de création, d'un studio photo et du Fab Lab permettant de tester la durabilité des produits. «Le critère le plus important pour faire partie des marques retenues est la volonté du créateur de transformer son modèle de production», ajoute Maeva Bessis. L'autre mission de La Caserne est de sensibiliser sur les questions de transition écologique dans ce milieu de la mode généralement peu respectueux de la planète. Pour cela, la plupart des fournisseurs sont basés à Paris et les processus de fabrication privilégient les matériaux durables. Deux salles permettent enfin d'organiser conférences et formations sur les questions environnementales et l'éthique dans la mode. Et pour fédérer l'ensemble, un restaurant 100% végétarien et un bar sur le toit abrité et végé-



LANCRYER

Cette jolie papeterie vous propose une riche sélection de cahiers, carnets, agendas, papiers cadeaux, coloriages, accessoires et objets liés à l'écriture. Pour dessiner, crayonner, noter, gribouiller et préparer vos cadeaux.

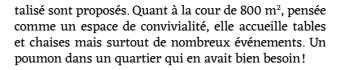
> 34, rue de Lancry, 01 40 03 01 04 - www.lancryer.com Instagram: @lancryer



LA CASERNE... AU DÉBUT DU XX^E SIÈCLE

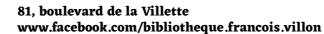


LES DÉBUTS DE LA CASERNE CHÂTEAU-LANDON



12, rue Philippe-de-Girard www.lacaserneparis.com

Autre renaissance, la réouverture de la bibliothèque François Villon, après des mois de travaux et une rénovation complète. Situé au pied du métro Colonel-Fabien, avec sa façade vitrée donnant sur le bâtiment d'Oscar Niemeyer, l'établissement offre une nouvelle installation de ses collections (livres, musique et cinéma pour tous les publics) dans de grands plateaux lumineux et des espaces plus conviviaux. Ajoutez à cela une salle d'animation et une d'informatique. La rénovation a aussi été l'occasion pour l'équipe de 20 personnes de proposer un projet tourné vers l'inclusion sociale, culturelle et numérique. De nouveaux services et animations sont disponibles: ateliers de conversation, ateliers créatifs et numériques, rencontres avec des auteurs, conférences, concerts... Enfin, la bibliothèque François Villon travaille également en partenariat avec des structures du quartier: centres sociaux, associations, librairies, théâtres et établissements scolaires.





LA CASERNE, UN NOUVEAU LIEU DANS LE 10^E.



LA BIBLIOTHÈQUE FRANÇOIS VILLON RETROUVE DES COULEURS



NOUVEAUX MEUBLES ET AGENCEMENTS





FIFI LA PRALINE

Dans sa boutique laboratoire qui hume bon le caramel, Jean-Philippe alias Fifi, façonne ses pralines artisanales à bases d'amandes, noisettes, pistaches ou noix de pécan. Avec son look inimitable (casquette et nœud pap') il conçoit également des truffes, sucettes, mendiants, tartelettes, pâte à tartiner et autres gourmandises chocolatées à base de praliné.

> 06 50 85 92 97 / www.fifilapraline.com Mar/sam : 10h - 19h

PEYNET À CŒUR OUVERT

LE PRINTEMPS FAIT POUSSER LES PÂQUERETTES DANS LES CHEVEUX ET LES AMOUREUX SUR LES BANCS PUBLICS, COMME CEUX QUE PEYNET FIT SE BÉCOTER DANS NOMBRE DE SES DESSINS.

JOANNA JOURNO ET SOPHIE DRUET, PETITE-FILLE DE L'ARTISTE, NOUS PARLENT DE LEUR RENCONTRE, DE LEUR ATTRAIT COMMUN POUR CE DESSINATEUR À L'ORIGINE D'UNE EXPOSITION D'ORIGINAUX À LA GALERIE XIII-X QUI RIME AVEC POÉSIE, HUMOUR ET PAR-DESSUS TOUT AMOUR!



Joanna, comment vous est venue l'idée d'exposer Peynet et comment s'est passée la rencontre avec la famille?

