

LA GAZETTE

du Village Saint-Martin

NUMÉRO
05

Le Meilleur
du 10^e

HIVER
2023

L'invité du numéro

Charles Berberian revient sur les traces de son passé dans son dernier livre *Une éducation orientale*.

Histoire

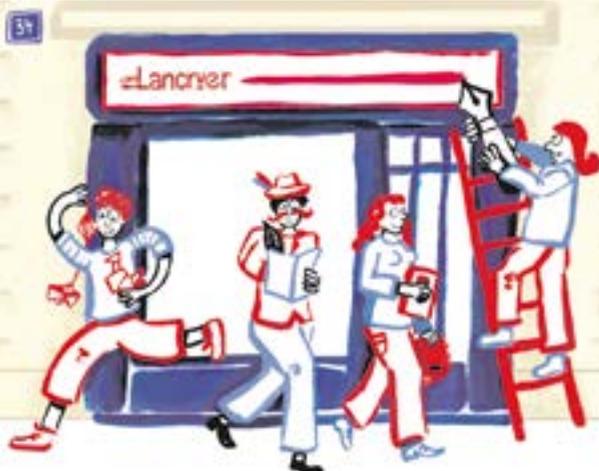
Partez à la découverte de l'histoire des marchés qui font le bonheur des habitants et clients du 10^e.

Nos commerçants

Découvrez ces commerçants qui donnent un supplément d'âme à votre arrondissement préféré.



Illustration Sylvain Bordesoules.



LANCRYER

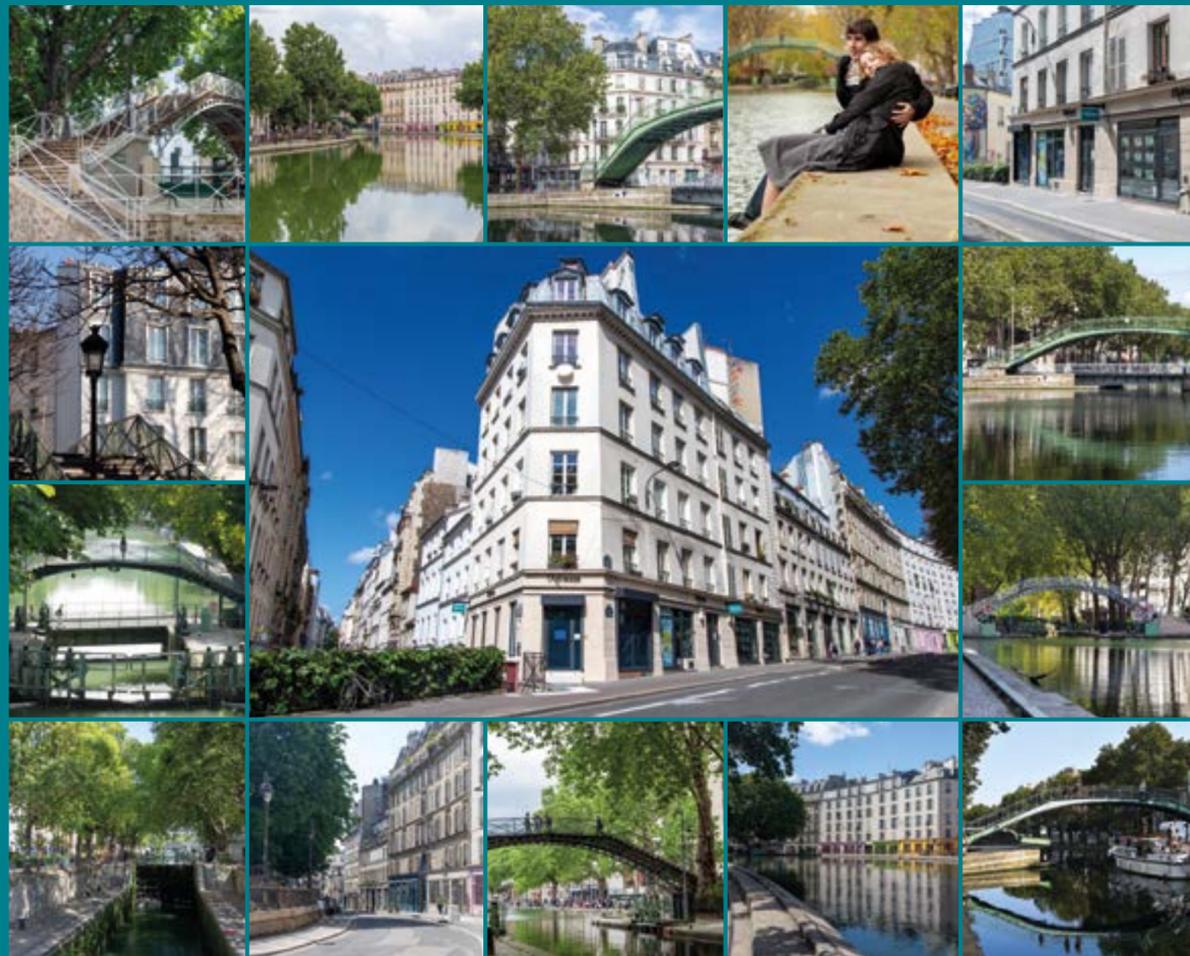
Cette jolie papeterie vous propose une riche sélection de cahiers, carnets, agendas, papiers cadeaux, coloriages, accessoires et objets liés à l'écriture. Pour dessiner, crayonner, noter, gribouiller et préparer vos cadeaux.

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

Publicité, illustration Joséphine Joffrin.

L'Adresse

l'immobilier coopératif



A vos côtés depuis plus de 20 ans, L'Adresse du Canal s'agrandit pour mieux vous accueillir !

Une équipe compétente, des conseils avisés et personnalisés pour vous apporter le meilleur service possible que ce soit pour acheter, vendre, louer, faire gérer ou estimer votre bien.

TRANSACTION - GESTION - LOCATION
89, Quai de Valmy / 01.40.05.01.08
ladresseducanal@ladresse.com

Demandez votre estimation !



Publicité.

L'édito

Par Michel Lagarde & Vincent Vidal.

La voici enfin cette cinquième Gazette, dont la périodicité varie de trois à quatre numéros par an, selon les moyens du bord. Notre petit équipage tient bon malgré les tempêtes économiques, l'état du monde et toutes les galères du quotidien. Les idées, les sujets et les invités se bousculent, notre newsletter et notre site d'archives sont aussi là pour vous informer entre deux livraisons papier. Votre aide morale et votre soutien financier (voir page 11) nous aideront à poursuivre cette aventure éditoriale unique, loin de tout calcul politique et sans encombrer votre boîte aux lettres. C'est toujours chez votre commerçant préféré que vous nous trouverez, mais aussi sur les marchés à qui nous consacrons notre sujet. Saluons l'arrivée de Sylvain Bourdesoules, jeune auteur prometteur qui signe notre couverture, les illustrateurs qui continuent d'illuminer nos pages et la fidélité

de nos partenaires. Ce numéro de novembre marque aussi notre sixième anniversaire, après douze livraisons du JVSM, quelques hors série (*Femmes du 10^e*, Rencontres photographiques, carnets de voyages Louis Vuitton) et cinq de la Gazette. Nous vous donnons rendez-vous au printemps, avec toujours autant de gourmandise.

L'équipe de La Gazette

Éditeur et DA: Michel Lagarde / Rédacteur en chef: Vincent Vidal / Rédactrice: Marie-Ange Daguillon / Secrétariat de rédaction et corrections: Jean Vidal / Illustrations: Jaï Berriri, Sylvain Bourdesoules, Lionel Koechlin, Anaïs Lefebvre, Irwin Mur. / Réalisation graphique: Studio Élodie Mandray / Web: Cyrille Buffet / Impression: l'agence haut-marnaise IPPAC (ippac.fr) Imprimé dans le respect des normes environnementales en vigueur: encres végétales, papier certifié PEFC / Distribution par triporteur (06 82 50 44 64 et www.livraisonstriporteur.com) / www.lejournalduvillagesaintmartin.fr / 13, rue Bouchardon, 75010 Paris.

L'invité du numéro

Charles Berberian



© Michel Lagarde.

Nous sommes heureux d'accueillir Charles Berberian, une figure du 10^e, le coauteur de *Monsieur Jean* et créateur de *Boboland* avec Philippe Dupuy. Il vient de publier *Une éducation orientale*, un livre d'actualité brûlante. L'entretien complet est à retrouver sur notre site.

Publicité, illustration Irwin Mur.

Déguster, Discuter, Désirer et Découvrir dans le Dixième

Des changements d'affectation, des baux disponibles depuis longtemps et qui aujourd'hui prennent enfin vie, de nouveaux produits, de nouvelles rencontres... C'est cela, vivre dans un arrondissement qui bouge!

