

LA GAZETTE

du Village Saint-Martin

NUMÉRO
01

Le Meilleur
du 10^e

OCT/NOV
2022

L'invitée du numéro

La comédienne Rebecca Marder partage ses coups de cœur et ses bonnes adresses.

Histoire

En mai 1822 était posée la première pierre du canal Saint-Martin. Retour sur 200 ans d'histoire.

Ça bouge!

Ça bouge dans le 10^e. L'actualité de notre arrondissement, toujours en pleine effervescence.



FIFI La PRALINE
Paris

CHOCOLAT

Avis aux gourmands et gourmandes, dans sa boutique laboratoire qui hume bon le caramel et le chocolat, Jean-Philippe alias FIFI façonne avec joie et bonne humeur ses pralines artisanales à base d'amandes, noisettes, pistaches, noix de macadamia et noix de pécan (entre autres).



Et pour pousser plus loin la gourmandise, il conçoit aussi des truffes, pâtes à tartiner, rochers, mendiants, orangettes et autres douces gourmandises chocolatées à base de praliné. Courez-y!

FIFI LA PRALINE
11, rue Taylor
06 50 85 92 97 / www.fifi.la.praline.com
Mar/sam: 11h00 - 19h00



VENTE - LOCATION - GESTION LOCATIVE

STÉPHANE PLAZA IMMOBILIER PARIS 10
VILLAGE SAINT - MARTIN

46, rue du Château d'Eau 75010 Paris

01 88 40 22 08

paris10villagesaintmartin@stephaneplazaimmobilier.com

Lundi - vendredi : 10h - 19h Samedi : 10h - 18h

STÉPHANE PLAZA IMMOBILIER PARIS 11
PARMENTIER

21, rue des Trois-Bornes 75011 Paris

01 81 70 14 70

paris10villagesaintmartin@stephaneplazaimmobilier.com

Lundi - vendredi : 10h - 19h Samedi : 10h - 18h

stéphane
plaza
immobilier



Publicité, illustration Irwin Mur.

L'édito

Par Michel Lagarde & Vincent Vidal.

Vous avez aimé le *Journal du Village Saint Martin*? Vous allez adorer la *Gazette* du même nom! Une nouvelle formule sur laquelle nous avons travaillé tout cet été. Avec la même équipe et des illustrateurs que vous aurez plaisir à retrouver ou découvrir. Une périodicité renforcée à 5 ou 6 numéros par an disponibles chez vos commerçants préférés et dans tous les lieux de culture du 10^e qui voudront bien nous faire une petite place. À chaque numéro, un invité de marque ayant un lien fort avec notre arrondissement. Rebecca Marder inaugure cette nouvelle ère. Pensionnaire de la Comédie-Française, elle est une des étoiles montantes du cinéma français et incarne admirablement la jeunesse de Simone Veil, actuellement sur tous les grands écrans. Nous donnons toujours la part belle aux commerçants – aux nouveaux venus mais aussi aux in-

contournables – et à tous les lieux qui font briller le 10^e au-delà de ses frontières. Aujourd'hui le canal Saint-Martin, dont la première pierre fut posée il y a deux cents ans. Nous vous retrouverons début décembre pour notre numéro 2, juste avant les fêtes. Si vous voulez nous soutenir et nous permettre de continuer l'aventure, rendez-vous en page 14. Bonne lecture.

L'équipe de La Gazette

Éditeur et directeur artistique: Michel Lagarde / Rédacteur en chef: Vincent Vidal / Secrétariat de rédaction et corrections: Jean Vidal / Chronique: Jeannine Christophe / Illustrations: Séverine Assous, Jaï Berriri, Hifumiyo, Charlotte Molas, Irwin Mur, Judith Prigent, Clément Soulmagnon / Réalisation graphique: Elodie Mandray 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.lejournalduvillage-saintmartin.fr / 13, rue Bouchardon, 75010 Paris /