J'ai rencontré Sophie, petite-fille de Raymond Peynet, en janvier via Instagram, suite à un post consacré à Peynet pour souhaiter une bonne année 2022 sur mon compte Un jour une illustration. Après le succès de l'exposition Traits d'humour en février 2022 et la reprise avec Michel Lagarde de la programmation de la galerie XIII-X, je souhaitais de tout cœur démarrer ce beau projet avec une exposition consacrée à Peynet. Ses dessins des années 1950-1960 m'ont toujours beaucoup plu - surtout les dessins publiés dans la collection Perpetua Books dirigée par Ronald Searle! D'ailleurs, j'ai retrouvé une grande partie des dessins exposés dans ces cinq livres. Après ma rencontre avec Sophie Druet, j'ai rencontré Annie Peynet, la fille de Peynet, à Biot. J'y ai découvert l'atelier de Peynet, des affiches, les premières éditions des poupées Peynet. Notre rencontre a été joyeuse, et j'ai été émue de découvrir pour la première fois des dessins originaux de Peynet, de la période à laquelle il dessinait pour *Ici Paris*, le journal *Le* Rire et d'autres... période que je préfère! Enfin, j'ai rencontré Félix, son arrière-petit-fils, qui a merveilleusement mis en couleurs les dessins de celui-ci pour éditer une collection de tirages. Cette exposition fait dialoguer d'une belle façon trois générations, et je trouve cela très enthousiasmant.

Sophie, quel rapport entretenez-vous avec l'œuvre de votre grand-père? L'œuvre de Peynet est-elle toujours aussi vivante à travers le monde (livres, expositions, musées, produits dérivés, etc.)?

Je suis toujours impressionnée par tout ce qu'il a produit, il vraiment touché à tout: dessins de presse, décors de théâtre, publicités, illustrations de livres, porcelaines, étoffes et jusqu'à ses poupées au succès inouï. Aujourd'hui je trouve dommage que tout un pan de son travail (et certainement le plus important) soit un peu tombé dans les oubliettes, même si deux musées lui sont consacrés, le premier à Antibes et le second au Japon. Nous avons choisi avec mon frère Marco de montrer toute cette partie de son œuvre que nous aimons particulièrement, afin de continuer à transmettre cet héritage et à le faire vivre au-delà de le célébration de la Saint-Valentin!

© PEYNET/ ADAGP



© PEYNET/ ADAGP

Quelle serait la meilleur manière pour le faire connaître auprès des nouvelles générations? En quoi cette exposition est-elle exceptionnelle et pourquoi le choix de cette période de son œuvre au début des années 1950?

Joanna Journo: Peynet est le créateur du couple mythique des amoureux, qu'il a mis en situation des centaines de fois, toujours avec humour, poésie, ironie et tendresse. J'ai une préférence pour ses dessins des années 1950. C'est, à mon sens, une des périodes les moins connues du grand public, et celle que je préfère. Cette exposition est une belle occasion de montrer un pan du travail de Peynet, qui a trait au dessin d'humour et au dessin de presse. La meilleure façon de le faire découvrir auprès de la nouvelle génération serait dans une version en couleurs – comme les merveilleux tirages qui sont exposés dans le cadre de l'exposition Peynet à cœur ouvert, avec les belles couleurs de Félix Laurent, son arrière-petit-fils. Associer les amoureux à des histoires contemporaines et actuelles serait aussi une belle façon de faire (re)découvrir Peynet - ses dessins s'y prêteraient parfaitement, avec un léger et délicieux décalage avec les modes de communication de la génération actuelle!

Sophie Druet : Je trouve que l'exposition à la galerie XIII-X est une belle démonstration de ce que nous aimerions montrer à l'avenir du travail de notre grandpère, mais que je pense que Joanna est la mieux placée pour répondre à cette question... J'en profite d'ailleurs

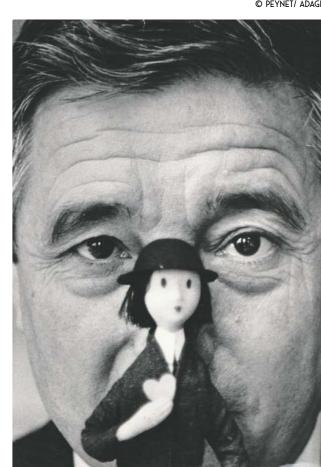
pour la remercier chaleureusement, ce coup de jeune est très enthousiasmant, ainsi que Michel Lagarde qui nous fait l'honneur d'accueillir les amoureux. J'aime particulièrement son trait, que je trouve résolument très moderne dans les dessins de presse des années 1950, ainsi que son sens du détail. Il y a une fantaisie et une légèreté particulières et puis aussi cette fausse naïveté qui lui a permis de glisser des seins et des fesses sans que personne ne s'en offusque, alors que ses dessins étaient publiés dans une presse très populaire.