Par Vincent Vidal

1. Mamiche Traiteur

19, rue Bouchardon
@traiteurmamiche

Nous n'allons pas de nouveau vous faire l'article sur Mamiche, cette boulangerie créée par Cécile Khayat et Victoria Effantin et installée au 32, rue du Château d'Eau. Car ici l'offre est différente, plus orientée vers le salé. Robin, responsable de la boutique, est clair: «C'est complémentaire, mais si c'est ici, ce n'est pas là-bas!» Donc pas de babka ni de viennoiserie, mais des «produits d'épicerie-boulangerie-traiteur avec un vrai savoir-faire», précise Robin, comme des scones chocolat ou des tartines beurre-confiture pour le matin et surtout de nombreux sandwiches, des salades, quiches, bagels, tartes salées, gougères, feuilletés, «burger muffin»... à emporter ou à déguster devant l'enseigne, sur une table du passage du Marché. L'ensemble est bien sûr entièrement fait sur place avec des ingrédients nobles et de grande qualité. Bref, beaucoup de produits comme vous n'en avez jamais vu. On y vient et revient!



Robin et Cerise chez Mamiche Traiteur.

2. Maison Kapunka

1 bis, rue de Paradis
www.maisonkapunka.fr



Nick, directeur-manager de Maison Kapunka.

Déjà propriétaire de trois «cantines» Maison Kapunka (dans le 2^e, le 14^e et le 17^e), Laurent Casanovas veut faire de cette nouvelle adresse la maison mère de l'enseigne. Un bistrot thaï qui, avec de petites assiettes à partager et des cocktails épicés, revisite les saveurs de la cuisine traditionnelle thaïlandaise: œuf mariné, pickles moutarde, chili oil et céleri tamarin... «C'est un bar à manger thaï avec des recettes familiales mais avec les codes de la cuisine moderne», précise Laurent. Autour de la cheffe Barbara Lecestre, une équipe de cuisinières thaïlandaises et Nick, directeur-manager du restaurant, qui vous prépare de délicieux cocktail dès 19h. Le mélange des genres est également présent dans la décoration – signée du studio de Lizée Hugot – avec des couleurs et des éléments traditionnels eux aussi réinterprétés avec goût.

3. Le Temple du Vintage

30, rue du Château d'Eau
@systeme.solere

Ici, chaque samedi, ça tourne! Une sélection de vêtements qui change entièrement chaque semaine, c'est l'idée de Solène, fondatrice de ce Temple du Vintage et de Système Solère, un collectif de marques vintage. Des sélections proposées également dans les deux autres boutiques de la marque présentes dans le 4^e arrondissement. Pour obtenir cela, 50 professionnels du vintage, des «chineurs rabatteurs» parcourent les brocantes, vide-maison, ventes aux enchères, particuliers... à travers l'Europe, et restaurent si besoin les plus belles pièces. Ici, «pas de ballots de vêtements, mais uniquement des pièces sélectionnées» expliquent Sophie et Jeanne. À l'arrivée, chaque chineur a son portant, par style ou univers, cinq pour les femmes et un pour les hommes rue du Château d'Eau. Enfin, dans ce Temple du Vintage, de nombreux accessoires sont présentés afin de parfaire un look des années 60 aux années 2000.



Le Temple du Vintage avec Sophie et Jeanne.

4. La Tête de bœuf

222, rue du Faubourg Saint-Martin
@la_tete_de_boeuf



Guillaume, Lisa et Roy s'affichent à La Tête de bœuf.

La boutique de Guillaume est ouverte depuis tout juste un an et j'avoue ne l'avoir jamais remarquée jusqu'alors. D'emblée, avec humour, il m'annonce: «Je suis sûrement le seul boucher de France à avoir monté plusieurs fois les marches du festival de Cannes!» C'est qu'avant sa reconversion dans la boucherie, découverte auprès de son ami Claude, Guillaume s'apprenait à suivre les traces de son père réalisateur. Monteur, assistant de production auprès de Robert Guédiguian et longtemps responsable technique à Canal+, c'est un autre métier qui va s'imposer à ce passionné. «Je ne vais jamais à Rungis. Je rencontre les éleveurs en direct, c'est la moindre des choses. Et en cas de manque, je me refuse à faire des achats ailleurs. Quand il n'y en a plus, il n'y en a plus!» Démarche identique pour ses osso buco, pot au feu, tomates farcies ou brochettes. Les légumes viennent tous du quartier. Quant aux terrines, pâtés, saucisses ou cordons bleus, c'est également du 100% maison. Et pour les acras et boudins antillais que prépare sa femme Lisa pour Noël... pensez-y avant! «Il y a des saisons aussi chez les bouchers!» conclut Guillaume.

SCHMID TRAITEUR

Depuis 1904, Schmid Traiteur c'est le meilleur de l'Alsace à Paris. Des produits venant d'artisans éco-responsables et respectueux des pratiques d'élevage: Charcuteries, vins, bières, fromages, moutardes, pâtisseries, strudels, flammekueches, quiche lorraine et, évidemment, sa sublime choucroute garnie. Sur place ou à emporter. Livraison possible partout en France, voir conditions en boutique.

76, boulevard de Strasbourg, du lundi au samedi de 9h à 19h30
Tél: 01 46 07 89 74 / schmid-traiteur.com



Publicité.



L'ARBRE ENCHANTÉ

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

DEPUIS
12 ANS !

Publicité, illustration: Charlotte Molias.

5. Café rhubarbe

2, rue de Paradis
www.cafe-rhubarbe.com



Laurent et Arnaud devant Café rhubarbe.

Après vingt ans passés dans l'univers de la mode, Laurent décide de se recentrer sur sa seconde passion: la cuisine, avec cette cantine engagée pour le petit déjeuner, le déjeuner, le brunch et le goûter. «J'ai choisi ce nom par goût pour ce légume car oui, il s'agit d'un légume au point de vue botanique, nous rappelle Laurent. La rhubarbe est également attachée au jardin familial de mon enfance et à mes premières pâtisseries: tartes et crumbles.» Avec le chef Arnaud aux fourneaux, Café rhubarbe propose une cuisine simple, 100% maison, à base de produits de saison venant de fournisseurs engagés. La carte évolutive (sucrée et salée) accompagne des boissons, chaudes et froides, soigneusement sélectionnées comme le café «de spécialité» de chez Fève. Côté déco, Laurent a chiné le mobilier et la vaisselle car, nous dit-il, «donner une seconde vie aux objets est également une préoccupation environnementale qui m'est chère». Lundi / samedi de 8h30 à 17h30.

6. Potemkine

30, rue Beaurepaire
www.potemkine.fr

S'il ne devait rester qu'une seule boutique de ce type, ce serait Potemkine! Au programme: des DVD et Blu-ray, essentiellement de films rares ou du patrimoine, et uniquement à la vente. Ici, par choix éditorial, c'est plus Bresson (Robert) que Besson (Luc) «mais lorsqu'un titre n'est pas épuisé chez l'éditeur, vous pouvez toujours le commander» précise Antoine, même s'il s'agit d'un navet. Potemkine, ce sont surtout des éditions collector pour vrais cinéphiles, avec des making-of et sans les coupures parfois imposées par certaines plateformes. Des ouvrages, des affiches, des vinyls de musiques de films complètent l'offre, sans oublier de régulières rencontres avec des journalistes spécialisés, des cinéastes ou auteurs. Enfin, également éditeur, l'enseigne propose aux fans de petites pépites comme une riche édition collector d'*Hôtel du Nord* et un coffret de l'intégrale de Lars Von Trier. À découvrir devant le bar, en dégustant un café, un thé, un chocolat ou une limonade!



Les Men in Black de Potemkine: Antoine et Frantz sans Manfred, absent.

7. Le Bec Fin - Chez Saïd

15, rue du Faubourg Saint-Martin
www.le-bec-fin.net



Ahmed à la tête du restaurant Le Bec Fin.

Ce restaurant familial a ouvert ses portes en 1969 sous l'impulsion de Saïd Agher, chef cuisinier à Tizi Ouzou, qui rejoint la France en 1964. Il ouvrira le Thermomètre – dans le Marais – avant de s'installer dans le 10^e pour fonder le Bec Fin. C'est aujourd'hui son fils Ahmed et son petit-fils Saïd qui continuent de perpétuer l'amour familial pour la cuisine traditionnelle algérienne. «Depuis le temps, nous sommes sûrement les plus anciens du quartier! Je me souviens que le Carrefour d'en face et le Bio c'Bon d'à côté étaient autrefois deux cinémas...» Si la recette phare de la maison est le méchoui cuit à la broche, vous pourrez opter avec tout autant de plaisir pour différents tagines ou couscous, avec brochettes d'agneau, de bœuf, rognons ou merguez. Sans oublier de nombreuses spécialités orientales, desserts et bons vins algériens dans un décor berbère orné de mosaïques. Unique et délicieux.

