

JOURNAL DE QUARTIER PAR LES HABITANTS
Belleville-Jourdain-Buttes-Chaumont-Place des Fêtes
NUMÉRO 14 - NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2022

VUES D'IC!



**CENTENAIRE
LA BIBLIOTHÈQUE
FESSART**

**RENCONTRE
TARDI**



**DOSSIER
MANGER MIEUX
ET RESPONSABLE
SANS SE RUINER**

NUMÉRO GRATUIT

FAUT-IL RÉDUIRE L'ÉCLAIRAGE PUBLIC ?

Faut-il réduire l'éclairage public ou le supprimer pour participer aux économies d'énergie ? Dans le cortège de mesures envisageables, est-ce la priorité ? Avec quelles conséquences sur nos vies quotidiennes ? Pour/contre ? Les habitants de nos quartiers expriment leur doute, donnent leur solution ou nous font part de leur opposition farouche. Micro-trottoir réalisé par la rédaction.



Je suis pour une diminution de l'éclairage public. La nuit, on pourrait faire en sorte que ce soit au passage des gens que les lampadaires s'allument. En journée, les éclairages devraient être interdits. J'ai déjà vu les Buttes-Chaumont illuminées alors que ça faisait quatre heures qu'il faisait jour.
Adrien, 16 ans

Là où j'habite, rue Mélingue, ce n'est déjà pas très bien éclairé. Après 21 h, soit je prends un taxi, soit je ne sors pas. Plus je vieillis, moins je me sens en état de me défendre face à une agression. La rue n'est pas trop mal fréquentée, mais on n'est jamais à l'abri d'une mauvaise rencontre. S'ils me baissent encore la lumière, alors je ne sortirai plus du tout !
Françoise, 73 ans

On nous impose sans discussions des réductions d'énergie, tandis que des magasins restent éclairés toute la nuit ! Je suis pour explorer ce qui se passe dans d'autres pays : remplacer les lampadaires par des leds, encourager la recherche sur la lumière solaire, ou la lumière vivante comme la bioluminescence.
Florine, 30 ans

Avant j'étais contre, par peur. Mais j'ai lu différentes études qui montrent qu'il n'y a pas plus de criminalité dans les villes non éclairées. Par exemple à Saint-Nazaire, où vit ma sœur et où la mairie a diminué l'éclairage nocturne depuis plusieurs années, la police a affirmé qu'il n'y a augmentation ni des dégradations ni des interventions. C'est rassurant.
Michelle, 58 ans.

Globalement, réduire l'éclairage public est une bonne chose : c'est très lumineux dans Paris ! Mais en tant que cycliste, je trouve que cela pourrait augmenter les risques sur des zones de conflits d'usage, par exemple les pistes cyclables sur les trottoirs... Sans parler des vélos ninja, ceux qui ne sont pas éclairés : les plus dangereux !
Johan, la quarantaine

Pourquoi l'éclairage public ? On doit pouvoir réduire notre consommation d'énergie en supprimant par exemple le sèche-linge en été, bien remplir le lave-vaisselle avant de le lancer, couper la lumière quand on quitte une pièce, mais ne pas mettre les personnes qui rentrent tard en insécurité.
Gustave, 72 ans

Dans un rêve j'aimerais que les villes redeviennent obscures pour voir les ciels étoilés mais quand je rentre à minuit chez moi je bénis les réverbères et les vitrines éclairées.
Aline, 43 ans

Baisser l'éclairage public ? Mettre en danger la sécurité des personnes qui rentrent tard chez elles ou travaillent tôt et partent dans le noir une partie de l'année ? Absurde quand on apprend que le mega-yacht de Bernard Arnault a, en septembre, parcouru 2872 miles et consommé 15 camions-citernes de diesel, soit 7500 fois plus qu'un Français ou un Français. Commençons par interdire les yachts privés.
Aude, 57 ans

Bien sûr qu'il faut réduire l'éclairage public la nuit. L'alternance de phases d'obscurité et de lumière est excellente pour notre horloge biologique. On dormirait tous beaucoup mieux. Et les animaux aussi profiteraient d'une baisse de la pollution lumineuse car elle perturbe leurs déplacements et affecte le rythme biologique des végétaux.
Iris, 25 ans

ÉDITO

Samedi 17 septembre, nous avions mis en place un stand à la fête du village Jourdain pour présenter *Vues d'ici*. Une façon de revoir des habitants qui connaissent ce journal de quartier et le suivent, comme de présenter la démarche à d'autres, qui ont pu le découvrir.



© Martine Kis

Ce journal est ouvert à tous, chacun peut contribuer aux textes et photos. C'est du brassage des informations et de la mise en contradiction des idées que nous vient l'inspiration. Quel que soit votre âge, votre expérience dans la presse, venez nous rencontrer à nos prochaines réunions, les 1^{er} et 8 décembre. Partagez vos idées et vos envies pour ce projet.

Nous vous attendons !

La rédaction

C'est votre journal !

LA RÉDACTION EST OUVERTE À TOUS ET TOUTES.

Rejoignez nos réunions, rencontrez-nous, donnez votre avis, contribuez aux articles et photos.

Prochaines réunions :
jeudis 1^{er} et 8 décembre à 18h30,
 au centre Paris Anim'Clavel, 24 bis rue Clavel.

Contact: jurnaldequartier1920@gmail.com

LE JOURNAL EST GRATUIT MAIS VOUS POUVEZ EFFECTUER UN DON LIBRE.

Ce journal associatif et bénévole est indépendant. L'impression est financée par les encarts publicitaires, les cotisations à l'association et les dons libres. Pour nous aider à imprimer le prochain numéro, vous pouvez envoyer un don à l'association (adresse ci-contre) ou faire un versement en ligne ici :

vuesdici.home.blog/cagnotte



Suivez-nous sur Facebook et Instagram / Vues d'Ici

Visitez notre site vuesdici.home.blog où vous pourrez télécharger gratuitement tous les numéros.

SOMMAIRE

- **Actus et initiatives**
Gildas, street artiste
La bibliothèque Fessart: cent ans de modernité
 p. 4-6



- **Le dossier**
POUR UNE MEILLEURE ALIMENTATION
Toutes les astuces locales pour bousculer les habitudes
 p. 7-13



- **Rencontre**
Tardi:
"Adèle, c'est moi!"
 p. 14



- **Mémoire**
Gabriel Ranvier, figure de la Commune
 p. 15



- **Agenda**
Des sorties.
 p. 15

- **Récréation**
Photos-énigmes
 p. 16

Ce journal a été réalisé par l'**association Quartier Vu d'Ici 19-20**.

Adresse: 25, rue Pradier, 75019 Paris

Mail: jurnaldequartier1920@gmail.com

Coordination: Patricia Bareau, Naï Asmar-Makni

Ont contribué à ce numéro: Yolande Abitbol, Catherine Aymard, Patricia Bareau, Françoise Bourdon, Alexandra Brighi, Jean-Claude Convert, Françoise Kinot, Martine Klein, Laurent Lemesle, Annie Le Roy, Bruno Le Roy, Mireille Roques, Apolline Sabut, Elena Sayag et Inès Yhuel

Photo: Mariapia Bracchi

Maquette: Naï Asmar-Makni

Réseaux sociaux: Yolande Abitbol, Apolline Sabut

Intéressé-e par un encart pub? Vos contacts:

Laurent Lemesle, Edwige Jacquemin.

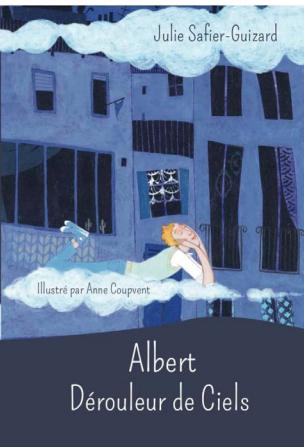
Tél.: 06 60 20 10 19.

Imprimé à 2000 exemplaires à l'imprimerie Edgar (Aubervilliers) + **diffusé par voie numérique**.

Photo de Une: Amap La Cagette de Belleville, rue des Lilas (photo Mariapia Bracchi)

JULIE SAFIER-GUIZARD, DÉROULEUSE DE PEINTURES DE CIELS

Julie Safier-Guizard est très suivie sur facebook pour ses chroniques quotidiennes emplies de sensibilité à fleur de peau, livrant ses émotions, ses joies et ses peines. Connue aussi pour son défi d'écriture *365 jours de joies, surprises et battements de cœur* écrits entre 2018 et 2021. Elle a aussi été publiée chez Lunii et Bayard.