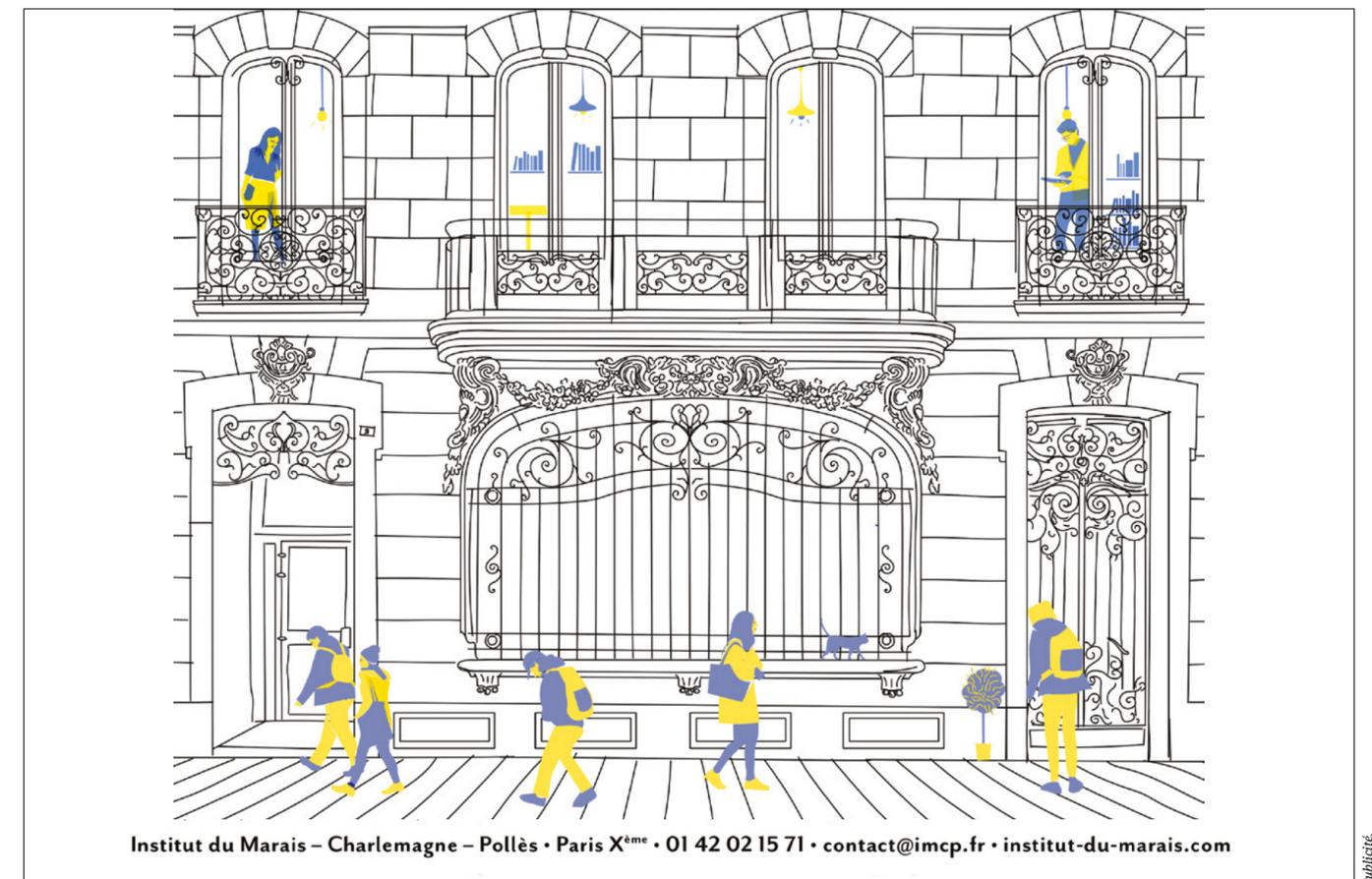
L'invitée du numéro

Rebecca Marder



© Emmanuelle Jacobson-Roques

Rebecca Marder, à l'affiche de *Simone, le voyage du siècle*, partage ses coups de cœur et ses bonnes adresses dans le 10^e arrondissement.



Institut du Marais – Charlemagne – Pollès • Paris X^{ème} • 01 42 02 15 71 • contact@imcp.fr • institut-du-marais.com

Publicité.

Bien manger, mieux boire et découvrir!

La plupart de nos 10 commerçants sont des petits nouveaux dans le 10^e. Mais désormais nous avons aussi envie de parler de ceux qui, depuis longtemps, font la richesse de l'arrondissement.

Par Vincent Vidal

1. Wanted Café

70, rue du Faubourg Saint-Martin,
www.facebook.com/wantedcafeofficiel/

L'enseigne est née - en 2018 à Bordeaux - de la volonté des fondateurs Christian, Luc et Jérémie de créer «un café/restaurant/bar cool, chaleureux et inclusif» avec du lien social. Le principe: des consommations «suspendues» (vous payez par avance 1 ou 5 € pour un café ou un plat au profit d'une personne dans le besoin). Avec votre carte de fidélité, au 10^e repas un plat suspendu sera offert. Si chez Wanted Café la solidarité est essentielle (la Wanted Community, c'est 1 million de membres sur Facebook) n'oubliez pas pour autant venir ailleurs que dans un très bon restaurant avec des produits frais et travaillés: marinade de thon, gnocchi maison à la crème de truffe, mi-cuit de saumon avec brocolis et citron confit, légumes du moment rôtis au miel... Déjeuner et dîner 7/7, brunch le week-end, bar & cocktails le soir.



Wanted Café avec Jérémie à gauche et Christian à droite.

2. Les Panacées

34, rue d'Hauteville, www.lespanacees.com



Les Panacées: Sigrid Plaine et Patience Guisset (à gauche).

Associées depuis 2019, Sigrid Plaine et Patience Guisset ont une vision claire et naturelle des produits pour le corps: «Nous travaillons en harmonie pour proposer une nouvelle façon de prendre soin de soi au quotidien dans le respect de l'environnement et de la santé de leurs utilisateurs». Leurs produits (savons, shampoings, baumes hydratants) sont solides, vegan, fabriqués à partir de composants naturels dont des huiles essentielles bio françaises et des parfums venant de Grasse. Idem pour la nouveauté 2022, une huile végétale nourrissante pour corps et cheveux. Pour Les Panacées, l'éthique ne doit pas faire oublier la notion de plaisir et de bien-être afin de vivre une expérience sensorielle et aromatique unique. Pour vous en convaincre, la marque vous propose, pour la fin d'année, un coffret découverte qui rassemblera un produit de chaque gamme.

3. Caves Bardou

124, rue du Faubourg Saint-Denis,
www.cavesbardou.com

Arnaud Bardou est de la quatrième génération à perpétuer «le mieux boire et le manger». Lorsque Henri-Émile Bardou s'installe en 1907 à l'angle des rues du Faubourg Saint-Denis et de Strasbourg (aujourd'hui 8-Mai-1945), il est à la fois épicier et caviste. En 2005, Arnaud reprend les rênes de l'entreprise, à quelques mètres de l'adresse historique, et ne se consacre plus qu'à la cave. Pourtant, depuis 5 ans, un rayon épicerie fine refait surface «uniquement avec des produits de qualité». Reste que ce qui fait sa réputation demeure ses 2 500 références de vins et spiritueux. Des crus de petits producteurs et grands domaines, en bio, nature ou conventionnels. Rare, Arnaud propose environ 300 références à moins de 10€ et certains vins, de grande qualité, à moins de 5€. «Le vin doit rester un plaisir pour tous et toutes les bourses». Pour vous en convaincre, il organise régulièrement des dégustations!



Arnaud Bardou.

4. L'Agence

36, rue des Vinaigriers, @lagencebar



L'Agence: Émeraude, Iris, Julien et George.