8. Generoso

46, quai de Jemmapes
@generoso_paris

«Vino & Itinerari di gusto», en italien dans le texte, c'est ce que proposent Barbara et Michele, mariés depuis 2018, et nouveaux ambassadeurs italiens du 10^e. Lui est pratiquement né dans le restaurant familial de Trapani (Sicile), elle vient de Pérouse en Ombrie. Il a toujours vécu dans l'univers de la restauration, elle fut directrice commerciale chez Armani. Generoso – également traiteur – propose une cuisine 100% maison, avec des créations comme la Monnalisa, une grosse pomme de terre entourée de burrata, finocchiona ou bufala... mais surtout pas de pizza! «J'ai trop de respect pour le métier de pizzaiolo pour en faire» explique Michele. Bar à vin, l'enseigne propose une vingtaine de vins, également à emporter, comme le reste. Pour ceux qui préfèrent les Spritz, ils sont six avec des bases différentes, peut-être les meilleurs de Paris. Enfin, Barbara souhaite faire de cette adresse «un lieu de vie à l'italienne et créer des rencontres». Expositions, concerts et ateliers apéro sont donc aussi au menu!



Barbara et Michele à la tête de Generoso.

9. Univers Pierres

15, rue du Château d'Eau
www.univers-pierres.fr



Des pierres dans l'univers de Christophe.

Après avoir plusieurs fois occupé une boutique éphémère, déjà rue du Château d'Eau, Christophe Striebel a décidé de franchir le pas et d'ouvrir sa propre espace. Son univers prédominant: la lithothérapie, cette pratique basée sur un pouvoir qu'auraient certains cristaux au contact de l'être humain: quartz, améthyste, citrine, aigue-marine... Si les pierres sont omniprésentes sous toutes leurs formes (décoratives, en bijoux, à collectionner), l'enseigne propose aussi de nombreux produits pour le «bien-être»: huiles essentielles, encens, jeux, livres... «Les pierres, c'est finalement beaucoup de réassurance, pour retrouver confiance en soi et positivisme», nous dit Christophe. Cours, ateliers et animations en musicothérapie, réflexologie, numérologie, astrologie, ou encore tarologie – une spécialité que Christophe enseigne depuis vingt ans – ne peuvent qu'apporter un peu de spiritualité et de zénitude dans ce monde de brutes.

10. Galerie Paradis

7, rue de Paradis
@galerieparadis.paris

C'est l'histoire de Nathalie, passionnée de design, qui durant la période Covid vend son entreprise puis fait appel à cinq investisseurs afin de créer cette galerie de meubles et objets design. Mille mètres carrés sur deux étages dans une ancienne usine de céramiques des années 1890 «que nous avons récupérée bout par bout et que nous finissons seulement d'aménager». Ici, une équipe de quinze personnes, dont quatre acheteurs, s'active pour chiner et restaurer uniquement des pièces sélectionnées et validées par Nathalie, que ce soit du mobilier signé ou de l'art populaire. Son critère: «Du moment que c'est beau, c'est oui! Avec un faible pour les designers français et italiens». Résultat, Le Corbusier ou Pierre Paulin côtoient des objets plus basiques, «à partir de 40€ et jusqu'à 40 000€» précise Nathalie qui pratique également la location et s'apprête, dès le début de l'année, à organiser des expositions et événements autour du design. Ouvert 7 jour sur 7 de 11h00 à 19h00.



Une partie de l'équipe de Galerie Paradis.



À LA PIPE DU NORD

VENTE ET RÉPARATION DE PIPES, D'ACCESSOIRES POUR FUMEURS ET DE COUTELLERIE DEPUIS 1867.

21, boulevard de Magenta
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h30
www.pipe-du-nord.com
01 42 08 23 47

Publicité, illustration Antoine Murrant.

FERNIN
204 RUE DU FAUBOURG SAINT-MARTIN

FROMAGERIE DE QUARTIER
FROMAGES FERMIS, AU LAIT CRU ET DE SAISON

instagram @fromagerie.fernin
09 88 01 74 49

Publicité, illustration pub Jai Berrin.

Une histoire des marchés du 10^e



Illustration Anaïs Lefebvre.

Le 10^e, bien connu pour ses deux grandes gares et ses deux portes monumentales, possède aussi deux marchés couverts. Dans le faubourg Saint-Martin, on trouve le marché Saint-Martin; côté faubourg Saint-Denis, le marché Saint-Quentin. Tiens donc, pourquoi Saint-Quentin plutôt que Saint-Denis? En tirant les fils de l'histoire, on découvre l'origine très ancienne de nos marchés du 10^e et on croise d'autres saints, choisis tour à tour pour les désigner.

**Marie-Ange Daguillon,
Histoire & Vies du 10^e**

Remontons neuf siècles en arrière. Imaginons le carrefour du boulevard de Magenta et de la rue du Faubourg-Saint-Denis près du village de Saint-Laurent, dans une campagne marécageuse hors-les-murs du Paris médiéval. Le prieuré-léproserie Saint-Lazare, du nom du patron des lépreux, s'installe là au début du XII^e siècle. Le roi Louis VI le Gros lui octroie le privilège de tenir annuellement une foire, à peu près à l'endroit où se trouve l'actuel marché Saint-Quentin. La foire Saint-Lazare est ainsi la plus ancienne de Paris, ouverte après la Toussaint pendant une puis deux semaines. En 1181, Philippe-Auguste l'achète aux lépreux, moyennant une rente annuelle, et la déplace au lieu-dit Les Champeaux, ou Petits-Champs, qui deviendra Les Halles, tout

« En 1909, seule la moitié des places du marché Saint-Quentin sont occupées. »



Avenue Claude Vellefaux, le marché Alibert.

simplement. Après l'appropriation par le roi, plus de foire pour le prieuré Saint-Lazare? Non, car les entrepreneurs religieux en créent une nouvelle dès 1183, dite de Saint-Laurent. D'abord limitée à la seule journée de la Saint-Laurent, le 10 août, elle se tient tout près de l'église éponyme et se développe peu à peu. Sautons les siècles pour arriver au milieu du XVII^e. Il n'y a plus de lépreux depuis longtemps à la maison Saint-Lazare, reprise par la Congrégation de la Mission de Vincent de Paul. À la foire Saint-Laurent, zone commerciale péri-urbaine de l'époque, ouverte uniquement à la belle saison, on trouve « la poterie de terre et de grès, la faïence, les verres de fougère, la coutellerie, les gâteaux, les dragées, le pain d'épice, les confitures, les poupées »¹. En 1663, les prêtres de Saint-Lazare rénovent le site et construisent des halles en bois, sur un terrain planté de marronniers d'environ deux hectares au nord de l'église Saint-Laurent. Les spectacles et cafés qui s'ajoutent aux confortables chalets-boutiques assurent le succès.

Cent ans après, la foire Saint-Laurent périclité: l'Opéra-Comique, qui était devenu sa principale attraction, est interdit en 1762, et de nouveaux lieux de distraction à la mode, comme les Boulevards, attirent les Parisiens. En 1788, pour Restif de La Bretonne, spectateur nocturne des rues de Paris, la foire Saint-Laurent ne donne à voir que « quelques boutiques mesquines et mal fournies, des coureuses étalant des modes comme les araignées tendent leurs toiles, des billards, des cafés, des tabagies, et surtout des baladins »². La Révolution abolit l'ombre d'une foire. Sous la Restauration, place aux investisseurs! Le 10 août 1836, c'est l'inauguration du « marché et foire perpétuelle Saint-Laurent », qui prend la place de l'ancienne foire dans sa partie sud. L'architecte Philippon, également directeur-gérant, a conçu une halle de 2 300 m² sur deux étages. Au rez-de-chaussée sont vendus les comestibles, les fleurs, les ustensiles de ménage, la quincaillerie... Au premier, des galeries sont destinées aux

marchands de nouveautés, de livres et d'objets de curiosité. Bref, un marché-bazar qui se veut dans la continuité de la prestigieuse foire. L'ouverture est quotidienne; les marchands de la campagne sont admis les mardis et vendredis. Mais le nouveau marché Saint-Laurent ne va pas traverser les siècles comme la foire qui l'a précédé. En 1852, le percement du boulevard de Strasbourg conduit à la démolition de la halle. Les « cultivateurs, marchands et marchandes au marché Saint-Laurent » en fâcheuse position adressent une « très respectueuse pétition » au Prince-Président Louis-Napoléon Bonaparte. Pour que l'approvisionnement du quartier ne soit pas entravé, la Ville de Paris consent à louer un terrain à l'angle des rues de Chabrol et Saint-Quentin. Les marchands expropriés s'installent dans un marché provisoire à partir de mai 1853. Avant d'apprendre comment ils se dégagent de cette situation précaire, déplaçons-nous dans le faubourg Saint-Martin où un autre établissement ambitionne de remplacer le défunt marché Saint-Laurent.

