LE 18e DU MOIS

ISSN 1259-9034

JOURNAL ASSOCIATIF D'INFORMATIONS LOCALES - PARAÎT AU DÉBUT DE CHAQUE MOIS

N° 247 - Mars 2017 - 2,50 EUROS

La Louve en rodage pour plusieurs mois (p. 13)

28 RESTOS DU 18e QUI RÉGALENT À PETITS PRIX (p. 2 à 5)

Des cyclistes qui déménagent (p. 12)

Jean-Claude N'Diaye

Les employés en insertion de l'association Carton plein assurent à vélo des déménagements à Paris et jusqu'en banlieue.

Ils vont voter pour la première fois (p. 6)

Le premier fromage parisien fabriqué dans le 18e ? (p. 11)

Goutte d'Or

Bail annulé pour la salle de prière de l'ICI (p. 7)

L'adieu à Simone Viguié, une grande dame du quartier (p. 10)

Simplon

Au Bar commun, les habitants seront derrière le zinc (p. 15)

Portrait. Boris Bergman, avant et après Alain Bashung (p. 24)

Histoire. Quand le sang des abattoirs coulait dans les rues de Montmartre (p. 16 et 17)

Fol Jo 32713 D1

Les bons plans restos du 18e du mois

Vous aviez beaucoup apprécié notre grand dossier sur les restaurants du 18e où l'on peut bien manger pour 10 € maximum (notre édition de décembre 2014). Cette fois, l'équipe du *18e du mois* a de nouveau prospecté dans tout l'arrondissement et testé pour vous 28 restos où vous pourrez vous régaler dans une ambiance sympa à prix doux : entre 6 € et 20 €. Bon appétit.

Dossier réalisé par Anne Bayley, Stéphane Bardinet, Brigitte Batônnier, Sylvie Chatelin, Jaime Chatfield, Michel Cyprien, Marie-Odile Fargier, Florianne Finet, Danielle Fournier, Jacqueline Gamblin et Annie Katz

Pour 10 €... ou moins

Un voyage dans l'Océan indien

Les délices de Dhan, 83 rue Ordener, métro Marcadet-Poissonniers

Poulet biryani, dholl puri (galette à base de pois cassés jaunes farcie aux légumes), curry, parata (pain plat badigeonné d'huile). Le dépaysement est garanti chez Dhanraj, un traiteur mauricien établi depuis l'été 2016 à proximité du métro Marcadet-Poissonniers. Avant de s'installer dans le 18e, Dhanraj avait travaillé chez plusieurs restaurateurs et pâtissiers parisiens. En plus de ces spécialités de l'océan Indien, il propose de délicieux gâteaux et quelques viennoiseries, entièrement faits maison. Les places assises sont limitées et le cadre pourrait être amélioré, mais l'accueil, très chaleureux, fait oublier tout cela. Et les prix doux incitent à la gourmandise. Le menu plat + pâtisserie + boisson est à 8 €.

❑ Ouvert 8 h 30 à 20 h 30 non stop (sauf le dimanche : fermeture à 14 h), 09 73 23 01 37.

L'Asie à portée de main

Aloy Aloy, 61 rue des Trois Frères, métro Abbesses

Le Bo Bun proposé par ce restaurant thaïlandais est paraît-il dans les six meilleurs de Paris. Il se décline au poulet, au bœuf (bio, c'est assez rare pour être signalé) et aux légumes. Le pad thai, un plat à base de nouilles de riz, agrémenté de viande ou végétarien, est bien parfumé et copieux. Le service est agréable. Privilégier le service rapide à emporter (prêt en 10 minutes) à moins de 10 €.

❑ Du mardi au dimanche de 19 h à 23 h, 01 42 55 89 77.

Un tour en Corée... et ailleurs

Yeno, 29 boulevard de Clichy, métro Pigalle

Entre Pigalle et Blanche, on peut manger « *vite et frais* », et bon et pas cher, chez Yeno, qui prépare avec son mari de la *street food* franco-coréenne. Le restaurant est fréquenté par une clientèle d'habitués. Ici, on se sert au comptoir et la carte est simple mais tourne chaque jour : plat du jour selon saison et marché à 10,50 €, formule entrée-potage-dessert à 9,50 €. Tout « *entre en brut* », directement de Rungis. On peut goûter la nourriture coréenne, très bonne, accompagnée de l'indispensable condiment, le Kimchi (du chou chinois mariné avec une dizaine d'ingrédients), ou se laisser tenter par des plats bien de chez nous, comme cette brandade de morue par exemple ! En tout cas, pas de glutamate. Pour finir on peut se régaler d'un café bio avec sa madeleine maison pour 2,50 €.

❑ Fermé le dimanche, 01 42 85 70 13.

La (petite) cantine de La Chapelle

La Maison Thaï, 2 rue de l'Évangile, métro Marx Dormoy

À un jet de pierre du marché de l'Olive, une échoppe minuscule qui ne désemplit pas. Pas surprenant car le rapport qualité-prix est au rendez-vous et la clientèle d'habitués ne s'y trompe pas. On peut manger sur place (attention, les quatre tables sont souvent occupées), mais surtout prendre à emporter. Ici tout est présenté en barquette. Les prix sont les mêmes : 4,50 € pour deux plats au choix et un riz nature, ou 4 € pour un poisson *Ho Moc* (flan de poisson cuit à la vapeur dans une feuille de bananier) et son riz. On peut également se régaler d'un bol de soupe de poisson au lait de coco et curry rouge (4,50 €). Grand choix de currys de légumes au lait de coco (potiron, ananas, pomme de terre ou bambou), la salade de porc ou de poisson haché piquant ou le poulet au curry piquant (mais « *moins piquant que la cuisine thaï d'origine* », dixit le patron). Tout est fait maison et très frais et délicieux. Pour terminer sur une note sucrée, on peut déguster un délicat flan au potiron ou au soja.

❑ Ouvert du mardi au samedi, de 12 h à 20 h, pas de tél.

De la cuisine orientale comme à la maison

Délice de la Goutte, 40 rue de la Goutte d'Or, métro Barbès-Rochechouart

Ne cherchez pas l'enseigne, ici, c'est une cantine à l'ancienne. Pour 6 € vous êtes bien servis et bien reçus. Vous choisissez parmi les cinq plats disponibles, ajoutez l'accompagnement et arrivez à la caisse. Pourquoi venir ici ? Parce que c'est de la bonne cuisine orientale familiale. Les pieds de veau, les boulettes, les lentilles ou le couscous sont excellents. Algériens, chibanis du quartier et habitants se retrouvent par dizaines chaque jour. Un petit thé à la menthe par-dessus et on repart au combat ! Authentique et sans chichis. Grillades de foies de volailles, poulet et sandwichs grecs corrects. En matinée, thé, café et m'semen (une forme de crêpe du maghreb, délicieuse).

Ouvert tous les jours sauf dimanche. De 12 h à 19 h, 01 53 28 19 09.

© Christian Adnin

Le chef Pierre Lecoutre et Yeno dans leur restaurant du 29 boulevard de Clichy

DLP 06-03-17-002991

Aux environs de 15 €

© Christian Adnin

À la crêperie Brocéliande, on vient aussi en famille déguster des galettes bios et des « croustillants ».

Tartes, tartines et soupes

Lomi, 3ter rue Marcadet, métro Marcadet-Poissonniers ou Marx Dormoy

On vient au Lomi toute la journée, pour bavarder ou pour travailler sur son ordi ou sa tablette dans un cadre vintage, tout en sirotant un des crus de café spécial maison (2,20 € l'expresso, 3,50 € le mug) avec un gâteau ou de sublimes scones avec crème et confiture. Entre 12 h et 15 h, on passe au salé : soupe du jour à 4 €, salades composées inventives, tartes chaudes ou belles tartines chaudes copieusement garnies à 9,90 €. Formule entrée plat ou plat dessert + un expresso à 16 €. C'est si bon qu'il est souvent difficile de trouver une place, mais le lieu est convivial et on peut se serrer autour d'une grande table ou sur le canapé.

❑ Ouvert tous les jours de 10 h à 19 h, 09 80 39 56 24.

Bretonnes et croustillants

Brocéliande, 15 rue des Trois Frères, métro Abbesses

Cette crêperie située sur les flancs de la butte Montmartre est une valeur sûre. Les galettes sont légères mais bien garnies, fabriquées avec de la farine bio qui vient tout droit de Bretagne. Spécialité de la maison : les croustillants. Il s'agit d'une galette de sarrasin croustillante recouverte de salade composée. Mais il ne suffit pas d'avoir le ventre bien rempli. Encore faut-il être bien accueilli ! Et c'est le cas. À signaler, un menu à 12 € avec une galette plus une crêpe au choix (ou glace) et une bolée de cidre (ou jus de fruit).

❑ Ouvert le mardi soir et du mercredi au dimanche midi et soir, réservation conseillée au 01 42 23 31 34.

Des crêpes 100 % bio

Crep'uscule, 91 rue Lamarck, métro Lamarck-Caulaincourt

C'est simple, ce n'est pas grand mais c'est charmant. La cuisine est au centre, une fenêtre en fond de salle donnant sur la végétation d'une cour intérieure. Le patron, en long tablier noir, prépare ses pâtes à la commande. Délicieuses galettes de sarrasin bio, divers choix, y compris vegan (légumes frais et graines germées), crêpes sucre, citron, chocolat/noisettes et autres garnitures. Souriante, la brune serveuse dépose galettes et crêpes fumantes et odorantes à votre table. Cidre bio, choix de thés délicats. Le menu galette + crêpe garnie + boisson varie entre 15 et 20 €.

❑ Ouvert du mardi au samedi de 11 h à 22 h et le dimanche de 11 h à 16 h, 01 42 64 29 20.

Comme à Djerba

Chez Guichi Djerba casher, 76 rue Myrha, métro Château-Rouge

Chez Guichi à la Goutte d'Or, on déguste une cuisine casher méditerranéenne aux accents tunisiens. Le patron, natif de Djerba, grille au feu de bois côtes d'agneau ou de bœuf, brochettes ou merguez, abats ou foie gras… Comptez à partir de 12 € la grillade accompagnée de frites maison, spaghettis ou haricots verts. Mais pour le même prix, on vous sert en prime une belle assiette de salades variées (crudités, pommes de terre, carottes cuites, thon…).

Sur l'ardoise sont annoncés les autres plats du jour : loubia de haricots blancs et viande de bœuf mijotée, ou couscous de bœuf ou de poulet avec sa boulette moelleuse, et surtout le complet poisson ultra frais, accompagné de frites, de méchouia (sorte de ratatouille fondante), d'un œuf au plat et d'un grand piment vert. Un régal à 20 € mais, pour les jours de dèche, le plantureux sandwich tunisien débordant de légumes, de thon et d'olive est à 7,50 € et le plus petit mais roboratif fricassé (même genre de garniture dans un beignet) à 3 € seulement.

Vous n'aurez plus faim pour un dessert et ça tombe bien : il n'y en a pas, sauf en saison – melon ou pastèque, toujours bien goûteux. Ça vous tente ? Dépêchez-vous : le patron veut céder son bail !

❑ Ouvert du dimanche au vendredi midi, 01 42 23 77 99.

Le verre et l'assiette

Le Tout Monde, 4 rue Affre, métro Barbès-Rochechouart ou La Chapelle

Le Tout Monde à la Goutte d'Or, c'est d'abord un bar à vin, avec une prédilection pour les vins naturels dont Manu s'était déjà fait une spécialité lorsqu'il œuvrait avec Michel à la cave Don Doudine. Mais le contenu de l'assiette n'a rien à envier au verre. Le soir, les prix grimpent un peu. En revanche, au déjeuner, on peut se régaler pour 15 € (entrée + plat ou plat + dessert) ou 18 € (entrée + plat + dessert) en cas de grosse faim.

Pas de chichis mais une cuisine savoureuse à base de produits frais. La carte, courte, varie selon les arrivages. En entrée, en cette saison, on peut choisir entre un velouté de légumes, des fruits de mer (par exemple des bulots avec mayonnaise maison ou des couteaux) ou une charcuterie de terroir. Suit un plat de viande ou de poisson sur un lit de légumes, cuisson juste à point, notamment pour les filets de poisson grillés sur leur peau croustillante. Trois desserts au choix : un fromage, un fondant au chocolat absolument délicieux, ou une recette plus légère telle une pomme ou une poire cuite accompagnée d'une petite sauce au caramel.

❑ Fermé le dimanche soir et le lundi, 01 42 54 29 51.

Le 18e du mois est un journal d'information sur le 18e arrondissement, indépendant de toute organisation politique, religieuse ou syndicale.

Il est édité par l'association des Amis du 18e du mois.

76, rue Marcadet, 75018 Paris, tél. : 01 42 59 34 10

18dumois@gmail.com

Site : http ://18dumois.info

Une permanence est assurée au local du *18e du mois* les mardi, mercredi et vendredi de 10 h à 12 h

- **Ont collaboré à ce numéro** Christian Adnin, Stéphane Bardinet, Brigitte Bâtonnier, Anne Bayley, Séverine Bourguignon, Tessa Chéry, Samuel Cincinnatus, Jaime Chatfield, Sylvie Chatelin, Daniel Conrod, Michel Cyprien, Nadia Djabali, Anne Farago, Marie-Odile Fargier, Florianne Finet, Danielle Fournier, Jacqueline Gamblin, Michel Germain, Maryse Le Bras, Janine Mossuz-Lavau, Jean-Claude N'Diaye, Valeria Nicoletti, Patrick Pinter, Catherine Portaluppi, Sophie Roux, Geneviève Stévenin, Charlotte Wattelet.
- **Rédaction en chef :** Nadia Djabali avec Marie-Odile Fargier et Annie Katz (adjointes)
- **Correction :** Angela Gosmann
- **Bureau de l'association :** Noël Bouttier, président, Mathieu Le Floch, vice-président, Christian Adnin, trésorier, Anne Bayley, secrétaire.
- **Communication et réseaux sociaux :** Marie-Pierre Nedeleg
- **Responsable de la distribution :** Anne Bayley, Mathieu Le Floch
- **Responsable des abonnements :** Martine Souloumiac
- **Responsable de la mise sous pli :** Marika Hubert
- **Directeur de la publication :** Christian Adnin
- **Fondateurs :** Noël Monier et Jean-Yves Rognant
- **Rédactrice en chef forever :** Marie-Pierre Larrivé

RETROUVEZ
le 18e du mois
sur les réseaux sociaux

Taper facebook + Le 18e du mois

twitter : @le18edumois

Et bien sûr chez votre marchand de journaux

© Christian Adnin

Les sœurs Diane et Angelina Pitas assurent avec leur mère l'accueil familial et chaleureux du Mazurka.

Burgers, mont d'or et tapas

Les Novices, 123 rue Caulaincourt, métro Lamarck-Caulaincourt

On trouve toujours du monde sur la terrasse des Novices, où l'ambiance est à la fois tendance et familiale. Déco moderne, clientèle de tout âge. Il y a des burgers, bien sûr, mais aussi des fusions un peu plus exotiques comme la tsukimi soba, une soupe chaude végétarienne faite avec des produits frais (16 € chacun). Pour les petites faims, ou pour dépenser un peu moins, le restaurant propose des tapas variés : un trio de houmous (mousse de pois chiches, petits pois à la menthe, et betterave), des nems, le mont d'or gratiné au four, des huîtres en saison. La carte des vins, qui change régulièrement, contient des petits bijoux que les serveurs, très sympathiques, sont prêts à vous faire découvrir.

❑ Du lundi au samedi de 10 h 30 à 2 h et le dimanche de 12 h à 2 h, 01 42 64 71 37.

Petite carte et cuisine maison

La Bricole, 52 rue de Leibniz, métro Porte de Saint-Ouen

Un petit bar-restaurant discret, perdu dans le quartier de la Moscowa, mais qui vaut le détour pour déjeuner sans-façon. Car ici, la formule propose une entrée, un plat et deux desserts, plus une viande et un poisson à la carte. Mais en ces temps de plats préparés micro-ondables, cette sobriété est un gage de qualité. « *Tout est fait maison*, confirme le barman, *notre carte évolue peu, principalement selon les arrivages et les idées de nos cuisiniers.* » Ambiance sympathique de bar de quartier avec ses habitués et une addition honnête. Plat du jour à 9,30 €, entrée-plat ou plat-dessert à 12,50 € et la formule complète à 15,60 €. A essayer si vous êtes de passage ou habitant du quartier.

❑ Du lundi au samedi (cuisine fermée le samedi), 01 42 29 55 74.

Un bistrot raffiné

La Table de Philippe, 9 rue Boucry, métro Marx Dormoy ou Porte de La Chapelle

Dès l'accueil, on est séduit ! Une petite salle cosy et une équipe chaleureuse. Philippe, le patron cuisine des produits frais de saison avec beaucoup d'invention. Il est aux petits soins et, avec Guillaume, de très bon conseil, notamment pour les accords mets-vins. Les plats sont à 12€ : calamars farçis à la provençale, porc grillé curry coco et riz basmati, pavé de saumon rôti, crème basilic et poêlée de légumes frais. En entrée (7€) : croustillant de chèvre au pesto et tomates séchées, confit de légumes à la provençale et jambon sec. Les desserts (6€) sont délicieux, du crémeux à l'orange et ses petites meringues à la tarte fine à la poire et crème d'amande, en passant par la crème brûlée.

La formule entrée-plat ou plat-dessert est à 16,50 €, à 19 € pour les trois. Excellent rapport qualité-prix pour une cuisine faite maison fine et créative. Le (grand!) verre de vin est à 5,50 €. Une fois par mois, l'équipe propose une soirée « after work » sur un thème choisi, débutant par un apéro-dégustation et proposant un menu composé autour de l'idée du jour (soirée catalane, Saint-Nicolas, la mer, etc). Il faut souhaiter que la « team » de Philippe puisse bientôt nous accueillir à nouveau le soir, au moins le week-end !

❑ Ouvert au déjeuner du lundi au vendredi, 01 42 00 46 70.

À vos jeux !

Les Dés calés, 181, rue Legendre, métro Guy Moquet

Un vrai bistrot comme on aime, avec son zinc où goûter un vin de petit producteur, son resto décoré de caméras et projecteurs ciné sous les lumières tamisées à l'abri des abat-jours rétro, son arrière-salle de jeux avec table de billard transformable aux repas. Tous les jours, vous avez le choix entre le menu traditionnel et l'ardoise. L'entrée (terrine, purée d'artichauts…) et plat (dont un tartare de bœuf extra-frais avec son petit panier de frites maison) sont à 24 €, le plat seul à 16 € et le dessert à 8 € (mmhh, le baba au rhum et sa chantilly !). En après-midi, on vient seul, en famille, avec les enfants ou avec son ordinateur portable pour boire un thé, un chocolat chaud et jouer à l'un des nombreux jeux de société disponibles sur place. On apprécie le dynamisme et la bonne humeur de l'équipe en place.

❑ En semaine dès 8 h et à partir de 10 h le week-end. Non-stop jusqu'à 2 h, 01 85 15 25 11.

Gastronomie polonaise

Mazurka, 5 rue André del Sarte, métro Château-Rouge

En sonnant à la porte de Mazurka, préparez-vous pour un voyage à l'Est, dans la plus agréable compagnie. C'est la famille Pitas qui, depuis plus de 30 ans, gère ce restaurant polonais, décoré d'instruments de musique et tableaux évoquant son pays d'origine. Vous y trouverez des plats traditionnels, une ambiance calme et intime et un accueil chaleureux (entre 12 et 15 €). N'hésitez pas à essayer le krakowski (jolie assiette de boulettes de viande, grains de sarrasin, salade de choux et purée de pomme de terre maison) ou, si vous avez grand appétit, le bigos, une choucroute polonaise agréablement parfumée garnie de porc fumé. Les classiques tels le bortch (soupe aux betteraves) et les pierogis (raviolis farcis de viande ou fromage) sont également excellents. Le tout accompagné de vodka, dont certaines au miel ou au poivre sont des préparations maison. Il y a également une petite carte de vins de pays de l'Est.

❑ Fermé le mardi et mercredi, 01 42 23 36 45.

Esprit bistrot parisien

Francis La Butte, 122, rue Caulaincourt, métro Lamarck-Caulaincourt

Au coin des rues du Mont-Cenis et Caulaincourt, on apprécie dans ce restaurant l'esprit bistrot parisien de quartier. Un coin simple, convivial avec une grande terrasse. À la carte, des grillades de 12 à 16 €, tartares à 12 €, salades à 11 €, tartines à 8 € et le plat du jour. Exemple : filet de rouget accompagné de carottes, tapenade et caviar d'aubergine à 16 €, côte de veau aux petits légumes de saison à 13 € ou gnocchis avec jambonneau et parmesan à 10 €. Au dessert, crumble ou tarte aux pommes ce jour-là. Vins bios ou naturels entre 10 € et 19 €, bière à 6 €. Mais ce qu'apprécient surtout les habitués, ce sont les tartes aux légumes et la formule apéro avec bière et frites ou vin et saucisson pour 5 € à partir de 18 h 30. Tout est frais et agréable, pas de la grande cuisine mais un excellent rapport qualité/prix pour le quartier.