Tout d'abord un entrepôt, puis une agence de pub entre 1998 et 2010 et enfin un premier bar en 2014. Aujourd'hui, après avoir traversé 3 ans de crises et de travaux de copropriété, l'Agence renaît. A sa tête, Julien et George ainsi que l'équipe qui a œuvré pour remettre sur pied ce lieu à la devanture bleu cobalt et à la déco 100% récup. «Que des objets ayant une histoire, une guitare, ma propre moto, c'est comme à la maison, à la bonne franquette» confirme Julien. Une lumière chaleureuse éclaire la salle, le long bar et la grande cave à vin située au fond, on s'y sent bien... L'Agence propose (18h00 à 02h00) des planches de charcuterie et de fromages, des tartines avec pâte, rillettes, anchois et le dimanche (dès 11h00) des fruits de mer. La carte des vins (dont beaucoup de nature) est riche mais coulent également dans nos verres bières et whisky haut de gamme.

Publicité, illustration: Charlotte Moïas

Publicité.

5. GAYA

93, quai de Valmy, <https://gaya.bike/>



La team GAYA au grand complet.

«Le vélo électrique connecté qui s'engage à vous simplifier la ville», c'est l'idée d'Amélie Guichenev et Jacques Bonneville, ingénieur et expert de la mobilité. Quant à Amélie, devenue maman pendant la pandémie, elle souhaite contribuer à améliorer la ville dans laquelle son fils va grandir et se simplifier le quotidien. Pour y parvenir, ils ont conçu GAYA, un vélo se déclinant en deux longueurs, avec plusieurs configurations possibles, pouvant accueillir jusqu'à un adulte et trois enfants. Autre innovation avec ce vélo *made in France*, la première batterie amovible réparable fabriquée à Bordeaux. Enfin, géolocalisable avec un système de verrouillage à distance et une alarme sonore, les vols sont réduits. Il ne vous reste plus qu'à regarder l'appli pour connaître les économies de CO₂ réalisées! Outre la présentation et l'entretien, venez tester les deux modèles en profitant des pistes cyclables du canal.

6. The Place To

129, rue du Faubourg Saint-Martin, www.theplaceto.paris

Créé par Valérie et Benoit Kistler, juste en face de la gare de l'Est, ce lieu respire le bon vivre et le calme, loin de l'agitation ferroviaire. Avec ses murs de briques, sa déco soignée, ses canapés confortables et sa grande terrasse, The Place To est un lieu de vie façon coffee-shop. Cette saison, le chef Julien Combe propose à la carte un ceviche de thon frais, un effiloché d'agneau sucré-salé au miel, des Bun Bao fondants et un incontournable burger en version simple, double et même veggie. La grande table de la salle permet de se retrouver entre amis autour de tapas à partager et de nombreux cocktails maison. Enfin, pour les amateurs, The Place To a élaboré sa propre recette de bière, réalisée par une micro-brasserie parisienne, à découvrir mais à consommer, quand même, avec modération. 7/7 de 8h à 00h00. Restauration de 11h30 à 22h30.



Valérie et Benoit Kistler, fondateurs de The Place To.

7. Schmid Traiteur

76, boulevard de Strasbourg, www.schmid-traiteur.com

Nouveau Schmid? Non. En revanche, Samuel Marchand vient tout juste d'en prendre la direction. Une histoire de famille et d'amitié commencée en 1900 lorsque Robert Schmid, originaire de Schaffhouse, en Suisse alémanique, débarque à Paris. Après avoir débuté avec une simple charcuterie, il crée en 1904 Schmid Traiteur, un concept de vente de produits alsaciens. En 1920, une grande première pour la vente de ce type de spécialités, Schmid s'installe boulevard de Strasbourg. Depuis, la maison propose toujours ses délicieuses créations et les meilleurs produits venant d'artisans éco-responsables et respectueux des pratiques d'élevage. Charcuterie, vins, bières, fromages, moutarde au riesling, gâteaux et biscuits de Noël, strudel, flammekueche, quiche lorraine et, évidemment, une sublime choucroute garnie. De quoi vous ouvrir l'appétit, sur le pouce ou à emporter.



À la tête de Schmid Traiteur: Samuel Marchand.

8. NOORI

20, rue du Faubourg Saint-Martin, [@noori.streetfood](https://noori.streetfood)

Inconditionnel de la pop et food culture japonaise, Axel Muller propose un produit novateur: le tacosushi. Un taco japonais (se dégustant à la main) élaboré à partir d'une algue nori croustillante, garnie de riz et d'une recette inspirée de la culture nipponne à base de poisson cru ou braisé, viande ou légume. 7 recettes différentes proposées dans un lieu atypique. En effet, Axel (et l'architecte Pablo Goury) ont recréé l'aspect d'une ruelle de Tokyo et l'esprit d'un Izakaya, bistrot de rue japonais. Le sol est en bitume, les tacosushi sont confectionnés dans une fausse échoppe en échafaudage et les murs en vieilles pierres accueillent néons colorés et objets chinés dans des brocantes japonaises. Boissons sélectionnées, sauces maison et condiments japonais décuplent le plaisir de déguster un tacosushi. Ne cherchez pas ailleurs, c'est le 1^{er} en France.



Axel Muller, créateur de Noori.

9. Constantia Paradis

84, rue du Faubourg Saint-Denis, www.constantiaparis.com



Aymeric (à gauche) et deux membres de la team.

Après la rue des Martyrs (dans le 18^e), Constantia arrive dans le Village. Un lieu imaginé par l'architecte Pauline Cabouret qui nous raconte l'histoire d'Aymeric et Quentin, de leur petite sœur Constance et de leur amour pour les pizzas sur la terre de leur enfance: la Martinique. Depuis, Marion a rejoint l'aventure pour, elle aussi, nous régaler avec des pizzas et des cocktails originaux, à base de rhum... mais pas seulement! Outre les antipastis, les pizzas sont proposées avec 3 pâtes au choix. La «classique» avec de la farine de blé tipo 00, la «mixte» à la farine complète et la pâte au charbon actif mêlé à de la farine. Elle est caractérisée par sa couleur noire qui combine un arôme évocateur, un look spectaculaire et des propriétés digestives apaisantes. Des produits sourcés en Italie qui côtoient le rhum de la Martinique. Le mixte est réussi.