L'œuvre de Peynet est-elle toujours rééditée en France et à l'étranger, et y a-t-il des projets dans ce sens?

Sophie Druet: Peynet est toujours très présent au Japon, il symbolise assez bien ce que les Japonais aiment de la France: la mode, Paris, le côté romantique et artistique. Plusieurs projets de livres sont à l'étude et peut-être aussi un café Peynet au Japon et à Paris mais là il est encore beaucoup trop tôt pour en parler!

Joanna, quelle est la ligne éditoriale de votre jeune maison d'édition et quels sont vos projets d'expositions avec la galerie XIII-X ?

J'ai créé ma maison d'édition en avril 2022. Mes prochaines expositions avec la galerie XIII-X et Michel Lagarde mettront à l'honneur le patrimoine de l'illustration et les jeunes talents. J'ai à cœur de faire décou-



PEYNET © [

24 ______ Le grand entretien

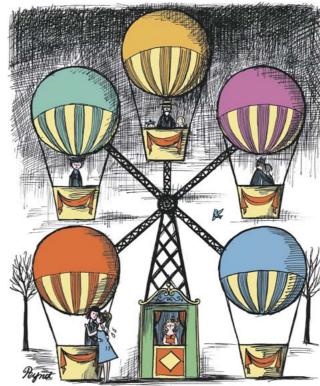
vrir et d'éditer des images qui créeront des émotions, des pensées joyeuses et éphémères à chaque coup d'œil. Et j'ai la chance de travailler avec des artistes aussi talentueux que passionnants! Une exposition sera d'ailleurs consacrée à ma collection de tirages en septembre 2022... À suivre!

Joanna, à quel prix peut-on s'offrir une œuvre de Peynet (print et originaux) ?

Les dessins originaux de Peynet sont mis en vente entre 650 et 1800 euros. Les 14 tirages sont proposés entre 60 et 100 euros, chaque tirage étant limité à 30 exemplaires. Les tirages seront en vente à la galerie pendant toute la durée de l'exposition et après, dans l'espace boutique, et sur le site internet: www.unjouruneillustration.com

Du 11 mai au 11 juin à la galerie XIII-X, 13, rue Taylor, 75010 Paris @galeriemichellagarde @peynetdessinateur @unjour.uneillustration





© PEYNET/ ADAGP



Der Tante-Emma-Laden Epicerie, Gourmandises & Traditions d'Allemagne depuis 2001 LEBERSHIFEL Tante Emma Delikatessen Konditorei Konditorei Werste Wein Broti Bro

Tante Emma est depuis toujours partout en Allemagne... et elle est aussi depuis 20 ans à Paris, dans le 10^{ème}...

Depuis 20 ans, Tante Emma-Laden, c'est toujours la reprise de vos consignes (plastique et verre), la vente en ligne sur www.tante-emma.fr

Le plus grand choix de produits 100% germaniques de France et surtout plus de 150 bières différentes et plus 20 bières sans alcool disponibles en stock.

TANTE EMMA-LADEN

MARCHÉ SAINT-MARTIN 31-33, rue du Château d'Eau 01 42 46 51 17

info@tante-emma-laden.fr www.tante-emma-laden.fr

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

26 ______ Belles plan

MAI, LE MOIS DE TOUTES LES PLANTATIONS

AVEC L'ARRIVÉE (ENFIN !) DES BEAUX JOURS, ON SE PREND À RÊVER DE VERDURE ET DE PLANTES À NOS FENÊTRES. PARFOIS, ET MÊME SOUVENT, LES JARDINIÈRES FONT GRISE MINE APRÈS L'HIVER : LAVANDES RABOUGRIES, GÉRANIUMS ABÎMÉS PAR LE GEL, PLANTES MORTES... POURTANT, LE SUCCÈS DE BELLES JARDINIÈRES DURABLES ET FLEURIES NE TIENT QU'AU RESPECT DE QUELQUES PRÉCAUTIONS.