❑ Tous les jours de 8 h à 2 h du matin, 01 42 23 58 26.

Couscous, tajines et bons vins

L'Eden, 6 rue de l'Olive, métro Marx Dormoy

Une graine fine à merveille, des légumes encore croquants, des boulettes moelleuses et goûteuses, « *comme là-bas* », les brochettes d'agneau et le méchoui, il faut goûter tous les couscous d'Eddy et de son cuisinier ! Les tajines, présentés et servis par Ouria, sont aussi très appréciés des habitués du quartier : citrons-olive, poires, pruneaux, figues et parfois au pois-

© Christian Adnin

À La Bricole, la serveuse Emma apporte une cuisine fraiche et faite maison dans une ambiance sympathique de bar de quartier.

son. Des desserts créatifs, de bons vins du Maghreb et… le thé à la menthe, bien sûr ! Un accueil chaleureux qui attire beaucoup de monde, mais la salle est petite et la terrasse ouverte ne peut pas être utilisée en hiver. Eddy aimerait bien clore cet espace pour satisfaire davantage d'amateurs de sa cuisine, mais il n'a pas pu obtenir l'autorisation exigée pour cette extension. Couscous à 14€, tajines entre 15 et 17€.

❑ Ouvert tous les midis et aussi, le soir, vendredi et samedi, 01 53 26 37 67.

Variations japonaises

Akitaya, 10 rue Francœur, métro Lamarck-Caulaincourt

Le réconfort d'une serviette chaude tendue à l'arrivant : une coutume restée vivante chez Akitaya. Ce restaurant japonais n'est pas très grand mais de belles proportions, l'éclairage de spots et lanternes garantit l'intimité des convives même en cas d'affluence. La proximité de la Fémis n'est pas étrangère à cet afflux, le bouche-oreilles non plus sans doute. Ici on peut déguster nems, gyozas, sushi, maki, sashimi et autres chirachi de saumon ou de thon… La qualité du poisson est remarquable, les portions pas congrues et la possibilité de variation des menus presque infinie. Concentré, le chef s'affaire sans discontinuer aux yeux de tous et le service est efficace. Un excellent rapport qualité/prix: menus composés (soupe, salade + 3 plats différents : 14,20€). Possibilités de menus pour deux ou quatre personnes. Et menus végétariens à partir de 9,80€.

❑ Tous les jours sauf dimanche midi, 01 42 51 53 41.

Délices du Vietnam

Thu-Thu, 51 bis rue Hermel, métro Jules-Joffrin et Simplon

Déjà 25 ans que la petite devanture s'anime midi et soir pour s'ouvrir sur une salle toute en longueur, d'où le regard plonge dans la cuisine. Là s'élaborent les revigorants bo bun, plats complets avec nems de porc, poulet, crevettes, de légumes, la soupe tonkinoise (le fameux pho vietnamien) au bouillon acidulé et légèrement sucré, entre autres spécialités. Goûtez les alliances de citronnelle et de gingembre délicates dans le poulet agathe, le mystère du tamarin dans la soupe de tamarin aux crevettes. Pour les végétariens, outre le bo bun végé, la carte offre notamment des raviolis vapeurs, une marmite de légumes du chef et le canh chua chay, soupe saïgonnaise. Sur un mur, un petit cadre contient une lettre de 2012 à l'en-tête de la ville de Paris signée d'Anne Hidalgo : à la suite de l'article paru dans le *Figaroscope*, la première adjointe au maire d'alors remercie l'équipe de Thu-Thu d'offrir aux Parisiennes et Parisiens de si bons mets vietnamiens. Et l'on a vu des expatriés du 18e revenir de leur 13e chez Thu-Thu (automne-automne selon le patron). De 7 à 17 € les plats et spécialités, formule midi (entrée, plat, dessert) à 11,50€.

❑ Du lundi au samedi, 01 42 54 70 30.

Et toujours...

Nos bonnes adresses déjà mentionnées dans le journal qui méritent le détour :

Colchide : spécialités géorgiennes, 97 rue des Poissonniers, 09 80 94 09 68.

L'Afghani : spécialités afghanes (plusieurs plats végétariens), 13 rue Paul Albert, 01 42 51 08 72.

La Portena : traiteur et restaurant argentin (empanadas notamment), 3 rue Muller, 01 71 60 14 51.

Rroll : pains briochés roulés agrémentés de garnitures salées ou sucrées, maintenant au 3 rue Francœur, 01 42 51 39 83.

Bharati Villas : cuisine indienne, spécialités tamoules, 56 rue Philippe de Girard, 01 40 37 12 78.

Colline d'Asie : cuisine vietnamienne et cambodgienne fraîche et savoureuse, un bobun fameux, 21 rue André del Sarte, 01 55 79 16 82.

L'assiette, « bouchon-bistrot », produits frais du terroir, cuisine ukrainienne sur commande, 78 rue Labat, 01 42 59 06 63.

Le Canaille 18, cuisine inventive du marché, 79 rue Riquet, 01 71 27 39 40.

Le Myrha : du bio fait maison à des prix imbattables, 70 rue Myrha, 09 73 21 78 43.

SUR L'AGENDA

Conseil d'arrondissement

Lundi 13 mars à 18 h 30, salle des mariages, mairie du 18e, 1 place Jules Joffrin.

Comité d'initiative et de consultation d'arrondissement

Mercredi 29 mars à 18 h 30 à la mairie du 18e. Thème: la grande précarité.

■ **Du 17 mars au 20 mars** **Braderie**

Grande Braderie de la paroisse Notre-Dame du Bon Conseil, les vendredi 17 mars de 14 h à 19 h 30, samedi 18 mars de 12 h à 19 h 30 et dimanche 19 mars 2017 de 12 h à 17 h. Alimentation, fleurs, livres, brocante, bijoux, espace vintage. Possibilité de restauration les samedi et dimanche midi. 140 rue de Clignancourt.

■ **Jusqu'au 17 mars**

Exil intra-muros

Expo photos de Marc Melki intitulée « Et si c'était vous ? ». De nombreuses personnalités ont posé pour prendre position pour combattre le mal logement. Avec le soutien des associations Aurore et Droits d'urgence. Hall de la mairie du 18e.

■ **Samedi 4 mars** **Femmes**

Les femmes et l'exil de 14 h à 20 h à la MDA 18. Exposition, films, conférence, débats, danse, chansons. 15 passage Ramey, 01 42 23 20 20 et maison.asso18@paris.fr

■ **Lundi 6 mars** **Max Jacob**

Cérémonie commémorative de la mort de Max Jacob organisée par la fraternité Max Jacob. En présence de l'historien et philosophe Dominique Vibrac. 19 h, 7 rue Ravignan.

■ **Lundi 6 mars** **Bichat**

Réunion publique d'information sur l'hôpital Nord du Grand Paris. 19 h 30, salle des mariages de la mairie du 18e.

■ **Mercredi 8 mars** **Femmes**

Comme chaque année, les centres d'action sociale de Paris et du 18e fêtent les femmes. Le club Georgette Agutte propose, à partir de 14 h, un spectacle de variétés diverses (chansons, danses, théâtre) mis en scène par les seniors bénévoles du club, non professionnels solidaires dotés de talents divers. Un musicien accompagne en direct ce spectacle magique prometteur de surprises. Invitations gratuites à retirer après réservation (01 42 28 57 12) auprès de l'animateur, Brice Amadou.

■ **Samedi 11 mars** **Concert**

Ciné Accès et le Groupement pour une information progressiste des aveugles et des amblyopes (GIPAA) proposent un concert sur le thème des voyages et des congés. À 16 h, auberge de jeunesse, esplanade Nathalie Sarraute. Tarif 5 € pour les adhérents du GIPAA et de Ciné Accès et 8 € pour les non adhérents.

■ **Samedi 11 mars**

La bonne tambouille

Animations par les associations locales, soupe bio solidaire. Place Mac Orlan, de 9 h 30 à 15 h.

Suite de l'agenda page 6

SUR L'AGENDA

Suite de la page 5

■ **Mercredi 15 mars** **Square Binet**
Réunion publique d'information sur le réaménagement du square Binet. À 19 h à l'école maternelle François Dorléac.

■ **Vendredi 17 mars** **Moyen-Âge**
La Brasserie L'Olive propose un grand dîner autour du viandier de Guillaume Tirel, dit Taillevent, maître cuisinier des rois de France Charles V et Charles VI. Cédric est aux fourneaux, sous la haute autorité de Pascal Brioist, historien et professeur à l'université de Tours. Animations musicales. 8 rue de l'Olive, 20 h.
Rens. et réserv. sur Facebook et 01 46 07 07 08.

■ **Samedi 18 mars**
Foulées du Tertre
29e édition des foulées du Tertre à Montmartre organisées par l'ACP 18 et l'Office du mouvement sportif du 18e. Horaires : • 14 h 30, 1,3 km pour les poussins et benjamins ; • 15 h : 3,5 km pour les benjamins et les minimes ; • 15 h : 10 km pour les cadets, juniors, espoirs, seniors à masters 5. Retrait des dossards à partir de 12 h 30 au square Nadar. Inscriptions : 16 €.

■ **Dimanche 19 mars** **Algérie**
Commémoration du cessez-le-feu de la guerre d'Algérie. Hall d'accueil de la mairie du 18e.

■ **Lundi 20 mars** **Clemenceau**
La section du 18e de la Société des membres de la légion d'honneur (SMLH) organise une grande conférence, gratuite et ouverte au public, du professeur Jean Garrigues. Thème : Georges Clemenceau, médecin des pauvres, maire du 18e, « Père la Victoire », ami des artistes. 18 h, mairie du 18e, salle des mariages.

■ **Mercredi 22 mars**
Luttes citoyennes
Dans le cadre des débats « Parlons-en » organisés à la Goutte d'Or Débat autour de témoignages vidéos et sonores. Thème : Les luttes citoyennes hier, aujourd'hui et demain. Mercredi 22 mars à 19 h à la Salle Saint-Bruno (9 rue Saint Bruno). Entrée libre.

■ **Vendredi 24 mars**
Nuit des débats
Soirée débat autour du thème de la fraternité à partir de 19 h à la mairie et dans de nombreux lieux du 18e.

■ **Samedi 25 mars** **Enfance**
Forum de l'enfance autour des loisirs, modes de garde, santé et parentalité. De 15 h à 18 h à la mairie du 18e.

■ **Jeudi 30 mars** **Femmes**
La Société du Vieux Montmartre organise une conférence de Claudine Rey autour du rôle des femmes dans la Commune de Paris de 1871. Claudine Rey est auteure, avec Annie Gayat et Sylvie Pepino, du *Petit dictionnaire des femmes de la commune. Les oubliées de l'Histoire*. De 19 h à 20 h, salle paroissiale du 2 rue du Mont-Cenis. 5 € pour les adhérents, 8 € pour les non adhérents. Sur réservation au 01 42 57 68 39.

Élections : le baptême du feu !

Ils ont 18 ans, ils habitent ou étudient dans le 18e et ont bien l'intention d'aller voter en avril et mai prochains pour désigner le nouveau président de la République. Avec une motivation sans faille malgré une vraie méfiance envers la classe politique.

Ils l'ont tous fait : vérifier qu'ils étaient bien inscrits sur les listes électorales. Avant même la fin de l'année 2016, Victor, Angèle, Tom, Dylan et Jeanne, 18 ans tout juste, ont voulu être sûrs qu'ils pourraient voter aux élections présidentielles ce printemps, pour la toute première fois. Aucun ne s'est même posé la question cruciale : aller voter ou pas ?

Comme le dit Tom, en première année de BTS : « *Il y a des pays où on se bat encore pour obtenir ce droit !* » « *Notre voix compte, même si ça fait cliché de dire ça* », ajoute Angèle, étudiante en lettres. « *L'avenir de mon pays m'intéresse.* ». « *Oui, je veux avoir le meilleur président possible*, renchérit Victor qui travaille dans la restauration, *et je veux faire mon devoir ! Ça fait 18 ans qu'on regarde ça de l'extérieur et là c'est important d'y participer… même si au bout du compte, je vais peut-être voter pour quelqu'un qui me décevra.* » « *J'habite à Aubervilliers où malheureusement peu de gens votent*, raconte Dylan, étudiant à la Sorbonne à Clignancourt ; *c'est d'autant plus essentiel pour moi de le faire. On vote pour soutenir notre conception du monde, ce serait dommage de passer à côté.* » « *J'y tiens absolument,* ajoute Jeanne, en hypokhâgne. *Quand j'étais petite, à chaque fois que je pouvais, je suis allée voter avec mes parents… Tous ces gens qui se réunissent le même jour, au même endroit au même moment pour le pays… C'est beau* » !

Les idées et le programme

Tous sont peu expérimentés, à part les élections pour les délégués de classe durant leur scolarité ; pour l'instant seuls Angèle et Tom ont déjà voté. Tom a choisi de participer aux deux primaires, de la droite puis de la gauche, pour désigner les candidats qui lui conviennent, des deux côtés de la sphère politique : en l'occurrence Juppé et Hamon. Le tout après avoir regardé plusieurs débats pour choisir en toute connaissance de cause. Angèle a expérimenté l'isoloir et le solennel « *A voté !* » lors des élections étudiantes, en décembre dernier. Elle a du coup découvert également les promesses parfois décalées des candidats (« *On veut des horaires fixes pour aller déjeuner.* ») et a pris le temps d'aller voir les pages Facebook des syndicats pour se renseigner sur leurs programmes.

Les dates des élections

• **Présidentielle :**
1er tour : 23 avril 2017,
2e tour : 7 mai 2017.
• **Législatives :**
1er tour : 11 juin 2017,
2e tour : 18 juin 2017.

Internet et discussions

Car ces jeunes majeurs ne prennent pas cette première fois à la légère et ils consacrent du temps à faire leur choix. En regardant les programmes sur Internet, en discutant avec des amis, avec leur famille et même pour Dylan, en assistant à un meeting, celui avec l'hologramme de Mélenchon à Aubervilliers. Il en est ressorti tellement convaincu qu'il a rejoint le groupe de soutien de la France insoumise. Il plébiscite son candidat pour sa capacité à intégrer les nouveaux enjeux écologiques et éducatifs dans la France de demain.

Il en parle beaucoup à ses amis, dont Angèle, qui souhaite en échange l'emmener à un meeting de Benoît Hamon, candidat de la Belle alliance populaire. Mais Dylan s'insurge aussi contre la façon dont les médias traitent la campagne : « *La personnalité ce n'est pas si important, ce sont les idées et le programme que les médias devraient mettre en avant !* »

Le vote contre

Dans le climat d'affaires et de violences policières actuelles, auquel ils se disent très sensibles, ils ne cachent pas leur méfiance, voire leur dégoût de la classe politique. Tom surtout : « *De toute façon, on a beau voter, ces personnes nous mentent et elles ne font pas ce qu'elles ont promis. Ce ne sont que des belles paroles, elles profitent de se faire élire pour être bien logées, bien nourries et profiter de la situation.* »

Alors pourquoi vouloir voter quand même ? « *Faut choisir le con qui nous correspond le plus, au moins on ne pourra pas critiquer car on l'aura aussi choisi !* » Mais ils ont peur également de la façon dont les jeunes sont perçus aujourd'hui, peu valorisés, voire victimes d'injustices « *alors qu'il faudrait des sanctions exemplaires* » (Dylan).

Déterminés à voter au premier tour pour leur candidat préféré, ils se soucient tous de la présence annoncée de Marine Le Pen au second tour. « *Elle*

m'inquiète beaucoup, dit Jeanne ; *avant elle me faisait rire, mais je ne ris plus depuis que Trump a été élu aux États-Unis… J'espère encore avoir un duel Macron-Hamon au second tour.* » « *Le plus dur, c'est de savoir pour qui on va voter au deuxième tour si Le Pen y est ; on va devoir abandonner nos convictions pour voter contre elle. Voter seulement pour éviter le pire, ce n'est pas très engageant !* », se désespère Angèle. « *Je m'inquiète beaucoup de leurs idées*, affirme Victor, *d'autant plus qu'ils sont très habiles dans les médias, ils cachent bien leurs idées pourries ; le problème c'est les gens qui les suivent et, qui eux, sont vraiment extrêmes !* ».

Défi des 18 ans

Et ensuite ? Pour qui voteront-ils aux législatives ? Là c'est beaucoup moins clair. À part Jeanne, qui pense voter pour les écologistes, les autres semblent nettement moins décidés, voire carrément peu au courant. Il leur faudrait même réviser comment fonctionnent les élections législatives : « *On devrait nous apprendre ça en EMC !* » (enseignement moral et civique).

Pour l'instant, ce qui les amuse beaucoup, c'est qu'ils iront presque tous voter dans leur ancienne école primaire : « *Ça permet de mesurer le chemin parcouru…* » Avec parfois quand même la boule au ventre : « *Quand tu as enfin 18 ans, tu te dis c'est cool, tu es majeur, adulte, mais bon, on va devoir voter aussi, on a la pression !*, explique Victor ; *c'est comme quand on passe notre brevet, le premier examen de toute notre vie, on est stressé mais ensuite c'est fait, on ne peut pas recommencer. Là c'est pareil, on est majeur et autonome, mais c'est aussi un moment où on doit être en accord avec nous-mêmes, c'est le défi de l'année de nos 18 ans !* »

Catherine Portaluppi

À quel âge peut-on voter ?

Vous avez ou aurez atteint l'âge de 18 ans entre les dates de clôture des listes électorales, soit entre le 1er mars de l'année en cours, et le 28 (ou 29) février de l'année suivante, vous êtes inscrit d'office sur les listes électorales.

Premier cas : l'inscription d'office concerne les jeunes Français atteignant l'âge de 18 ans entre le 1er mars de l'année en cours et le 28 (ou 29) février de l'année suivante.

Deuxième cas : les années d'élections générales organisées à leur terme normal, les jeunes devenus majeurs entre le 1er mars de l'année du scrutin et la veille du premier tour de l'élection, sont également inscrits d'office. **C. P.**

Ana Verissimo : Portugaise de naissance, Française par choix, Européenne dans l'âme

Élue municipale, elle va être nommée adjointe au maire du 18e.

Après les élections municipales de 2014, Ana Verissimo, élue sur la liste EE-LV, n'a pas été nommée adjointe au maire du 18e. Sa nationalité portugaise l'en empêchait. Elle a donc pris la charge de conseillère déléguée, chargée des solidarités internationales et du co-développement.

Née en avril 1963 au Portugal, Ana est arrivée en France en octobre 1963 avec ses parents, réfugiés politiques. Ana s'est toujours sentie plus Européenne que Portugaise. Sa nationalité ne lui avait posé aucune difficulté ni dans les études ni dans le travail. Mais quand il a fallu la nommer adjointe au maire, cela a coincé.

Une partie des ressortissants européens a le droit de vote et est éligible aux élections locales. Mais pas possible pour eux de devenir adjoints. La faute aux fonctions régaliennes dévolues à cette charge, comme par exemple, la célébration des mariages ou la prise en charge des habitants victimes d'un incendie.

© Nadia Djabali

Pour la nouvelle adjointe au maire du 18e, « la nationalité française est un cadeau ».

Haut-la-main

Ana s'est donc engagée dans une démarche de naturalisation. L'administration a néanmoins été intriguée : pourquoi diable, une personne demande-t-elle une carte d'identité française après plus de 50 ans de vie dans le pays ? L'entretien préalable nécessaire à l'acquisition, agrémenté d'un contrôle d'instruction civique, a duré deux heures et demie. Des questions sur sa scolarité en école primaire ont même fusé. Ana a néanmoins passé l'examen haut-la-main.

Du coup, en mars elle enfilera les habits d'adjointe et pourra exercer pleinement son rôle d'élue. Sa promotion devrait être annoncée au cours du prochain conseil d'arrondissement.

« *C'est un cadeau que la France m'a fait que cette nationalité française. Même si cette France, qui a si bien accueilli mes parents, a également débattu il y a quelques mois sur la déchéance de la nationalité. Aujourd'hui, même si la période est un peu trouble, il faut rester optimiste.* »

Le 23 avril prochain, elle se rendra à son bureau de vote pour le premier tour des premières élections nationales aux quelles elle pourra voter. Un grand jour pour elle : le 23 avril, c'est son anniversaire.

Nadia Djabali

Institut des cultures d'islam : plus de bail pour la salle de prières

Le bail de la salle de prières de l'Institut des cultures d'islam (ICI) est annulé par le Conseil d'Etat. Une régularisation permettrait de sortir de l'impasse.