Albert
Dérôuleur de Ciel

Cette habitante du quartier vient de livrer un livre incroyable qui s'adresse autant aux enfants qu'aux adultes, *L'histoire d'Albert, le dérouleur des ciels*, avec les jolies illustrations d'Anne Coupvent.

Voici un bel exercice de style, une audacieuse balade littéraire, aussi surprenante, déroutante que savoureuse servie par la débordante imagination de Julie qui s'amuse à nous mener en bateau. Julie maîtrise merveilleusement bien l'art de la dérobade, de l'imromptu, du décousu et du suspense... Un délice en trente-cinq séquences, aussi loufoque, ubuesque, truculent que poétique. Jeux d'écritures, mises en scènes typographiques, un fourmilllement d'inventivités et de références à l'appui, tous les ingrédients sont là pour vous faire passer un super et original moment de lecture !

Rappelons que Julie a contribué à *Vues d'ici*, dans l'ancienne rubrique Le coin des Kids, qui présentait ses histoires illustrées en bande dessinée par des enfants. **MKäs**

Cet article a été publié sur le blog :
habitantsduplateauedesbutteschaumont.blogspot.com



Le site de Julie : www.juliesafier.fr
Ouvrage disponible à la librairie l'Atelier d'en face, 3 rue Constant Berthaut.
À partir de 10 ans.

LE LYCÉE JULES RICHARD À LA POINTE !

La finale du concours Course en cours a eu lieu le 8 juin dernier à la Cité des sciences et de l'industrie. Cinq élèves de quinze ans, en seconde du lycée technologique Jules Richard ont été sponsorisés notamment par le Lions Club Paris Buttes-Chaumont pour imaginer et créer le véhicule du futur.

Ces jeunes -l'équipe Lunar- en compétition avec tous les lycées de France, ont raflé à cette

occasion trois premiers prix : Conception sur ordinateur, Instagram et Sciences et technologies.

On peut être fiers de ces jeunes du 19^e qui innoveront dans les domaines de pointe ! Spécialisé en microtechniques, le lycée Jules Richard, rue Carducci, est quant à lui privé, laïc et ouvert à tous depuis sa création il y a près d'un siècle par l'industriel du même nom. **FB et ALR**



(PUB)

Milligramme
BOULANGERIE • BUTTES CHAUMONT

3-5 rue du Plateau 75019 Paris
T : 01 70 23 61 59

Milligramme
BOULANGERIE - BUTTES CHAUMONT

Boulangerie Artisanale

Du Mardi au Vendredi : 7h - 20h
Samedi : 8h - 20h
Dimanche : 8h - 13h

TEA & TY
Boutique Chocolats - Thés

Qui craque, croque.

MAROU
FAISEURS DE CHOCOLAT

21, rue de la Villette 75019 Paris

Les Comediens
Spécialités Italiennes

Plat du jour- Grill- Desserts
Pizzas -Pâtes - Salades
Spécialités Italiennes
Vins de France et d'Italie

33 rue des Alouettes
75019 Paris

Du lundi au samedi
Midi: 11 h 30 - 14 h 30
Soir : 19 h 00 - 22 H 30

01 42 39 14 13

DITES-LUI CE QUI VOUS MANQUE, IL VOUS LE DESSINE

Considérant le street-art comme un moyen de se retrouver autour de nos mondes imaginaires, Gildas propose des dessins personnalisés à domicile.

De jour, Gildas, habitant de la rue du Transvaal, la cinquantaine, supervise une équipe de 200 personnes dans un grand musée. De nuit, un temps, il a arpentiné les rues de son quartier, ses dessins et son pot de colle Cléopâtre sous le bras. «Avec un sentiment de transgression, je déconfinais mes dessins en les collant sur les murs», confie-t-il, attablé au café L'estampe rue de la Villette. Et ce n'était que le début de l'histoire.

Déconfiner ses dessins? «Pendant la crise sanitaire, je me suis retrouvé seul chez moi, en télétravail intensif, avec une mauvaise connexion en plus! J'étais épuisé. Pour retrouver du contact avec les gens, j'ai lancé un message sur Facebook : dites-moi ce qui vous manque, je vous le dessineraï». Des demandes lui arrivent alors d'un peu partout, de France mais aussi du Canada, de Norvège. Au crayon, à l'encre et au feutre noirs, dans un

style drôle, hyper maîtrisé, avec des personnages mi-humains mi-animaux, il fait vivre sur le papier des retrouvailles, une marche dans les Landes, un grand concert à l'opéra, une séance de bricolage au jardin...

Cette démarche de partage adoptée dans une situation de solitude extrême sera le point de départ d'une liberté retrouvée. «Quand j'étais enfant, j'étais timide. Je ne parlais pas, je dessinais. Je croquais les repas de famille», explique-t-il. Et là, j'ai trouvé un espace alliant créativité et lien social.» Le confinement terminé, il se retrouve à poursuivre l'expérience autrement, presque malgré lui. Discrètement, il se met à coller des photocopies de ses dessins sur les murs du quartier et partage ces collages via Instagram. Un pied dans le street-art sans trop en avoir l'air, il fait alors deux rencontres. L'une avec une autrice, Emma Louvel, qui s'est penchée sur les codes de cet art et vient de sortir un roman, Axo. L'autre avec un artiste dénommé Ministère de la rue publique.

«Dans la rue, des personnes âgées m'ont encouragé»

Tous deux partagent avec lui leur expérience, l'encouragent. Un jour de 2021, Gildas décide de se lancer franchement. Il dessine en couleur, spécialement pour afficher, et «assume» en collant de jour, rue des Cascades, rue de Ménilmontant... «Je n'étais pas très à l'aise devant les gens. Mais dans la rue des



© Mariapia Bracchi

personnes âgées m'ont encouragé. C'est ça qui m'a débloqué». Aujourd'hui, il porte un projet encore plus abouti, toujours plus proche de ce qui le fait au fond vibrer: «Je propose aux habitants du quartier de me raconter leur histoire. Ce qui leur manque, j'en ferai un dessin que je collerai dans la rue en bas de chez eux».

Une manière symbolique de faire exister dans l'espace public des histoires personnelles, des souvenirs, des rêves. Gildas le propose gratuitement, mais pour lui, cela n'a rien à voir avec un cadeau. «C'est un échange. J'offre un dessin, mais l'autre m'offre son attention. Il me donne l'inspiration et la possibilité de m'exprimer. De ces histoires, je suis le traducteur.» **NA**

Contact: Instagram Bear_in_mind



MISS YOU MISS TIC

Mars 1996. Photo prise à l'appareil argentique. Pendant longtemps, Miss Tic a habillé les murs de ses jeux de mots et ses dessins au pochoir. Clins d'œil toujours amicaux, surprenants, emprunts d'insolence et de sororité. Merci Miss Tic d'avoir mis ces éclats de lumière dans nos rues et nos vies.

Miss Tic nous a quitté.e.s le 22 mai dernier.

Autour du street-art

Un groupe facebook dédié au street-art sur nos quartiers vient de se créer : **Les streets artistes du Village Jourdain**

Avec les créations de plus de 70 artistes - Invader, Miss Tic, André, Swoon, Banksy... - l'expo **CAPITALE(S), 60 ans d'art urbain à Paris** dresse un panorama riche de ce mouvement. Jusqu'au 11 février. Hôtel de Ville, 5 rue de Lobau. Sur inscription : www.paris.fr

Le roman jeunesse **Axo**, d'Emma Louvel est sorti le 13 octobre (éd. Hugo Roman). L'histoire : pendant le confinement, Margot a pour seule compagnie Axo, son axolotl (salamandre). À Paris, elle se lance dans le street-art. Sous le nom d'Axo 2020, elle intègre un groupe de graffeurs. Dès 12 ans.



BIBLIOTHÈQUE FESSART: CENT ANS ET TOUJOURS AUSSI MODERNE

Notre accueillante bibliothèque de quartier est bien plus que cela. Crée il y a 100 ans par des américaines passionnées, elle resta longtemps un modèle. Aujourd'hui encore, elle multiplie les initiatives.

Pendant les guerres, les exodes, les enfermements, quand la vie est suspendue à un fil, quand il semble que tout se dérobe, à quoi se raccrochent les humains ? À la puissance des mots, comme en témoignent des centaines de personnes ayant connu les dangers extrêmes. D'où le rôle essentiel des bibliothèques.

Or celle de la rue Fessart, qui a 100 ans en novembre, fut la première de Paris en libre accès, gratuite et possédant une section enfants. Elle fut créée par le CARD (Comité américain pour les régions dévastées), mis en place après la première guerre mondiale par la philanthrope Anne Morgan et son amie Anne Murray Dike afin de venir en aide aux populations. Celles-ci recrutèrent Jessie Carson, bibliothécaire de la New York Public Library, pour créer des bibliothèques sur le modèle américain.