Illustrations Brice Postma Uzel. Texte: Paul Koslow / Horticus, 22, rue Yves Toudic - Instagram: horticusparis



Tout d'abord, ne choisissez que des plantes adaptées à l'orientation de votre fenêtre. Inutile de s'acharner à faire pousser de la lavande s'il n'y a pas de soleil (nord et est) ou des fougères si la fenêtre donne plein sud. Cela ne marchera pas. Le plus simple est de demander conseil à son point de vente et de faire quelques recherches sur le Net. Grosso modo, les plantes se répartissent en trois catégories: ombre, mi-ombre/mi-soleil et soleil. Mais le choix est immense, donc le plus simple est de fonctionner au coup de cœur: couleur des fleurs, forme des feuilles, qualité du feuillage (caduc ou persistant), fréquence d'arrosage... Important: les plantes sont vivaces (repartent chaque année) ou annuelles (ne durent qu'une saison). Pour des jardinières «durables», autant choisir des vivaces. Pour sortir des sentiers battus et arrêter de dormir dans le même lit, oubliez les dipladénias, faux géraniums et autres pétunias retombants. Allez voir du côté des sedums (plantes pour les nuls!) ou bien tentez les cosmos, bleuets, bidens, cléomes, sauges, diosma, lithodora, mina lobata, grands asters d'automne, scabieuses, astrances, nigelles de Damas... Du côté des aromatiques, on trouve des variétés originales de basilic: du pourpre, du grand vert pour le pesto, du thaï... Ne sortez pas votre basilic avant mai-juin (il ne supporte pas les nuits froides) et évitez aussi le plein soleil. Associez-le à d'autres herbes: aneth, ail des ours ou tulbaghia, coriandre vietnamienne, menthe poivrée, pérille.

Ensuite, il faut absolument utiliser un terreau adapté: généralement de la terre de bruyère pour les plantes d'ombre (dites « acidophiles », détestant le calcaire) comme les hortensias, fougères, heuchères, érables et camélias, et du terreau ou de la terre végétale pour les autres plantes. Ne surtout pas prendre de terreau premier prix, ce serait comme donner des croquettes périmées à son chat! L'un des meilleurs sur le marché est le terreau de la marque Vépluche, garanti sans tourbe et enrichi

en compost. On peut y adjoindre de la fibre de coco. Billes ou pas billes d'argile? Pour une jardinière, c'est à mon avis inutile. Le volume de terre n'est déjà pas très important, autant ne pas le réduire par une couche de billes. Une fois la plantation faite, ne pas oublier de couvrir la terre par un paillage de copeaux de bois. Dans les jardinières existantes, amendez le terreau avec du compost ou du terreau neuf et de l'engrais organique.

Enfin, il vous reste à choisir le contenant. Pot ou jardinière? Une jardinière n'accepte que des « petites » plantes ou fleurs, ne requérant pas trop de profondeur de terre. N'espérez pas y loger un olivier... Une jardinière en plastique recyclé de 50 cm avec support métal coûte une vingtaine d'euros et demande environ 10 litres de terreau. Il existe des modèles plus longs et volumineux, de 21 cm de haut, qui peuvent être suffisants pour des plants de tomates ou des petits arbustes. Quelques marques proposent des jardinières en métal, forcément plus esthétiques, forcément plus chères. C'est une fausse bonne idée. Le métal rouille au contact de la terre humide et il est un conducteur thermique: très froid l'hiver et très chaud l'été, tout ce que les plantes détestent.

Le dernier critère de réussite, c'est... l'eau. Merci du conseil, me direz-vous? Il faut pourtant se préparer à devoir arroser, ce qui peut devenir une corvée si l'on a beaucoup de pots et jardinières. Mais ne pas le faire, c'est perdre irrémédiablement le travail et l'investissement réalisés. En été, il faut arroser TOUS les jours, en particulier en juillet et en août si la canicule est là. Oubliez les bouteilles renversées! Votre jardinière en consommera une par jour. Renoncer aux vacances? Non. Il faut simplement démarrer dès juin une vaste campagne de séduction auprès d'amis, de voisins malchanceux ou de cousins de province en recherche de logement qui voudront bien arroser à votre place. Bonne chance!



NOTRE PLUS GRAND RÊVE EST DE RÉALISER LES VÔTRES

PARIS IMMOBILIER Quartier Mairie du 10° 100, rue du Faubourg Saint-Martin

> Ventes: 01 48 03 94 44 agence10@parisimmobilier.fr Gestion locative: 01 48 03 94 47 gestion@parisimmobilier.fr

> > www.parisimmobilier.fr

UBLICITÉ: CRÉATION JAI BERRIRI.