Le Conseil d'État a confirmé l'annulation de la décision de la Ville de Paris de louer comme lieu de culte une partie de l'immeuble de l'ICI rue Stephenson à la Société des Habous et Lieux saints de l'islam. Cet arrêt du 10 février dernier est fondé sur la nature juridique du bénéficiaire du bail qui n'est pas une association cultuelle, alors que le Code général des collectivités territoriales (CGCT) l'exige dans ce cas.

L'affaire assez complexe, justifie quelques explications. Après avoir été validée par le tribunal administratif en 2014, la délibération du Conseil de Paris autorisant le maire à conclure ce bail de 99 ans a été annulée par la Cour administrative d'appel de Paris le 26 octobre 2015 (voir notre numéro de février 2016). Dérogatoire à la loi du 9 décembre 1905 de séparation des Églises et de l'État, un tel bail n'est permis par l'article L. 1311-2 du CGCT que si le lieu de culte est exploité par une « *association cultuelle* » régie par cette même loi. Le débat portait sur le sens de ces termes.

Dérogation stricte

Le Conseil d'État a jugé que cette expression faisait référence au régime spécifique des associations cultuelles, prévu par la loi de 1905. Or, la société des Habous et des Lieux saints de l'Islam n'avait pas le statut d'association cultuelle et le bail prévoyait que c'était elle qui occuperait et exploiterait le local.

La délibération de la Ville de Paris ayant décidé de louer la salle de prières de l'ICI à la Société des Habous et des Lieux saints de l'islam est annulée, dès lors que cette société ne répond pas aux critères exigés.

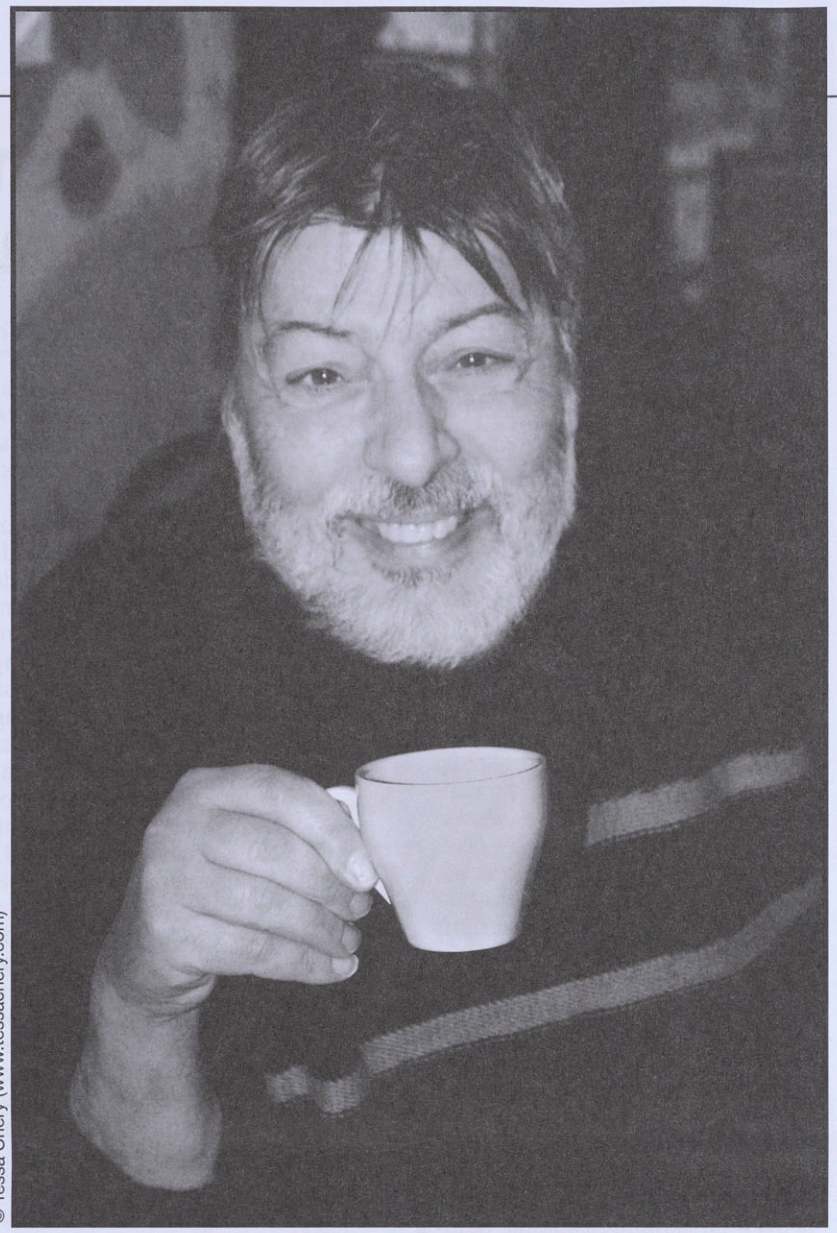
Une porte de sortie est toutefois proposée par la décision du 10 février : une régularisation du contrat est possible afin de prévoir une affectation du bien à une telle association cultuelle.

À titre subsidiaire, le plaignant, qui obtient satisfaction, se voit attribuer 3 000 €, en remboursement de ses frais de procédure…

Annie Katz

Sauvé grâce au cœur d'un autre : un greffé de Bichat raconte son retour à la vie

Opéré par l'équipe du professeur Nataf après un infarctus massif, Georges Serra témoigne de l'excellence des soins et de l'importance du don d'organes.



© Tessa Chéry (www.tessachery.com)

Tous les jours Georges Serra pense au donneur inconnu dont le cœur lui a sauvé la vie après un infarctus massif. Aujourd'hui il travaille à une série télévisée sur la transplantation.

Plus belle la vie pour Georges Serra : sans un don du cœur, il serait mort. Il a été greffé à l'hôpital Bichat en 2014 par le professeur Nataf. Nous avons rencontré ce sexagénaire, attachant, qui nous a raconté son parcours.

Trois fois par jour, Georges prend son traitement anti-rejet, un geste qu'il n'oubliera jamais car vital pour sa nouvelle vie. « *S'y soustraire serait dramatique et mettrait ma vie en danger* » lâche sur le ton de l'évidence ce greffé prolixe à l'évocation de son avenir.

Algérois de naissance en 1951, cet homme de 65 ans a frôlé la mort. Arrivé en métropole à l'âge de 11 ans, Georges, marié à une pétillante Italienne du Piémont, réside porte de Saint-Ouen. Un faux air de Jean Reno, l'allure sportive, ouvert, spontané, décontracté, la barbe affirmant une vraie personnalité, le greffé croque la vie à pleines dents et se livre avec une faconde intarissable.

En urgence absolue

Tout commence le dimanche 26 octobre 2014 au matin. Suite à des douleurs persistantes tout au long de la nuit au niveau de la poitrine, Georges se rend aux urgences de Bichat, à un jet de pierre de son domicile. Sans antécédents médicaux, il n'est pas inquiet outre mesure. Il est pris en charge par un médecin de garde et rassure son épouse : « *Tu peux rentrer et me préparer des spaghettis à la sauce tomate pour ce midi.* »

Mais très vite, tout bascule. Il fait un infarctus massif. Il est placé en coma artificiel. Il est en urgence absolue, son cœur ne fonctionnant plus et seule une greffe peut le sauver. Le lundi 27 octobre, il est n°2 sur le plan national dans l'attente d'un cœur compatible.

Les premiers examens révèlent un taux anormalement élevé de PSA, un antigène révélateur d'un cancer de la prostate, ce qui compromet l'espoir d'une transplantation. Une scintigraphie est pratiquée. Inexplicablement, le taux de PSA baisse et il est avéré que le patient n'est pas atteint d'un cancer de la prostate.

Le plaisir de respirer

Le 4 novembre, on lui trouve un cœur et il est greffé par le professeur Patrick Nataf. Sauvé, il reste quelques semaines en soins intensifs. Début décembre, il part à l'hôpital du Parc à Taverny. Commence une longue convalescence de trois mois. « *M. Serra est arrivé chez nous très fatigué et dépendant. Une réadaptation importante sur le plan cardiaque et musculaire l'a transformé* », se souvient le docteur Dalila Akli.

« *Madame Serra était beaucoup plus inquiète que lui lorsqu'ils se sont rendus aux urgences. M. Serra a eu beaucoup de chance* », confie de son côté son médecin traitant, le docteur Richard Aboulker. Pour son ami Marc Fenouillot, ostéopathe, avec lequel il fait du sport depuis 10 ans, c'est son hygiène de vie qui a permis la bonne réussite de la greffe.

« *Aujourd'hui, j'ai retrouvé le plaisir de me lever, de marcher, de respirer sans m'essouffler. Il ne se passe pas une journée sans que je ne pense à ce donneur inconnu et à sa famille. Le 4 novembre dernier, ma greffe a eu deux ans. Les 12 premiers mois sont déterminants avec un rejet possible. Désormais, le traitement est moins lourd mais je suis prudent avec moins de défenses immunitaires* », souligne ce diplômé en sciences économiques et en histoire.

« *Le don d'organes est soumis au principe d'anonymat afin de préserver les familles en deuil et d'aider les personnes greffées à prendre de la distance par rapport au greffon* », tient à souligner l'affable Georges dont la foi s'est renforcée depuis la greffe.

Réfléchir au don

Alors qu'il s'est approprié ce nouveau cœur, il confesse que la présence des proches est importante dans les premières semaines. L'évocation d'un changement de personnalité possible suite à une greffe cardiaque le laisse incrédule, lui qui prend du recul avec tout ce qui est secondaire.

Nous avons aussi accompagné Georges à Bichat quelques jours après notre rencontre, lors de l'un de ses contrôles réguliers, actuellement tout les deux mois, dans le service du docteur Dorent. « *Ce sont tous des gens admirables, d'un grand professionnalisme, une chaîne indissociable de l'aide soignante au professeur Nataf, un grand chirurgien, tous pétris d'empathie* », insiste Georges.

Nous rencontrons là des greffés : Fabrice (52 ans), Sébastien (38 ans), Rémy (44 ans) et Tefik (28 ans). Chaque patient est un cas particulier : maladie génétique, insuffisance cardiaque, cardiopathie, mais, à la différence de Georges, ils ont connu l'angoisse de l'attente d'un cœur compatible. Danielle, un peu anxieuse, attend un cœur pour les prochains mois.

Nous descendons en réanimation, là où notre sexagénaire est resté plusieurs semaines et nous croisons le docteur Mouvilliers, très sensible à la visite d'un ancien greffé.

« *Il faut que chacun se positionne face aux dons d'organes. On doit en parler en famille. C'est moins dou-*

Des milliers de greffés

En 2015, 5 746 greffes ont été réalisées en France, dont 471 greffes cardiaques (23 greffes cardiaques à Bichat). En tout, depuis 1968, 12 736 malades du cœur ont été greffés au 31 décembre 2015. 4 621 personnes vivent avec un greffon du cœur fonctionnel en France en 2015. 54 659 personnes étaient porteuses d'un greffon d'organe fonctionnel (source : Agence de Biomédecine).

On peut greffer après la mort le cœur, le foie, les poumons, les reins, le pancréas, la cornée, et aussi des tissus humains : os, cartilage, peau, veines, vaisseaux, moelle osseuse. À partir d'un donneur vivant, on peut greffer un rein. Ces progrès invitent à une réflexion sur ce qui est techniquement possible et ce qui est moralement admissible, sur le respect absolu de la liberté de celui qui fait le don, le danger de la commercialisation des organes humains, le moment du prélèvement, la liste d'attente et l'attribution des organes. ■

loureux si un jour, malheureusement, nous sommes confrontés au problème. Lorsque la mort encéphalique est certaine, le temps est compté pour les prélèvements », martèle le réanimateur.

Le natif d'Alger abonde dans ce sens. « *Oui, le don est un relais pour la vie. En parler est vital et prendre la carte France Adot* [1] *un geste fort* », insiste celui qui garde précieusement sur lui la médaille de Notre Dame d'Afrique, vierge des pieds noirs qui protège les chrétiens et les musulmans.

Une vie pleine de projets

Pour ces prochains mois, après une vie professionnelle intense entre des responsabilités comme directeur de la petite enfance de Sarcelles (95), des activités en tant que journaliste sportif à *France Soir*, la création de journaux économiques sur l'Europe et l'Afrique ainsi qu'un regard tourné vers l'Italie dans les années 2000 avec un intérêt pour les arts graphiques et la collaboration à un grand média papier, Georges fourmille de projets.

« *Je travaille avec l'accord des médecins sur une série télévisée autour de ma transplantation à l'hôpital Bichat. Je réfléchis également à un nouveau concept à l'intention de la clientèle fréquentant les restaurants gastronomiques, avec une avalanche d'informations sur les plats traditionnels* », ajoute avec gourmandise le passionné sexagénaire.

Oui, aujourd'hui... plus belle est la vie pour Georges Serra et les milliers de greffés dont près de 5 000 greffés cardiaques.

Michel Germain

1. France Adot invite à prendre position pour ou contre le don d'organes, de tissus, de moelle osseuse et permet de faire connaitre votre position à des proches. La carte de donneur d'organe lève tout doute.

Une loi modifiée au 1er janvier 2017

Depuis le 1er janvier, il est possible de faire connaître son refus d'être donneur sur la liste du registre national. Lors du décès d'une personne susceptible de donner ses organes, l'équipe médicale doit consulter ce registre, puis interroger les proches sur une éventuelle opposition. Quand un décès brutal survient, 40 % des familles sont, sous l'effet du choc, opposées au prélèvement alors que seulement 20 % des personnes sont opposées au don.

Cette loi permettra de réaliser 1 000 à 1 500 greffes de plus chaque année.Avec la nouvelle loi, si le défunt ne figure pas sur la liste du registre national, les organes pourront en principe être prélevés sans l'avis des familles. Les proches seront seulement informés par le médecin de la nature du prélèvement et non plus consultés comme c'était le cas avant. ■

Vos gueules les arbres !

© Nadia Djabali

Derrière cette grille il y avait un jardin partagé, celui de la Goutte verte. Un immeuble va prendre sa place. Arbustes et fleurs ont disparu à jamais.

La mort d'un jardin, quels qu'en soient le statut, la raison, la taille, les essences ou l'ancienneté ne doit pas nous laisser de marbre. COP21 ou pas, elle est un événement de première importance que rien ne devrait nous empêcher de penser, fût-ce avec un peu de mauvaise foi. Soit une minuscule parcelle de 611 m² sise à l'angle des rues Cavé et Stephenson.

Rien de plus qu'un confetti de l'empire. Rien à voir avec de vastes ensembles urbains tels que Ordener-Poissonniers, Chapelle International, gare des Mines-Fillettes, secteur Dubois-Porte de La Chapelle, Chapelle Charbon, Hébert, tous faisant l'objet de programmes urbanistiques ambitieux, voire démesurément ambitieux.

Paravent des mots

Alors pourquoi, demandera-t-on, s'intéresser à cette *misérable* dent creuse située aux lisières de la Goutte d'Or ? Parce que justement, elle est un minuscule *objet* et que regarder le réel à travers le devenir d'un objet apparemment insignifiant nous rend ce réel plus tangible. On y voit mieux, s'agissant par exemple d'aménagement urbain et de programmes immobiliers, ce que sont concrètement les grandes décisions politiques, ce qu'elles font de notre environnement au sens large du terme, ce qu'elles font de nous, ce qu'elles disent de ceux qui les prennent. On y voit mieux le monde tel que ceux-ci le projettent derrière le paravent des mots.

La parcelle en question était encore tout récemment un jardin partagé placé sous la responsabilité de l'association La Goutte Verte par convention d'occupation précaire avec la société d'économie mixte de la Ville de Paris (Semavip). Entre démolition d'un îlot insalubre et construction de nouveaux immeubles d'habitation, ce dispositif d'occupation précaire est devenu courant. De ce strict point de vue, rien à dire. Formellement, tout est raccord.

Obsession bétonnière

Il n'empêche que, passant une fois, deux fois, trois fois et plus devant la parcelle que fouillent maintenant les engins de chantier, avant de la bétonner, quelque chose en soi se refuse à l'évidence. Quelque chose qui va bien au-delà du simple regret. Il y a eu à cet endroit, encore tout récemment, un jardin de ville de taille moyenne, non dénué de charme, quelque chose comme un accident urbain tant la présence réelle et le rassemblement de végétaux réels autour de nous sont devenus résiduels, un espace incongru, relativement modulable, un lieu tiers, propre au partage de la parole et au travail des mains, une boîte à outils polyvalente mise à la disposition des habitants d'un quartier.

Voilà donc une fois encore ce qu'il nous faudrait avaler, oublier, effacer de notre mémoire sensible, refouler, obturer, sacrifier sur l'autel du logement notamment social dont la cause est devenue indiscutable parce qu'elle est aussi *de gauche*, la cause des jardins et celle des végétaux n'étant, elles, que des variables d'ajustement et des éléments de langage. On aimerait savoir ce qu'il y a dans la tête de ceux qui en décident, les traquer jusque dans leur mental, politiques, technocrates, réglementateurs, administrateurs et bétonneurs de tout poil, comprendre ce qu'ils se cachent à eux-mêmes, ce refoulement terrifiant, pour haïr à ce point le vert et le bleu, se soumettre à des points de vue transformés en dogmes, s'abriter derrière eux, vouloir le vivant qui tremble là où ils l'ont décidé et le béton partout ailleurs.

Les mêmes défendaient il y a peu, et avec une ferveur glaciale, l'éradication du Bois-Dormoy. Sont-ce là fureur de bâtir, obsession bétonnière, arrogance de grands et petits maîtres, peur panique du moindre vide, de la plus petite vacance, de tout entre-deux pouvant échapper à leur maîtrise, de tout mode d'occupation du sol non calibré, non millimétré, non réduit à l'état de statistique, non sécurisé, non contrôlé, non surdensifié ?

À l'angle Cavé-Stephenson se trouvait un jardin.

Daniel Conrod

Simone Viguié : « le secret c'est qu'il faut aimer les gens et se bouger »

De nombreux habitants et amis de la Goutte d'Or ont rendu un hommage à cette grande dame qui a œuvré 40 ans dans le quartier et qui s'est éteinte fin janvier à l'âge de 91 ans.

Une grande dame… Ce sont les termes qui conviennent pour Simone Viguié, qui vient de s'éteindre à l'âge de 91 ans. Installée 8 rue des Gardes à la Goutte d'Or en 1969, elle s'était vingt ans plus tôt engagée définitivement dans la vie religieuse. Mais elle aspirait à vivre autrement ses convictions, en étant proche des conditions de vie de la plupart des gens, par le travail, l'habitat, les relations.

Cette femme a marqué de son empreinte le quartier de la Goutte d'Or, où elle a œuvré pendant 44 ans en compagnie de sa complice en religion Micheline Tissot.

Si un bureau de Poste a été construit rue des Islettes, elle y est pour quelque chose. Si un Franprix avait ouvert rue de la Goutte d'Or, c'est également un peu grâce à elle.

Elle a suivi de près la rénovation de la Goutte d'Or sud puis de Château-Rouge afin que les habitants puissent rester dans leur quartier.

© Nadia Djabali

À l'annonce de la mort de Simone, des affiches ont surgi partout dans le quartier, sur les murs, les grilles, les vitrines, appelant à un ultime hommage à celle qui avait tant donné.

Contre l'injustice

Elle s'est intéressée à la condition des prostituées : « *Lors des réunions à la salle Saint-Bruno, on a créé un groupe "Prostitution"* », racontait-elle en octobre 2013 au *18e du mois*. « *Nous sommes entrées en contact avec le mouvement du Nid, qui s'occupait des prostituées. On pouvait parler à celles-ci, mais pas longtemps. La mère maquerelle ne nous laissait pas leur faire perdre trop de temps.* »

Simone est également une des personnes qui se sont battues bec et ongles pour l'ouverture d'une antenne du Secours catholique rue des Gardes. Antenne qui par la suite est devenue l'association Accueil Goutte d'Or. Elle fait par ailleurs partie du groupe d'habitants à l'origine de la création des Enfants de la Goutte d'Or et de l'association Paris-Goutte d'Or. Et elle a encouragé la création d'Espoir Goutte d'Or, de L'Arbre bleu et du Pôle santé de la rue Cavé. « *Le secret, c'est qu'il faut aimer les gens et se bouger !* », disait-elle à notre journaliste, peu de temps après son départ à la retraite dans une communauté de Villefranche-de-Rouergue.

En 1991, lorsque Jacques Chirac a fait état du « *bruit et de l'odeur* » à la Goutte d'Or dans un discours prononcé à Orléans, Simone Viguié est une fois de plus montée au créneau et a contacté des intellectuels pour protester contre ces paroles.

Simone Viguié a eu les honneurs d'une tribune dans le journal d'extrême droite *Minute*, dans lequel un certain Patrick Buisson l'a qualifiée de « religieuse gauchiste ».