En novembre 1922, au 6 de la rue Fessart, il n'y a d'abord qu'un baraquement pour l'héberger mais, dix ans plus tard, le bâtiment actuel est construit. Comme il n'existe aucune formation en France, Jessie Carson obtient que les premières



© Mariapia Bracchi

bibliothécaires soient formées aux États-Unis. Elle créera d'ailleurs ensuite à Paris une véritable école de bibliothécaires. En 1933, arrive Jacqueline Dreyfus-Weill, l'une des premières bibliothécaires pour enfants qui, soucieuse de la transmission orale, crée l'heure du conte. Elle a disparu à Auschwitz en 1943. Grâce à ces synergies, le succès de Fessart est tel que l'on vient de toute la France, et même de l'étranger, pour visiter cette bibliothèque modèle.

Un pôle pour malentendants

Jusque récemment, une de ses spécificités était son pôle Sourd qui proposait aux malentendants un accueil en langue des signes, des livres et des activités. Les bibliothécaires intervenaient même à l'Institut national des Jeunes Sourds de Paris. Ce pôle a disparu car il va migrer dans la future médiathèque James Baldwin, place des Fêtes, dont l'ouverture est prévue en 2024. « Fessart va en profiter pour renforcer

son statut de bibliothèque de proximité ancrée dans le quartier », explique Christine Nguyen Fau, sa directrice.

De fait, cette bibliothèque a toujours été en lien étroit avec les habitants. Elle met en place des activités pour les assistantes maternelles, les écoles, les centres d'animations, le centre d'hébergement Pauline Roland et s'associe régulièrement au jardin partagé voisin. Pour le secteur adulte, elle organise un club de lectures, la nuit de la lecture, des ateliers pratiques et des conférences sur l'art pour valoriser la collection de livres d'art. Elle participe également au prix des lecteurs du Premier Roman. Dans la section jeunesse, on trouve toujours l'heure du conte, des soirées jeux de société, des rondes d'histoires pour les plus petits ou encore des ateliers philo parents-enfants. Depuis ses débuts la bibliothèque Fessart est un lieu vivant et de partage, et les mêmes valeurs guident le travail des bibliothécaires. **ES et IY**

(PUB)

**PRODUITS D'EPICERIE
100 % VRAC**

5, rue Mélingue 75019 Paris

day by day : 01 42 40 81 63

**Salé, sucré, fruits et légumes
droguerie, hygiène, animalerie.**

On fête le centenaire !

Jusqu'au 30 décembre : exposition sur l'histoire de la bibliothèque.

Jeudi 17 novembre, 18 h 30 : conférence sur la création de la bibliothèque et les figures singulières des bibliothécaires qui y ont contribué. Mairie du 19^e.

Samedi 19 novembre : journée festive

- **10 h-11 h :** L'heure du conte à la manière de Jacqueline Dreyfus-Weill
- **16 h et 17 h :** impromptus spectaculaires pour tout public par la Compagnie des Epices, sur inscription
- **En continu :** projection du court-métrage réalisé par les étudiants de l'université Gustave Eiffel sur la vie de la bibliothèque, témoignages du public.

MANGER ENFIN SAIN SANS SE FRUSTRER

Notre régime alimentaire s'est considérablement modifié depuis un siècle. Les innovations technologiques, l'aura de modernité qu'ont eu les produits américains, le poids des lobbys qui ont pratiqué la désinformation, et bien sûr les évolutions de nos modes de vie, ont permis le déferlement de produits transformés, plus carnés, plus sucrés, à la composition parfois opaque. Avec eux, une série de problèmes de santé, de dégâts environnementaux et de questions éthiques devenus des problèmes majeurs de société.

L'alternative existe et les initiatives sont nombreuses. Sur nos quartiers, des associations, des entrepreneurs, des passionnés, partagent, à travers leurs projets, une vision de l'alimentation qui se veut plus proche de nos besoins et libérée des addictions et de certaines contradictions.

Ateliers de cuisine des restes (Altrimenti), habitants regroupés autour d'un producteur local de fruits et légumes (Amap...), réseau autour des plantes du jardin (Le jardin e(s)t la recette), épicerie tout vrac... il y a là des idées qui auraient pu, en d'autres temps, paraître farfelues. Elles se traduisent aujourd'hui en projets concrets et fédérateurs. Et c'est sans parler de la Cantine des Pyrénées, rue de la Mare, qui réunit chaque jour des cuisiniers bénévoles et propose, dans un esprit de solidarité, un restaurant à prix libre.



Photos Mariapia Bracchi



© L'Éternel solidaire



*« Nos corps sont nos jardins,
nos décisions nos jardiniers »,
William Shakespeare*

Se nourrir : 100 ans de bouleversements

Pain et soupe... Voici le repas de base de la majeure partie des Français, il y a un siècle. Entre temps, les produits industriels, la viande d'élevage intensif, les aliments transformés, ont pris une place très importante, surfant sur les contraintes de nos modes de vie. Et avec eux, des soucis de santé et un malaise face à une alimentation jugée respectueuse ni de nous-mêmes ni de notre environnement. Mais s'en détacher, c'est compliqué !

In'y a pas si longtemps, on mangeait bien différemment. Au menu dans nos quartiers, majoritairement ouvriers, il y a un siècle ? Du pain, du pain, du pain. On en mange à l'époque 900 g par jour en moyenne, contre 160 aujourd'hui ! Longtemps, le petit peuple mangeait du pain brun, complet, au seigle, à l'orge... Mais à cette époque, le pain blanc au froment, autrefois réservé à l'aristocratie, s'était généralisé suite au développement des pétrins mécaniques et machines pour moudre les grains.



Début 20^e siècle,
huile sur toile d'Alfred Desplanques

D.R.

Au menu, il y a aussi les légumes : pomme de terre (100 kg par an et par personne, contre 63 aujourd'hui), oignons, choux... Et naturellement, en « circuit court ». Ils sont cultivés par exemple Plaine des Vertus, à l'emplacement actuel d'Aubervilliers ou Saint-Denis. Il y a également du lait et, occasionnellement, de la viande. « Les jours de marché sur la place des Fêtes, les commerçants nous proposaient des volailles vivantes qu'ils dépouillaient sous nos yeux. Le chevrier (...) nous vendait le lait que nous rapportions dans des seaux », témoignait Léna, 89 ans, dans notre numéro 12.

Le sucre s'est démocratisé, en s'appuyant, avant les cultures hexagonales de la betterave, sur l'esclavage pour cultiver la canne à sucre à bas prix dans les colonies. Tout comme le café. De plus, on boit du vin ! Cent litres par an et par personne, contre 38 aujourd'hui. Les fruits, eux, resteront longtemps un privilège de la bourgeoisie.

Faim et carences

A cette époque, pas de « trop gras, trop sucré ». Par contre, en 1900, une bonne partie de la population ne mangeait pas à sa faim

alors que 65 à 80% du budget était consacré à l'alimentation... contre 18 % aujourd'hui (chiffre Insee 2017). De plus, beaucoup souffraient de carences en raison d'un manque de diversité dans les aliments. Ajoutons que, sans frigos, des bactéries aujourd'hui rares faisaient souvent partie de l'assiette.

Comment nos manières de nous nourrir ont-elles changé ? Il y a d'abord la découverte, à la toute fin du 18^e siècle, par le français Nicolas Appert, du procédé permettant de conserver des légumes en les déposant dans un récipient hermétiquement clos et en le stérilisant à 100°C. Les boîtes de conserves sont nées. Il y a ensuite l'invention, en 1925, des réfrigérateurs qui, dès les années 60, inondent le marché. Ces deux produits vont peu à peu abolir les circuits courts, contribuant au développement d'une nourriture industrielle.

Revenons au sucre. Dès la fin du 17^e siècle, il avait commencé ses ravages quand les riches Européens se sont pris de passion pour le thé, le café et le chocolat mais n'en supportaient pas l'amertume. La France participera, dès le 19^e siècle, à la propagation de cette substance, restant aujourd'hui le premier producteur de sucre blanc de l'union européenne et le second producteur mondial de sucre de betterave.

Puisqu'on en produit en grandes quantités, il faut vendre. Des études ont prouvé que, dans les années 50, le lobby du sucre a payé très cher des scientifiques d'Harvard afin qu'ils



© Mariapia Bracci

produisent des études dédouanant cet ingrédient de tout effet nocif sur la santé. Et la publicité mensongère a renforcé ce travail de manipulation des populations.