10. Velan

87 et 88, passage Brady, 01 42 46 06 06 & <https://velan.paris>

C'est une histoire familiale débutée par Antoine Ponnoussamy, ancien cuisinier à l'ambassade de France à Pondichéry. Lors d'un voyage à Paris, il découvre le passage Brady, à l'époque vide et insalubre, et décide, en 1975, d'y ouvrir une boutique, la première du genre. «À cette époque les produits indiens étaient introuvables. Impossible de trouver 1 kg de lentilles rouges à Paris» raconte Delia, sa fille, âgée de 8 ans à son arrivée. Depuis, le passage est devenu un lieu incontournable du 10^e et Velan a bien grandi. Outre les thés, de très nombreux épices, fruits secs, riz et produits rares venant de petits producteurs locaux, vous trouverez de l'artisanat, des saris et pléthore d'encens et cosmétiques. Enfin, comment ne pas craquer sur des produits frais et maison comme les saumousses de légumes ou les roulés à la viande?



Delia, à la tête de Velan.

P'tite BOUGNATE

CUISINE Maison

P'TITE BOUGNATE

L'indispensable du Boulevard.
Breakfast complet, cuisine traditionnelle midi et soir,
crêpes et pause café, apéro... le tout dans une décoration
soignée dans les salles ou en terrasse.

Service continu de 7h00 / 00h00
85, boulevard de Magenta / 01 47 70 20 55
www.ptitebougnateparis.fr

Publicité.

THOLONIAT

LA PASSION DE L'EXCELLENCE
DEPUIS 80 ANS.

Pâtissier et chocolatier, Kévin Bézier perpétue, entre autres, le mythique Semifreddo créé en 1960 par Étienne Tholoniât. Mais Tholoniât, c'est également une boulangerie de quartier avec ses nombreux pains et viennoiseries.

47, rue du Château d'Eau / 01 42 39 93 12
www.patisserietholoniât.paris

Publicité, illustration Séverine Assous.

Il se passe encore – et toujours – quelque chose dans notre arrondissement.
Par Vincent Vidal.

Palais des Glaces

Avec Archétypes, Fabien Olicard est de retour pour un quatrième show complètement inédit alliant humour, science et mentalisme. Ce passionné du cerveau saura vous surprendre, vous captiver et confirmer par la même occasion sa place de numéro 1 des mentalistes français. Du 18 octobre au 21 décembre, les mardis et mercredis à 19h30.

37, rue du Faubourg du Temple,
www.palaisdesglaces.com

PALAIS DES GLACES

Le Comedy Club

Créé par Jamel Debbouze, ce théâtre est devenu la référence du stand-up et une pépinière de talents. À l'affiche actuellement: Ilyes Djadel, Les Zindé et «la bande à Jamel».

42, boulevard de Bonne-Nouvelle,
lecomedyclub.com

Carrefour X°

La Bibliothèque Pour Tous Carrefour X° peut sembler frêle avec ses 1000 livres. Mais Florence de Robien, la responsable, s'appuie sur de vrais fidèles et l'amour des livres. Animations («Parlons bouquins»), club de lecture et une adhésion annuelle de 24 €. Lun: 12h30/15h, mar: 12h/18h, jeu: 11h/15h.

12, rue de l'Aqueduc

Laurette Théâtre

Avec ses 50 places, cette salle est ouverte aux créations de jeunes compagnies, one man shows, concerts et spectacles pour enfants. Jusqu'au 22 octobre, le samedi à 21h00: «Quand t'es p'tite» de et avec Virginie.

36, rue Bichat,
www.laurette-theatre.fr

L'Étage

L'Étage se présente comme «un lieu gastronomique et musical unique à Paris» où se sont produits aussi bien Les Négresses vertes, Ben l'Oncle Soul que Slimane. Bref, il s'y passe toujours quelque chose à écouter, à boire ou à manger!

77, rue du Faubourg du Temple,
<https://letage.fr>

Quatuor

Les Bouffes du Nord accueillent le Quatuor Van Kuijk et un répertoire romantique pour fêter 10 ans de tournées. Nicolas Van Kuijk et Sylvain Favre-Bulle violons, Emmanuel François alto, Anthony Kondo violoncelle. Dim 4 déc. à 17h.

37 bis, bd de la Chapelle,
www.bouffesdu nord.com

BOUFFES DU NORD

Gisèle Halimi – «Une farouche liberté»

Ce spectacle s'appuie sur le livre d'entretiens d'Annick Cojean et évoque les 70 ans de combats de l'avocate Gisèle Halimi. Ariane Ascaride et Philippine Pierre-Brossolette interprètent cette femme d'exception. Du 12 oct. au 21 déc.

13, bd de Strasbourg, lascalaparis.fr

la Scala PARIS

CARREFOUR 10°

Galerie ML

Après six ans au 13, rue Taylor, Michel Lagarde reprend sa programmation d'expositions consacrées au dessin et à l'illustration au 13, rue Bouchardon. Il fête à cette occasion les 10 ans de sa galerie historique. La prochaine exposition sera consacrée à Mette Ivers, à qui nous avons dédié un portrait à l'occasion de la sortie de son livre Poucette aux éditions de L'Étagère du bas. À partir du 24 novembre.

13, rue Bouchardon, michellagarde.fr

ML

ML

New Morning

Retenez la date: 7 novembre. Un concert de Milow, l'un des plus talentueux artistes en Europe — il est belge — et dont le dernier album «Nice To Meet You» est déjà un succès. Ses textes et sa musique font mouche, magiques et envoûtants. Albums disques de platine, tournées *sold-out* et millions de vues sur YouTube.