En 1854, le nouveau marché de comestibles Saint-Martin ou du Château-d'Eau ouvre dans une vaste halle couverte de 2 400 m² réalisée par l'architecte Eugène Petit. Il est béni en grande pompe le 28 novembre dans la nouvelle rue... de la Pompe prolongeant l'impasse du même nom (aujourd'hui Bouchardon). Sa façade principale entièrement vitrée donne sur la rue du Château-d'Eau et il est relié à la rue du Faubourg-Saint-Martin par un passage. Il comporte 162 places de 4 m² chacune ainsi que quelques boutiques. Ce marché construit à la va-vite s'inscrit dans une opération urbanistique plus vaste: la valorisation de terrains couverts de masures après l'abandon des ateliers des peintres-vernis-seurs Martin, célèbres au XVIII^e siècle. À la même époque, un projet de grande ampleur est lancé: il s'agit d'agrandir, d'assainir et de réorganiser les Halles centrales (vous vous souvenez, c'est là où Philippe-Auguste avait transféré la



Bénédictin du marché Saint-Martin, 28 novembre 1854.



Le marché Chabrol, aujourd'hui Saint-Quentin.



Maison Tanche, poissonnerie, marché Saint-Martin.

foire Saint-Lazare). Dans ses *Mémoires*, le baron Haussmann raconte que Napoléon III avait des idées bien arrêtées sur le sujet : « *L'Empereur, enchanté de la gare de l'Est, qui venait d'être achevée par M. Armand, ingénieur-architecte de la compagnie, concevait les Halles centrales construites d'après ce type de hall couvert en charpentes de fer, vitrées, qui abrite le départ et l'arrivée des trains.* "Ce sont de vastes parapluies qu'il me faut; rien de plus!", me dit-il un jour. » Haussmann transmet la consigne à son ami Baltard : « *Du fer, du fer, rien que du fer!* » Ce dernier remporte la mise en présentant en 1854 une maquette de pavillon-parapluie en fer qui va servir de modèle à dix bâtiments érigés de 1857 à 1866 aux Halles. Connaissant un immense succès, ils inspirent de nombreux édifices, dont un encore présent dans le 10^e, le marché Saint-Quentin.

Revenons à l'angle des rues de Chabrol et de Saint-Quentin, au début des années 1860. Qu'est devenu le marché provisoire des délogés du marché Saint-Laurent ? Il est toujours là, dans un environnement transformé par le percement du boulevard de Magenta. Si le marché jouxte cette nouvelle voie, on lui attribue désormais plutôt le nom de Saint-Quentin. Placé sous des abris assez légers, il comprend en 1862 environ 250 places, dont une partie notable reste occupée. Il est décrit comme étroit et d'un accès difficile par des escaliers en bois. Selon *Le Petit Journal* en 1865, les passants qui suivent « *l'admirable boulevard de Magenta* » sont choqués par la rangée de baraques qui séparent les trottoirs de la chaussée. Le provisoire dure treize ans : un marché couvert à la Baltard ouvre le 10 décembre 1866 à l'emplacement de la concession temporaire. Dans le contexte de l'agrandissement de Paris en 1860, la modernisation des marchés des vingt nouveaux arrondissements accompagne la transformation des Halles centrales. Le marché Saint-Quentin fait partie des projets retenus. Construit en briques roses traversées d'arcades en fonte verte, il est éclairé par de grandes baies vitrées auxquelles répond un réseau de conduite d'aération dans un souci hygiéniste. Son plan trapézoïdal épouse l'espace concédé pour le marché provisoire. Sa surface de 2 420 m² comprend 245 places de 4 m² et 78 resserres à louer. Dans le grand Paris des années 1860, il y a pléthore de nouvelles constructions. Cela explique-t-il l'absence d'informations précises sur les débuts de ce marché de quartier ? On connaît sa date d'ouverture, mais pas le nom de son architecte. Dans les arrondissements voisins, le marché Secrétan (1868), attribué à Baltard, et le marché de la Chapelle ou de l'Olive (1884), œuvre d'Auguste Magne, sont aujourd'hui inscrits aux Monuments historiques. Pas le marché Saint-Quentin. À la fin des années 1870, le populaire 10^e compte donc deux marchés couverts : le marché Saint-Quentin dans le quartier Saint-Vincent-de-Paul (40 000 habitants) et le marché Saint-Martin dans le quartier Porte-Saint-Martin (45 000 habitants). Vous noterez que la population de ces deux quartiers dépasse alors les 83 000 personnes recensées en 2020 dans l'ensemble de l'arrondissement. Autant de bouches à nourrir et une clientèle assurée pour les marchés

de comestibles. Mais le 9 décembre 1879 à 21h30, patatras ! Le toit du marché Saint-Martin s'effondre sous le poids d'un amoncellement de neige. Heureusement, le marché est fermé et les quelques gardiens et commerçants présents sont saufs. L'édifice s'écroule, les boulons des poutrelles en fer sur lesquelles reposait la toiture sont incriminés. La reconstruction du marché selon les plans de l'architecte Henry Dubois est aussitôt entreprise : un édifice en fer et pierres de taille doté de 265 places pour les commerces ouvre dès août 1880. La toiture est désormais soutenue par deux murs en bordure sur la cité Riverin et la rue Bouchardon.

Au tournant du XX^e siècle, l'activité des marchés du 10^e fléchit. En 1909, seule la moitié des places du marché Saint-Quentin sont occupées. Les marchés subissent les contrecoups de l'expansion des grandes maisons d'alimentation à succursales comme Félix-Potin. La concurrence du commerce ambulancier reste aussi redoutable. La construction en série au XIX^e siècle de marchés couverts aisés à contrôler n'a pas fait disparaître la vente en plein air dans les interstices de la ville. Les marchandes des quatre-saisons qui ne paient pas de taxes à la municipalité sont très nom-

breuses dans la rue du Faubourg-Saint-Denis, une rue-marché sur le chemin des Halles. Elles détournent des marchés couverts une grande partie de la clientèle modeste. Dans les années 1970, on achève bien les marchés parisiens attaqués par les « grandes surfaces ». Les Halles centrales de Baltard disparaissent. En 1978, alors que le marché Saint-Martin paraît encore résister, il est question de raser la halle Saint-Quentin pour la remplacer par un complexe associant hôtel, crèche, salle de sports et... marché. La chroniqueuse du *Monde* Michèle Champenois s'indigne : « *Qui se soucie du marché Saint-Quentin, si noir et si crasseux qu'on le remarque à peine [...] ? Un terrain biscornu, un quartier encombré, vieillot, et mangé par les voitures. Une bataille perdue d'avance ?* » Et pourtant... Le marché Saint-Quentin mérite mieux. La bataille est finalement gagnée. Après des travaux conservant l'aspect original, menés par l'architecte Patrick Rabourdin et le plasticien Bernard Lassus, le marché Saint-Quentin restauré est inauguré en avril 1982. Mais le marché Saint-Martin, avec sa halle centenaire, est à son tour frappé par le déclin. Malgré les protestations des riverains, sa réhabilitation est jugée impossible ; il est détruit en 1986. À son emplacement, l'architecte Alexandre Ghiulamilia érige un im-

meuble de quatre étages intégrant au rez-de-chaussée un marché comprenant 25 places pour les commerces d'alimentation. Les cinq portes en pierre de 1880 sont encastées dans le bâtiment moderne. Le nouveau marché Saint-Martin est inauguré en novembre 1989.

En ce début de XXI^e siècle, le 10^e conserve encore deux marchés couverts de quartier, alors que beaucoup de halles parisiennes ont disparu ou sont dévolues à d'autres activités. Dans l'arrondissement ou à ses confins, on trouve aussi des marchés découverts et des commerces de bouche à foison. Le 10^e qui avait exporté il y a bientôt neuf siècles sa foire aux Halles ne serait-il pas devenu un nouveau « ventre de Paris » ?

Un grand merci à André Krol pour ses documents.

1. Arthur Heulhard, *La foire Saint-Laurent, son histoire & ses spectacles*, Paris, Lemerre, 1878

2. Restif de La Bretonne, *Les Nuits de Paris*, 1788

Soutenez-nous !

Ce cinquième 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 en contactant Vincent Vidal : vivald@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 !

Retrouvez-nous également sur notre site : www.lejournalduvillagesaintmartin.fr ou sur instagram : [@journalvillagesaintmartin](https://www.instagram.com/journalvillagesaintmartin/) / [@vincentvidaljournaliste](https://www.instagram.com/vincentvidaljournaliste/)



La Gazette est distribué dans plus de 200 lieux du 10^e arrondissement, parmi lesquels : Alternative, Arhontariki, Artazart, L'Arbre enchanté, Atelier Cosy Pixel, Bibliothèque François Villon, Le Bourgogne, Café Soucoupe, Chameleon restaurant, Chez Jeannette, Chez Prune, Chiche, Le Comptoir du Marché, Couleurs Canal, Cultures Caves, Deskopolitan, Espace Japon, Espace Jemmapes, La Librairie du Canal, La Librairie solidaire, Fifi la praline, Galerie Martel, Galerie Miranda, Le Grand Quartier, Gravity, Georgia, Holybelly, Horticus, Institut du Marais, Imprimerie Magenta Color, Kann Concept Store, Lancryer, Less is More, Levain le Vin, Liberté, Macon & Lesquoy, Mademoiselle A, Mamamushi, La Médiathèque Françoise Sagan, Megna, My Big Bang, Le Pain des copains, Pane Vivo, Le Parti du thé, Philippe le Libraire, La Pipe du Nord, Stéphane Plaza, La Plume vagabonde, Residence Kann, Les Résistants, Le Réveil du 10^eme, Les Saintes Chéries, Schmid Traiteur, Soap and the City, Der Tante Emma-Laden, Tholoniati, Le Transistor, La Trésorerie, Un air de famille, Univers BD...