Elle a soutenu, aux côtés de Jean-Paul Sartre, Saïd Bouziri, lorsque ce dernier, menacé d'expulsion, a été contraint en 1972 de faire la grève de la faim pour obtenir des papiers. Cette grève de la faim a été une des premières organisées par des immigrés depuis la guerre d'Algérie.

En 1971, elle est aux côtés de Michel Foucault, Claude Mauriac, Gille Deleuze et Maurice Clavel et Jean Genet pour dénoncer l'assassinat de Djilali Ben Ali, jeune Algérien de 15 ans, dans le quartier de la Goutte d'Or. À l'époque le comité créé pour faire la lumière sur ce meurtre tenait ses réunions à la salle Saint-Bruno et à La Maison verte.

Religieuse et laïque

Religieuse et militante pour la défense de la laïcité à la fois, Simone Viguié a été de tous les combats qui ont jalonné l'histoire de la Goutte d'Or de ces 50 dernières années.

Samedi 25 janvier, les chaises de l'église Saint-Bernard de La Chapelle étaient toutes occupées. Des habitants, des amis de toutes les nationalités, athées ou de toutes confessions, ont voulu rendre hommage à la grande dame. « *Le bilan essentiel,* nous confiait-elle en 2013, *c'est que les choses changent grâce à la militance, grâce au collectif.* »

Nadia Djabali

Bientôt de bons petits plats au Chien de la Lune

Les designers de CocoBohème ouvrent un restaurant rue de Jessaint.

Décidément ça bouge côté restos à la Goutte d'Or. Ce mois-ci, c'est celui de Christian et Catherine, les designers de CocoBohème, qui va ouvrir au 22 rue de Jessaint, dans leur ancien local : Catherine a déménagé ses activités dans la petite boutique du 38 rue Myrha. Christian a entièrement rénové la grande salle claire de leur ancienne boutique. Catherine termine la décoration : jolies tables carrées en bois blond de bouleau faites maison, d'autres en formica aux vives couleurs, et un beau bar de chêne clair et… de tôle métallique, oui, celle dont on fait des toits et des hangars : le couple déborde d'idées, comme ces luminaires de lamelles de bois ajourées qui éclairent le lieu.

À gauche de l'entrée, un petit coin boutique où l'on retrouve des objets de CocoBohème ; d'ailleurs toute la déco est à vendre : non, on ne repartira pas avec son siège ou sa table, mais tout peut être commandé auprès de Catherine. Au fond, un coin pour se reposer, juste à côté de casiers pleins de livres mis à disposition des clients, notamment des ouvrages de design et des albums pour les enfants. C'est d'ailleurs en souvenir d'un livre que Catherine aimait lire à sa fille qu'ils ont baptisé leur resto d'un drôle de nom : Le Chien de la Lune. D'où cette grande Lune peinte sur le mur.

Christian, lui officiera côté cuisine, un bel espace ouvert sur la salle. Des plats traditionnels, blanquette de veau par exemple, mais aussi des recettes originales et des menus végétariens, des soupes chaudes et froides… tout cela fait maison avec une majorité de produits bios, en particulier des légumes achetés directement chez des maraîchers d'Ile-de-France. On pourra déguster ces plats du mardi au samedi inclus midi et soir. La salle spacieuse compte 35 couverts, un peu plus aux beaux jours sur la terrasse plein sud végétalisée. On pourra aussi emporter son repas dans de jolis bocaux de verre consignés qu'il faudra bien sûr penser à rapporter… par exemple pour les faire remplir à nouveau.

Reste à guetter la date d'ouverture, pas encore annoncée mais, promis, ce sera en mars.

Marie-Odile Fargier

❑ 22 rue de Jessaint, www.cocoboheme.com

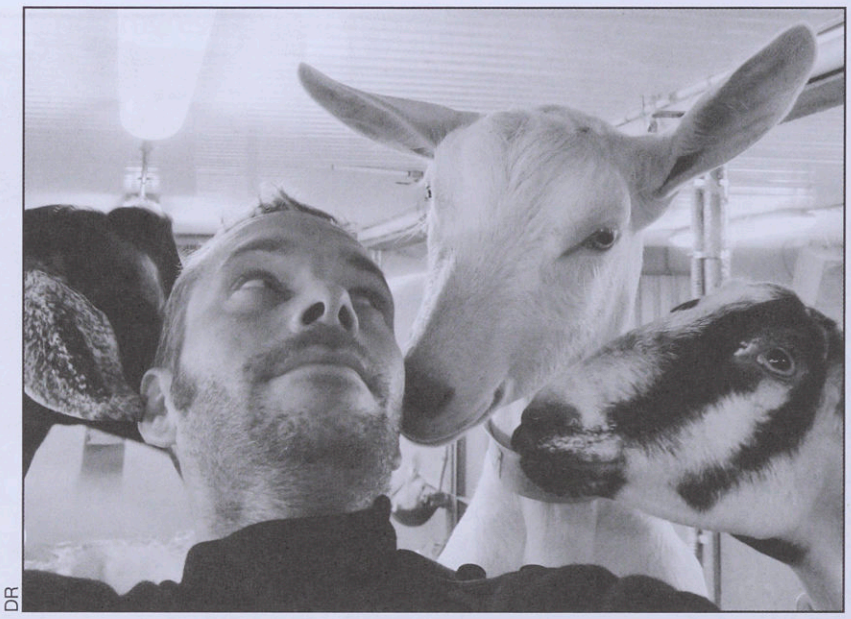
Goutte d'Or Château-Rouge

Le premier fromage parisien bientôt fabriqué dans le 18e ?

À la Laiterie de Paris, Pierre Coulon veut faire beurre, yaourts et fromages en pleine ville, sous le regard des habitants.

Ça alors, c'est une drôle d'idée : installer une laiterie pour fabriquer des fromages en pleine ville, dans le 18e plus précisément ! Et pourquoi pas ? réplique Pierre Coulon, le concepteur de ce surprenant projet : « *Paris est au centre d'une grande région de production laitière, avec la Brie à l'est et la Normandie à l'ouest ; on parle souvent des Parisiens qui veulent quitter la ville, mais il y a aussi tous ceux qui y viennent ou y reviennent, attirés par son dynamisme* ».

C'est son cas. Pendant plusieurs années il a élevé des chèvres et des brebis en Loire-Atlantique, fabriquant lui-même des fromages avec leur lait. Pas facile d'en vivre. Aussi lorsque l'un de ses clients, le célèbre fromager Androuet, lui a proposé un poste de responsabilité, il a sauté le pas et débarquait à Paris. Il habitait alors à la Goutte d'Or et déjà fabriquait chez lui des fromages, pour sa consommation personnelle et quelques amis, notamment des « Monts Goutte d'Or » qu'il affinait dans sa cave.



DR

Pierre Coulon a commencé à la campagne en transformant le lait de son troupeau de chèvres avant de s'installer dans la capitale.

Du cheddar au cantal

La passion de faire l'a emporté sur celle de vendre. Au bout de deux ans, il démissionne et entreprend un tour de France des fermes fromagères pour apprendre les techniques des différentes spécialités, notamment celles des pâtes cuites qu'il n'avait pas encore pratiquées. Il décrit ses expériences sur un blog qui rassemble bientôt quelque dix mille « followers » [1].

Et rentre à Paris, bien décidé à mettre sur pied dans son quartier de la Goutte d'Or, son projet, La Laiterie de Paris, où il fabriquera beurre, yaourts, crème fraiche et « *les premiers fromages parisiens* ». Toutes sortes de fromages, de vache, chèvre, brebis. Pourquoi autant ? « *Beaucoup ont des bases communes et, à partir de là, ce n'est pas si difficile de décliner, de passer d'un cheddar à un cantal par exemple.* » Il sait de quoi il parle : diplômé en élevage bovin et en zootechnie caprine et ovine, il est formateur à l'IFOPCA où, chaque année, environ 80 futurs crémiers viennent apprendre le métier.

Un truc de paysan

Cet établissement est situé porte de La Chapelle. Dans le 18e encore, là où il se sent bien : « *Il y a ici une énergie, une mixité, et aussi une volonté d'aider du côté de la mairie : j'ai rencontré le maire qui trouve mon idée sympa.* »

Bref, tout est – presque – prêt pour ouvrir sa fromagerie d'ici quelques mois. À un détail près : le financement ! Mais il a bon espoir : il a lancé un appel pour un financement collaboratif sur un site de crowdfunding [2]. Pour un équipement idéal lui permettant de fabriquer toute une gamme de fromages, il lui faudrait environ 150 000 €. Mais s'il réussit à en réunir 40 000, ce qui est déjà beaucoup pour ce type de financement, il est prêt à se lancer avec une cuve, des moules et des toiles pour les fromages, une baratte pour le beurre, une étuve pour des yaourts : « *Je veux faire simple, un truc de paysan pas cher, dans un petit espace : 60 m² ce serait déjà bien* ».

Un lieu qu'il veut convivial, ancré dans le quartier, où les habitants, à commencer par les enfants des écoles, pourront venir découvrir les processus de fabrication. Un lieu militant aussi : « *Je paierai aux producteurs le juste prix pour leur lait, le prix qui leur permet de vivre de leur travail* ». Pierre Coulon a jusqu'au 20 mars, date de clôture de l'appel de fonds, pour gagner son Paris. Si son projet vous a séduit, ne tardez pas !

Marie-Odile Fargier

1. www.facebook.com/lalaiteriedeparis
2. kisskissbankbank.com/fr/projects/

Montmartre

La vie des vendeurs de tissus autour de la Halle Saint Pierre

Deux artisans résistent aux effets de mode et à la standardisation.

© Tessa Chéry (www.tessachery.com)

Annick s'est spécialisée dans les tissus d'ameublement et de décoration.

Annick Simah tient avec son frère deux boutiques de tissus, les Fransi Shop au 25 rue d'Orsel. Ils proposent des tissus de décoration et des voilages. Une tradition familiale : son père, arrivé de Tunisie en 1959, vendait des tissus sur les marchés. Un métier toujours nécessaire, explique-t-elle : bien sûr, les clients peuvent acheter sur internet mais ils ont besoin de toucher les tissus ! « *On ne peut pas vendre du tout fait car les appartements ne sont pas standards. C'est pour cela que nous proposons des voilages de dimensions différentes qui s'adaptent aux baies vitrées.* »

Survivre

La clientèle est variée : « *Pour les boîtes de nuit et les soirées à thème, on propose des nappes et des tissus d'ameublement pour cacher les murs abîmés. Pour les tournages de cinéma et les pièces de théâtre, on vend des tissus pour la décoration et on travaille avec les stylistes et les costumiers. Actuellement, étant donné "a crise", les clients s'adaptent, ils font les choses eux-mêmes, ils retapent, refont, arrangent les fauteuils et les vêtements. Pour les cérémonies : mariages, baptêmes et les soirées "à thème", on vend des tissus pas chers.* »

La passementerie a failli couler avec l'avènement des œillets aux rideaux. Mais les Simah ont résisté et relancé les embrasses, les pompons, les galons. Des émissions de télévision leur ont fait de la publicité. Ils refont même des têtes de lit.

Annick a l'impression que tout se ligue pour faire disparaître les anciens artisans. Dans le quartier, plusieurs phénomènes entravent la bonne marche des magasins : les joueurs de binto rue de Steinkerque, où les touristes se font arnaquer et qui empêchent ainsi les clients d'entrer dans les magasins ! Il est devenu impossible de se garer vers le métro Anvers car on a installé un parking à motos. Difficile, dans ces conditions de livrer les rouleaux de tissus !

En dépit des circonstances difficiles, Annick continue à y croire, elle se bat pour continuer à vendre des tissus à Barbès, sinon, « *comment vont faire les clients, ils iront dans les grandes surfaces et ne décoreront plus leurs maisons !* »

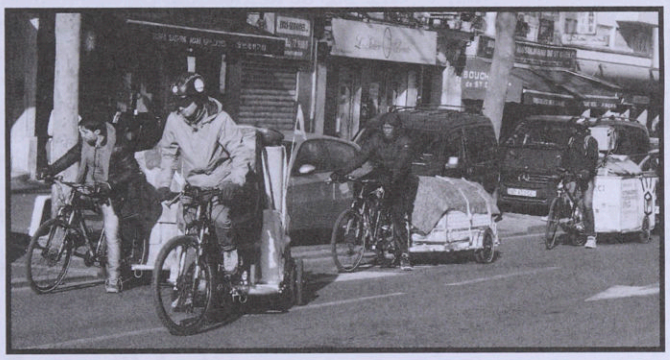
Geneviève Stévenin

Simplon

Un déménagement solidaire et garanti sans C02

L'association Carton plein s'est spécialisée dans les transports de meubles à vélo. Elle emploie pour cela des salariés en insertion, qui récoltent aussi des cartons d'emballage.

Photos Jean-Claude N'Diaye



Les cyclistes de Carton plein au travail : avec leur quatre vélos à remorque et un stock de carton, ils ont déménagé ce jour-là 8 m³ en moins de deux heures.

Pas un coffre-fort, non. Ni un piano à queue. Un billard non plus. Mais hormis ces quelques objets, assez peu fréquents de nos jours dans le 18e, les vélos et leurs remorques de l'association Carton plein peuvent tout transporter. Cette jeune structure de l'économie sociale, implantée rue du Nord au Simplon et dans le 14e arrondissement, s'est lancée dans les déménagements à vélo, à Paris et en proche banlieue.

En ce samedi glacial d'hiver, l'équipe a rendez-vous à 11 h dans un garde-meubles de Saint-Ouen. L'objectif : transférer le contenu du box de 8 m³ de Marie-Jo vers son nouvel appartement, à seulement 2 km de là, près de la mairie du 18e. Quatre remorques feront l'affaire cette fois-ci. Si le moteur électrique permet aux déménageurs de ne pas trop s'épuiser, il faut avoir un bon coup de pédale pour relancer la machine à chaque feu rouge. Une fois arrivé à destination, il reste à monter les cartons et objets au 6e étage. Sans ascenseur. Au final, le déménagement sera bouclé en moins de deux heures.

Sortir de l'exclusion

Autre originalité du projet : l'association emploie des migrants et des personnes en situation d'exclusion, ayant souvent vécu dans la rue, en plus de six salariés permanents. Pendant un an, ils travaillent de trois à six heures par semaine et sont accompagnés par des travailleurs sociaux pour les questions de santé et logement. Leur salaire, légèrement supérieur au Smic horaire, est pris en charge par le département de Paris dans le cadre d'un dispositif baptisé « premières heures ».

L'association s'est engagée à accueillir environ 40 personnes par an pour les aider à reprendre une activité professionnelle à un rythme progressif. L'enjeu est d'accéder ensuite à un contrat aidé de 26 h par semaine en moyenne, par exemple dans des entreprises d'insertion spécialisées dans la mobilité. Des cours de français, assurés par des bénévoles, sont aussi proposés depuis quelques mois aux salariés non francophones. Un accompagnement à la carte qui est essentiel pour leur permettre de retrouver leurs marques.

« *Louer un camion, c'était moins cher mais c'était plus compliqué et bien moins écologique. En tant que cycliste, j'y suis sensible*, explique Marie-Jo, nouvelle habitante de la rue Ordener. *Ça a l'air utopique leur concept, mais au final ça marche. Et c'est une très belle idée !* »

Des cartons recyclés

Le modèle semble séduire. La demande ne cesse de croître alors que l'hiver est habituellement une période creuse pour les déménageurs, se réjouit Adrien Calvez, l'un des salariés permanents. « *Nous avions prévu de faire une quinzaine de missions en janvier. En moyenne, la surface des appartements où nous intervenons est de 40 m² et le trajet fait moins de 4 km. Nous avons fait une fois un déménagement dans un 80 m2 à Asnières mais c'était exceptionnel. Cela nous a demandé quatre allers-retours !* »

Côté prix, les tarifs de Carton plein ne sont pas spécialement attractifs. « *Il faut dire que, dans le milieu, c'est la course à celui qui aura les prix les plus bas. Il y a beaucoup de travail au noir* », relève Adrien Calvez.

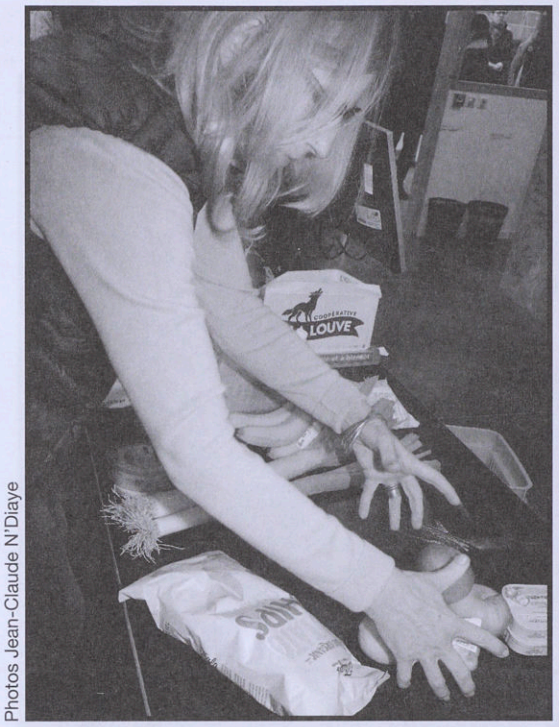
Cette activité est aussi un moyen de rééquilibrer le budget de l'association, créée en 2012. À l'origine, elle était spécialisée dans le recyclage des cartons – ce sont d'ailleurs ces derniers qui sont utilisés pour emballer les objets des clients. Les cartons sont tout d'abord collectés à vélo auprès des commerçants du quartier ou des habitants. C'est payant pour les premiers et gratuit pour les seconds. Ils sont ensuite triés et revendus à des clients parisiens ou habitant la proche banlieue. Et là encore, la livraison se fait à vélo. La boucle est bouclée !

Florianne Finet

❑ Atelier Carton plein, 33 rue du Nord, 01 42 57 49 93.

La Louve : ouverte mais en phase test pour plusieurs mois

Le supermarché coopératif démarre progressivement et tous les rayons ne sont pas encore pleins.



Photos Jean-Claude N'Diaye

Plusieurs heures par mois, chaque adhérent doit assurer sa tâche : remplir les rayons, tenir les caisses…

Il y a plusieurs semaines, le supermarché coopératif La Louve a ouvert ses portes. Pour l'heure, les rayons ne sont pas pleins. La direction assure que l'offre conventionnelle va progressivement prendre sa place en même temps que la montée en puissance du dispositif. Les adhésions affluent, les délais d'inscription s'allongent, l'ambiance solidaire et amicale est au rendez-vous, chacun se parle, se sourit et échange librement.

Le 22 février, la maire de Paris Anne Hidalgo et Éric Lejoindre, maire du 18e, accompagnés d'un aréopage d'officiels dont Ian Brossat, adjoint au logement à la mairie centrale, ont visité ce premier supermarché coopératif de la capitale. Après plusieurs annonces d'ouverture, les équipes de La Louve sont aujourd'hui à l'œuvre. Des clients coopérateurs sont présents, devant ou derrière les caisses, pour remplir les étals ou s'y servir. Le principe fondamental est la participation de chaque client coopérateur au fonctionnement du magasin, en échange de produits moins chers.

Montée en puissance

Dans les rayons, beaucoup d'espaces sont encore en attente de produits. « *Nous ne sommes actuellement qu'à 40 % de nos capacités*, explique un responsable ; *nous allons enrichir nos gammes de produits dans les semaines et les mois à venir. Par ailleurs, les inscriptions continuent d'affluer à raison de plusieurs centaines par mois, ce qui ne va pas sans poser quelques défis pour informer et intégrer les nouveaux membres, d'où des délais d'inscriptions qui s'allongent.* » La rançon du succès. L'heure est à l'optimisme alors que, nous dit-on, la barre des 4 500 adhérents a été franchie, bien au-delà du noyau minimal pour assurer la pérennité du modèle économique.

Que trouve-t-on pour l'heure à La Louve ? Des légumes frais, du fromage (bientôt disponible aussi à la coupe), des laitages, des sauces, du vin, des jus, de la viande selon les arrivages (« *car nous achetons des animaux entiers* », explique Marco, un coopérateur membre des équipes d'approvisionnement), des laits de riz ou d'épeautre, des légumes secs, des céréales pour le petit-déjeuner, mais aussi des chaussettes, de la papeterie ou des produits ménagers… Un inventaire à la Prévert qui devrait encore s'allonger pour s'ouvrir à tous les publics, comme le projet initial le stipule. Car actuellement, il faut bien reconnaître que l'offre est située dans le haut de gamme ou le bio.

Des produits encore chers

« *C'est vrai que pour l'instant, je ne prends que le minimum car mes moyens sont limités*, raconte Timothée, 23 ans, un des plus jeunes coopérateurs, en faisant la queue en caisse ; *on attend des produits plus conventionnels et c'est l'occasion de discussions enflammées sur le réseau social de La Louve.* » En effet, les produits sont magnifiques et souvent issus de producteurs artisanaux ou de petits industriels. Mais avec les prix correspondants, bien que moins élevés qu'ailleurs à qualité équivalente.