7, rue des Petites Écuries, newmorning.com

Jazz à l'ÉCUJE

Arts, ateliers, événements, yoga, concerts... l'Espace Culturel et Universitaire Juif d'Europe (l'ÉCUJE) est l'un des lieux importants du 10°. Au programme de «Jazz à l'ÉCUJE», Éric Le Lann, compositeur et trompettiste, et le pianiste Paul Lay vous attendent le 24 nov à 20h30.

119, rue La Fayette, www.ecuje.fr

Théâtre du Gymnase

Jusqu'au 31 décembre, c'est «Le Montespan» de Jean Teulé que vous pouvez découvrir sur la mythique scène du Théâtre du Gymnase - Marie Bell. Un

texte drôle et cocasse, d'après le roman de l'écrivain paru en 2008, avec ses histoires de coucherries au temps du Roi-Soleil.

30, bd de Bonne-Nouvelle,
www.theatredugymnase.paris

THÉÂTRE DU GYMNASE MARIE BELL

ÇA BOUGE DANS LE 10°!

Les 200 ans du canal

Il y a deux cents ans était posée la première pierre du canal Saint-Martin. Construit afin d'alimenter en eau la capitale, ce lieu cher aux promeneurs est devenu un des symboles du paysage parisien.

Par Jeannine Christophe et Jean Vidal.

Les prémices

Paris a longtemps manqué d'un atout majeur : l'eau ! Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, on pouvait entendre dans ses murs résonner une clameur : « De l'eau, de l'eau... il faut de l'eau à Paris ! » Il en fallait en effet pour nettoyer la ville de ses innombrables détritiques, arroser ses espaces verts, alimenter ses fontaines ; et les milliers de por-

teurs d'eau qui arpentaient les rues ne suffisaient pas à étancher la soif souvent dramatique des habitants, à l'hygiène corporelle plus que douteuse ! Il faudra plusieurs siècles pour prendre conscience que le fleuve vénéré des Parisiens ne répondait ni à leurs besoins en eau ni à ceux de la navigation, ralentie dans ses méandres, embouteillée sous ses ponts et pertuis. Au XIV^e

siècle, Charles V avait déjà eu quelque vague idée de faire détourner un cours d'eau vers Paris. En 1676, sous Louis XIV, Colbert présenta l'ébauche d'un projet de dérivation de l'Ourcq. Mais ce n'est qu'au Siècle des Lumières que furent conçus de véritables plans d'ouvrages hydrauliques, tel celui d'un « Grand Canal » qui relierait la Beuvronne à la Seine.

De Napoléon à Charles X : un long chantier

« Ce siècle avait deux ans et déjà Napoléon perçait sous Bonaparte... » Victor Hugo avait bien vu que 1802 serait une année charnière. Bonaparte voulant, pour sa « bonne ville » et pour sa gloire, laisser une œuvre grandiose aux Parisiens, son ministre de l'Intérieur Jean-Antoine Chaptal lui aurait suggéré : « Eh bien, donnez-leur de l'eau ! » On débattit alors sur le choix entre un aqueduc et un canal, et par la loi du 29 Floréal an X (19 mai 1802), il fut décidé de « l'ouverture d'un grand canal de la Seine à la Seine par la dérivation des eaux de l'Ourcq ». Les premiers travaux de ce gigantesque monument hydraulique commencèrent en 1806, et le 2 décembre 1808 on inaugura avec faste le bassin de La Villette. Puis vinrent le désastre des guerres impériales, l'abdication de Napoléon en 1814 et l'arrêt de tous les travaux. Ce fut au tour de Louis XVIII de se pencher sur le projet. On lui présenta trois tracés possibles pour le canal ; celui qu'il choisit, sur les conseils des Ponts et Chaussées, s'avérait le plus coûteux car il prévoyait de passer sous le site de l'hôpital Saint-Louis. Dès 1818, on dut recourir à une concession privée. Moyennant le versement d'une légère subvention, la Ville abandonnait pour 99 ans à la Compagnie des Canaux de Paris les péages et les revenus territoriaux du canal. Enfin, le 3 mai 1822, le préfet de la Seine, M. de Chabrol, posa la première pierre. Le canal sera construit en trois ans sous la houlette de l'ingénieur en chef Pierre-Simon de Girard, et inauguré le 4 novembre 1825, jour de la fête du roi, lors d'une grandiose cérémonie offerte par le corps municipal à Charles X.

Patinage sur glace et industrie

Le canal devint vite un lieu de loisirs : on y patinait allègrement, quand les hivers rigoureux gelaient le bassin de La Villette ; on se penchait



© Clément Soulmagnon.

avec curiosité sur ses neuf écluses rachetant sa dénivellation de plus de 25 mètres, on regardait longuement manœuvrer à la main ses sept ponts tournants... Mais on y travaillait aussi beaucoup, et les champs agricoles et vinicoles disparurent rapidement au profit de l'industrie : usines, ateliers, entrepôts de matières premières variées, tous desservis aisément par cette nouvelle voie de transport fluvial ; alors toute la vocation industrielle du quartier se façonna autour de cet axe majeur représenté par le canal. Napoléon III et le baron Haussmann s'intéressèrent à leur tour au canal ; l'augmentation du trafic nécessitait d'importants travaux : on remplaça les ponts en pierre par d'élégants ouvrages métalliques, on consolida les écluses et les bassins. L'aménagement de l'Est parisien impliquait de créer de nouveaux axes de circulation : le canal fut alors recouvert pour partie par des voûtes (Bastille, Richard-Lenoir, Temple) qui créèrent

de nouvelles avenues et des boulevards facilitant les liaisons (La Villette, République, Jules-Ferry, Bastille, Nation) et permettant stratégiquement l'évolution des troupes dans ces quartiers ouvriers toujours prêts à la révolte.