à cheval sur deux années, ce numéro 5 vous permet surtout de vérifier que le 10^e ne cesse de bouger!
Par Vincent Vidal, illustration Lionel Koechlin.

Historique

Le 10^e: *Années 20. D'un monde à l'autre* est le thème de la nouvelle exposition organisée à la mairie par l'association Histoire et Vies du 10^e, du 14 novembre au 8 janvier.

Un Américain à Paris

David Duchovny, star de la série télévisée *X-Files*, est aussi auteur-compositeur et chanteur. Un univers pop-rock vraiment très agréable à écouter et à découvrir. Duchovny « And His Band Live in Concert », c'est le 14 novembre à l'Alhambra Paris, 21, rue Yves Toudic.

www.alhambra-paris.com

Une histoire d'amour

Après son triomphe à La Scala Paris, Le Splendid accueille à son tour *Une histoire d'amour*, la pièce culte d'Alexis Michalik, Molière 2020 du meilleur metteur en scène. L'occasion de voir ou revoir cette pièce, entre rires et larmes. Jusqu'au 7 janvier, 48, rue du Faubourg Saint-Martin.

www.lesplendid.com

Vidéo Club

C'est l'histoire de Justine (Noémie Lvovsky) et Jean-Marc (Yvan Attal), mariés depuis vingt-cinq ans, qui découvrent par hasard qu'une mystérieuse webcam les filme à leur insu. Tous les jours, ils reçoivent par mail une nouvelle vidéo qui les confronte à leurs petites médiocrités du quotidien, leurs mensonges et leurs trahisons...

Théâtre Antoine, 14, boulevard de Strasbourg.

www.theatre-antoine.com

Un léger doute

Que devient un acteur ou une comédienne lorsqu'il n'y a plus de public pour faire vivre leurs personnages? Plus grand-chose, ou presque... Voici le pitch de cette pièce signée Stéphane De Groodt, avec Éric Elmosnino, Constance Dollé, Bérandère McNeese et... Stéphane De Groodt! Jusqu'au 7 janvier, théâtre de la Renaissance, 20, boulevard Saint-Martin.

www.theatredelarenaissance.com

Chansons

Les 7, 8, 9, 14, 15 et 16 décembre, « *c'est la fête* », le nouveau concert de Mathieu Boogaerts à l'Archipel. Déjà auteur-compositeur et interprète de huit albums très souvent magiques, le plaisir est total. 14, boulevard de Strasbourg.

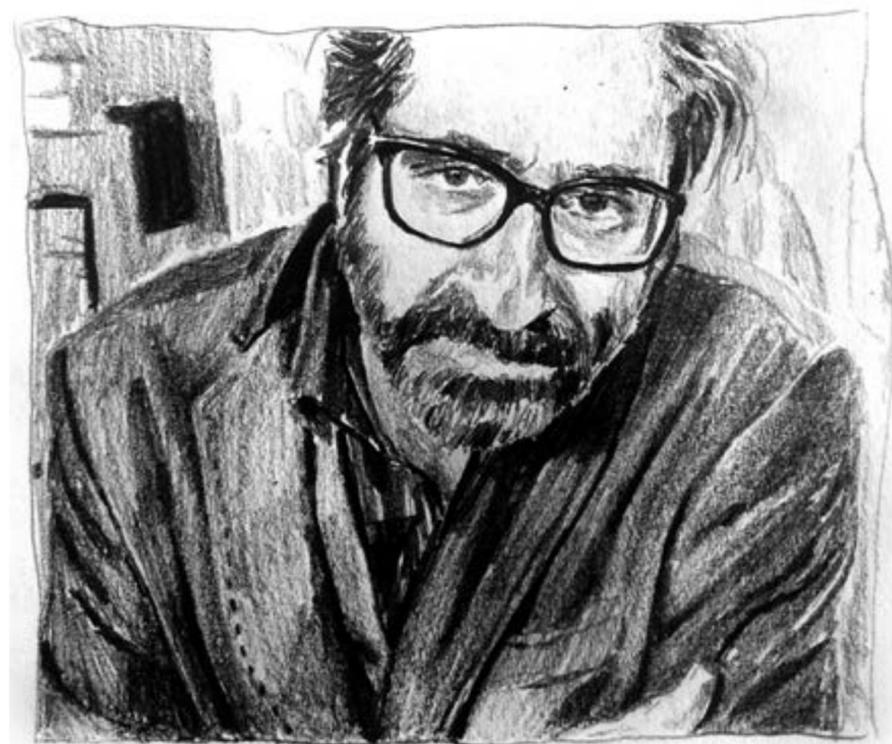
www.larchipel.net



Charles Berberian

Avec Charles Berberian, on se connaît depuis plus de trente ans. La discussion portera sur son dernier livre, sans doute le plus intime de sa longue biographie, où il est question d'un retour au pays, le Liban. On parlera du passé, mais aussi du présent, celui notre quartier qu'il a ausculté dans ses bandes dessinées.

Par Michel Lagarde.



© Judith Prigent.

ML: Vous venez de publier *Une éducation orientale* chez Casterman. Quel a été votre processus de travail ? Aviez-vous défini une pagination au départ du projet ?

CB: Je travaille mon story-board dans des carnets. J'utilise en premier lieu la page de droite et je laisse la page de gauche vide : à l'origine, c'était pour noter

des idées de texte, ce qui peut arriver. Mais c'est aussi devenu un moyen pour rajouter des cases ou refaire des dessins que je ne trouvais pas assez bons. Je fais une espèce de story-board qui est très libre dans sa forme, et je ne compte pas le nombre de cases ni de pages. Le projet a beaucoup évolué : j'avais prévu toute une partie sur Istanbul mais je n'arrivais

pas à l'intégrer de manière naturelle. Il y avait aussi une question de linéarité narrative, et j'ai finalement préféré construire tout mon récit autour d'un cheminement à Beyrouth. De plus, télescoper les deux arbres généalogiques paternels et maternels compliquait les choses. Je suis né à Bagdad, ma mère est née à Jérusalem de parents grecs et chypriotes. Son père était né à Chypre, sa mère à Jérusalem. Je crois qu'ils avaient un passeport britannique qu'ils ont gardé toute leur vie. Je suppose que ma mère en avait un aussi. Le père de mon père est né, je crois, à Istanbul, en tout cas dans l'Empire ottoman. Ma grand-mère française est née à Benghazi de parents français, avec des origines espagnoles si ma mémoire est bonne.

Il faut remonter à vos arrière-grands-parents pour retrouver la branche française.

Ils s'appelaient Wagner, Hermann et Karl. C'est du « français » approximatif quand même. Ma mère épouse mon père, né au Liban. Ma mère est née en 1929 et mon père en 1928. Ils se rencontrent en 1951, se marient et ont mon frère en 1953, à Beyrouth. Mon père est obligé d'aller travailler en Irak car c'est là qu'il y a du travail. Ils y vont en 1956, je crois, peut-être plus tôt. Je n'ai pas les dates précises, il faudrait les documents. J'ai retrouvé des archives (les contrats de mon père, c'est comme ça je connais les dates de ses départs). Je suis né en Irak car ma mère y vivait et mon père y travaillait.

Un peu comme *L'Arabe du futur*, la saga de Riad Sattouf parue chez Allary ?

Non, ma vie n'est pas aussi déchirée que ça, mes parents n'ont pas divorcé. Si on nous a envoyés au Liban, mon frère puis moi, c'était pour poursuivre nos études.

Vous avez amorcé ce livre en 2005 ?

J'ai toujours eu en projet de raconter la guerre mais je ne savais pas sous quelle forme, et je ne me sentais pas crédible, je ne l'avais vécue que six mois.

C'est venu après le confinement puis l'explosion du port de Beyrouth ?