« *L'offre conventionnelle va suivre mais, dans la mesure où nous n'avons pas la force de frappe des grandes enseignes, les négociations vont être plus longues avec les grandes centrales d'achat et plus difficiles aussi* », développe Marco. L'économie risque donc d'être moindre que pour les produits déjà présents. Et tout reste encore à construire, même si la bonne ambiance prouve que le pari est déjà réussi : créer un supermarché à taille humaine.

Stéphane Bardinet

La Louve en chiffres

- 2 000 produits disponibles
- 4 500 coopérateurs
- 42 % des coopérateurs habitent le 18e, dont 6 % bénéficient de la souscription sociale. ■

Le 22 février, Anne Hidalgo a rendu visite aux coopérateurs.

Site Ordener-Poissonniers : vers la troisième phase de concertation

La concertation sur la transformation de l'ancien dépôt SNCF de La Chapelle, dit site Ordener-Poissonniers, aborde sa troisième phase… dans un terrain déminé.

Ambiance apaisée ce mercredi 1er février dans la salle des fêtes de la mairie du 18e pour cette nouvelle réunion autour du projet sur ce site de près de 4 ha. Il doit faire l'objet d'une opération immobilière avec construction de logements, installations d'activités tertiaires et création d'espaces verts. La réunion de restitution des travaux de la deuxième phase de concertation du projet se déroule en présence d'une centaine de personnes, acteurs de la concertation ou simples riverains curieux.

Jean-Claude N'Diaye

Le site de 4 hectares doit accueillir un espace vert ainsi que des logements et des équipements municipaux.

Depuis 2015

À la tribune, Jean-Louis Missika, adjoint à la maire de Paris chargé de l'urbanisme, du projet Grand Paris et du développement économique ; Éric Lejoindre, maire du 18e ;et son adjoint, Michel Neyreneuf, en charge du logement et des grands projets urbains et trois représentants de la SNEF (Société nationale des espaces ferroviaires, elle-même filiale de la SNCF) dont Fadia Karam, directrice générale d'Espaces ferroviaires. L'assistance, déployée en éventail, est comme sur ses gardes, soucieuse de ne pas revivre la séance houleuse du 12 octobre dernier.

Petit retour en arrière : la concertation sur le projet d'aménagement de l'ancien dépôt de La Chapelle, dit aujourd'hui site Ordener-Poissonniers, a démarré en septembre 2015. Un comité de suivi s'est ensuite réuni en octobre 2015 et mars 2016 (voir nos éditions d'octobre 2015, janvier et mai 2016). Le comité prévu en juin a dû être annulé, du fait notamment de la renégociation du PLU. La réunion du 12 octobre dernier, qui devait lancer la deuxième phase de la concertation, a été mal vécue par les participants, peut-être frustrés par le long silence estival, sans doute dépités de ne pas se sentir suffisamment écoutés (voir le *18e du mois* de novembre 2016).

Les Fab'Ordener

Entre-temps, en novembre, décembre et janvier derniers, trois soirées, dites Fab'Ordener, ont réuni sous forme d'ateliers plus de 250 personnes souhaitant apporter leur pierre à l'édifice… de la concertation. Coordonnés par le cabinet La Suite dans les idées (SDI), dont la mission est de permettre l'expression de tous les points de vue et garantir leur prise en compte, les ateliers ont permis de déminer le terrain et leurs travaux font l'objet de la présente restitution.

La parole est donnée à la salle et les représentants d'associations présentes dans ces travaux en rappellent les points déterminants : l'engagement d'une concertation harmonieuse, la participation des habitants au choix des opérateurs, le maintien, au moins en partie, du patrimoine ferroviaire existant et la nécessité de reprendre l'ensemble du plan de transport du secteur (et au-delà) pour désengorger la circulation à la limite de l'asphyxie. La création d'activités qualifiantes sur le site a été également souhaitée, comme l'installation du Conservatoire de musique du 18e ou celle de l'École d'architecture de Paris-La Villette, à l'étroit dans ses murs de l'avenue de Flandre.

Autres points cruciaux : la création d'un espace vert de plus d'un hectare et, par dessus tout, le renoncement à ce qu'Olivier Ansart, de l'association pour le suivi de l'aménagement Paris nord-est (ASA-PNE 18), appelle « *l'intention urbaine de départ* », celle de vouloir construire 500 logements. Un objectif démesuré du fait de la densité déjà existante dans le 18e et de « l'effet chaleur » induit. Tous ces points ont été également défendus par le Collectif Chapelle-Ordener, l'association des copropriétaires de l'allée d'Andrézieux, comme celle des locataires, représentées respectivement par MM. Couchery et Tronc. Ce dernier a précisé qu'il est hors de question de faire passer une voie de circulation sur la propriété d'Andrézieux.

Quinze engagements

Les 400 contributions des Fab'Ordener ont permis l'émergence de 15 engagements des maîtres d'ouvrage du projet. Sans être exhaustif (se référer au site dédié www.paris-ordener.sncf.com), on notera tout d'abord la création d'un jardin d'au moins un hectare ouvert au public, celle d'une desserte « douce » de l'îlot et l'engagement de la Ville de revoir l'ensemble du flux circulatoire est-ouest du 18e.

Autres engagements : limiter la construction de logements à 50 % du projet initial, afin d'accueillir environ 1 000 habitants et prévoir une mixité sociale et intergénérationnelle. Promouvoir des activités créatrices d'emplois, prévoir une programmation des rez-de-chaussées pour favoriser des activités commerciales et culturelles de proximité et répondre aux besoins scolaires et d'accueil de la petite enfance générés par l'opération. En matière d'architecture et d'environnement, développer le premier quartier bas carbone de Paris et des formes urbaines en harmonie avec les immeubles voisins. Enfin l'engagement n° 15 prévoit que « *le futur opérateur, en partenariat avec la SNEF, associera les riverains à la conception du projet et proposera une animation du site avant et pendant les travaux* ».

Ces engagements seront intégrés au cahier des charges qui sera remis aux candidats de l'appel à partenariat d'opérateurs d'ici la fin mars, en vue de la désignation du lauréat à l'automne 2017 et du démarrage de la troisième phase de la concertation. Le chemin – encore long – reste semé d'embûches. Celles de concilier tous ces engagements et demandes sur un îlot enclavé et d'une surface modeste compte tenu des ambitions. Mais la volonté exprimée par la salle de travailler sur la coconstruction du projet, sur les usages du site est bien là. Pour devenir un exemple de démocratie locale et participative ?

Brigitte Bâtonnier

Simplon

Au Bar commun, tous passent derrière le comptoir !

Redonner « leurs lettres de noblesses aux discussions de comptoir » en développant lien social et solidarité, tel est l'objectif de ce bar atypique qui devrait ouvrir début juin.

Ce bar est une histoire de rencontres. La première d'entre elles a eu lieu à l'occasion de la journée de lancement d'un mouvement citoyen à la Parole errante, à Montreuil, fin 2015. Deux des piliers de l'association, Laura et Benjamin, font connaissance : « *à nos tables, on a planché sur des idées d'actions à mettre en place, on a embrayé sur l'idée de faire quelque chose de concret ensemble* ». L'idée est née de s'implanter dans un lieu où des gens différents puissent faire des choses ensemble : discuter autour d'un verre, pratiquer des activités, écouter des textes ou de la musique, simplement échanger…

© Charlotte Wattelet

Le bureau de l'association devant le futur local. Devant de gauche à droite : Benjamin, Laura et Johanna ; au second rang, Daniel et Johan.

De l'idée au projet

Le projet a grandi. Un petit noyau s'est constitué : « *Nous sommes allés discuter avec les habitants du quartier. Des distributions de café ont été organisées dans la rue pour créer le contact, engager des discussions, créer du lien. Des réunions se sont tenues pour construire puis affiner le projet… c'est comme ça, d'ailleurs, que j'ai rejoint le projet* », nous dit Johan. La proximité est le maître mot, « *même si le bar attire pour moitié des gens qui n'habitent pas ici et sont pourtant prêts à s'investir dans le projet. On sent déjà leur envie de se déplacer dans un quartier qu'ils ne connaissent pas mais dans un lieu qui leur plaît* », complète Laura, habitante du quartier.

Des rencontres avec des associations du quartier ont permis au projet de prendre de l'ampleur : Groupe de recherche et d'action auprès des jeunes adolescents de la rue (Grajar), Culture sur cour, foyer de jeunes travailleurs, parents d'élèves du collège Marie Curie… se retrouvent pour construire ensemble un espace partagé où l'on peut se rencontrer en toute convivialité.

Du projet au concret

Un local appartenant à Paris Habitat a été repéré comme potentiel lieu d'accueil du projet, à l'angle des rues des Poissonniers et Championnet. Des plans ont été dessinés, des devis de travaux préparés. Un appel a été lancé en décembre et janvier sur Ulule, la plateforme de financement participatif : plus de 27 000 € ont été recueillis auprès d'environ 600 contributeurs. Plus de 100 membres actifs sont aujourd'hui prêts à donner du temps et à participer à la création et au développement de ce futur bar associatif. Les idées se dessinent peu à peu, de petits groupes appelés « *comptoirs* » s'occupent du suivi de chantier, de recherche d'équipements, d'approvisionnement, d'organisation des services, de la programmation.

Des activités variées seront proposées : soutien scolaire, soirée musicale avec des artistes locaux, atelier d'écriture, jeux, tournage et montage vidéo… On y trouvera des produits de qualité et accessibles à toutes les bourses. Mais en attendant quelques arbitrages – attribution et reconfiguration du local, accord de prêt, signature de bail… – le projet semble aujourd'hui sur des bases solides. Ouverture espérée : début juin. Et tous les possibles deviennent imaginables, toutes les innovations, sociales en premier lieu !

Sophie Roux

Clignancourt

Coup de cœur

Les milliers de jouets de L'École buissonnière

Qui n'a pas rêvé de faire un jour l'école buissonnière ! Dans la belle et grande pièce lumineuse de la boutique ainsi nommée, on découvre de belles surprises. La grande quantité de jouets, jeux éducatifs, loisirs créatifs et puériculture de toutes marques est bien mise en valeur. Avec près de 4 000 références, le choix est très large et séduisant pour une boutique de proximité. Levez les yeux et vous verrez de très jolis mobiles figuratifs ou abstraits entièrement fabriqués à la main au Danemark depuis 1954. Comme dit Christian Flensted, le créateur de ces choses espiègles toujours en mouvement, « si vous avez l'esprit préoccupé, regardez un mobile et détendez-vous ! »

Poursuivez au sous-sol. C'est « la caverne d'Ali Baba », s'exclament les enfants, car ici sont rassemblés tous les modèles de jeux de construction Playmobil et Lego. Impressionnant ! À la question sur la sécurité des jouets, Lyria, responsable de la boutique, répond que « *90% des jouets sont fabriqués en Asie et qu'en effet, la vérification de la sécurité est difficile, mais le magasin privilégie des marques reconnues pour leur sérieux* ». Elle indique aussi souhaiter se différencier des grandes chaînes de jouets en s'attachant particulièrement « *à la convivialité du lieu, au juste prix, au conseil adapté à l'âge, au besoin et à la personnalité de l'enfant* ». Cette enseigne bien achalandée vient d'ouvrir mais elle a déjà trouvé sa place dans ce quartier familial proche de Jules Joffrin.

Maryse Le Bras

❑ 21 rue Hermel, 01 46 06 76 61. Tous les jours de 10 h à 19 h sauf lundi.

© Tessa Chéry (www.tessachery.com)

On trouve près de 4000 jouets différents dans cette caverne d'Ali Baba.

Au temps des abattoirs de Montmartre

En 1810, cinq abattoirs, dont celui de Montmartre, furent construits aux limites du Paris de l'époque pour remplacer les nombreuses tueries au cœur de la cité. Objectif : supprimer la circulation des troupeaux en pleine ville, améliorer l'hygiène. Mais pas la condition des ouvriers.

D.R.

Cette gravure de 1831 représente les bâtiments des abattoirs situés à mi-pente de la butte Montmartre.

Il était une fois quand « *la misère ne tuait pas assez vite* ». Il était une fois quand Paris se levait à l'aube, quand le travail géant de la ville descendait doucement dans les rues, à pied, la tête encore sale de sommeil, froissée par les draps. Tous les jours, on entendait comme un piétinement de troupeau, dans le froid du matin. Les serruriers, les charbonniers, les peintres, les maçons, les bouchers laissaient leur maison, du côté de la butte Montmartre, « *la face tendue vers Paris, qui, un à un, les dévorait* ».

Au temps de L'Assommoir

C'est Émile Zola qui, dans son roman *L'Assommoir*, raconte le réveil de la Goutte d'Or sous le Second Empire, avec ses lavoirs qui ouvrent et ses derniers troquets qui ferment, avec Gervaise qui attend en vain son compagnon à la fenêtre et, à sa place, ne voit que « *des groupes de bouchers, devant les abattoirs* », qui stationnent en tabliers sanglants, « *et le vent frais apportait une puanteur par moments, une odeur fauve de bêtes massacrées* ». L'hôpital Lariboisière était en construction et les vieux abattoirs de Montmartre étaient en place depuis quelques dizaines d'années.

L'ancien abattoir, connu aussi sous le nom de Rochechouart, était situé sur le square d'Anvers, du côté des numéros impairs du boulevard de Rochechouart. À l'époque la Butte ne faisait pas partie de la ville de Paris et Montmartre était à la campagne. C'est Napoléon 1er qui, par décret du 9 février 1810, avait balayé toutes les tueries particulières présentes dans Paris et les avait remplacées par des abattoirs situés aux extrémités des quartiers périphériques. Cinq précisément : Grenelle et Villejuif sur la rive gauche de la Seine ; Montmartre, Ménilmontant et Roule sur la rive droite.

Une décision très populaire : les Parisiens étaient épuisés par les effets de cette cohabitation néfaste entre humains et animaux. Ces raisons sanitaires sont précisées dans le décret. Il s'agissait, en gros, d'éviter les nuisances, les cris des animaux, de contourner l'évacuation des eaux souillées et l'odeur insupportable de mort, diminuer les risques d'incendie et les troubles de la circulation liés à la présence du bétail en ville. En enfermant la tuerie derrière de hauts murs, on résolvait le problème du spectacle sanglant de la mise à mort des animaux et celui des visages outrés et bouleversés des ouvriers à la sortie de l'usine. Comme les prisons, les hôpitaux, tout ce que la ville veut se cacher à elle-même, on le place au-delà du périmètre urbain, hors de la vue. Tout ce dont on ne veut pas, on le déplace en banlieue. Cela a très peu changé depuis.

Le vent frais apportait une puanteur par moments, une odeur fauve de bêtes massacrées. (É. Zola)

Des bœufs manqués

Pour comprendre l'importance de ce décret, il faut essayer d'imaginer la ville de Paris sous l'Ancien Régime, littéralement envahie par les troupeaux de bœufs, de vaches, de moutons. La ville compte environ 300 étals de boucherie, tandis que les marchés aux bestiaux se trouvent dans la proche campagne, à Sceaux, à Poissy ou à Sablon. Il faut imaginer la ville couverte de crasse et de déchets, puante jusqu'à la plus petite ruelle cachée. Il faut s'imaginer le faubourg de Montmartre, avec ses poulbots égarés, la ville teintée de « *cette sale couleur jaune des crépuscules parisiens, une couleur qui donne envie de mourir tout de suite, tellement la vie des rues semble laide* ».

L'historien Reynald Abad a décrit comment le « *convoyage des bestiaux au cœur de Paris contribue à la puanteur et à la saleté des rues, du fait de l'importance des déjections animales* ». D'où l'interdiction de conduire le bétail à l'abreuvoir après 6 h du matin l'été et 8 h l'hiver. En plus de l'encombrement des rues, il y avait aussi les accidents provoqués par l'évasion des animaux, à l'occasion de leur déplacement ou au moment de leur mise à mort. Abad raconte : « *Il n'est pas rare que le boucher, qui abat les bovins d'un unique coup de merlin, rate son coup et frappe la bête sans la tuer ; pour peu que celle-ci soit mal attachée ou mal enfermée, elle se rue hors du local et, rendue ivre de colère par la douleur, bouscule tout sur son passage.* »

C'est ce que, dans le jargon des bouchers, on appelle un *bœuf manqué* : « *Un bœuf pénètre dans un magasin de porcelaines et de faïences de la rue de Richelieu et y renverse une grande partie de la marchandise* », ou encore : « *Un bœuf s'échappe d'une tuerie du faubourg Saint Antoine et charge furieusement une laitière, qui trouve la mort sur le coup* ». Il ne s'agit pas de cas exceptionnels : les chroniques de l'époque sont riches en bœufs qui encornent des prêtres, qui renversent des passants malchanceux, qui foncent sur des processions.

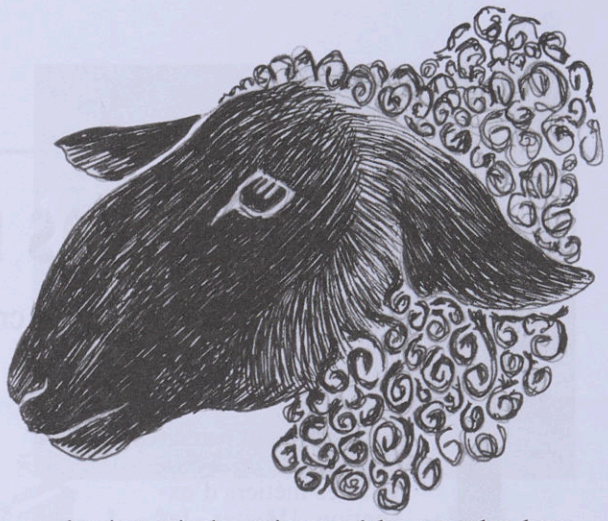
Du sang dans les rues

Les nuisances olfactives et sonores sont nombreuses aussi. Louis-Sébastien Mercier, écrivain de l'époque, raconte comment, en se promenant dans Paris, on pouvait être « *tout à coup frappé par des mugissements plaintifs* ». Mais c'est surtout l'odeur nauséabonde des tueries, et des fonderies de suif en particulier, qui conduisit au classement de ces immeubles comme très dangereux et nocifs pour la santé des citoyens. Au risque de fuite des bestiaux et au dégoût permanent s'ajoutaient les grand-guignolesques ruisselets de sangs s'échappant de l'abattoir et traversant les rues de la ville. C'est encore une fois Mercier qui nous donne le témoignage le plus vif : « *Le sang ruisselle dans les rues ; il se caille sous vos pieds, et vos souliers en sont rougis* ».

Il n'est pas rare qu'au sang s'ajoutent les déchets des tueries, qui s'accumulent aux coins des impasses ou, au mieux, s'en vont vers les eaux résignées de la Seine. Les abattoirs, lieux sinistres par excellence, défigurent la ville. Ils polluent l'air et l'eau. Ils troublent la tranquillité des citadins, exposés à tout moment à la vue des bœufs terrassés, des veaux décapités et des moutons égorgés.

Vers plus d'hygiène

C'est ainsi que, entre l'avenue Trudaine et le boulevard de Rochechouart, surgissent 64 échaudoirs étalés sur une superficie de 37 000 m^2. La construction des abattoirs de Montmartre a démarré en 1810 pour se terminer huit ans après. En 1818, les législateurs interdisent aussi la conduite des bestiaux à l'intérieur de Paris. Malgré les bonnes intentions de Napoléon 1er et de son corps de police très zélé, les itinéraires



fixés pour le déplacement du bétail de la campagne aux abattoirs produisent encore des accidents d'après les rapports des inspecteurs.

En 1854, un grave incendie touche l'abattoir de Montmartre. Le danger est tel qu'il sera nécessaire de recourir à l'armée. En plus, la libéralisation des boucheries, votée en 1858, conduit à la multiplication des bouchers, qui passent d'un nombre initial de 387 à 1 200 en l'espace de 40 ans. En 1864, un rapport de la commission d'hygiène du 9e arrondissement dénonce le manque d'initiative des autorités publiques en matière de triperie. La même commission dénoncera la dégradation des dallages dans l'abattoir montmartrois, avec du sang putréfié dans le sol. À cause de la croissance démographique, les habitations viennent s'étaler autour des abattoirs et les riverains ne supportent plus ce voisinage encombrant.

Les abattoirs de Montmartre furent démolis en 1867, quand le projet d'un rassemblement des cinq grands abattoirs publics donna naissance aux deux grands complexes de La Villette et de Vaugirard. Un projet du baron Haussmann, l'un des plus importants de son administration, qui réunit dans un seul lieu toutes les activités commerciales liées à la viande et applique une bonne quantité de règles d'hygiène aux établissements. En outre, le déplacement des bestiaux et leur trajet des marchés de toute la France jusqu'à la capitale sont faits de plus en plus en train.