Un lieu aujourd'hui préservé

Si le canal fut encore bouleversé au début du XX^e siècle par les travaux du métropolitain (ce qui occasionna en 1903 son premier chômage pour cinquante jours), son histoire aurait pu se terminer dans le calme paisible de ses eaux. Mais en 1960, le Conseil de Paris fut saisi d'une intention de construire une autoroute nord-sud sur son trajet ; le projet fut définitivement abandonné en 1968 après la mobilisation de plusieurs associations et, consécration suprême, André Malraux fit inscrire le canal Saint-Martin à « l'Inventaire des sites pittoresques de Paris ». Alors le canal s'assoupit dans sa léthargie de monument

historique, il vécut la disparition de sa navigation fluviale et par contrecoup de presque toutes ses activités industrielles et artisanales, puis il se réveilla sous la baguette magique du tourisme : la navigation de plaisance commença à fendre épisodiquement ses flots, mais surtout le piéton se mit à battre le pavé de ses berges, avec ses semelles, ses patins, sa trottinette ou ses deux-roues, lorsqu'il eut le bonheur de voir la voiture éliminée de son paysage les dimanches et jours de fête. Aujourd'hui, le canal fête ses 200 ans... Les ponts ont retrouvé leurs couleurs, la passerelle du Pont Tournant a été rebaptisée il y a peu « Passerelle Arletty » et l'emblématique restaurant Hôtel du Nord vient de changer de direction et se refaire, lui aussi, une beauté.

L'ARBRE ENCHANTE

DEPUIS 10 ANS!

JEUX, JOUETS OU OBJETS...
POUR QUE LES ENFANTS PUISSENT
APPRENDRE ET S'AMUSER.

Lun/Ven : 11h-19h30 - Sam : 10h-19h30
Dim : 10h-13h / 01 42 06 17 49
www.larbreenchante.fr
instagram : larbreenchante
40, rue du Château d'Eau

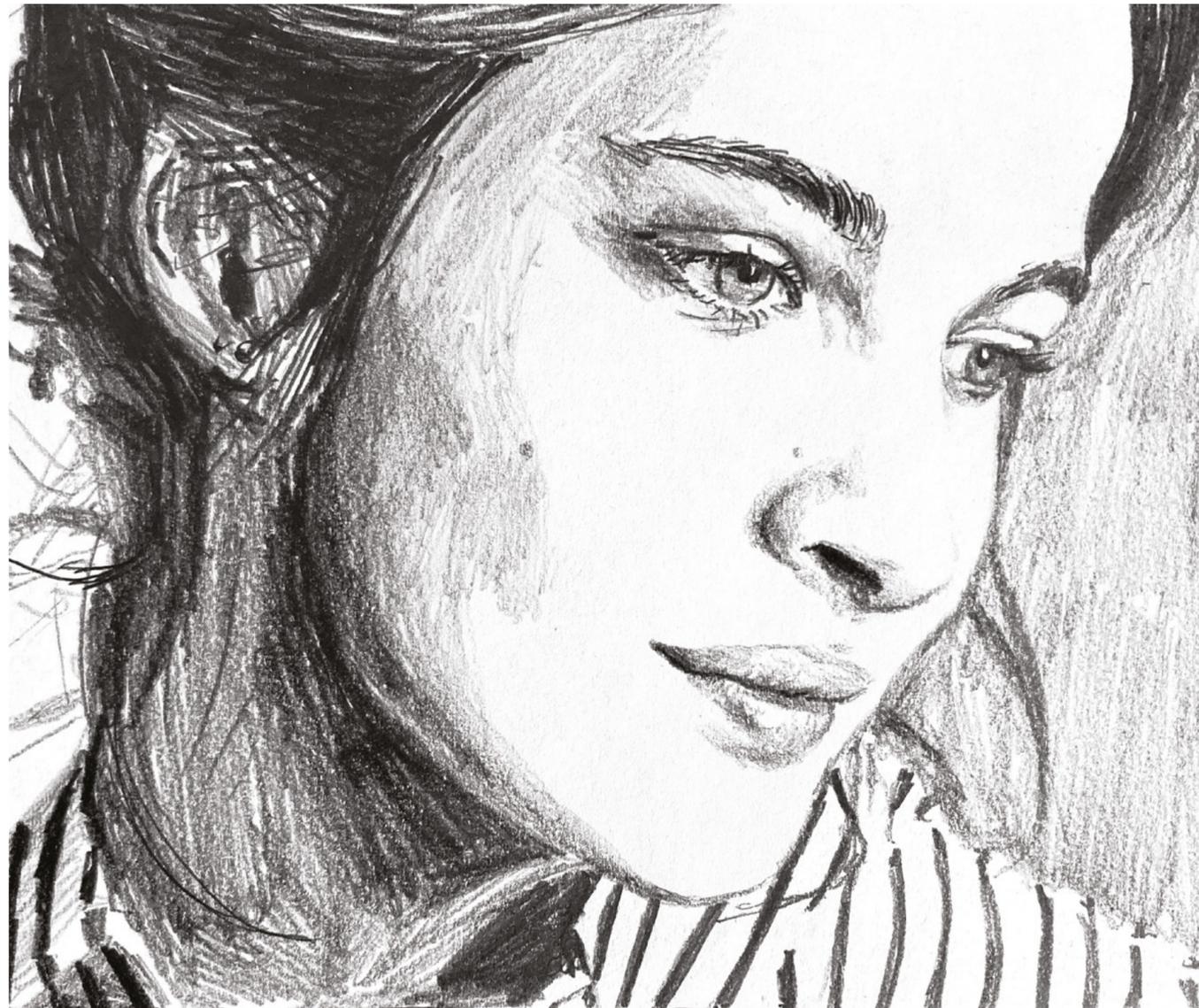
Publicité, illustration Charlotte Moias

DONNEZ UNE FORME À VOS RÊVES!