PROFESSION GALERISTE

LE JOURNAL DU VILLAGE SAINT-MARTIN S'EST TOUJOURS INTÉRESSÉ AUX GALERISTES IMPLANTÉS DANS L'ARRONDISSEMENT ET LA PHOTOGRAPHIE N'Y ÉCHAPPE PAS. POUR CE DERNIER NUMÉRO, NOUS AVONS TENU À LEUR RENDRE HOMMAGE. Par Vincent Vidal



CHICAGO - LOOP 5, 1958, PAR RAY K. METZKER

LES DOUCHES, LA GALERIE

Nous avions consacré le long entretien de notre précédent numéro au travail de galeriste de Françoise Morin, à la tête de Les Douches la Galerie. Depuis 2006, elle défend une photographie historique et contemporaine, avec une attention particulière pour la photographie documentaire, les expérimentations formelles et les propositions artistiques actuelles. Représentante exclusive en France de Berenice Abbott, Arlene Gottfried, Ernst Haas et Vivian Maier, Françoise accompagne également des artistes vivants en France et à l'étranger.

Son actualité: Ray K. Metzker. Sculpteur de lumière. Pour sa troisième exposition personnelle, Les Douches la Galerie expose de nouvelles œuvres de cet artiste, de son travail de fin d'études en 1957/58 à Chicago à la série City Whispers au début des années 80. Jusqu'au 23 juillet.

Thomas Boivin. Fragments. Pour cette première exposition, Thomas Boivin, raconte ses explorations des rues familières du nord-est parisien (Belleville, Ménilmontant...) et témoigne de son habilité à surprendre dans la lumière les tableaux du quotidien. Jusqu'au 23 juillet.

Les Douches la Galerie - 5, rue Legouvé - www.lesdoucheslagalerie.com



DEVANTURE. BELLEVILLE. 2019. PAR THOMAS BOIVIN



FRANCOISE MORIN



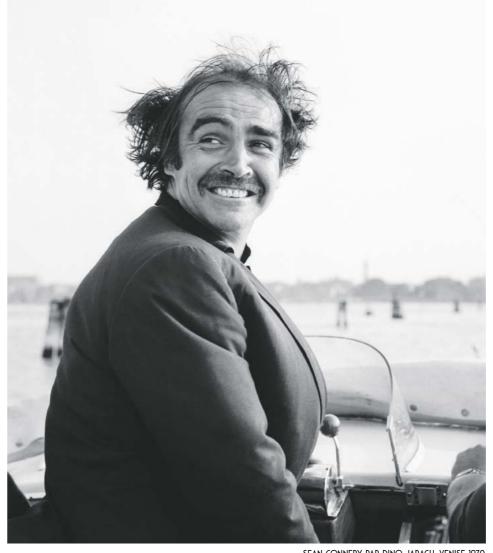
CRUSH & PULL WITH ROLLBACK & PENLIGHT (YMC), ELLEN CAREY, 2021.



Non loin de là, Miranda Salt, Franco-Australienne installée dans le 10e depuis 1995, a ouvert en 2018 sa propre galerie après avoir travaillé chez Magnum Photos et dans de nombreuses galeries. Elle y présente principalement des photographes étrangers, le plus souvent reconnus dans leurs pays, mais peu ou pas exposés en France ainsi qu'une sélection de livres.

Son actualité: Ellen Carey. Que la lumière soit: les cygnes noirs d'Ellen Carey se propose comme un voyage visuel à travers deux siècles de pratique photographique, le photogramme, la couleur et le Polaroid. Seconde exposition personnelle de l'artiste à la Galerie Miranda, Ellen Carey (née 1952, aux États-Unis) présente aujourd'hui ses dernières œuvres.

Galerie Miranda, 21, rue du Château d'Eau - www.galeriemiranda.com



SEAN CONNERY PAR DINO JARACH, VENISE 1970.

L'ATELIER/GALERIE TAYLOR

Photographe lui-même, José Nicolas a ouvert - avec Jean Vinégla, entrepreneur et collectionneur - cet espace en 2019 particulièrement ouvert aux collectionneurs. Lieu atypique, L'Atelier/Galerie propose un vaste catalogue de tirages d'époque, numérotés et signés, de l'après-guerre à nos jours, et présente régulièrement des expositions de photographes reconnus et d'auteurs émergents.

Son actualité: En perpétuelle évolution, le lieu propose de nombreuses œuvres (de Willy Ronis à Pierre Boulat) à découvrir avec bonheur et sans modération. Vous pouvez voir actuellement celles du photographe vénitien Dino Jarach qui a su accrocher les expressions de nombreuses stars, de Cocteau à Hemingway en passant par Bardot.