Abattoirs à la chaîne

Parallèlement, le développement des abattoirs à la chaîne et des transports ont conduit à une mise sur le marché de nombreux produits carnés. Le développement de la chimie de synthèse a de plus générée toute une panoplie de composés facilitant la conservation des aliments, améliorant leur texture ou modifiant le goût pour les rendre plus attractifs.

Au gré d'innovations technologiques, souvent venues des États-Unis et portées par des groupes agro-alimentaires puissants, de nouveaux produits sont entrés dans notre quotidien. L'implantation des supermarchés fin



© Mariapia Bracci

des années 60, elle n'a fait que faciliter cette consommation de produits industriels. Selon l'OMS, par exemple, 80% des aliments vendus en supermarchés aujourd'hui contiennent du sucre caché.

Huit millions de personnes obèses en France

Manque de temps pour cuisiner, contraintes de budget, habitudes individuelles et familiales installées... il est devenu difficile de tenir ces produits à l'écart. Pourtant nos modes de vie font des ravages. On compte huit millions de personnes obèses en France, phénomène touchant deux fois plus les employés et les ouvriers que les cadres, avec des inégalités territoriales marquées.

Qualifié d'épidémie au niveau mondial, le diabète sucré de type 2 touche quatre millions de Français, avec là aussi une fréquence plus élevée dans les départements d'Outre-mer et en Seine-Saint-Denis et dans le Nord.

Barres chocolatées, biscuits apéritifs, sodas, plats industriels... la publicité en vante les mérites, et pourtant ces aliments et boissons sont trop sucrés, trop gras, trop salés trop peu nutritifs. Une malbouffe qui couplée à la sédentarité, le manque d'activité physique, le tabagisme, a une incidence maintenant reconnue sur l'explosion des maladies chroniques, participe à la dénaturation du goût, et à l'éloignement de la nature.

Que faire ? Il y a bien ces messages de santé publique qu'à force d'entendre ou de lire chacun a en tête : Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour ! Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop salé, trop sucré ! Evitez de grignoter entre les repas ! Pratiquez une activité physique ! Mais quel est leur impact ?

Il y a bien encore la promotion de l'étiquetage nutritionnel des aliments par l'affichage du Nutri-Score permettant à l'acheteur de connaître la composition des produits et leur valeur nutritionnelle.

Mais dans les faits de nombreuses marques entretiennent l'opacité et il faudrait le rendre obligatoire, un combat que mène l'UFC

Perdus face aux étiquettes !

Les produits issus de l'industrie représentent plus de 80 % des dépenses alimentaires des ménages français. Le choix est guidé d'abord par le goût (surtout le salé et le sucré) puis par le prix et enfin par les bienfaits nutritifs. Sur ce point, souvent, l'appellation des produits induit en erreur. De plus, si l'étiquetage avec mentions des composants est obligatoire, celles-ci sont en fait peu lisibles et il est difficile de faire le tri dans les quelque 3 000 additifs réglementés.



Atelier de cuisine (Altrimenti)

© Mariapia Bracchi

Que Choisir. On peut compter aussi sur la contribution des nutritionnistes, et des diététiciens, mais qui sont trop peu nombreux en ville.

Prise de conscience

Il y a surtout l'apport précieux d'associations de nos quartiers qui, sur le terrain, cherchent à promouvoir l'éducation nutritionnelle des enfants et des adultes à travers des jeux, des ateliers de cuisine et des conseils d'achat.

La prise de conscience est là, mais les contraintes du quotidien aussi... Certains réfléchissent à des solutions globales pour réduire le gaspillage, les coûts, les temps de préparation, partager les savoir-faire.

Découvrez quelques unes de ces initiatives dans notre dossier ! **La rédaction**

À lire :

- Imposture et vérités sur les aliments, *Laurent Chevallier*.
- La France sous nos yeux, *Jérôme Fourquet*
- Histoires de l'alimentation, *Jacques Attali*
- Nous sommes ce que nous mangeons, *Jane Goodall*
- Lettre à une pétite sur l'abominable histoire de la bouffe industrielle, *Fabrice Nicolino*



DR.

Histoire d'un soir

(à partir d'anecdotes de voisines et voisins).

Retour du boulot. Pas le temps de faire les courses... et d'ailleurs pas d'idées ! Et quel casse-tête de satisfaire à la fois celui qui est au régime, celle qui ne mange plus de viande et le dernier, jamais rassasié. Heureusement, la solution est dans le congélateur : des nouilles chinoises qu'il suffit de passer au micro-ondes et tiens, dit celui qui est au régime, en ouvrant une boîte de haricots verts : pourquoi ne pas commander des sushis ? Un coup de fil, le livreur est là.

À table, soulagement pour l'une de n'avoir pas eu à cuisiner, conviction pour l'autre de manger « sain », bonne conscience pour la troisième et satisfaction pour le dernier d'être calé. Et une glace en dessert : « on peut quand même se faire plaisir ! »

Mais voilà que s'invite Jiminy Cricket, qui commente : les maki-saumon, pour un régime ? Que nenni ! Des calories ++ et le saumon, lui, est sans doute nourri aux farines animales. Concernant les nouilles... Jiminy sort sa calculette. Les yeux s'ouvrent grand quand apparaissent le nombre de calories et de glucides absorbés. Et les additifs dont notre Cricket dresse la liste. Stabilisants, émulsifiants, gélifiants, colorants, conservateurs, exhausteurs, pesticides, antibiotiques et tous les E quelque chose qui masquent des goûts approximatifs et d'infréquentables substances. Mais, tente celui qui est au régime : les haricots verts ? Jiminy jubile : ah ! parlons-en. Pour 100 g d'haricots frais, on compte 4 mg de sel. Pour 100 g de haricots en boîte, on monte à 300 !

Un peu calmé, il évoque les risques de cette alimentation hyper transformée. Fait promettre de renoncer aux hamburgers, kebabs et tacos. Préconise une alimentation saine, légumes, fruits, fait le tri dans les placards... quand, débusquant un paquet de chips entamé, il y plonge la main : « on peut quand même se faire plaisir ! » **MR**

Rien ne se perd... tout se cuisine

A l'association Altrimenti, des ateliers ouverts à tous sont organisés pour apprendre à cuisiner les restes.

Et hop, à la poubelle ! Dix millions de tonnes d'aliments consommables sont jetés annuellement en France. En tête, les légumes, les boissons, les fruits. Ce constat ouvre l'atelier culinaire gratuit que Samanta Vergati propose ce jour dans les locaux d'Altrimenti. Une association qu'elle a créée en 2016 pour sensibiliser à une alimentation durable et « anti-gaspi ».

Au menu, pestos de fanes de carottes, crumble au chocolat

Elles sont venues à six expérimenter la cuisine des restes. Des produits frais hors circuit, les parties délaissées de légumes bio (fanès, tiges, épluchures...), et du pain sec, les attendent. Hervé est le chef cuisinier du jour. Au menu : deux pestos à base de fanes de carottes et de salade, crumble au chocolat et au pain sec, ricotta maison, agrumettes confites.

Et c'est parti : on pile au mortier, lave, séche, coupe, émince, dégerme, blanchit. Dans une effervescence joyeuse, les participantes partagent leurs recettes et se conseillent : « Les plats sont le fruit des échanges, des expériences... et des erreurs... Ils créent un lien vrai entre les personnes » dit Samanta.

On les pense italiennes, françaises, espagnoles, pourtant ces recettes se retrouvent sous d'autres formes dans d'autres cultures. A chacune et chacun de les revisiter, de les décliner selon ses goûts. A partir de trois ou quatre ingrédients de base, on peut préparer toute une variété de plats. Par exemple, feuilles de radis, d'épinards, de céleri, amandes, cacahuètes, graines de lin pour le pesto. D'ailleurs, l'association a créé une conserverie, Altripasti au Pré-Saint-Gervais,



© Mariapia Bracchi

où 5000 pots de pestos et de giardiniera à partir de légumes bio déclassés sont fabriqués par des personnes en situation de précarité.

Et l'imaginaire est aux commandes au bénéfice du plaisir des cinq sens. Hervé donne conseils et astuces : bien sécher les fanes de carottes non miscibles dans l'huile, faire fondre le chocolat au bain-marie, savoir choisir un couteau de cuisine et l'outil d'aiguillage, pour éviter les blessures.

Une soixantaine de bénévoles pour sensibiliser dans les écoles, sur les marchés...

On déguste ensemble, on se régale, on range et l'on se quitte. Et maintenant ? « Ce que j'ai appris là est important pour la planète et pour mon budget », estime Claude. « J'espère vraiment refaire un atelier », dit Fatima. « Les recettes étaient inattendues et originales », selon Huguette.