POTERIETCIE : ATELIER - BOUTIQUE
+ COURS DE POTERIE
ENFANTS ET ADULTES

3 cité Riverin 75010 Paris Métropole République ou Strasbourg St Denis / Tél : 06.14.38.37.61
Mail : sandrine.chriqui@neuf.fr

Publicité



© Judith Prigent.

Rebecca Marder

Après sept ans à la Comédie-Française et une riche année 2022, c'est aujourd'hui dans *Simone, le voyage du siècle*, actuellement en salles, que Rebecca Marder nous offre la palette de son immense talent.

Par Vincent Vidal.

Si je ne suis pas jaloux de nature, je comprendrais que d'autres le deviennent en apprenant que Rebecca Marder est ma voisine ! Je me souviens que lorsque nous nous étions présentés, il y a cinq ans, elle m'avait juste dit travailler à la Comédie-Française, rien de plus. D'autres auraient annoncé pompeusement « Je suis comédienne ». Pas elle. Accessibilité et modestie sont ses lignes de conduite.

Rebecca a 5 ans lorsqu'elle voit pour la première fois une caméra (pour *Ceci est mon corps*, de Rodolphe Marconi) et cinq ans de plus dans la comédie *Demandez la permission aux enfants !* aux côtés de Sandrine Bonnaire et Pascal Légitimus. Ado, elle est la jeune Rachel dans *La Rafle* (2010) puis l'héroïne du téléfilm *Emma* d'Alain Tasma, avec Julie Gayet.

« J'aime m'asseoir sur le bord du canal et apercevoir les écluses s'ouvrir et se fermer. »

Après une formation au conservatoire d'art dramatique du 13^e arrondissement, Rebecca rejoint en 2014 l'école du théâtre national de Strasbourg où elle est remarquée par Éric Ruf, administrateur général de la Comédie-Française. À 20 ans, elle intègre la « Maison de Molière », où elle est alors la plus jeune pensionnaire depuis Isabelle Adjani, et débute dans *Les Rustres* de Carlo Goldoni. Dans *Le Cid*, Corneille fait dire à Rodrigue « Je suis jeune, il est vrai ; mais aux âmes bien nées, la valeur n'attend point le nombre des années ». Une réplique qui lui correspond très bien. Durant sept ans, Rebecca va jouer Molière, Racine, Feydeau, Tchekhov (*La Cerisaie* en 2021), mais aussi Jean-Luc Lagarce ou encore des créations adaptées d'Ingmar Bergman (*Fanny et Alexandre* en 2019) et de Marcel Proust (*Du côté de Guermantes* en 2020).

Rapidement, le cinéma la rattrape, d'abord pour des seconds rôles où elle excelle : fille de Fabrice Luchini dans *Un homme pressé* (2018), sœur d'Ana Girardot chez Cédric Klapisch (*Deux Moi*), fille d'Isabelle Huppert dans *La Daronne* (2020), on la retrouve ensuite dans *Seize Printemps* de Suzanne Lindon et dans *Tromperie* d'Arnaud Desplechin, tous deux sortis en 2021.

L'année 2022 a été « son » année. Rebecca quitte la Comédie-Française, fait la couverture du magazine *Elle* et tient le premier rôle de deux films dans lesquels elle irradie : *Les Goûts et les Couleurs* de Michel Leclerc, avec Félix Moati et Judith Chemla et *Une Jeune Fille qui va bien*, de Sandrine Kiberlain, où elle porte le personnage d'Irène, jeune femme juive de 19 ans dans le Paris de 1942. La dureté de cette époque, Rebecca Marder l'a retrouvée en incarnant la jeune

Simone Veil dans *Simone, le voyage du siècle* d'Olivier Dahan, aux côtés d'Elsa Zylberstein. « Pour moi, Simone Veil incarne la force, le courage, l'intégrité, la dignité, la résilience, un destin hors du commun. Comment a-t-elle pu garder foi en l'humanité en ayant vécu le pire ? C'est une femme à qui les jeunes hommes et jeunes femmes doivent énormément, une pionnière. Ses combats pour l'Europe, le droit à l'avortement, la situation des femmes, des prisonniers, ont été révolutionnaires et restent malheureusement brûlants d'actualité. C'est impensable de constater que les combats qu'elle a menés doivent se poursuivre aujourd'hui encore. L'histoire n'est qu'une boucle. Simone Veil est une femme qui force l'admiration et le respect, elle est une source d'inspiration et un modèle. Ce fut un honneur de pouvoir l'incarner. » Rebecca y est bouleversante. Et si vous lui demandez si elle pense avoir joué « un rôle à César », elle répond : « Je n'en sais rien du tout, c'est impossible de dire ça ! Mais ça m'amuse... » D'ici là, elle sera plusieurs fois à l'affiche : « De Grandes Espérances, un très beau film de Sylvain Descloux avec Emmanuelle Bercot et Benjamin Lavernhe sur l'ascension sociale, l'amour et la politique, La Grande Magie, une comédie musicale de Noémie Lvovsky dont la musique est composée par le groupe Feu ! Chatterton, et puis le prochain film de François Ozon. En attendant, j'ai envie d'écrire plus et je fais de la musique. »

La musique, un autre univers pour Rebecca qui a interprété, avec une petite troupe d'acteurs de la Comédie-Française, également chanteurs et musiciens, le spectacle *Les Serge* (Gainsbourg point barre), hommage irrévérencieux à l'œuvre de Gainsbourg. Rebecca n'oublie pas pour autant de fréquenter les théâtres : « Aussi bien les Bouffes du Nord que le théâtre Antoine et celui de la Porte-Saint-Martin, des endroits magnifiques. J'interprétais une ouvreuse du théâtre Antoine dans le film de Sandrine Kiberlain, et c'est à la Porte-Saint-Martin que nous avons répété les danses et les chansons de La Grande Magie de Noémie Lvovsky. Je regrette beaucoup de ne pas avoir pu voir au théâtre Antoine la pièce Simone Veil : Les combats d'une effrontée. Malheureusement, à l'époque je jouais tous les soirs à la Comédie-Française. Il paraît que

les actrices Cristiana Reali et Noémie Develay-Res-siguière y sont merveilleuses. Mais je sais aussi que la pièce est reprise à partir du 4 novembre ! » Enfin, Rebecca, pour finir : « Quelle est la question que l'on ne te pose jamais et à laquelle tu aimerais répondre ? » — « Que signifie en argot l'expression faire du Rebecca ? Se rebeller ! » Vous, je ne sais pas, mais moi, j'adore ma voisine !