« Le danger serait de s'épuiser à courir derrière un passé qu'on ne pourra, de toute façon, jamais rattraper. »

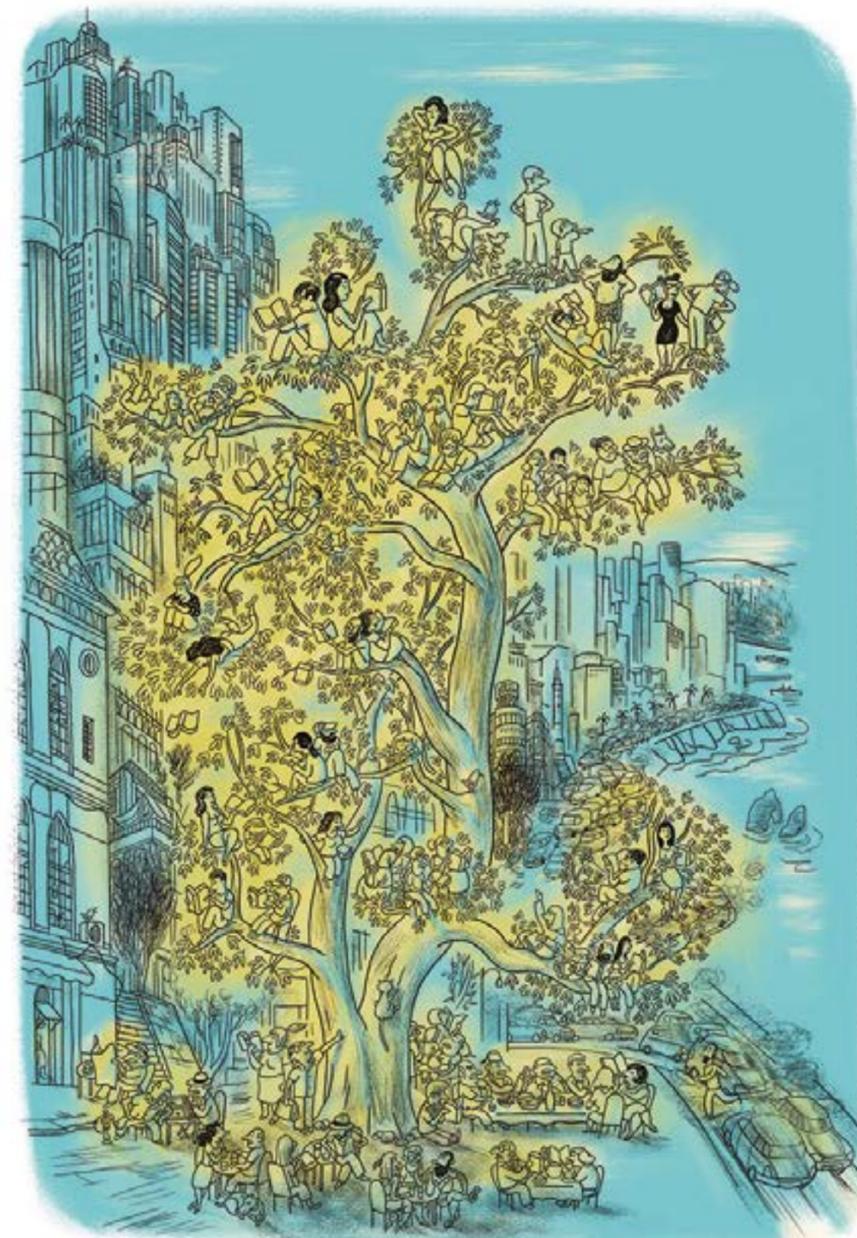
Oui, j'étais retourné plusieurs fois au Liban. Il y avait une histoire qui s'était construite. Entre-temps j'ai perdu toute ma famille. C'était aussi l'occasion de passer du temps avec eux et de rendre hommage à mon frère. Je ne le savais pas alors, ce n'était pas formulé. Au début, je pensais faire un chapitre par membre de la famille proche, finalement c'est ma grand-mère Lucie et mon frère qui se sont dégagés, qui ont pris un peu plus de place que mes parents. J'ai eu envie de retranscrire cette fraternité et finalement cette amitié que j'avais avec mon frère. Et l'admiration que j'ai pour lui, c'est venu en écrivant. Je l'ai dessinée directement. En gros, toutes les scènes à l'aquarelle ou à la gouache sont dessinées directement sur papier et tous les dessins au trait l'ont été sur iPad. Et parfois je rajoute les personnages au trait sur l'iPad, sur des fonds dessinés sur papier. Ce que j'avais déjà commencé à faire dans *Charlotte Perriand*. Je trouvais que ça marchait bien.

Le mélange est presque invisible, il y a aussi l'incrustation de certaines photos pour commencer le livre.

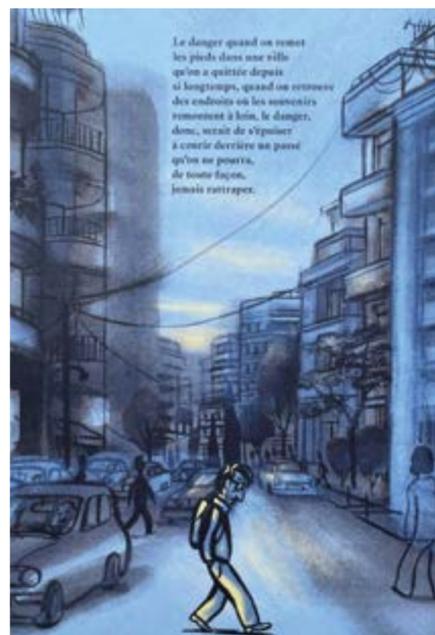
Tous ceux qui étaient à Paris et qui ont vécu ce premier confinement ont été hallucinés devant ces scènes de rues vides. Et l'éloquence des photos que j'ai faites à ce moment-là était telle que je ne pouvais pas ne pas les utiliser.

Un Paris vide dont vous aviez toujours rêvé ?

Je n'étais pas le seul. Quand j'ai commencé cette correspondance avec Michele Stankowski, j'ai trouvé rigolo de mettre les photos. Cela faisait partie d'une utopie. Mais il y avait des travaux d'artistes photographes qui avaient fait des scènes de rues de Londres



Tiré à part exclusif édité par Artazart pour les premiers acheteurs du livre.



4^e de couverture.

complètement vides. Ils installaient une caméra dans un angle de vue qui prenait tout le temps des photos et ils recomposaient en fonction des mouvements des voitures et ils arrivaient obtenir une rue vide. Tu imagines le boulot que ça représente, je n'ai rien eu à faire. Ça a été le début du livre alors que j'en étais toujours à me demander comment j'allais le faire. Je ne trouvais pas la porte d'entrée du livre, tout simplement. Alors que j'avais tous les éléments, que j'avais déjà dessinés...

J'ai le sentiment que ce livre occupe une place à part. C'est sans doute le plus personnel depuis *Le Journal d'un album* ?

C'est au lecteur de le dire. J'ai travaillé ce livre comme n'importe quel autre. *Charlotte Perriand*, au départ c'est une commande mais je me suis totalement identifié à elle. Notamment par rapport au contexte dans lequel j'ai voulu raconter cette histoire, c'est-à-dire 1939-1940, le cauchemar absolu. C'était une commande, mais j'avais carte blanche pour y répondre comme je le voulais. Je pouvais totalement m'identifier à elle, d'une part parce que tout semblait bouché autour d'elle. C'était l'époque où on

commençait déjà à se poser des questions sur le climat, il y avait déjà des guerres à droite et à gauche. On pouvait croire que tout était foutu. Je me disais: Mais voilà une femme qui invente l'avenir au moment où l'avenir semble ne pas exister. Je me dis que je peux m'identifier à elle par ce biais-là, elle se réinvente à 40 ans, elle se trouve à ce carrefour, qui est à la fois la somme de toutes ses recherches antérieures et la découverte d'une nouvelle culture totalement en phase avec ses recherches antérieures et qui va permettre de pousser plus avant toute ses recherches. Et j'ai l'impression qu'à 50 ans j'ai eu cette expérience-là, de me réinventer. Le fait d'utiliser des techniques modernes, l'IPad, et des techniques ancestrales comme l'aquarelle, en plus sur du papier japonais que j'avais découvert, j'avais l'impression de faire le même cheminement qu'elle. Pas d'une manière aussi ambitieuse puisque cela reste quand même une bande dessinée, et des dessins sur un papier, alors qu'elle formait des designers qui sont devenus pour certains les meilleurs designers du Japon et du monde. Bref, je pouvais m'identifier à ça. Mais c'est vrai que je reculais le moment où j'allais me lancer sur ce livre parce que parler de l'éducation orientale, parler de sa famille c'est aussi une responsabilité.

Je pense sincèrement que je ne me sentais pas assez prêt techniquement, au niveau du dessin. Il fallait que j'aie suffisamment confiance en moi, à la fois pour lâcher prise et ne pas déborder de manière complaisante. Je garde à l'esprit que c'est un livre avec une histoire, même s'il s'agit de mon autobiographie. En ce sens il y a peut-être un cousinage avec *Le Journal d'un album*. C'est vrai que *Le Journal d'un album* a correspondu à un palier de dix ans avec Philippe, il fallait se réinventer et ce livre nous a permis cela. De redéfinir à la fois notre collaboration et nos rapports personnels au dessin et à la bande dessinée. Ce nouveau livre est important, et c'est peut-être le plus intime puisque j'y ai parlé de mes parents et de mon frère.

La suite de l'entretien est à retrouver sur notre site.