L'Atelier/Galerie Taylor, 7, rue Taylor - www.atelier-galerie-taylor.fr



JOSÉ NICOLAS ENTOURÉ DE SANDRA JABALERA ET NATHALIE SICLIS

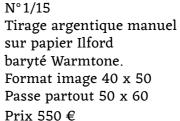
ATELIER/GALERIE TAYLOR

Showroom photographique au catalogue singulier

«Maurice Bonnel avait un œil, et son œil était malicieux. Il guettait le détail que personne n'avait remarqué, et captait l'humour d'une situation ou d'une enseigne. Rien ne devait lui faire plus plaisir que de trouver la plaque d'un docteur Carabin ou celle d'un chirurgien-dentiste nommé Boucherie, d'associer celle de la clinique du Dragon à une triperie mitoyenne, de photographier une charcuterie située à côté d'un café nommé «Aux Assassins», des clochards sur les marches du Ministère des Finances, ou deux affiches de film: l'une pour Comment réussir en amour, l'autre pour Landru.» Patrick Marsaud

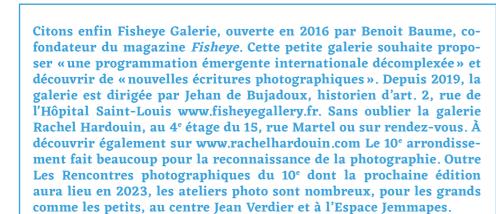
> 7, rue Taylor, 75010 Paris mardi au vendredi: 14h30-19h Samedi: 11h-19h

+33 6 61 31 24 48 contact@galerie-taylor.fr





Atelier/Galerie Taylor





MAURICE BONNEL, PARIS 1950-1965. AU VIEUX BOUGNAT, 114 RUE DE SÈVRES, 1950

La rédaction du *JVSM*



Irwin Mur Illustrateur



Paul Koslow Chroniqueur

Jaï Berriri

Illustratrice



Michel Lagarde Éditeur, Directeur artistique



Vincent Vidal Rédacteur en chef

Anaïs Lefebvre Illustratrice



Jean Vidal Correcteur, rédacteur



Patrick Marsaud Chroniqueur





Mandray, Caroline Aufort & Kiki)

Depuis novembre 2017, 10 000 exemplaires du Journal du Village Saint-Martin sont distribués régulièrement et gratuitement dans les com-Illustrateur merces, restaurants, bars et lieux de culture de l'arrondissement. Ce journal, que Graphistes vous attendiez de plus en plus nombreux, n'a pu continuer que grâce à la volonté d'une équipe, d'un éditeur et à nos annonceurs fidèles qui nous ont permis de continuer à paraître sans aucune aide publique. Nous avons lutté pour conserver la qualité du papier, faire travailler des illustrateurs, des photographes, des rédacteurs dans des conditions professionnelles. Notre volonté reste intacte mais nos moyens d'existence sont de plus en plus limités. Le coût important de la distribution, celui du papier, de l'imprimerie, de la création avec des vrais pros, des graphistes, des rédacteurs, un correcteur, des illustrateurs, un journaliste, des photographes est celui de la qualité. Après avoir sollicité pour la première fois nos lecteurs en pleine pandémie pour sortir le numéro 11, nous sommes contraints de faire une nouvelle cagnotte afin d'équilibrer ce numéro 12 dans l'espoir de rebondir à la rentrée avec de nouvelles idées et une nouvelle formule. Il n'y a pas de minimum, partant du principe que «les petits ruisseaux font les grandes rivières», toute contribution sera la bienvenue. D'avance merci!

MERCI À TOUS!

CAGNOTTE PAR LYDIA OU CB: HTTP://LYDIA-APP.COM/COLLECT/45517-AIDEZ-LE-JOURNAL-DU-VILLAGE-SAINT-MARTIN/FR

Marques institutionnelles ou établissements du 10^e qui distribuent gratuitement le journal, vous pouvez aussi nous aider si vous voulez que l'aventure continue car nous ne pouvons espérer exister sans vous. La cagnotte Lydia reste ouverte tout l'été!

> Contact Vincent Vidal: vividal@noos.fr / 06 61 33 15 62 Retrouvez-nous également sur notre site: www.lejournalduvillagesaintmartin.fr ou sur instagram: @journalvillagesaintmartinet / @vincentvidaljournaliste



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 cher aux Mousquetaires de l'alimentaire! Livraison à domicile possible.

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

DU VILLAGE SAINT-MARTIN

Du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 01 81 80 16 16