Les adresses qui me font aimer le 10^e

« Les quais du canal, pouvoir se promener près de l'eau et avoir l'impression de respirer, s'asseoir sur le bord et apercevoir les écluses s'ouvrir et se fermer. Le Louxor et le Brady : je vis toujours les films différemment dans ces deux cinémas mythiques. Plus grands, plus émouvants, de vrais voyages. Les fresques de la rue Lucien Sampaix. Le restaurant Le Chardon pour ses plats délicieux et son charme. Le Verre Volé, très bonne nourriture et bonne cave. Levain Le Vin pour son pain incroyable et pétri sous nos yeux ! La boutique vintage Love&Dress, rue d'Hauteville, tenue par deux femmes inspirées, engagées et intègres qui luttent contre la fast-fashion. Elles sont de très bons conseil et ne poussent pas à la consommation quand quelque chose ne vous va pas. J'y ai trouvé mes plus beaux jeans grâce à elles. Les jardins de l'hôpital Saint-Louis. Je n'y suis pas retournée depuis le Covid mais comme il y a peu d'espaces verts dans le 10^e, j'adorais y aller pour apprendre mes textes. »

Le Chardon, 27 rue Bouchardon ; Le Verre Volé, 67 rue de Lancry ; Levain Le Vin, 83 rue du Faubourg Saint-Martin ; Love&Dress, 45 rue d'Hauteville ;

Rebecca Marder dans *Simone, le voyage du siècle*.

Hifumiyo chez Artazart

Pour fêter cette collaboration au long cours, la librairie Artazart et les éditions Michel Lagarde éditent en exclusivité deux modèles (couverture et image ci-contre) de l'artiste ainsi que plusieurs images des artistes de l'agence Illustrissimo, de la série extraite des «36 vues du canal Saint-Martin». Un livre disponible en exclusivité à la fameuse enseigne du 83, quai de Valmy. La seule librairie ouverte 363 jours par an de 10h30 à 19h!



Par Michel Lagarde.

Soutenez-nous!

Ce premier numéro de la Gazette a été réalisé grâce à nos partenaires-annonceurs. Merci à eux. Vous aussi, vous pouvez devenir annonceur ou obtenir un réassort du présent numéro: Vincent Vidal: vividal@noos.fr / 06 61 33 15 62.

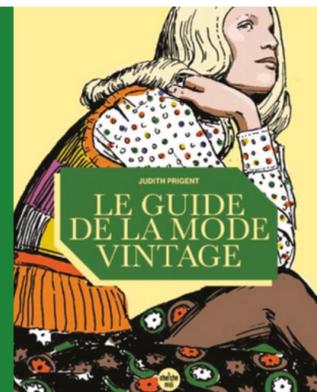
Après 12 numéros, *Le Journal du Village Saint-Martin* devient *La Gazette du Village Saint-Martin*. Mais cette publication que vous aimez — tirée à 10 000 exemplaires — a toujours besoin de vous pour vivre. Vous pouvez, même symboliquement, nous aider à poursuivre l'aventure en scannant ce QR Code et accéder à notre cagnotte Lydia ou CB. Merci!



La Gazette est distribué dans plus de 200 lieux du 10^e arrondissement, parmi lesquels: Artazart, L'Arbre enchanté, Bibliothèque François Villon, Le Bourgogne, Café Soucoupe, Chameleon restaurant, Chez Jeannette, Chez Prune, Chiche, Le Comptoir du Marché, Couleurs Canal, Cultures Caves, Der Tante Emma-Laden, Deskopolitan, Espace Japon, Espace Jemmapes, Fifi la praline, Galerie Martel, Galerie Miranda, Gravity, Holybelly, Horticus, Kann Concept Store, Lancryer, Less is More, Levain le Vin, Liberté, Macon & Lesquoy, Mamamushi, La Médiathèque Françoise Sagan, Le Pain des copains, Le Parti du thé, Philippe le Libraire, La Plume vagabonde, La Pipe du Nord, Residence Kann, La Librairie du Canal, La Librairie solidaire, La Trésorerie, Le Grand Quartier, Les Résistants, Le Réveil du 10ème, Tholoniai, Le Transistor, Un air de famille...

LE GUIDE DE LA MODE VINTAGE

Judith Prigent (@moujikparis) a réalisé le portrait de Rebecca Marder, nous profitons de cette occasion pour signaler la sortie de son premier livre, *Le Guide de la mode vintage*, aux éditions du Cherche-Midi. Une tendance indispensable pour combattre la fast-fashion, dont nous nous sommes fait l'écho dans le *JVSM 11*. Grâce à Judith, vous saurez tout sur les marques à chiner, la différence entre vintage et seconde main, le langage des étiquettes. Quelle est l'origine du mot débardeur? Quelles nuances entre Saint Laurent Rive Gauche et Yves Saint Laurent Variation? Oubliez tout ce que vous croyez connaître du vêtement vintage et rendez-vous dans votre librairie préférée.



Tante Emma-Laden
 MARCHE SAINT-MARTIN
 31-33 Rue du Château d'Eau
 01 42 46 51 17
www.tante-emma-laden.fr



LA TRÉSORERIE

Articles de maison beaux, utiles et respectueux

Magasin général
11, rue du Château d'eau, 75010 Paris,
tel. 01 40 40 20 46

Suite
8, rue du Château d'eau, 75010 Paris,
tel. 01 42 82 14 49 M° République

E.shop : latresorerie.fr

suivez nous sur  