Les adresses qui me font aimer le 10^e

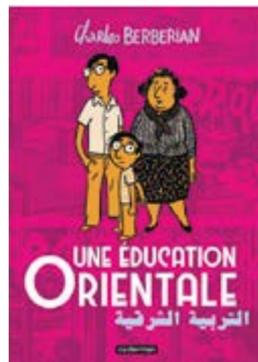
Librairie L'Odyssee: indispensable bouquiniste, dernier des Mohicans du quartier. Il y a encore quelque temps y officiait Picaret, co-auteur avec Tardi du cultissime *Polonius* (encore disponible chez Futuropolis). Désormais, Picaret est romancier sous le nom de Jean-Paul Deswattenne. 160, avenue Parmentier.

Der Tante Emma Laden: l'épicerie allemande du marché de la porte Saint-Martin. Grand choix de bières, de sucreries et de charcuteries insensées. Zeu shop à visiter à l'occasion du grand retour annuel de Santa Claus. 31-33, rue du Château d'Eau.

Rue Cail et environs: au-dessus de la gare du Nord, passer quelques heures au Sri Lanka sans prendre l'avion pour y aller. C'est beau, c'est bon, c'est coloré, c'est dépaysant.

Le marché Alibert: le dimanche matin, y faire ses courses puis faire un tour au canal devenu piéton. Rue Alibert (évidemment).

Al Assil: traiteur, take away et petit restau de quartier, grande grande qualité, les falafels sont à TOMBER! Le reste n'est pas en reste. Big up total respect. 50, boulevard de Magenta.



Une éducation orientale
Éditions Casterman,
136 pages, 25 euros

FEMMES

PHILIPPE CARON

Les Nus de Philippe Caron nous donnent à voir et à contempler la femme.

La chaleur, la moiteur, la dureté, la tension, la torsion des corps prennent forme à travers ses tracés incarnés. Ici, tout est permis, naturel, sans voyeurisme ou rapports de pouvoir, dans le juste consentement et la complicité. Dessins amoureux qui évoquent l'intimité nécessaire à la création d'après modèle.

Tracés, aplats, arabesques, motifs des tissus se meuvent comme des pétales de fleurs dans le vent ou des poissons japonais nageant sur la surface du papier.

Des bleus, des rouges, des bruns, des tracés noirs jusqu'à la teinte des papiers font le tour des corps en les sublimant et libèrent une énergie qui circule comme des vagues. Il est ici question du désir de rencontre avec le corps de l'autre, d'en saisir l'unicité, la réalité mais aussi la fugacité. Philippe Caron a su mettre en images cette affirmation de Gilles Deleuze selon laquelle l'humain est essentiellement un être de désir.

Agnès Santos Torres

Galerie ouverte du mardi au vendredi.
Le samedi sur rendez-vous.
15h - 19h



Galeriemichellagarde

Caron.dessin

Du 8 novembre au 29 décembre 2023
13, rue Bouchardon, 75010 Paris

L'ASSISE DU TAPISSIER

Noël approche, pourquoi ne pas offrir un changement de tissu pour un fauteuil, des rideaux ou des coussins de décoration ?

Un grand choix de tissus est à votre disposition, ainsi que des conseils et un accompagnement pour vous aider dans votre projet.

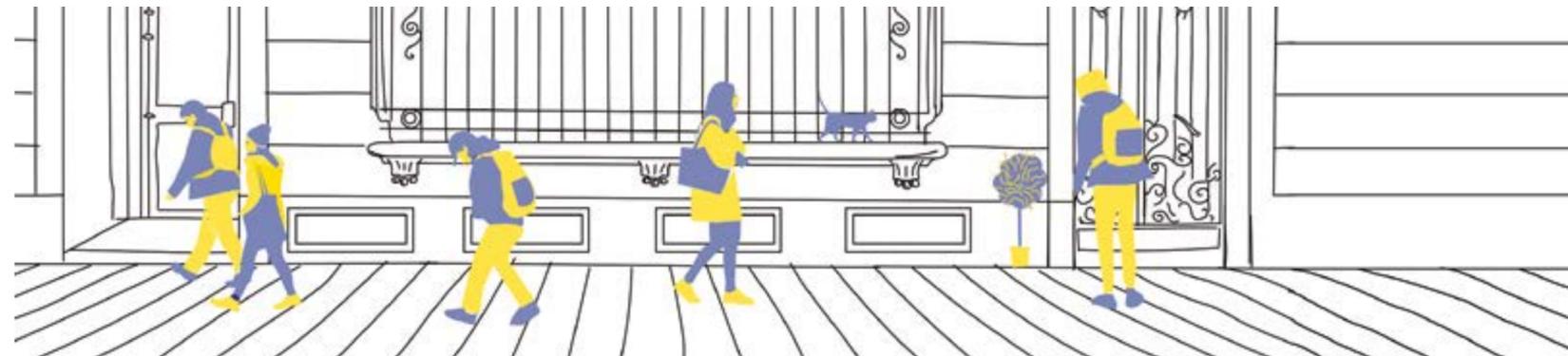
Isabelle Madesclaire, tapissier décorateur
104, rue du Faubourg Saint-Denis
Tél: 06 71 53 79 78, sur rendez-vous



Le 10^e qu'on aime!

Inventifs, passionnés, créatifs, imaginatifs... autant de qualificatifs qui décrivent tous ces acteurs que nous chérissons tant et qui font du 10^e l'arrondissement où il fait bon vivre!

Par Vincent Vidal



Fêtes à l'Hôtel du Nord



Également un lieu de fête!

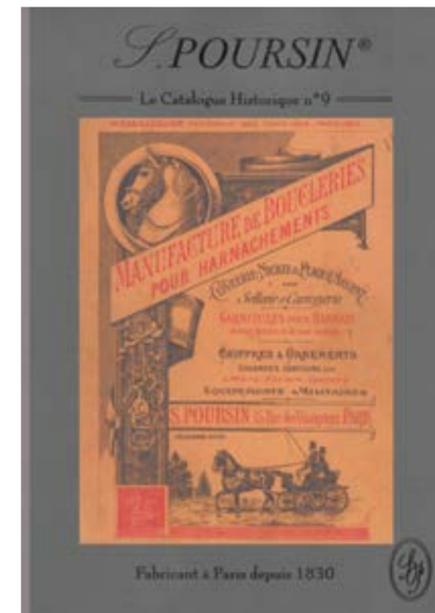
Depuis la reprise en 2022 de l'établissement par Florian Cadiou, la fête bat son plein sur le canal Saint-Martin! Co-fondateur de «La Rétropolitaine» qui gère également «Aux Vins des Pyrénées» ou «Le 1905», Florian aime les Années 20 et, dit-il, «le Paris canaille et intemporel». Également comédien – Raphaël, le patron de la Trompette bleue dans la série *Emily in Paris*, c'est lui! –, Florian souhaite surtout redonner son âme à l'hôtel du Nord. Concerts de jazz chaque jeudi soir, brunchs musicaux le dimanche, soirées cabaret en costume avec «spectacle d'effeuillage», il y en a pour tous les goûts. Et la projection aux riverains du film *Hôtel du Nord* de Marcel Carné lors de la dernière Nuit Blanche a fait naître l'idée d'un ciné-club! C'est Anne Seibel, décoratrice française de cinéma, ayant travaillé pour Steven Spielberg, Sofia Coppola, Woody Allen (sur *Minuit à Paris*) ou encore sur *Emily in Paris*, qui est actuellement en charge de ce supplément d'âme. «Je souhaite que l'hôtel du Nord ne soit pas uniquement une brasserie et un bar, mais un lieu de culture, de poésie et de fête», précise Florian Cadiou, qui rappelle que le café au comptoir est à 1€ seulement. Pour ceux qui souhaitent connaître l'histoire de ce lieu unique, retrouvez le sujet qui lui est consacré dans le n° 5 du *Journal du Village Saint-Martin*.

102, quai de Jemmapes
www.hoteldunord.org / @hoteldunordparis

Vivez l'histoire!

Fabricant depuis 1830 de boucles en laiton, la plus ancienne manufacture indépendante à Paris est installée depuis 1896 rue des Vinaigriers. Après avoir sauvé l'entreprise en 2016, Karl Lemaire a aujourd'hui la bonne idée de proposer au public la réédition du catalogue n° 9 de la maison, paru en 1912 et entièrement consacré à la bouclerie de harnachement. Pour rappel, Maison Poursin produit des boucles pour la Garde républicaine, la Garde royale marocaine, le Cadre noir de Saumur, l'Opéra de Paris mais aussi pour les maisons Hermès, Chanel ou Vuitton. Ce livre est disponible sur place au prix de 49 €. Pour en savoir plus, retrouvez l'histoire de Maison Poursin dans le n° 4 du *Journal du Village Saint-Martin*.

35, rue des Vinaigriers,
www.poursin.com



La couverture du catalogue numéro 9.

La Goutte d'Or au Louxor



Extrait de Carnets de voyage - La Goutte d'Or.