Avec une soixantaine de bénévoles, Samanta déploie une énergie et un temps considérables pour sensibiliser le plus grand nombre : associations, marchés, éco-villages, écoles. Des ateliers sont aussi proposés aux professionnels et en perspective la publication d'un ouvrage incluant notamment l'expérience des participants. PB

Altrimenti
Maison de l'alimentation durable et de l'antigaspi
56, bd Séurier
Tél. : 06 46 13 64 56
contact@altrimenti-asso.org
www.altrimenti-asso.org

À DÉCOUVRIR

L'Éternel solidaire

Des petits plats équilibrés le midi pour un coût raisonnable, c'est le principe du restaurant d'insertion de l'Éternel solidaire, tiers lieu dans le quartier Danube. Le restaurant est ouvert à midi du mardi au vendredi, avec des formules entrée+plat ou plat+ dessert à petit prix. Sur place, il y a aussi un café, qui organise des événements festifs, avec un coin bibliothèque. Cette fabrique de la solidarité dispose également d'un jardin partagé, d'un compost et d'un poulailler où les enfants aiment retrouver les animaux à la sortie de l'école. Par ailleurs, un pôle de médiation numérique propose aux habitants un accompagnement aux outils numériques et une assistance aux démarches administratives. Et pour faire connaître toutes ces richesses, la Gazette de la solidarité et une radio ! Venez rencontrer l'équipe sympathique qui en assure l'animation. JCC



1, rue de la solidarité.
Tél. : 07 69 03 92 11
www.eternel-solidaire.fr

Nous anti-gaspi

Économiser 30 % sur votre budget alimentation ? Rendez-vous au magasin Nous anti-gaspi, rue du Pré Saint-Gervais. En vendant à bas prix les produits rejetés par les enseignes traditionnelles pour mauvais calibrages, défauts physiques, dates de péremption proches voire dépassées, Nous anti-gaspi lutte aussi contre le gaspillage alimentaire. Créé il y a quatre ans en Bretagne, le concept est en pleine explosion avec trente magasins en France. Sur les neuf à Paris, celui du 19^e est le plus grand. Les fruits et les légumes y sont pour la plupart bio. Les arrivages sont aléatoires : acceptez d'entrer sans savoir avec quoi vous ressortirez ! IY



64, rue du Pré Saint-Gervais
www.nousantigaspi.com

Redécouvrons les plantes du jardin !

Si nous changions notre manière de cuisiner, avec des produits à la fois bons pour notre santé et nos papilles ? Pas besoin d'aller bien loin, ils se trouvent au jardin ! Appelées à tort « mauvaises herbes », les plantes sauvages présentent en réalité de nombreux avantages. « *Regardons de plus près les plantes qui poussent dans les jardins !* » s'exclame Bénédicte, habitante du quartier, co-fondatrice du Jardin e(s)t la recette. Certaines s'y développent spontanément parce qu'elles s'y plaisent ! »

Un pommier donne 150 kg de pommes par an. Faisons-en profiter les citadins !

La structure met en avant une nouvelle façon de consommer en réintroduisant les plantes sauvages et les légumes d'autan dans notre alimentation. Pour pousser, pas besoin d'engrais ni de pesticide. Et puis, il faut dire que ces plantes ont des saveurs incroyables : le lamier par exemple a un goût de champignon, le lierre terrestre est camphré, quant au mélilot, il a des notes de vanille... Mille et une recettes en perspective !

Le Jardin e(s)t la recette permet aux particuliers qui ont un jardin de valoriser leur acti-



vité en vendant leurs fruits et légumes cultivés ainsi que des plantes sauvages. Aujourd'hui, ils sont 200 à avoir rejoint la team. Conscients des défis contemporains, tous ont une approche agro-écologique et attentive envers la biodiversité. « *L'idée est de mettre en relation des jardiniers et des consommateurs*, précise Bénédicte. Un pommier produit chaque année environ 150 kg de pommes, beaucoup pour

une seule famille ! Alors pourquoi ne pas en faire profiter les citadins ? »

Vous avez sûrement déjà croisé Bénédicte au guidon de sa carriole-vélo lors de ses livraisons dans le quartier ! Elle fabrique ses propres produits : elle utilise des plantes séchées pour réaliser du pesto sec ou du gomasio, condiment d'origine japonaise. « *En France, notre tradition culinaire est très orientée sur le goût et bien moins sur les bienfaits alors que c'est l'un des principaux critères de la cuisine traditionnelle asiatique*, souligne Bénédicte, alors autant allier les deux. »

Fatna, également habitante du quartier et excellente cuisinière, suit le projet depuis ses prémisses et apporte ses inspirations exotiques. Elle est décidée à animer des ateliers pour faire découvrir les produits du Jardin e(s)t la recette aux petits et grands gourmands du quartier ! **AS**

lejardineslarecette.fr
Instagram / [lejardineslarecette/](https://www.instagram.com/lejardineslarecette/)
Contact : fatna.lejardin@gmail.com

Attention, toutes les plantes sauvages ne sont pas comestibles. Demandez conseil.

La révolution du vrac

Il font figure de nouveaux venus dans le quartier. Day by Day est une épicerie tout vrac, tenue par Fernanda et Nicolas, qui permet d'acheter autrement. Le principe ? Vous apportez vos bocaux à remplir, votre boîte d'œufs, ou même vos sacs en papier pour les réutiliser.

En achetant en vrac, vous réduisez bien sûr la quantité d'emballages alimentaires. Vous gérez la quantité de produits dont vous avez besoin et vous pouvez réaliser des économies. Vous pouvez aussi découvrir de nouvelles saveurs, car les produits sont exposés sans emballage et donc plus faciles à tester. Si vous n'avez pas pensé à apporter des contenants, vous trouverez sur place des bocaux en verre déposés par d'autres habitants.

Partenariats avec d'autres commerces locaux

Fernanda et Nicolas proposent un choix important de bocaux d'épicerie avec une grande variété de produits, sur lesquels ils savent conseiller, notamment en droguerie et produits d'hygiène, mais aussi pour le petit-déjeuner et les repas. Vous y trouvez également fruits et légumes frais, bio. Les produits sont à 80 % français.

De plus, ils complètent leur offre par des partenariats locaux, notamment pour le pain avec Milligramme, boulangerie récemment installée

rue du Plateau, de délicieux yaourts avec la fromagerie Beillevaire, des bocaux d'aliments d'ideal Garden...

L'épicerie a été ouverte dans des locaux loués par la mairie de Paris, accordés après concours. Mais son attrait ne repose pas que sur la bonne idée de Fernanda et Nicolas. C'est aussi le sourire de ce jeune couple et sa gentillesse qui font que de petites dames passent, et repassent, parfois même sans acheter ! **ALR**

Day by Day
5, rue Mélingue, tél. : 01 42 40 81 63



Locavor, un modèle en bout de course ?

Le Locavor de Joudain n'aura duré que deux ans. Pourtant, on aurait pu penser qu'avec ses produits en circuit court, privilégiant les petits producteurs, ce modèle aurait le vent en poupe.

Erwan et Nathalie, qui le géraient la dernière année, nous expliquent : « *Le Locavor a très bien marché pendant le confinement avec 60 à 80 paniers par semaine, mais aussitôt la liberté retrouvée, on est tombé à 30 paniers, même parfois à 12. Ce n'était pas viable.* »

C'est vrai qu'il y a, dans notre quartier, de la concurrence avec la présence de multiples enseignes d'épiceries bio. Mais la fermeture du Locavor de Joudain n'est pas une exception. Il n'en reste en fait qu'un seul sur Paris. « *La personne qui a créé l'application ne l'a pas faite évoluer, explique Erwan. Elle n'est plus attractive par rapport à d'autres. Et comme il faut lui reverser 5% des ventes, les prix ne sont au final pas très intéressants.* »

Néanmoins, ni Nathalie, ni Erwan ne sortent amers de l'aventure : « *On a fait des rencontres formidables, parmi les bénévoles comme les clients.* » **Y**

CIRCUIT COURT

En direct... du plein champ

Une camionnette blanche au bout de la rue Mélingue ? C'est lundi... et comme chaque lundi, Ghislain Jonnart nous accueille de 16 h à 19 h 30. Il vient de Mortefontaine, dans l'Oise, à 32 km de Paris, où il exploite 19 hectares sur les 240 de l'exploitation agricole familiale, dont neuf sont ouverts à la cueillette par les particuliers.