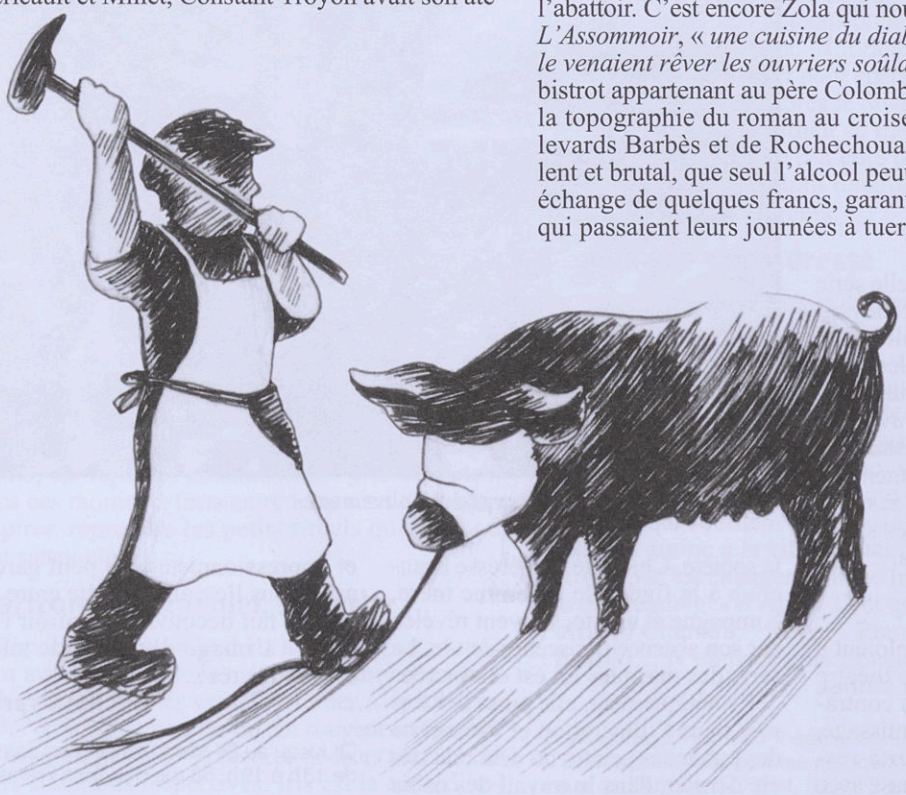
Aux alentours des tueries, des personnages venaient gagner leur pain avec les restes de la viande.

L'alcool de l'oubli

Quelqu'un a voulu immortaliser les vaches avant que les habitants de Paris ne les aient complètement oubliées. À la barrière Rochechouart, puis avenue Trudaine, à quelques pas des maisons de Géricault et Millet, Constant Troyon avait son atelier. Sur ses toiles bucoliques, des bovins égarés, des vaches et de jeunes taureaux allongés sur des prés, des bœufs heureux de vivre, loin des terribles abattoirs auxquels ils étaient pourtant destinés. Une présence noble et majestueuse, le corps puissant et le regard doux, sur un fond de nuages, où l'homme n'est qu'un personnage secondaire.

La vie de l'artiste a été un crescendo de folie, allumée, selon la légende, par la vue de ses bêtes chéries qui tous les jours passaient devant sa porte, dirigées vers la tuerie. Il arrêtera de peindre des vaches en 1867, à la fermeture définitive des abattoirs. Ses peintures aujourd'hui sont au musée d'Orsay et au Louvre. Troyon repose au cimetière de Montmartre, son tombeau décoré par la Légion d'Honneur gagnée grâce à la vente de ses tableaux.

Troyon n'est pas le seul à être rendu fou par l'abattoir. C'est encore Zola qui nous raconte, dans *L'Assommoir*, « *une cuisine du diable dans laquelle venaient rêver les ouvriers soûlards* », un vieux bistrot appartenant au père Colombe, situé d'après la topographie du roman au croisement des boulevards Barbès et de Rochechouart. L'oubli violent et brutal, que seul l'alcool peut offrir, était, en échange de quelques francs, garanti aux bouchers qui passaient leurs journées à tuer, à entendre les derniers cris des animaux, à les regarder dans les yeux au moment ultime de leur existence. Le seul espoir de s'en sortir, c'était au fond d'un verre ou peut-être dans le sourire d'une jolie fille et les camaraderies avec les charbonniers de Pigalle, au bal du dimanche au cabaret du Château-Rouge.



Et dans cette lumière verte de l'alambic, la seule qui brille dans la nuit de ces existences, on ne retrouve pas que les bouchers. Les charbonniers, les zingueurs, les mendiants, des viandes saoules, les vrais assommés de l'Histoire, viennent s'attrouper près du zinc pour retrouver un peu de chaleur éphémère, pour se tremper dans les illusions de l'absinthe, dans un petit verre de tord-boyaux ou un godet de casse-pattes. Les ouvriers, le bétail de l'Histoire, propriété de la classe napoléonienne au pouvoir, frappés par la malédiction d'être nés du mauvais côté de la barrière sous le Second Empire. La solitude, le désespoir, puis l'euphorie d'un moment, de petit verre en petit verre, jusqu'à la chute. « *Chaque civilisation autorise ses drogues !* », écrivait Zola.

Lardonpem !

Tout un petit monde disparu s'agitait autour des abattoirs. Même si Paris était riche en bétail, grâce à son bon réseau d'approvisionnement, la viande était précieuse et, comme pour le cochon, il ne fallait rien jeter. Aux alentours des tueries, des personnages très populaires venaient gagner leur pain avec les restes de la viande. Les faiseurs d'yeux, par exemple, qui pulvérisaient un peu d'huile ou de graisse sur les brouets légers pour faire en sorte qu'ils paraissent plus riches. Ou ceux qui venaient raccommoder les vieux souliers avec des chutes de cuir pour en faire des « *dix-huit* », des souliers deux fois neufs. D'autres ramassaient les crottes pour les revendre aux mégissiers, pour éliminer la graisse des peaux des animaux. Ou encore les « *marchandes d'arlequins* » collectaient les restes de viande pour en faire des pot-au-feu très modestes à vendre aux gens de la rue.

Il n'était pas facile d'accéder à ce monde de la boucherie, surtout si on ne connaissait pas un mot de « *louchebem* », le vieil argot des bouchers parisiens, un langage codifié, qui consistait à remplacer la première consonne d'un mot par "l" puis remettre la consonne à la fin et y rajouter un suffixe quelconque. Des exemples : pardon qui devient « lardonpem », pourboire qui devient « lourboirpem », fou qui devient le plus connu « loufoque ». Un langage qui pouvait être très utile pour communiquer sans se faire comprendre par les clients, surtout quand on voulait refiler à quelqu'un de la viande pourrie.

De ce monde disparu, très peu reste aujourd'hui. À Montmartre, L'Assommoir n'est qu'un restaurant toujours fermé, au début de la rue Girardon, à côté du passe-muraille de Jean Marais et en face de l'atelier de Gen Paul, sous le regard égaré de Céline, qui a habité sur la Butte.

Valeria Nicoletti
Illustrations: Séverine Bourguignon

Les journées des métiers d'art à la Goutte d'Or

Tout un week-end pour découvrir des créateurs du quartier.

Trois jours pour permettre au public de découvrir des métiers d'exception, visiter les ateliers, questionner, du 31 mars au 2 avril. « *Et pour nous artisans d'art, l'occasion de nouer des contacts entre nous et avec nos visiteurs et aussi de nous booster, de retourner vers la création* », déclare Amira Sliman, la créatrice de bijoux contemporains de la Galerie Wenge au 9 rue Ramey.

Elle fait partie de l'Association des professionnels de la mode et du design de la Goutte d'Or (APMDGO) et sa galerie sera l'une des dix haltes du circuit serpentant de la Goutte d'Or à la rue Ramey à travers les ateliers d'une dizaine de créateurs (voir ci-dessous).

Galeries et boudoir

Et pour ceux que cela amuse, une application smartphone NEXT2U (créée par une jeune start-up) permet de s'orienter sur un mode interactif à travers les ateliers de textile, papier, cuir, métal, terre… « *Ce circuit constitue l'un des quatre pôles parisiens de ces onzièmes JEMA, sous le thème « savoir (-) faire du lien ». Le focus sera mis sur notre quartier dimanche 2 avril de 11 h à 15 h par toute une série d'animations de rue* », déclare Christian Pechereau, coordinateur de l'association.

Le parcours proposé aux visiteurs pour découvrir une dizaine d'ateliers et galeries.

En outre, durant les trois jours, le 7 rue des Gardes sera transformé en boudoir. « *Dans une scénographie inspirée des boudoirs du XVIIIe siècle, certaines de nos œuvres seront exposées là, comme dans un écrin précieux* », reprend de sa voix posée Amira Sliman. Dans sa galerie, qui ouvrira les festivités dès le jeudi 30 mars à partir de 18 h, on pourra voir, outre le travail de la bijoutière, celui d'une céramiste d'art, Tülin Dirk, qui réside aussi dans notre arrondissement.

Brigitte Bâtonnier

❑ Du vendredi 31 mars au dimanche 2 avril. Programme complet sur www.madeingouttedor.paris
Galerie Wenge : www.amirasliman.com

La Fabrique de la Goutte d'Or au musée Cognac-Jay

Partie intégrante de l'APMDGO, la Fabrique de la Goutte d'Or est un outil de production collaboratif qui propose une offre de services complète de confection pour jeunes créateurs designers et institutions publiques culturelles. Le musée Cognacq-Jay lui a confié le soin de confectionner des costumes d'époque dans le cadre de l'exposition *Sérénissime ! Venise en fête, de Tiepolo à Guardi*. Un travail de recherche se basant sur des tenues du XVIIIe siècle du musée Galliera mené par Mette Falsig, styliste de la Fabrique lui a permis de créer quatre tenues, inspirées des costumes vénitiens. Les visiteurs pourront les endosser pour prolonger l'univers festif du Carnaval. Deux silhouettes complètes, l'une féminine et l'autre masculine, seront d'autre part exposées dans le salon Boucher du musée. Rendez-vous jusqu'au 25 juin au musée Cognacq-Jay, 8 rue Elzevir (3e).

B. B.

À la 3F, la famille heureuse de Charlotte Salvanès

Tableaux de famille, instants symboliques de la vie quotidienne.

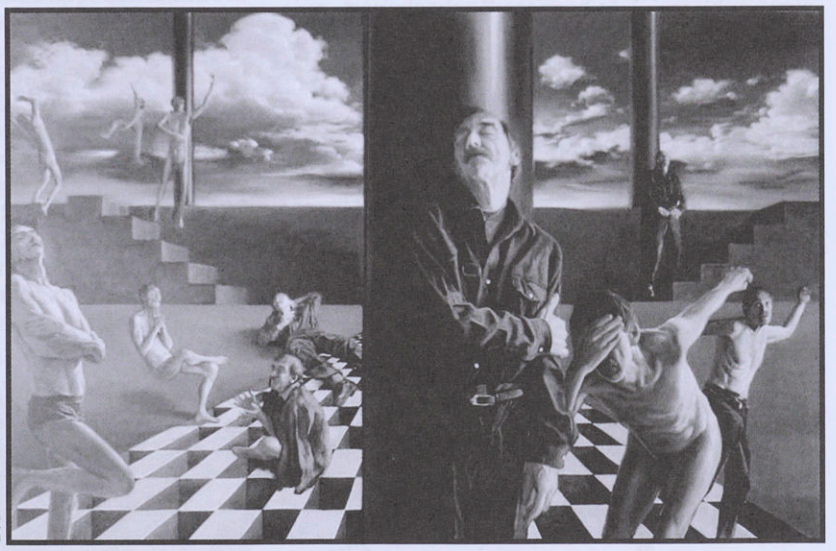
Charlotte Salvanès expose à la 3F dans les Espaces éphémères de Mariska Hammoudi, qui y présente les œuvres des artistes dont elle soutient le travail. Consacrée à de jeunes peintres et dessinateurs, sa démarche défend une approche impliquée de l'art où les positions des artistes sont manifestes.

Parisienne « pur jus », diplômée des Beaux-Arts de Paris, Charlotte commence sa carrière en croquant sa famille sur grands formats. Tout un symbole pour cette artiste, mère de trois enfants, que cette approche de la société à travers la famille, micro société représentative de personnages plus spontanés.

Elle présente ici une nouvelle série de peintures à l'huile petits et moyens formats, des clichés de « famille heureuse » tels qu'on pourrait les trouver dans les images publicitaires. Au quotidien, elle réalise un travail de photos reportages en saisissant des instants choisis pour leur dimension symbolique et met en scène ses proches dans des attitudes et des situations préalablement étudiées.

Liberté restreinte

Toutes ces saynètes s'emploient à révéler la famille comme le théâtre des conflits et des émotions contradictoires, un espace d'apprentissage, de confrontation et de liberté restreinte, sa micro société en phase avec la société. Charlotte s'intéresse beaucoup à la figure de la femme mère, compagne et artiste, souvent révélée par son absence des scènes de vie. La série des masques lui est consacrée.



DR

Scène allégorique pour corps en mouvement.

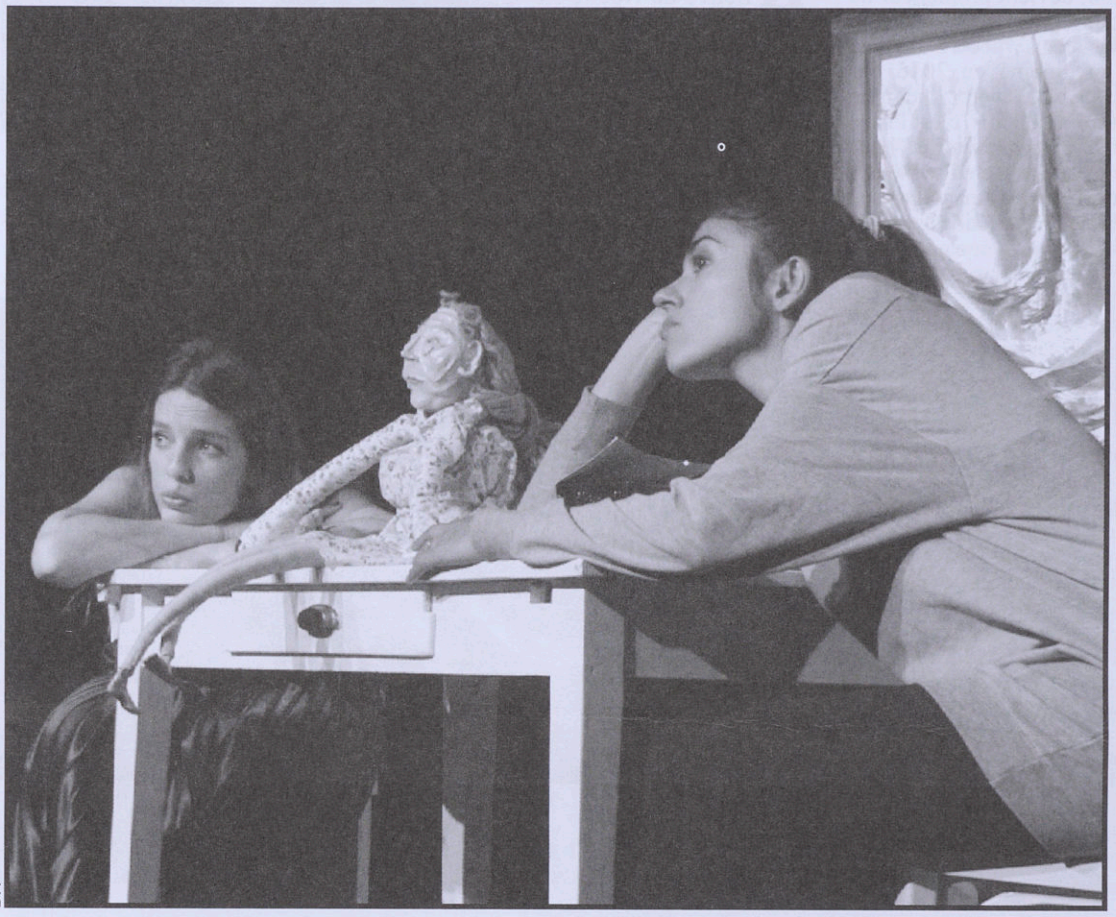
Esthétiquement, elle puise ses formes dans l'illustration et l'imagerie des publicités peintes du début du siècle dernier, dans le travail des nabis et impressionnistes. Le petit garçon assis dans l'escalier, la tête entre ses mains, fait découvrir un miroir renvoyant l'image d'un monde silencieux, très réel.

Michel Cyprien

❑ Jusqu'au 26 mars, du lundi au samedi de 13 h à 19 h, 58 rue des Trois Frères.

Blanc : quelques heures de la vie des femmes

Deux comédiennes, amies à la ville, jouent des sœurs au chevet de leur mère. Une pièce joliment mise en scène au théâtre Montmartre Galabru.



DR

Les deux jeunes comédiennes incarnent deux sœurs au chevet de leur mère mourante.

Deux jeunes apprenties comédiennes du cours Peyran Lacroix sont un jour devenues amies. Et ont décidé de se produire ensemble sur les planches. C'est ainsi qu'Iris Funck-Brentano et Morgane Vasquez (qui ont déjà quelques rôles à leur actif) ont déniché cette belle pièce d'Emmanuelle Marie, *Blanc*, qu'elles jouent au Montmartre Galabru, dans une mise en scène de Prune Lichtlé (qui vient par ailleurs de terminer un court-métrage tourné dans le 18e… où elle habite). Iris l'avait lue il y a cinq ans et avait été bouleversée car elle venait de perdre sa mère. Aussi, quand Morgane la lui a proposée, a-t-elle été d'emblée enthousiaste. Ce titre, *Blanc*, renvoie à ces « espaces blancs » qui s'ouvrent après les deuils, les ruptures mais aussi les grandes joies. Tous ces moments forts entre lesquels il faut bien respirer, reprendre les petits rituels qui aident à tout surmonter.

S'affronter, s'épauler, se parler

Sur scène, elles sont deux sœurs qui se retrouvent au chevet de leur mère mourante. Pendant plusieurs jours, elles vont s'affronter, s'épauler, se parler enfin de tout ce qu'on tait souvent en famille. De la souffrance liée au divorce de leurs parents, de leurs situations respectives. Iris est la comédienne pas encore très connue, qui doit annuler des rendez-vous chèrement obtenus pour des rôles qu'elle pense faits pour elle. Morgane est la mère de famille revenue au foyer pour épargner à son fils ce qu'elle-même a vécu après le divorce des parents. Les éléments du quotidien se mêlent aux incursions dans la chambre d'à côté où la mère dort, s'étouffe un peu, voudrait regarder la télévision, puis s'endort pour toujours.

Complicité et tendresse

Une constante émotion se dégage de ces séquences banales de la vie des femmes, préposées à l'accompagnement des mourants, et d'autant plus vouées aux rires et aux larmes qu'elles sont des sœurs avec un passé commun, des souvenirs, des comptes à régler, de l'amour pas toujours assez exprimé. Les deux comédiennes sont justes, sans pathos ni caricature. Et dans une complicité, une tendresse qui sourdent de ce beau texte mais aussi de leur amitié à la ville. Le temps qui passe est marqué par les changements de lumière, le subtil jeu des éclairages d'André Diot qui travailla avec Patrice Chéreau, Roger Planchon, Roman Polanski… N'en jetez plus ! Et courez-y.

Janine Mossuz-Lavau

❑ Jusqu'au 26 avril au théâtre Montmartre Galabru. D'Emmanuelle Marie, mise en scène Prune Lichtlé. 4 rue de l'Armée d'Orient, 01 42 23 15 85.

DR

Un baiser, s'il vous plaît : moderne marivaudage

Tirée du film d'Emmanuel Mouret, la pièce montre deux couples aux prises avec les jeux de l'amour et de l'amitié.

Inspirée du film du même nom, cette comédie met en scène une jeune femme surprise par l'orage. Un automobiliste la prend à bord de son véhicule. Au moment de se séparer, Gabriel demande « *un baiser* ». Mais un baiser, avant qu'il soit donné, on ne peut savoir s'il sera petit ou grand. Et la prudente Émilie lui propose alors d'écouter l'aventure arrivée à l'une de ses connaissances… Apparaissent alors la blonde Judith faisant son jogging, suivie par Nicolas, son meilleur copain. Une petite incertitude entre amour et amitié le tourmente. Il se lance. Et s'il lui faisait l'amour ? Elle suggère : « *Ce serait comme un rêve* », soulignant le caractère unique de la chose, car elle aime Lucas, son époux, bien qu'il soit exclu de ses rêves érotiques. Soudain pressée, elle lance à Nicolas qui se tortille, confus : « *Quand est-ce qu'on couche ? Comme ça, ce sera fait !* »… Et ils disparaissent sous les draps !