«Le quartier de Paris que j'aime porte un nom aussi magique qu'intrigant: la Goutte d'Or. Carrefour des langues, des couleurs, des peuples du monde entier, évocation d'une liqueur au parfum d'exil, cet espace de vie m'attire et me fascine...» nous dit Bruno Lemesle, photographe et cinéaste, parlant de ce quartier qu'il habite depuis les années 1980. Aujourd'hui, le photographe fait quelques centaines de mètres, quitte le 18^e pour venir s'exposer dans notre arrondissement. Des images de jeunes du collège Clemenceau, de militants associatifs, d'habitants, de celles et ceux qui se battent pour leurs droits, des destructions et rénovations permanentes... «Je compose une mémoire visuelle d'un quartier-monde, témoignant de son histoire bouillonnante», ajoute Lemesle. Le Louxor propose une sélection de photographies réalisées entre 1981 et 2019 et issues de l'ouvrage *Carnets de voyage - La Goutte d'Or*. Carnets de voyage, exposition de Bruno Lemesle, tous les jours de 14h à 21h, jusqu'au 7 janvier 2024.

170, boulevard de Magenta
www.cinematoulxor.fr

Rencontre avec Delphine Béhin

Après plusieurs années dans l'univers du bijou «en gros», Delphine Béhin a ouvert sa boutique atelier en 2018. Bijoutière joaillière, c'est sur place, sur son vieil établi en chêne et entourée de ses outils, que Delphine conçoit des bijoux sur mesure: alliances, bagues de fiançailles, médailles, cadeaux de naissance... des pièces intemporelles en argent et or 18 carats. Outre ses créations – aussi bien pour femmes que pour hommes –, cette passionnée aux doigts de fée s'enthousiasme pour le «*seconde main de luxe*» et aime «faire quelque chose» d'anciennes pièces ou de bijoux de famille. C'est donc sur mesure qu'elle transforme, adapte et restaure. Une adresse incontournable, encore plus à l'occasion des fêtes de fin d'année... Ce n'est pas Milou, le chien de Delphine installé en vitrine, qui vous dira le contraire!

Delphine Béhin, 35, rue de Paradis
www.delphinebehin.com



Delphine et Milou.

APRÈS UN APPRENTISSAGE À L'INSTITUT DU MARAIS CHARLEMAGNE POLLÈS, POURSUIVEZ UN PARCOURS 100% ALTERNANCE BAC+2 À BAC+5 EN INFORMATIQUE / COMPTABILITÉ / COMMERCE / MANAGEMENT.

INSTITUT DU MARAIS - CHARLEMAGNE - POLLÈS : 9, RUE DIEU
ÉCOLE IMCP : 14, RUE DE LANCRY

WWW.INSTITUT-DU-MARAIS.COM / WWW.IMCP.FR

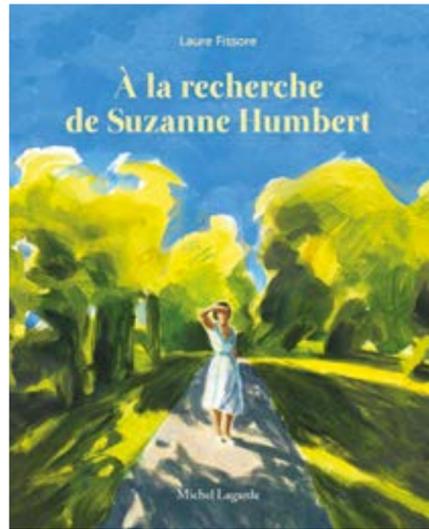


Beaux livres

Les deux derniers ouvrages édités par Michel Lagarde sont passionnants. Illustrateur, auteur de bande dessinée mais aussi peintre, Placid s'arme aujourd'hui d'un pinceau et de gouache pour nous offrir 141 paysages de France, des vues de *Ville, Mer, Campagne* accompagnées de textes de Françoise Geslin et d'un entretien mené par Alexandre Devaux. Les originaux de ce voyage sont exposés chez Arts Factory, 27, rue de Charonne, Paris 11^e, jusqu'au 18 novembre.



Ville, Mer, Campagne, 30 euros.

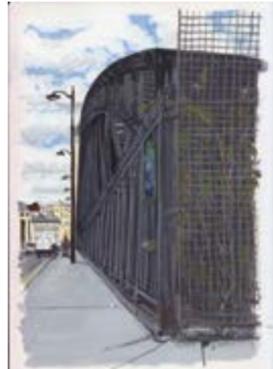


À la recherche de Suzanne Humbert, 20 euros.

Tout aussi beau, l'ouvrage *À la recherche de Suzanne Humbert*: cette illustratrice, née en 1913 et décédée en 1952, fut une pionnière de la scène artistique du début du XX^e siècle mais pour beaucoup une inconnue. Elle le serait restée sans la ténacité et l'œil de Michel Lagarde qui découvrit

son travail dans le carton à dessin d'une brocante. Parallèlement, Michel Lagarde reçoit l'appel d'un ami qui vient de sauver de la poubelle un ensemble d'œuvres d'une autre illustratrice : Hélène Poirié (1914-2009). Il s'avère que les deux femmes furent des amies proches. Les peintures et les gouaches de ces deux artistes, miraculeusement retrouvées par deux collectionneurs, font de ce livre un ouvrage de rencontres que Laure Fissore, émue par le style de Suzanne Humbert, a également souhaité illustrer.

V.V.



Rue de l'Aqueduc, Paris 10^e, par Placid

FIFI LA PRALINE
Paris
CHOCOLAT

C'est bientôt Noël!

Truffes
Mendiants
Rochers pralinés
Moulages
Marrons glacés
Orangettes

sont de retour en boutique

FIFI LA PRALINE
11, rue Taylor 75010 PARIS
06 50 85 92 97
www.fifi.la.praline.com
Mar/sam: 11h00 - 19h00

Bazar du canal

MODE, DÉCORATION, BIJOUX,
PETITS CADEAUX... TOUT EST
LÀ POUR SUBLIMER VOTRE
INTÉRIEUR!
-10% pour les lecteurs de
la Gazette!

44, rue Lucien Sampaix
@bazarducanal

**MARCHÉ DE
NOËL LES 16 ET
17 DÉCEMBRE.**

Publicité.

Faites la fête avec les meilleurs commerçants du 10^e !



FLEURS FRANÇAISES ET DE SAISON

46, rue de Lancry
01.74.64.23.39 / parisette.fleurs@gmail.com
@parisette.fleurs
Du mardi au dimanche de 10h/19h

Le CANOT
Vendéen

POISSONNERIE RESTAURANT
TRAITEUR

MARCHÉ SAINT-MARTIN
31, RUE DU CHÂTEAU D'EAU
TEL : 06 47 55 84 18
DU MARDI AU SAMEDI 9H / 20H
DIMANCHE 9H / 14H

Bazar du canal



Cultures Caves



« J'aime la lecture et les bons vins,
je ne sais ni écrire ni faire du vin,
mais j'aime bien parler des deux. »

29 ter, rue du Château d'Eau
01 73 77 32 12
facebook/ instagram :
culturescaves



Publicité.

Ballen s'expose

Cet automne, Françoise Morin accueille, avec une exposition sous-titrée Enigma, le travail du grand photographe sud-africain Roger Ballen. Né en 1950 à New York, cet artiste hors norme, ancien géologue, évoque avec humour son premier métier dans son approche photographique: «*Mon job consistait à chercher des trésors cachés sous la surface de la terre, et j'ai commencé à faire de même avec les personnes et les lieux que je photographiais; j'essayais de percer leur couche externe afin de révéler leur être élémentaire*». Depuis les années 80, Roger Ballen décline des mises en scène qui invoquent les thèmes de la marginalité, de l'étrangeté et de la relation de l'humain au monde animal. «*La réalité est un mot qui n'a pas de sens pour moi. Elle est insondable. De nombreux éléments dans mes photographies échappent à ma conscience. Il faudra peut-être des années avant que je parvienne à une conclusion à leur sujet*» explique Ballen. «*Les images qui m'inspirent le plus sont celles que je ne comprends pas*» ajoute celui qui a aussi étudié la psychologie à l'université de Berkeley, en Californie. Jusqu'au 18 novembre.

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



Closed Eye, 1997.



Young Man, 1998.

100% germanique, 100% authentique

Der Tante Emma Laden

Depuis 20 ans fournisseur officiel des Allemands et des amis de l'Allemagne

vulkomm

Berlin Stuttgart München

Le Dernier Noël de Tante Emma

Singen

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

Publicité, illustration: Jai Berriri.



La pâtisserie Tholoniât vous régale depuis plus de 85 ans. Cela, sans oublier l'incontournable Semi-Freddo, ancré dans l'histoire du quartier depuis plus de 60 ans.

Soucieux de votre satisfaction, nous veillons toujours à vous offrir une large gamme de pâtisseries et de chocolats de qualité. Ainsi au fil des années, cette gamme s'est élargie avec du salé et une variété complète de pains fabriquée tous les matins à base de farine d'Ile-de-France et de levain naturel.



47 rue du Château d'Eau
75010 Paris
01.42.39.93.12

Ouvert de mardi à samedi : 8h - 20h
Dimanche : 8h - 14h



Publicité.



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^o République

E.shop : latresorerie.fr

suivez nous sur  