Tout jeune déjà, Ghislain assurait la vente en direct sur les routes menant à son village. A Paris aujourd'hui, il propose tomates ou pommes selon l'avancée en saison. Tous ces fruits ou légumes ont la même particularité : cultivés en plein champ, peu traités, arrosés juste ce qu'il faut, ils font l'objet de soins attentifs : « J'accorde une place prioritaire à leur valeur gustative. Je choisis les variétés en fonction, et je les traite avec amour », précise-t-il. En complément, il propose des pommes de terre cultivées par Régis, un autre producteur.

«J'utilise l'eau avec parcimonie»

Le maraîchage est irrigué avec de l'eau du réseau : « J'utilise l'eau avec parcimonie. Les vieux pommiers, très enracinés dans le verger, ont eux profité de la sécheresse. Les pommes s'annoncent encore plus sucrées et riches en sels minéraux que l'an passé ». La clientèle adhère et s'y retrouve. Seul obstacle, la météo. Car en temps de pluie, ne pouvant plus exposer à



© Mariapia Bracchi

l'extérieur, c'est lui qui choisit la marchandise dans sa camionnette au détriment du plaisir du choix pour l'acheteur.

A 55 ans, Ghislain Jonnart est dévoré par une autre passion : il aspire à être acteur de cinéma, acteur chanteur et/ou comédien de théâtre : « Je vais reprendre en fin d'année mon tour de chant Petit Ghislain chante Grand Jacques, vingt-deux chansons de Brel accompagné par un talentueux pianiste. »

Mais pour l'heure l'agriculture et la vocation d'acteur agissent en synergie : « Je bosse sept jours sur sept, mais au-delà de la fatigue, je ne me suis jamais senti aussi productif, car l'énergie amène de l'énergie » **PB**

*ghislain.jonnart@wanadoo.fr
Tél. : 06 83 27 39 89
www.cueillette demortefontaine.com*

La Pradieuse, des légumes en pied d'immeuble

Sur les tables installées comme chaque samedi au pied de la résidence du 25, rue Pradier, s'étalent de beaux légumes ensoleillés. Les quatre responsables de la distribution du jour sont à l'oeuvre, pesant courgettes, aubergines et tomates qui seront retirées en fin de matinée par les adhérents de l'association la Pradieuse. Un peu plus tôt, ces bénévoles ont aidé Benoît, l'agriculteur, à décharger sa camionnette et pris le temps d'échanger : chaleur, sécheresse... les récoltes n'ont-elles pas trop souffert ?

Nous sommes dans le cadre d'une AMAP, association pour le maintien d'une agriculture paysanne. Le contrat qui lie producteur

et consommateur n'est pas une quelconque alternative consumériste mais une démarche militante et éthique. L'objectif est d'aider au développement d'une agriculture paysanne de proximité, saisonnière et biologique.

Le contrat engage donc l'adhérent à avancer la trésorerie d'un producteur pour une année (environ 1000 euros pour des paniers pendant douze mois) et à être solidaire avec lui en cas de problème. En retour, le producteur s'engage à livrer des produits de qualité, être transparent quant à ses méthodes et pratiquer un juste prix.

Par ailleurs, si les cultures maraîchères sont l'ADN des AMAP, d'autres producteurs (œufs, volailles, agrumes, pommes...) font régulièrement l'objet de nouveaux contrats pour élargir l'offre de La Pradieuse.

Une Amap créée dans la foulée d'une mobilisation des locataires

L'association a été créée en 2015, dans la foulée d'une lutte des locataires pour conserver leur logement face à un projet de vente à la découpe. Une fois l'immeuble repris par Paris-Habitat et ce projet de vente écarté, « nous avions envie, dit Céline, de poursuivre cette

histoire collective et de profiter de l'énergie qu'elle avait générée. »

Au fil des ans, les adhérents, locataires de la résidence ou voisins, se renouvellent. Certains basculent dans l'intermittence, lassés de la répétition des choux, betteraves et oignons qui, reconnaît Antoine, « peut mettre à mal l'enthousiasme des débuts ! » « L'hiver dernier, renchérit sa compagne Cécile, nous avons mis les oignons à toutes les sauces mais soupe à l'oignon, tarte à l'oignon... on n'en pouvait plus ! »

Le couple résiste encore mais Martine et Daniel, eux, ont renoncé, préférant devenir intermittents - et donc repreneurs des paniers des adhérents partis en vacances. « Tout le monde y trouve son compte » reconnaissent Céline et Nathalie, conscientes que pour être amapien « mieux vaut aimer les racines » mais revendiquant une créativité culinaire à laquelle obligent ces légumes habituellement délaissés. Convaincus surtout que, face à la puissance de l'agro-alimentaire, les AMAP sont une alternative à encourager. Et que cela demande un engagement militant. **MR**

*lapradieuse@gmail.com
Les AMAP du quartier :
www.amap-idf.org*



PORTRAIT

Né à Belleville, fidèle à ses origines, le chef étoilé Thierry Marx

Une enfance entre Belleville et Ménilmontant. Un grand-père, figure tutélaire, immigré juif polonais, communiste, une grand-mère « taiseuse » au grand cœur. Sa mère est laborantine, son père ouvrier. On n'a pas d'argent chez les Marx. Juste ce qu'il faut. Le bonheur en plus. Tout change lorsque ses parents déménagent à Champigny-sur-Marne. Commencent les années galère, une adolescence difficile et bagarreuse. Dix ans d'échec scolaire. Il ne sera pas pris à l'école hôtelière, son rêve.



D.R.

Ce qui l'a sauvé ? Le judo, les arts martiaux (qu'il pratique aujourd'hui au plus haut niveau). Et les Compagnons du devoir qui le forment en boulangerie et pâtisserie. Il obtient son CAP.

Après un départ comme Casque bleu pendant la guerre du Liban, il revient «en morceaux». Il est temps de se reconstruire. Il passe son brevet, son bac et enchaîne les petits boulot en cuisine. Chez Ledoyen, Tailleveni... Il passe de commis à cuisinier, monte en grade. Une affaire de talent(s) et d'ambition. Il a des pro-

jets plein la tête. Vole de succès en succès. Ouvertures de restaurants, toques, étoile...

Récemment nommé président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie, il déclare poursuivre son combat pour une alimentation saine et contre les produits « low cost » des grandes surfaces.

Un chef engagé

Mondialement célèbre, Thierry Marx n'oublie pas son quartier, ni les années galère. Il s'engage avec les Restos du cœur, intervient en milieu carcéral. En 2012, il ouvre, rue de Ménilmontant (tiens, tiens), un centre de formation gratuit réservé aux sans emplois. L'année suivante, toujours dans le 20^e avec l'appui de la mairie et d'autres partenaires, la première école Cuisine mode d'emploi(s). Succès. En dix ans, dix écoles dans toute la France, et d'autres en prévision.

L'idée ? « Casser les déterminismes sociaux », offrir une formation rapide (onze semaines) aux métiers de la restauration à toute personne éloignée de l'emploi, avec ou sans diplôme. « Votre passé ne nous intéresse pas », dit-il aux candidats. En contrepartie, il exige rigueur, engagement, régularité. Pas d'absence, pas de retard. Et ça marche.

La preuve par deux « milligrammes » !

Nos deux Milligrammes ? Florence et Jerry. Ils voulaient changer de métier, la com' pour Florence, l'informatique pour Jerry. Rêvaient d'une reconversion dans un mé-

tier manuel et créatif. Ils se sont inscrits à l'école Thierry Marx. Et en septembre 2022, ils ouvrent une boulangerie artisanale, Milligrammes, rue du Plateau. Pourquoi ce nom ? Parce que la boulangerie comme la pâtisserie est un travail de précision, au milligramme près, nous dit Florence.

« Bien sûr, la formation est trop courte. J'ai enchaîné avec un CAP. Après, il faut retrouver ses manches, se débrouiller, seuls. Avec Jerry, nous avons travaillé comme des fous ». Allez les voir ! Toute l'équipe (treize employés aujourd'hui) travaille devant vous, derrière une grande baie vitrée. Rien à cacher. Goûtez, vous allez craquer. **FK**



© Mariaia Bracchi

Le Jardin des saveurs du Ceproc

Le Ceproc (Centre d'excellence des professions culinaires) réouvre son restaurant d'application, le Jardin des saveurs, après rénovation.