Un lit de différence

Les récits alternés des deux couples s'emboîtent, posant la question de la transgression. Amitié, amour, il n'y a qu'un lit de différence : la mise en scène minimaliste mais très astucieuse, aidée par un subtil jeu de lumières, illustre le propos. Quelques airs de guitare font le lien entre les deux couples de jeunes comédiens qui servent à merveille ce réjouissant marivaudage.

Jacqueline Gamblin

❑ Jusqu'au 18 juin au Funambule. D'après Emmanuel Mouret, mise en scène de Camille Bardery et Sandra Everro. 53 rue des Saules, 01 42 23 88 83.

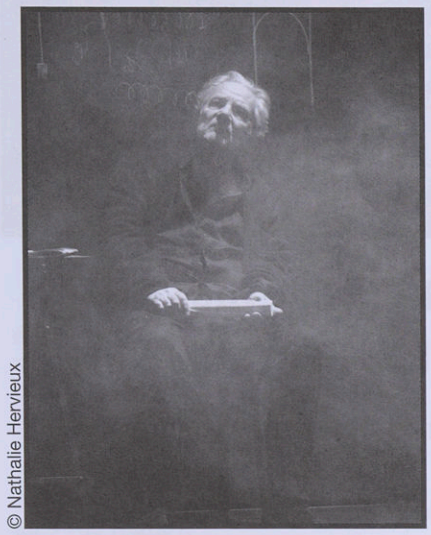
Concours d'écriture

La librairie La Régulière et l'éditeur Julien Nègre organisent un concours d'écriture destiné aux adultes, adolescents et enfants résidant dans le 18e. Intitulé « Sur le fil », le thème du concours est libre. Seule contrainte : écrire un texte de 50 000 signes.

Le lauréat de chaque catégorie (enfant, ado, adulte) verra son texte publié par Julien Nègre, pour un tirage à 100 exemplaires.

Pour les autres gagnants : des cadeaux surprises provenant de la librairie La Régulière et de la mairie du 18e. Dépôt des textes : du 1er avril au 14 mai à 19 h à la librairie La Régulière, 43 rue Myrha et par mail (contact@lareguliere.fr). Ne pas oublier de laisser un contact email ou téléphone. Annonce des gagnants : fin juin. Remise des prix : 21 septembre. **N. D.**

Théatre Le Cas Sneijder



© Nathalie Hervieux

• Du 21 février au 22 avril au théâtre de l'Atelier. D'après le roman de Jean-Paul Dubois, adaptation et mise en scène Didier Bezace, avec Pierre Arditi, Sylvie Debrun, Thierry Gibault… 1 place Charles-Dullin, 01 46 06 49 24.

Après un terrible accident d'ascenseur, un homme change de vie, se met à refuser la société de consommation, devient promeneur de chiens, au grand dam de sa famille… Le livre de Jean-Paul Dubois avait déjà été adapté au cinéma en 2016 par Thomas Vincent avec Thierry Lhermitte dans le rôle-titre. Cette fois, c'est Pierre Arditi qui se colle à cette histoire à l'humour tendre et noir, mise en scène par Didier Bezace. Une pièce récompensée par le 1er prix de la Fondation Jacques-Toja. **A. F.**

Théâtre Ma Solange…

• Du 6 au 18 mars au Théâtre ouvert. De Noëlle Renaude, mise en scène Francois Gremaud, avec Heidi Kipfer, Valérie Liegme, Stefania Pinnelli, Anne-Marie Yerly. 2 bis cité Véron, 01 42 55 74 40.

Photos DR sauf mention

Au départ, il y a le texte fleuve de Noëlle Renaud, publié en 1998, adapté par le metteur en scène suisse François Gremaud. *Ma Solange, comment t'écrire mon désastre, Alex Roux* est un « feuilleton théâtral » en 18 épisodes et 12 soirées. Par le fil d'un échange épistolaire, une mutitude d'histoires se déploient. Chaque soirée est composée d'une succession de fragments, de voix, de textes, de chansons, et chaque épisode est indépendant, interprété par quatre comédiennes qui nous racontent tout un monde. **A. F.**

Théâtre Tie Break

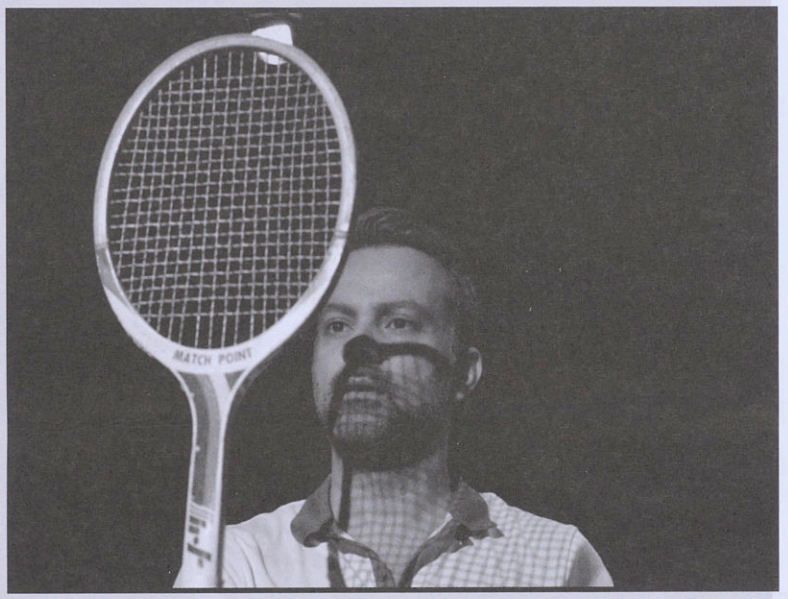
•Jusqu'au 25 mars à la Manufacture des Abbesses. De Frédéric Rose, mise en scène de Laurent Serrano. 7, rue Véron, 01 42 33 42 03.

Après *Les élans ne sont pas toujours des animaux faciles* , Frédéric Rose est de retour dans son seul en scène *Tie-break*. Le comédien nous invite à « *ouvrir les portes de l'imaginaire* » et nous met face à notre existence.

Qu'auriez vous fait, si lors d'un match de tennis, votre adversaire refusait de servir ? Face à son ami qui pratique « *l'anti-jeu systématique* », le personnage incarné par Frédéric Rose a fait le choix de l'évasion par la rêverie. Un match peu ordinaire, interminable (ou presque), dans lequel il nous fait voyager avec lui d'une histoire à l'autre. Un univers à la fois délirant et poétique où le personnage raconte le jour où il a refusé de jouer dans le nouveau James Bond, car il n'aime pas les « *gadgets* ». Sa plongée dans « *le regard intense* » d'une vache. Ses vacances ratées…

Frédéric Rose est un bon conteur. Grâce à la mise en scène de Laurent Serrano, il réussit à nous immerger dans ce voyage intérieur. Tie-break interroge brillamment sur la vie : « *les mots fusent comme des balles de tennis et les différentes situations s'enchaînent pour nous raconter finalement le match que tout un chacun doit mener dans sa propre existence* » explique Laurent Serrano.

Le tie-break pour mettre fin au match, à nos hésitations, se prendre en main sans attendre de l'autre, voilà quelques leçons à tirer de cette pièce.**S. Ci**



Théâtre Le Dragon d'or

• Du 7 au 25 mars à l'Étoile du Nord. De Roland Schimmelpfennig, mise en scène Julien Kosellek De Roland Schimmelpfennig, mise en scène Julien Kosellek. 16 rue Georgette Agutte, 01 42 26 47 47.

Le monde observé et vécu à partir des cuisines d'un restaurant asiatique de restauration rapide et par l'intermédiaire de ses travailleurs migrants. Sur un ton tragi-comique, drôle et amer, le texte du dramaturge allemand Roland Schimmelpfennig raconte la violence de la mondialisation, parle de l'exploitation et de la clandestinité. Le 6 mars, la representation sera suivie d'une rencontre avec l'auteur, le 16, avec l'equipe ; le 23, d'une soiree thematique « Réalités migratoires ». **A. F.**

Théâtre Kalavrita

• Du 7 au 18 mars à La Reine blanche. Texte de Charlotte Delbo, mise en scène de Philippe Campiche, musique de Maël Godinat, récitants : Philippe Campiche, Isabelle Bouhet. 2 bis passage Ruelle, 01 40 05 06 96.

Kalavrita des mille Antigone est un long poème écrit par la résistante communiste rescapée d'Auschwitz Charlotte Delbo, en 1982, pendant un voyage dans le Péloponèse. Elle y visita Kalavrita, où fut perpétré un massacre par les nazis en 1943. Dans son poème, les femmes de ce village érigent de leurs mains un mausolée à la mémoire de leurs hommes, à l'image d'Antigone qui brava l'interdit pour donner une sépulture à son frère. De ce texte superbe, poignant, Philippe Campiche a tiré un oratorio récité, sobre et tout en retenue, sur une musique composée par Maël Godinat. **A. F.**

Chanson Michel Hermon chante Léo Ferré

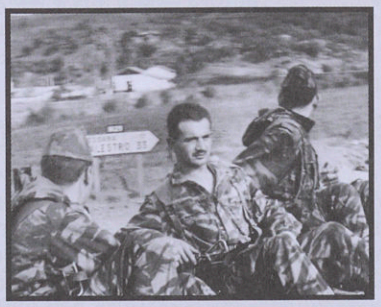
• Du 1er au 19 mars à l'Atalante. Avec Michel Hermon (chant) et Christophe Brillaud (piano). 10 place Charles Dullin, 01 46 06 11 90.

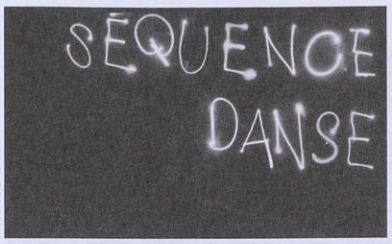
L'éclectique acteur, metteur en scène, chanteur de cabaret, artiste lyrique Michel Hermon propose « *un revival du légendaire tour de chant de Léo Ferré à Bobino, six mois après mai 68* ». Ce n'est pas la première fois que l'homme de théâtre se coule dans les pas d'un monument de la chanson. Il avait ainsi monté un remarqué *Edith Piaf* aux Bouffes du nord en 1993 puis plusieurs spectacles musicaux autour de Damia et Marlene Dietrich. Il livre aujourd'hui son Léo à lui, découvert « *à 20 ans, en ce temps où "la révolution venait d'être mise, pour longtemps, dans un coin à glander"* ». **A. F.**

Théâtre Palestro

• Du 24 mars au 1er avril à l'Atalante. D'Aziz Chouaki et Bruno Boulzaguet, mise en scène de Bruno Boulzaguet.

Le 18 mai 1956, 20 appelés français tombent dans une embuscade dans les gorges de Palestro, en Algérie. La répression de l'armée française s'abat immédiatement sur les civils de la région. Coécrite en 2016 par le comédien et auteur Bruno Boulzaguet et l'écrivain Aziz Chouaki, cette pièce s'inspire de ce fait historique – l'un des plus célèbres de la guerre d'Algérie – et du mutisme de leurs propres familles. L'intrigue se tisse autour d'un ancien combattant, témoin de l'embuscade, qui laisse à ses enfants un énigmatique testament… **A. F.**





Photos DR

104 Danse

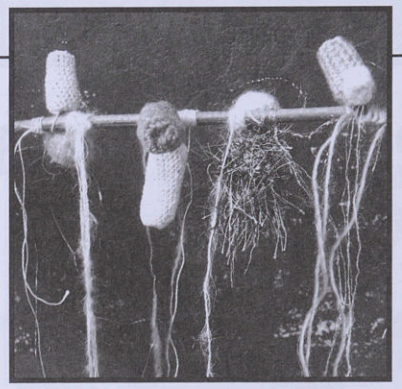
• Du 14 mars au 9 avril, 5 rue Curial.

La cinquième édition du focus de la danse contemporaine se veut un moment particulier pour rencontrer les multiples facettes de la chorégraphie contemporaine, avec plusieurs artistes associés et/ou résidents au 104, en particulier : Kaori Ito et Olivier Martin-Salvan, la Compagnie Black Sheep, Radhouane El Meddeb, Jacques Gamblin et Bastien Lefèvre, Emanuel Gat, Alban Richard, Amala Dianor, Anne Teresa De Keersmaeker, Alessandro Sciarroni, Frédéric Nauczyciel, *A Normal Working Day*, Sylvain Groud et Bérénice Béjo, Olivier Meyrou et Matias Pilet, etc.
Une quinzaine de pièces à découvrir, entre théâtre, cirque, cinéma, arts visuels et même... sport qui abordent la question de la communauté. **A. K.**

BD Aguirre au Louxor

• Jusqu'au 4 mai, 170 boulevard Magenta. culturedessinee.com www.facebook.com/culturedessinee

Un indien m'a saisi par le talon a été inspiré au collectif Culture Dessinée par le film *Aguirre, la colère de Dieu*, film de conquête où l'obsession d'un homme flirte avec la folie. La sélection de dessins mêlant fougue et férocité est pleine de couleurs, sons et cauchemars.
Une projection du film Aguirre est programmée le samedi 4 février à 11 h.
Collectif né en février 2015 à la Goutte d'Or, Culture Dessinée est à la fois un mouvement, un site, un fanzine et un ami imaginaire. **A. K.**



Shakirail Tissus

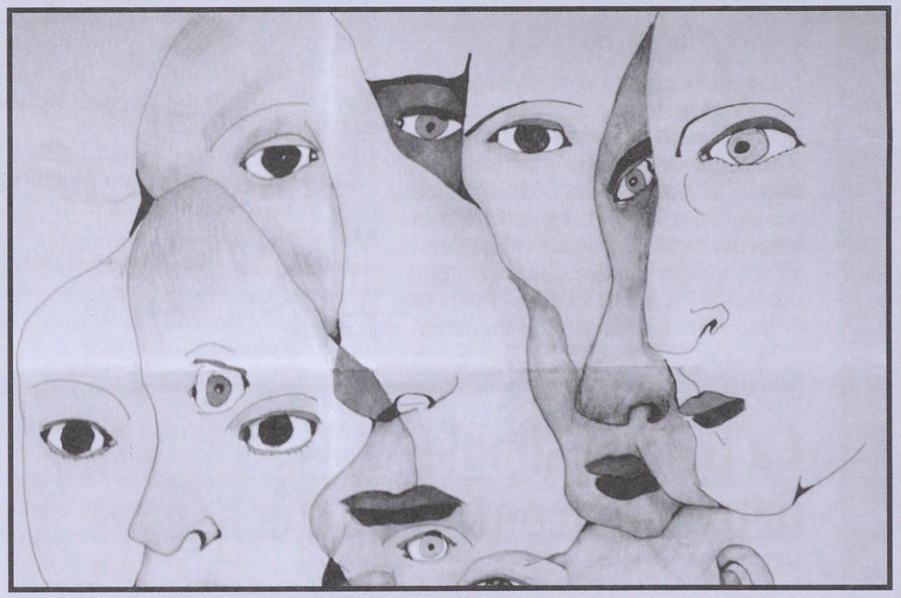
• Du 16 au 26 mars, vernissage le 16 à partir de 18 h, 72 rue Riquet.

Elle brode pour décorer le textile, elle le teint et le travaille et tout à coup, une forme apparaît. Magali Arbogast aime ces matières qui lui « *racontent une histoire, il faut tirer sur le fil pour connaître la suite. Le lien se transforme en surface* ». Le textile est protecteur, il tient chaud, il isole aussi des regards indiscrets. Il a parfois voyagé, il s'est transmis dans les familles, de génération en génération. Pour enrichir cette histoire, la faire résonner, Magali Arbogast invite deux artistes à exposer leur travail au Shakirail, Rezvan Farsijani et Tomoko Kitaoka. **A. K.**

Musique Université populaire

• Jusqu'au 23 mars, mairie du 18e, 01 53 41 18 18

Pour sa troisième édition, l'Université populaire de la musique met la *Voix en scène* sous le signe de l'opéra, des opérettes et des comédies musicales. Réalisée avec l'association Musique jeune public, elle veut faire partager la musique à tous, dans un cadre interactif et festif. Une leçon publique de chant, avec les élèves de la classe de chant lyrique du conservatoire Gustave Charpentier, le choeur d'enfants *Sotto voce*, la Manufacture vocale pour une traversée Rome-Boston au fil de l'opéra. Des conférences musicales et aussi des événements hors les murs : un *Classic lab* avec la Philharmonie de Paris, au centre d'animation La Chapelle, *Queneau ! Queneau !* à l'hôpital Bretonneau et une soirée musicale au musée de Montmartre. **A. K.**



Canopy Art thérapie

• Week-ends des 11-12 et 18-19 mars, 11 h à 19 h, 19 rue Pajol.

Julie Zapalski travaille depuis plus d'une trentaine d'années la sculpture et le dessin. Dans ses formes, traits, courbes et couleurs s'expriment la fragilité de la vie et les doutes qui la jalonnent. Les créations de l'artiste sont nourries de son expérience d'art thérapeute auprès de personnes handicapées. Car après les Beaux-Arts, elle a obtenu le diplôme universitaire pour cette spécialité. Elle dessine pour témoigner et exprimer ses interrogations existentielles, à travers ces visages énigmatiques et colorés. Elle rencontre chaque jour, à la fois les difficultés de la vie, sa vulnérabilité mais aussi l'espoir, cette formidable puissance qui fait avancer.
La galerie Espace Canopy a choisi cette artiste car elle témoigne par ses œuvres que l'art peut être autant un moyen d'expression qu'une œuvre à contempler.
Dans le cadre des conférences-animations *Viens savoir !* L'association Canopy organise, pour partager la connaissance de l'art thérapie, en lien avec l'exposition de peinture « Via je » de Julie Zapalski, une rencontre avec l'artiste, art-thérapeute et Christine Gadelorge, musico-thérapeute. Venez découvrir leur expérience, le dimanche 19 mars à 17 h. **A. K.**

Humeur Vagabonde Discussion

Vendredi 10 mars 2017 à 19h, « La fabrique du roman ». Discussion entre Gaëlle Obiégly pour son nouveau roman *N'être personne*, paru aux éditions Verticales, et Thierry Hesse pour son dernier livre *Le roman impossible*, paru aux éditions de l'Olivier.

Halle Saint-Pierre Gilbert Peyre

Les machines extravagantes, inventives, poétiques de l'artiste vont rester jusqu'au 23 avril à la Halle Saint Pierre (notre numéro de novembre 2016). Une bonne occasion de faire découvrir aux enfants,, pendant les vacances scolaires, l'univers décalé de *L'électromécanomaniaque*. Ambiance

de cirque et de fête foraine pour ces sculptures animées, en toute poésie.
2 rue Ronsard.

L'Achronique Au-delà d'en-deçà

L'artiste Caroline Guth s'interroge sur la féminité, le corps féminin comme objet de désir, de plaisir esthétique et érotique, ainsi que sur l'aliénation liée à la condition féminine. Par ses peinture, Caroline Guth explore une dialectique entre recherche formelle et questionnement philosophique.

Le choix de L'Achronique de privilégier la dimension de réflexion créatrice de l'art la conduit à exposer les œuvres récentes de l'artiste qui illustrent ce propos de Nietzsche : « *Il faut mettre au premier plan tout ce que l'existence à de problématique et d'étrange* ». Jusqu'au 31 mars, 42 rue du Mont-Cenis.

Au Rideau rouge Corps et graphie

Artiste des Portes d'or et professeur des écoles dans le 18e depuis de nombreuses années, Nathalie Deladerrière-Melli travaille auprès d'élèves porteurs de handicap à l'élémentaire Lepic. Cette exposition est à la fois une démarche personnelle mais relève aussi de son expérience professionnelle sur la place du corps dans les apprentissages, notamment autour d'ateliers chorégraphiques qu'elle mène depuis longtemps auprès des élèves.

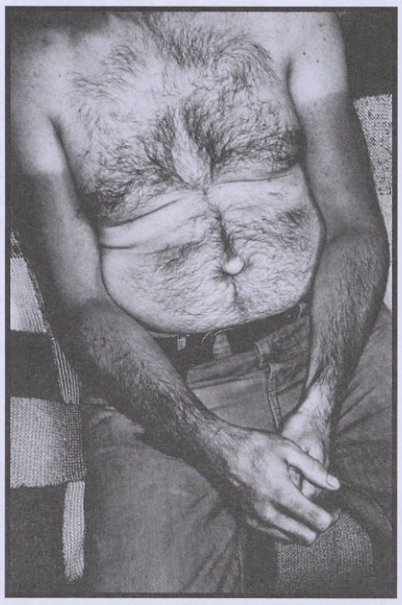
Elle montre le mouvement dansé et la femme dans ses racines, par une création à la fois expressive et abstraite. du 7 au 31 mars, 42 rue de Torcy.

Expo Paysages

Exposition « *Is life good ?* » de Bruno Hermet, plasticien photographe, architecte-paysagiste de métier et de formation. Le site, la rue, le quartier, le lieu imaginaire sont la base de son travail artistique. Il a exploré le secteur situé entre la place Hébert au sud et les portes d'Aubervilliers et de la Chapelle. La sérigraphie de ses photomontages sur d'anciennes plaques offset gardant quelques traces de leur usage passé donne une dimension particulièrement poétique à son travail. Jusqu'au 12 mars à la Chaudière, 86 rue du Poteau. Du mercredi au dimanche de 16 h à 20 h.

Farang : les étranges voyages de Francesco Merlini à la Galerie 247

De ses trois années de voyages en Europe et en Asie du sud-est, Francesco Merlini a rapporté une série de photos-flash noir et blanc réalisées en nocturne, « reliques de l'invisible ».



Puzzles et énigmes de Francesco Merlini.

L'artiste a retenu pour titre de cette exposition ce mot thaïlandais *Farang*, souvent utilisé par la population locale au passage de « l'étranger ». Durant un séjour à Bangkok, l'objectif cerne, dans la semi-obscurité, l'énorme tuyauterie dominant la modeste échoppe d'un petit tailleur à l'ancienne, store et croquis muraux délavés par les pluies de la mousson. La caméra surprend aussi un mahout, dos tourné à l'objectif, courbé vers les pieds de son éléphant qu'il enchaîne.

Untitled

Réflexe de photographe collaborant sporadiquement avec des sites web et des magazines internationaux (*Washington Post*, *Die Welt*, *Le Monde)*, Francesco Merlini retient du Kosovo le portrait noir et blanc d'un *Gipsy boy* qui, selon lui, « *le provoquait* » du regard. Tête baissée, sourire narquois, le tout jeune gitan, gêné par le flash du photographe, le regarde de biais. « *Cette photo spéciale est une de mes préférées* », confie l'artiste, qui n'aime pas prendre de portraits de face.

En l'absence volontaire de légendes photos, le visiteur verra peut-être un gros plan noir et blanc sur du miel en alvéoles dans l'une des œuvres exposées, alors qu'il s'agit d'un bloc de cristal d'améthyste capté dans les Alpes italiennes « *près de Chamonix* ».

À Istanbul, en Turquie où il a séjourné un mois, Merlini met l'accent sur la longue coiffe tubulaire d'un derviche-tourneur. Quelque part en Europe, une effeuilleuse corps dénudé, visage dissimulé derrière sa longue tresse, « *plonge* » vers les bras et mains d'hommes qui, au premier plan, pétrissent ses fesses.

Pièces d'un puzzle

Lors d'une fête d'Halloween en Italie, un petit garçon costumé en Batman, satin noir sur fond blanc, se fige au garde-à-vous devant le photographe. Sa pose est dédramatisée par sa cape, visiblement enfilée à la hâte, qui ne révéle qu'un œil et demi de son visage masqué. Sur son crâne, une petite oreille de chauve-souris se dresse alors que l'autre est en berne.

En grand format, flashée de dos, une Italienne, serviette-éponge joliment drapée sur la tête « après le shampoing », fume une cigarette dans la nuit, face aux montagnes noires et dentelées. Ces photos-contrastées placent le visiteur dans un monde où la plupart des personnages, photographiés de dos, morcelés, sont utilisés « *comme de simples pièces d'un puzzle photographique* » dont l'aboutissement serait la projection de peurs et de désirs, de cauchemars et de rêves de l'artiste.

Jacqueline Gamblin

❑ Jusqu'au 25 mars, 247 rue Marcadet.

La Galerie simple, lieu de rencontres et d'échanges

Cécile Wautelet a ouvert ce lieu après avoir travaillé au Shakirail, au départ pour en faire son atelier. C'est pour faire connaître Charlotte Jankowski, dont elle admire le travail, qu'elle a décidé de le transformer en galerie.

Cette artiste vient d'être accueillie en résidence pendant deux mois ainsi que Marie Deren et Coline Oliviero et elles exposent, avec Cécile, leurs œuvres très différentes. Dessins, sculptures, installations, objets, cette diversité est le cœur de l'objectif de la jeune plasticienne qui souhaite que son espace puisse être occupé en permanence par des artistes locaux et pour de nombreuses activités. Une orthophoniste, un professeur de guitare ont pu y exercer certains jours, des écrivains y ont lu leurs ouvrages.

L'artiste voudrait maintenant construire un projet global impliquant les habitants du quartier, à travers les enfants des écoles, organiser des visites, des parcours mais « *il faut avoir du temps et c'est compliqué !* ».

Pour les autres

Elle veut faire connaître les artistes qu'elle aime pour la pertinence de leur travail, leur finesse, leur engagement. « *Tout ce que je ne peux faire pour moi, je peux le faire pour les autres* », précise gaiement Cécile. C'est notamment le but de l'exposition Superfluide surnommée MCCC, comme les initiales des prénoms des artistes ! Clin d'œil à la connivence et au désir de partage qui les unit. D'autres expositions sont au programme, toujours avec la même volonté d'ouverture sur le quartier.

Annie Katz

❑ MCCC Superfluide, jusqu'au 12 mars, du mercredi au samedi de 14 h à 19 h, 26 rue du Simplon.

Sur les itinéraires de bus

Vous avez évoqué dans le dernier numéro du *18e du mois* la modification des itinéraires de bus de notre arrondissement en minimisant les impacts de ces changements.

Or, s'il est vrai que la desserte interne de l'arrondissement est peu impactée, la communication vers l'extérieur, le centre de Paris et au-delà est fortement changée. Et comme les habitants du 18e ne sont pas (tous) assignés à résidence, leurs déplacements n'en seront pas facilités.

Dans les arguments avancés par le Stif et que vous reprenez, figure l'encombrement des itinéraires et les difficultés de régulation qui en découlent. Ce constat est fondé mais il est paradoxal. Car d'un côté s'affiche la volonté de réduire l'usage de la voiture en ville, responsable principal de ces engorgements, et de l'autre l'adaptation des modes de transport alternatifs à cette présence, si envahissante qu'elle peut même obstruer la libre circulation dans les couloirs RATP. Ainsi, non seulement les pouvoirs publics abdiquent devant l'incivilité et les infractions au Code de la route, mais ils décident d'en faire supporter les conséquences aux usagers des transports publics.

Par ailleurs le projet du Stif semble ignorer la spécificité du transport de surface en bus. Celui-ci est en effet particulièrement adapté à tous les usagers dont la mobilité s'accommode difficilement des volées de marches incessantes qui caractérisent les accès au métro parisien. Le report de ces passagers sur les moyens de transport souterrains n'est donc pas une alternative crédible à la restriction de certaines dessertes. La marche deviendra alors le seul recours pour ceux qui pourtant en ont le moins la capacité.

Le projet du Stif s'appuie enfin sur la nécessité d'une meilleure desserte des villes des couronnes parisiennes. Cette prise de conscience ne peut que réjouir. Mais elle interroge sur les moyens de la solution qui consiste à déployer ailleurs ce qui a été enlevé ici, comme si nous étions condamnés à répartir autrement une pénurie générale de service public alors que la RATP affiche de solides bénéfices.

Cette première réforme est donc un bien mauvais signal relatif à l'évolution de l'offre de transports en région parisienne, à la volonté concrète de modifier les usages de mobilité et – pas vraiment accessoirement – sur les méthodes de gouvernance et de concertation avec les usagers clients, consommateurs (recettes publicitaires) et contribuables (subventions et CICE) qui financent les moyens de transport publics.

Jean-Paul Marolla
(NDLR : ancien président du collectif des habitants du Bas-Montmartre)

Post-scriptum et bureau de Poste

Permettez-moi ce terme qui s'autorise de plus de 20 ans de lectorat de votre irremplaçable journal de quartier(s).

Je voudrais réagir à la belle et juste chronique de février qu'a signée Daniel Conrod – ou plutôt à son post-scriptum.

Celui-ci, en référence au souhait formulé à la dernière ligne de l'article : « *Un bureau de poste, ça devrait rentrer dans ce qu'on appelle les biens communs* », cite une économiste et politologue américaine du XXe siècle qui s'est attachée « *au concept et à la gouvernance des biens communs* (du terme anglais "*commons*") ».

Sans vouloir faire preuve de chauvinisme, je voudrais rappeler que notre Code civil comporte, depuis 1803, un article 714 qui énonce qu'« *il est des choses qui n'appartiennent à personne et dont l'usage est commun à tous* », ce qui veut dire qu'ils sont insusceptibles d'une appropriation individuelle : ainsi en va-t-il de l'air, de la lumière, de la mer, de l'eau courante.

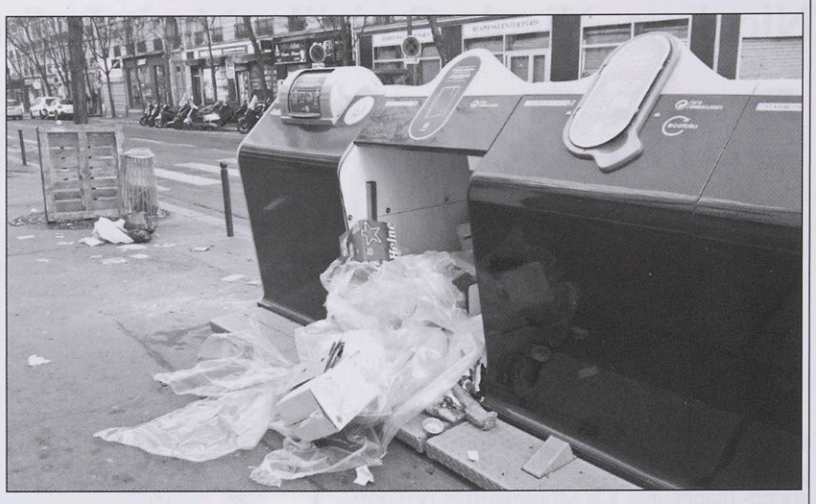
Cette notion, déjà présente au XIXe siècle, a évidemment trouvé une illustration tout à fait éclatante au XXe siècle avec la naissance d'une conscience écologique, c'est-à-dire des atteintes portées à ces biens communs [1] à toute l'humanité.

On est ici assez loin des bureaux de Poste… Pourtant dans cette idée que certains biens publics sont « *irréductibles aux lois du marché* », comme l'exprime Daniel Conrod dans son post-scriptum, n'y a-t-il pas un écho, et sans doute une nostalgie, de la préoccupation qui a inspiré les rédacteurs de l'article 714, lorsqu'ils ont affirmé que certaines choses d'usage commun ne pouvaient être l'objet d'un droit de propriété ?

Henri Fabre-Luce

1. Le mot « commun » vient du latin *communis*.

Tri ou dépotoir ?



En décembre dernier, une station Trilib a été installée devant le 12 rue Ordener.

Faire du tri sélectif est une excellente chose : au 12 rue Ordener, nous en faisons depuis des années grâce à trois grands bacs à couvercle jaune, que le gardien sort le soir.

Mais l'installation de la station Trilib devant notre immeuble est une catastrophe : comme vous pourrez le voir sur les photos ci-jointes, prises depuis deux mois, la station sert à tout sauf ce à quoi elle est destinée : sacs poubelles déposés à même le sol puis éventrés quelques heures plus tard, palettes, meubles, encombrants, vêtements jetés par terre. La station est devenue la décharge publique du quartier. Elle est taguée (un vocabulaire de choix pour nos enfants, comme vous pourrez le constater), et sert même d'urinoir…

Entrer et sortir de l'immeuble avec les enfants (la station se trouve à moins de trois mètres de la porte d'entrée) est devenu un vrai crève-cœur. Le quartier Marx-Dormoy n'est pas connu pour sa propreté ; avec Trilib, c'est désormais officiellement un dépotoir.

Nous avons appris qu'une commission se tiendrait fin février pour faire le bilan de cet essai. Nous demandons de prendre en compte nos réclamations et de mettre un terme à cet essai, pour le moins catastrophique.

E. Cagneau

NDLR : On peut voir le même spectacle désolant rue Doudeauville, près de l'angle Stephenson.

Vous voulez nous soutenir ? Abonnez-vous !

- ❑ Je m'abonne pour 6 mois (6 numéros) : 15 €
- ❑ Je m'abonne pour un an (11 numéros) : 26 €
- ❑ Je m'abonne pour 2 ans (22 numéros) : 50 €
- ❑ Je m'abonne un an et j'adhère à l'association des Amis du 18e du mois : 44 € (26 € abonnement un an + 18 € cotisation)
- ❑ Je souscris un abonnement de soutien : 80 € (26 € abonnement un an + 54 € cotisation)
- ❑ Je me réabonne pour un an (11 numéros) : 26 €
- ❑ Je me réabonne et j'adhère à l'association des Amis du 18e du mois : 44 € (26 € abonnement + 18 € cotisation)
- ❑ J'adhère à l'association : 18 €
- ❑ Abonnement d'un an à l'étranger : 31 €

Remplir en lettres capitales et envoyer avec le chèque à l'ordre de « Les Amis du 18e du mois », 76 rue Marcadet, 75018 Paris :

NOM : ..... **Prénom :** .....

Adresse : ....

..... **E. mail :** .....

Si vous souhaitez recevoir une facture, veuillez cocher la case ci-après : ❑

Toute correspondance concernant les abonnements (changement d'adresse, réclamation, demande de facture, etc.) doit être envoyée **par écrit**. Merci.

Cet artiste polyvalent a écrit pour Bashung, et aussi pour Dalida, Juliette Gréco, Nicoletta, Nicole Croisille, Marie Laforêt, Nana Mouskouri, Joan Baez…

Boris Bergman, l'homme aux mille chansons

Sait-on que Boris Bergman, parolier légendaire d'Alain Bashung, a écrit en cinquante ans de carrière, « *avant et après Bashung* » (Gaby, oh Gaby en 1979, Vertige de l'amour en 1981), plus de mille chansons, dont de nombreux succès planétaires. Ce Montmartrois peu ordinaire vient de réaliser un triple CD, « Boris Bergman et ses interprètes », qui va du mythique « Rain and Tears » écrit en anglais en 1968 pour Aphrodite's Child, à Strangers when we leave (Vertige de l'amour) repris par son « *vieux copain* », Jimmy Cliff.

Rock, blues, variétés, il a tout abordé cet artiste polyglotte et polyvalent (acteur, réalisateur, auteur, adaptateur), d'origine russe et de nationalité britannique, né à Londres en 1944. Il a aussi adapté nombre de textes français en anglais (Gainsbourg, Bashung à qui l'un des 3 CD est consacré), et inversement (Buddy Holly, dont il est fan, et David Bowie).

Un héros rock

Silhouette juvénile due à un méchant zona qui, dit-il, lui a fait perdre « *sept kilos de poignées d'amour* ». Dans son sweat léger à capuche et son jean taille-basse ceinturé de cuir et de clous argentés à pointes, Boris Bergman ressemble à un héros rock de BD, crinière blanche, visage fin et mobile. Son incroyable collection de « *cuirs* », comme il appelle ses blousons, et ses authentiques chapeaux de cow-boy et petits feutres n'ont pas bougé.

Dans son appartement haut perché – « isba » ou « chalet » selon les avis de ses amis russes ou québécois – le revêtement de bois lui garantit un « *son extraordinaire* ». Et à un jet de pierre de la rue Saint-Vincent, la vue dégagée vers le nord le voit vagabonder en pensée parfois « *jusqu'à la mer* ».

Sur les murs, des affiches de films policiers japonais côtoient celles de westerns américains dont il est « *fou* ». Dean Martin, Gene Vincent copinent avec Mozart, les piles de vinyles et bobines de films avec les BD et les livres, dont les polars navajos de Tony Hillerman.

Montmartre est son refuge. Il y a emménagé en 1974. On fêtait l'année chinoise du Tigre, c'était joyeux, empli d'artistes, de copains. Il évoque en souriant une ex-pharmacie de quartier qui vendait du Schoum quand Bashung et lui avaient le foie en vrac. Aujourd'hui, sa rue est « *la plus sale de Paris* ! » gronde-t-il.

Grâce aux femmes

Passionné de culture amérindienne, le parolier décroche de son support un attrape-rêves de perles et de plumes fait par une *native American* nommée Mae, « *comme Christophe Maé* » avec qui il a collaboré pour L'Attrape-rêves. Et qui dit de lui « *Boris, c'est un grand !* » Sur son « *divan magique* » posé au ras du plancher, auquel « *le plus grand insomniaque ne résiste pas* », il a, sur sa guitare aux bonnes vibrations, composé moult chansons. Mais « *après Bashung, « ils », des journalistes que j'appelle « le triangle des bermudas » (Télérama, les Inrocks, Libé), ont totalement oublié que j'ai existé avant* » s'indigne-t-il.

© Tessa Chéry (www.tessachery.com)

Je suis comme un enfant faisant un jeu de pistes et qui trouve la bonne.

Même chose avec « *Tu peux préparer l'café noir » : c'est l'histoire d'Eddy Mitchell que j'ai écrite alors que j'ignorais qu'il était en procédure de divorce* ! » Sa voix tonne, ajoutant qu'il « *a fait Darla Dirladada pour Dalida en 70. Alors arrêtez de m'emmerder !* »

Lancé avec les pavés

« *Si j'existe aujourd'hui comme parolier, c'est grâce aux femmes,* affirme l'artiste d'un ton posé. *Elles ont cru en moi avant les autres. Un cousin, qui écrivait pour un chanteur une chanson que je trouvais laide, m'avait mis au défi d'écrire un texte. J'ai écrit « Nocturne » (en 1967). J'étais jeune. C'est Eva, une chanteuse allemande, une femme engagée, qui a enregistré ma première chanson* ».

Il a écrit en français pour nombre de stars de la chanson. Dalida « *une femme belle, intelligente, une intellectuelle* », Juliette Gréco, Nicoletta, Nicole Croisille, Marie Laforêt, Nana Mouskouri, Joan Baez et tant d'autres. L'ami Boris aime les femmes et, s'il n'a pas d'enfant, il se reconnaît nombre de neveux au Japon d'où sa compagne est originaire.

Enfant « *à la maison, j'entendais de l'opéra russe et du folklore russe* », mais lui aimait « *Eddie Cochran, Buddy Holly* », le cinéma et la BD. Ecrire des chansons a été, dit-il en souriant, « *le moyen de me faire de petits films avec un stylo à plume et un cahier d'écolier* ». Une fois écrites les deux premières lignes, « *le reste suit. Je suis comme un enfant faisant un jeu de pistes et qui trouve la bonne* ».

Succédant à Nocturne, Rain and Tears (en mai 1968), écrit en anglais pour les Aphrodite's child lui assure un succès planétaire. « *Daniel Cohn-Bendit et moi, on a été lancés avec les pavés* » poursuit-il avec humour. S'il a écrit pour Richard Antony, Patrick Juvet, Gérard Palaprat, Christophe, Michel Delpech, Eddy Mitchell… il refuse de travailler « *pour des chanteurs français qui-chantent-en-anglais* ». Comprendre ici « *qui balbutient Sky my husband* ». Il peut aussi se flatter d'avoir, entre autres, traduit en français « Speak softly love « (Parle plus bas) du célèbre film *Le Parrain*.

Cinéma et théâtre

Acteur, même si ce n'est pas dans des premiers rôles, Boris Bergman est convaincant. Assez pour qu'après la sortie de Jésus de Montréal, de Denys Arcand, en 1989 et, dix ans plus tard, de L'Armée du crime (Robert Guédiguian) « *les gens qui avaient vu le film soient persuadés que j'étais une ordure intégrale !* » Réalisateur et scénariste de courts-métrages dans les années 80 (*Le Vampire et le lapin*) ou de théâtre début 2000 (*Yalta 1916*, comédie musicale), auteur de romans (*L'Infini… tout le monde descend*. Le Seuil, 2004), Boris Bergman prépare maintenant une comédie musicale « *En attendant Vania* », inspirée d'*Oncle Vania*, de Tchekhov. Avec, entre autres, David McNeil, Armande Altaï et lui-même. Une œuvre « *plutôt drôle* », qui fait intervenir des personnages empruntés à Pirandello !

Il se réjouit d'avoir enregistré « *Gracias a la vida* » (CD album de Cyrius Martinez sorti début février) de la Chilienne Violeta Parra. Son fils, Angel Parra, qui vit à Paris, a autorisé la version française. « *Je l'ai fait à peu près à la même époque que L'Attrape-rêves* (Christophe Maé) *et quelque part ça énerve !* » s'amuse-t-il. Allons, Boris, inutile « *d'vous découper, suivant les points, les pointillés, yeah !* »

Jacqueline Gamblin

Directeur de la publication : Christian Adnin. Numéro de commission paritaire : 1017 G 82213 Imprimerie Promoprint, Paris18e