Avec le concours de 30 professionnels, le Ceproc forme 700 élèves et stagiaires par an aux métiers de bouche : boucherie, boulangerie, charcuterie-traiteur, cuisine, pâtisserie et pizza. Toute cette bande de toqué(e)s,

dont environ 30% sont des femmes, trouveront un emploi au terme de leur formation : « Cette école de gastronomie française de référence, explique le Ceproc, dispense un enseignement résolument tourné vers l'émancipation professionnelle et l'employabilité de ses bénéficiaires, qu'il s'agisse de jeunes, d'étudiants, de salariés en reconversion professionnelle ou de demandeurs d'emploi. On compte parmi ses anciens des commis, ouvriers, chefs, chefs d'entreprise, Meilleurs ouvriers de France (MOF), en France comme à l'international. »

Des formules gastronomiques à 18€ et 22€

Le Jardin des saveurs permet de tester et de se régaler de ces plats gastronomiques, avec deux formules au choix pour 18 ou 22€, prix qui reste abordable pour un menu digne des tables étoilées. **LL**



Le Jardin des saveurs
19, rue Goubet, tél.: 01 42 39 19 64
Réservation préalable : www.ceproc.com

Métro Ourcq, ligne 5
Bus 71, arrêt Goubet (en face du restaurant).

Ouvert les mardi, mercredi et jeudi midi (pas de restauration le soir).



D.R.

Tardi, le der des ders d'Adèle

Le bébé des Buttes-Chaumont est le dixième et dernier album de la série des *Aventures extraordinaires d'Adèle Blanc-Sec*. Dès le départ, le nombre de dix avait été arrêté par Tardi, alors promis juré, il n'y en aura pas d'autre !

Tardi commence, à la demande de son éditeur Casterman, une série en 1976, année qui suit l'année de la femme. « Un personnage féminin s'imposait », précise l'auteur, une jeune femme indépendante, qui a du caractère et même parfois « un sale caractère » !

Un personnage à la fois ordinaire mais à qui il arrive des aventures extraordinaires...

« Adèle, c'est moi ! » s'exclame Tardi. Elle aussi écrit des bandes dessinées, elle aussi a des problèmes avec son éditeur, elle non plus n'est pas contente de la couverture des albums...

Les Buttes-Chaumont : un lieu de repérage

« Ce lieu est très bizarre, nous relate Tardi, il y a cette espèce de lac artificiel, ce faux rocher, ces rocallles, il y a une reconstitution avec ce « machin en haut », comment s'appelle-t-il déjà ? Ah oui, le temple de la Sybille. Il y a cette balustrade façon branche d'arbre, il y a le pont des suicidés, l'eau du lac qui vient de la cascade de la grotte qui est elle-même puisée dans le canal... Ce sont des éléments qui m'intéressent ! »

Pour Tardi, le parc des Buttes-Chaumont est un endroit graphiquement remarquable qu'il faut parcourir pour faire des repérages. Les balades dans Paris sont indispensables. « Sur le terrain, il y a toujours des surprises ».

L'auteur ajoute qu'il a besoin de « s'imprégner des lieux, d'une ambiance pour avoir envie de les dessiner ».

Tenir compte de la mémoire du lieu est important aussi car « aux Buttes-Chaumont on a fusillé des communards à la fin de la Commune ».

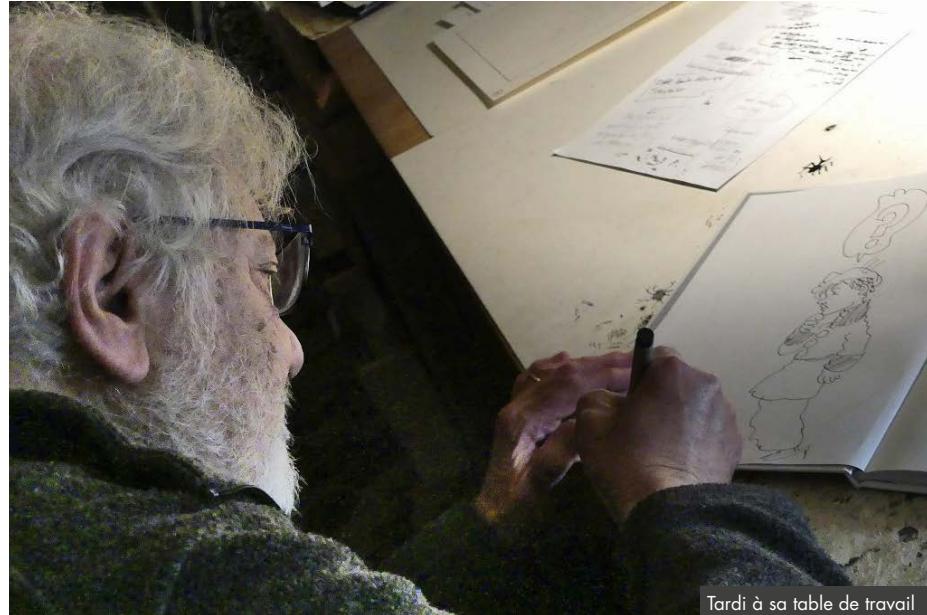
Le point de départ de l'histoire est réel

L'histoire se nourrit d'éléments réels que Tardi « tord un peu ».

Ainsi commence le récit raconté par son auteur : « Le 11 novembre 1918, à la fin de la guerre, un poilu entreprend une nounou qui promène un bébé dans une poussette ; le bébé est enlevé par un monstre à tentacules caché dans le feuillage... » Ensuite, Tardi court après ses personnages...



Dessins extraits d'Adèle Blanc-Sec,
Le Bébé des Buttes-Chaumont.
© Casterman



Tardi à sa table de travail

© Catherine Aymard

Quelques dates

Né en 1946 à Valence, Tardi passe ses premières années dans l'Allemagne de l'après-guerre. Son père, militaire de carrière, démissionnera plus tard de l'armée.

1962 : École nationale des beaux-arts de Lyon puis école nationale supérieure des arts décoratifs de Paris.

Années 70 : Journal Pilote

1974 : La Véritable Histoire du soldat inconnu

1976 : 1^{er} tome d'Adèle Blanc-Sec chez Casterman, énorme succès

1993 : C'était la guerre des tranchées dans lequel il développe son grand thème, la 1^{re} guerre mondiale. Il illustre ensuite des œuvres littéraires, Céline, Léo Mallet, Vautrin.

2012 : Moi René Tardi, prisonnier de guerre au Stalag II B, transcription en BD des carnets de son père où il aborde la 2^{nde} guerre mondiale.

2013 : Refuse d'être nommé Chevalier de la légion d'honneur ne voulant « rien recevoir, ni du pouvoir actuel, ni d'aucun autre pouvoir politique quel qu'il soit. »

2021 : Elise et les nouveaux partisans, en collaboration avec Dominique Grange, sa compagne, inspirée de la vie de celle-ci, chanteuse engagée dans les luttes contre les injustices sociales et le racisme.

2022 : Parution du Bébé des Buttes-Chaumont.



Gabriel Ravnier, maire de Belleville et communard

Et-ce parce qu'il fut surnommé le Christ de Belleville que l'hommage à Gabriel Ravnier se déroula devant l'église Saint-Jean-Baptiste, le 28 mai dernier ? En cette veille de l'Ascension, les cloches, sonnant à la volée, appelaient les fidèles, tandis que sur le parvis, le récitant de la troupe Les mystères du vieux Paris haranguait le public transporté dans le Belleville des années 1870-1871 !

La raison tient en vérité à l'emplacement dudit parvis, juste en face de la plaque apposée sur le mur de l'ancienne mairie du 20^e -elle-même, depuis 1860, en lieu et place de la guinguette L'Île d'amour. Le maire actuel, Eric Pliez, et une partie du conseil municipal étaient donc venus inaugurer cette plaque et célébrer Gabriel Ravnier, simple peintre et décorateur de porcelaine, franc-maçon, adepte de Blanqui, figure majeure de la Commune de Paris dont il fut élu du 20^e. Cette fin mai correspondait également à la terrible Semaine sanglante qui mit un terme à ce court épisode

insurrectionnel (à peine deux mois) mais qui, aujourd'hui encore, demeure en France et à l'étranger un exemple et une inspiration.

A travers récit et chansons, la troupe théâtrale offrit un vibrant rappel des événements qui mirent fin au second Empire, installèrent une République sans idéal égalitaire et amenèrent



le peuple à se soulever, donnant corps à ces Parisiens affamés, humiliés et trahis et plus particulièrement aux habitants de ce quartier si populaire, pauvres parmi les pauvres, révoltés parmi les révoltés. Gabriel Ravnier fut leur guide, leur héros, celui qui, sur le balcon de l'Hôtel de Ville le 18 mars 1871, déclara : « *Citoyens, c'est le cœur plein de bonheur, que j'ai l'honneur de proclamer la Commune de Paris !* » Lui aussi, hélas, qui peignit la dernière affiche de la Commune, appelant à venir en aide aux Bellevillois.

La répression fut terrible. Contraint de se cacher puis condamné à mort par contumace, Gabriel Ravnier se réfugia à Londres et ne revint en France qu'en 1879, à la faveur des premières mesures d'amnistie. Et c'est à Belleville qu'il mourut quelques mois plus tard, inhumé au cimetière de la Villette. Désormais, son nom et sa mémoire sont honorés sur le mur de sa mairie, au 138 rue de Belleville. **MR**

AGENDA

Les vendredis jusqu'au 2 déc.

21h 15. Théâtre: **Bunny's Bar**. Comédie de Josiane Balasko mise en scène par Magali Flamand. Théâtre Darius Milhaud, 80 allée Darius Milhaud. Tarif: 9 à 18€.

Jusqu'au 2 janvier

Expo Les 150 ans des fontaines Wallace. Grilles du parc des Buttes-Chaumont (rue Botzaris)

Jusqu'au 15 janvier

Expo photo Belleville, années 70 de François-Xavier Bouchart. Un Belleville disparu, dans la continuité de Doisneau, Ronis ou Perec. Murs extérieurs du pavillon Carré de Baudouin.

Jusqu'en février 2023

Fresque murale participative Mon 20^e et Moi, par l'artiste Jean-David Chétrite avec les

habitant-e-s, invités à partager photo, document ou objet pour alimenter l'œuvre. Permanence de l'artiste les 2^e mercredis du mois, hall de la mairie du 20^e. Ou envoyez vos documents numérisés: mon20eme@gmail.com. L'œuvre sera exposée en 2023 à l'occasion de la réouverture du pavillon Carré de Baudouin.

Du 15 au 24 novembre

Exposition Carnets de voyage sur le Mexique. Les Arpenteurs entre ici et ailleurs. Dans le cadre du festival des Solidarités. Centre Paris Anim' Place des Fêtes, 2 rue des Lilas.

• 14h 30-18h. **Rencontres de l'association Ici et Là-bas Tiè Taa**. Débat-conférence avec le géographe et anthropologue de la nature Damien Deville, sur Yacouba Sawadogo, paysan burkinabé qui a consacré sa vie à planter des arbres aux portes du désert. Il a reçu en 2018 le Right Livelihood Award, prix Nobel alternatif, et en 2020 le prix Champion de la Terre décerné par l'ONU. Atelier de fabrication de jus de bissep et gingembre. Exposition d'objets artisanaux burkinabés. Capla, place des Fêtes. Infos: 0679836298/0672058965

Du 19 nov. au 30 déc.

Sam. dim. 15h jusqu'au 11/12 puis tous les jours 15h. Cirque: Carnaval, le rêve d'un ogre ridicule. À partir de 3 ans. Le cirque électrique, place du Maquis du Vercors.

Samedi 19 novembre

- **Centenaire de la bibliothèque Fessart**. 10h 30: Heure du conte spécial années 30 en s'appuyant sur les Heures du conte de

Jacqueline Dreyfus-Weill.

17h: Visite contée tous publics, Compagnie Les épices.

18h 30: projection du court-métrage réalisé par les étudiants de l'université Gustave Eiffel.

Avec le Lions Club Paris Buttes Chaumont.

- 10h 30-17h. **Journée Les droits de l'enfant à l'honneur**.

Théâtre forum, expo, atelier, spectacle J'ai le droit ! Par Graine de mouvement. Centre Paris Anim' Place des Fêtes, 2 r des Lilas.

- 14h 30-18h. **Rencontres de l'association Ici et Là-bas Tiè Taa**.

Débat-conférence avec le géographe et anthropologue de la nature Damien Deville, sur Yacouba Sawadogo, paysan burkinabé qui a consacré sa vie à planter des arbres aux portes du désert. Il a reçu en 2018 le Right Livelihood Award, prix

Nobel alternatif, et en 2020 le prix Champion de la Terre

décerné par l'ONU. Atelier de fabrication de jus de bissep et gingembre. Exposition d'objets artisanaux burkinabés.

Capla, place des Fêtes. Infos:

0679836298/0672058965

Mercredi 23 novembre

15h-17h. Atelier de peinture Je peins des oiseaux aux couleurs du bonheur ! avec le peintre grec Ilias Kyriakidis. Pour enfants à partir de 6 ans, 14€. Adultes accompagnants bienvenus.

Boréalia, 33 rue de la Villette.



Jeudi 24 novembre

20h. **Noces Translucides**.

Performance scénique née d'un cliché de Guy Le Querrec, figure de l'agence Magnum. Atelier du Plateau, 5 rue du Plateau.

Samedi 3 décembre

19h 30. **Concert: chorale l'Ut en Chœur**.

Chants de lutte et d'espoir, d'ici et d'ailleurs. Gratuit. Dans le cadre du festival des Solidarités. Centre Paris Anim' Place des Fêtes, 2 rue des Lilas.

Jeudi 15 décembre

19h. **Projection du long-métrage La traversée**, de Florence Miailhe (2021).

En partenariat avec le collectif Comsurunplateau. Centre Paris Anim'Clavel, 24 bis rue Clavel. Tél.: 01 42 40 8778.

Samedi 17 décembre

16h 30. **Spectacle pour enfants Contes de Bobé**.

Texte conté, accompagnement musical (coulophone...), chants d'Europe de l'Est et du Nord. Contribution au chapeau. Goûter offert. Boréalia, 33 rue de la Villette.

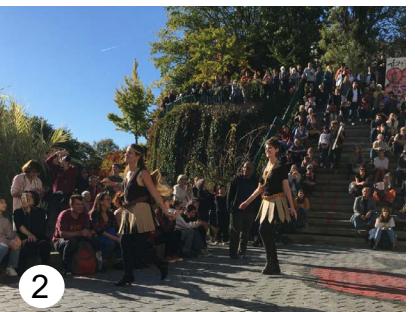
La concertation sur le PLU a pris fin le 4 novembre.

Dans le cadre d'ateliers participatifs, les habitants ont pu prendre part à des propositions dans le cadre de la préparation du PLU (plan local d'urbanisme) bioclimatique de Paris. Sur nos quartiers, elles ont porté entre autres sur la protection des espaces verts (comme le jardin partagé Fessart) et la création d'autres points de végétalisation. Ce fut le cas notamment au Plateau, très dense en habitat social. **ALR**

JEU Cherche et trouve : où ont été prises ces photos ?



1



2



3



4

- 1.** Chantier de la future médiathèque James Baldwin, place des Fêtes
2. Défilé de mode devant la Maison de l'air, parc de Belleville - **3.** Le pont suspendu aux Buttes-Chaumont - **4.** Nouvelle fresque monumentale place des Fêtes, 19 rue Augustin Thierry, par Citécréation (photo Esther Dumas)



LAURENT LEMESLE

06 60 20 10 19

laurent.lemesle@safti.fr

Votre conseiller immobilier local,
Membre du réseau



TELECHARGEZ GRATUITEMENT
TOUS LES NUMÉROS
DE VUES D'ICI
VUESDICI.HOME.BLOG



C'est votre journal! La rédaction est ouverte à toutes et tous.

Rejoignez nos prochaines réunions:

jeudis 1^{er} et 8 décembre
à 18 h 30
au centre Paris Anim' Clavel,
24 bis rue Clavel.

Adhérez à l'association Quartier Vu d'Ici 19-20

Crée en 2018, l'association Quartier Vu d'Ici 19-20 porte la réalisation du journal de quartier Vues d'Ici et mène d'autres d'actions sur les quartiers Jourdain, Place des Fêtes, Plateau, Pyrénées et Belleville.

Rejoindre cette association permet de renforcer l'assise et la pérennité du journal tout en rejoignant une équipe de réflexion et d'action attachée à l'ouverture aux autres et à la vie de quartier.

Plus d'infos : journaldequartier1920@gmail.com

Bénéficiez de la puissance d'un réseau de 6000 membres et de la souplesse d'un conseiller immobilier indépendant.

ACHAT-VENTE
ESTIMATION



Agent commercial du réseau SAFTI immatriculé au RSAC de Paris N° 494 395 627, agissant pour le compte de l'agence immobilière SAFTI N° 523 964 328 RSC de Toulouse . Carte professionnelle CPI 2018 000 025 936 délivrée par la CCI de Toulouse.

Confiez moi votre projet immobilier !



Date :

Prénom et Nom :

Adresse :

Tél : Mail :

J'adhère à l'association Quartier Vu d'Ici 19-20 et je verse 10 euros à titre de cotisation annuelle

BULLETIN D'ADHÉSION

(à remettre à Association Quartier Vu d'Ici 19-20, 25, rue Pradier, 75019 Paris)