

Rubrique

Titre

Chapeau

Intertitre

Attaque

Signature

Légende

Illustration

l'image de qualité et de luxe associée à la capitale, lui est particulièrement précieux car elle « travaille beaucoup avec l'Asie ».

Coup de cœur pour un fromage!

Pierre Coulon, ancien paysan, aujourd'hui gérant de la Laiterie de Paris, est un habitué: c'est la deuxième fois qu'un de ses produits est primé par ce label! L'année dernière, son Saint-Félicien avait été récompensé. Cette année, place au Myrha, « fromage inspiré de plusieurs reblochons et maroilles ». Fabriqué avec du lait de vache cru et bio et affiné à la bière de leur petite voisine, la Brasserie de la Goutte d'Or. Un fromage « puissant » et « différent » (fabriqué sans ferments uniquement avec des bactéries « indigènes », du quartier). Il est installé depuis seulement deux ans et les prix pleuvent, « signe de l'attachement des habitants pour notre laiterie », constate-t-il. C'est aussi « un moteur d'énergie » pour ses équipes et une publicité à l'international. Car si « 80% des clients sont du 18e, nous avons aussi un petit pourcentage de clientèle touristique – Japon, Russie – car on parle de nous dans certains guides américains ou dans Le Petit Futé par exemple ». ●

SONIA IMBERT

Letterpress de Paris, 52 rue Duhamel, letterpressdeparis.com, 01 42 59 38 92
Atelier Fauvel, 15 rue Joseph de Maistre, atelierfauvel.com
La Laiterie de Paris, 74 bis rue des Poissonniers, lalaiterieparis.blogspot.com

taire, entre les départs et les arrivées. Or cette séparation allongerait l'accès aux trains et entraînerait de nombreux dysfonctionnements, indiquent les experts. De plus, elle se traduirait par une grave atteinte patrimoniale et esthétique car les passerelles permettant ces passages seraient installées à l'intérieur de la nef et à l'extérieur. Imaginez l'effet!

Il s'agit d'avoir notamment une vision cohérente de l'ouverture sur la ville. Le projet actuel ne prévoit aucun nouvel accès conséquent vers le 18e. Il en est de même pour l'articulation avec la gare de l'Est et la future transformation de Lariboisière. Un véritable plan de circulation pour tous les véhicules doit aussi être élaboré.

Les pistes d'amélioration semblent fort intéressantes. Elles rejoignent d'ailleurs sur nombre de points les observations et propositions faites tant par les associations d'habitants que de voyageurs. Reste à connaître le sort qui leur sera réservé. Il revient désormais au préfet de région d'accorder (ou pas) le permis de construire. ●

DOMINIQUE GAUCHER

Pour lire les rapports: <https://frama.link/rapportsgareduNord>

GOUTTE D'OR

LA MODE ENGAGÉE ET RESPONSABLE

Une jeune créatrice et son équipe donnent une seconde vie aux textiles en s'inscrivant dans une démarche éthique et critique du secteur de la mode.

Un bel espace tout blanc, des vêtements sagement alignés sur des portants, une grande table de travail, de jolis meubles vintage... le lieu attire l'œil et donne envie d'entrer pour en savoir plus!

La créatrice Anaïs Dautais-Warmel a ouvert récemment cette boutique pour présenter ses vêtements uniquement fabriqués en tissus recyclés, selon les principes de l'upcycling. « Nous donnons une seconde vie aux matières et réduisons notre impact sur l'environnement », précise-t-elle, notre démarche est écoresponsable ».

Les Récupérables existent depuis 2016 mais jusqu'à présent la vente avait seulement lieu par Internet. La boutique permet d'essayer les vêtements, de venir chercher sa commande et aussi de participer aux ateliers de couture organisés le samedi. Anaïs a géré une friperie solidaire où elle a vu arriver des tonnes de textiles (300 kg/jour environ!) et pris conscience du potentiel de création qu'ils représentent. « Quand j'étais petite fille, ma grand-mère me faisait toutes mes robes, mes manteaux et mes pulls aussi. Depuis, j'ai toujours fait tous mes vêtements. »

Elle utilise principalement des tissus à plat : rideaux, nappes, tapisseries plus pratiques à travailler. Les

créations sont fabriquées en petite série, made in France, dans des ateliers d'insertion professionnelle à Marseille, Soissons et à La Fabrique, rue des Gardes.

Partenariats responsables

Des partenariats ont été construits avec le secteur textile, par exemple avec le Relais pour du linge de maison vintage, ou avec un fabricant de tissus pour vêtements de travail ou encore avec une marque de prêt-à-porter. Les pièces non conformes, les fins de rouleaux, les chutes de production sont recyclées par Les Récupérables et repartent pour une nouvelle vie! Une opportunité pour

les entreprises souhaitant s'engager dans une démarche responsable.

Un kipants (pantalon) consomme 0,96 kg de CO² contre 18 kg pour un pantalon du commerce classique et il faut fabriquer 311 kipants pour avoir un impact eau égal à celui d'un pantalon standard. Autant dire un très bon bilan sur le plan de l'environnement.

Anaïs crée quatre collections par an et organise un défilé pour promouvoir sa mode éthique. Les créations sont en vente sur Internet, à la boutique, dans plusieurs points de vente à Paris et autres villes de France. Et aussi lors de « ventes secrètes » et de certains événementiels de sociétés. ●

ANNIE KATZ

Les Récupérables, 11 rue des Gardes, lesrecuperables.com



CLIGNANCOURT

Coup de fourchette SUBACO : OÏSHII!

Pour Yuka Kubo, le coup de foudre fut immédiat. Cela se comprend, l'ancienne épicerie fine, avec sa devanture à carreaux bleus, sa baie vitrée encadrée de noir et son sol en carreaux de ciment, est tout à fait charmante. L'ancienne ingénieure d'Osaka formée au sein du très réputé Cordon Bleu de Paris souhaitait faire de son premier restaurant un endroit douillet. Il lui aura suffi de créer un de ces comptoirs si fréquents au Japon, et de saupoudrer par-ci par-là quelques objets, pour conférer d'agréables accents domestiques à son nichoir (subaco en japonais) de 24 couverts. Sa carte, plusieurs fois remaniée depuis l'ouverture (en septembre), est faite de petits plats. L'offre de ce jour consistait en quatre viandes (de 7 à 10€), trois produits de la mer (8€) et quatre plats de légumes (6€). Les saveurs sont japonaises, de même que l'essentiel des techniques. Ainsi, le bœuf est mi-cuit et assaisonné d'agrumes, les aubergines

laquées à la pâte de soja fermenté. Poulet et crevettes sont présentés en beignets. Deux plats végétariens méritent mention tant ils magnifient des aliments réputés fades. La texture presque fondante du poireau mijoté dans un bouillon de bonite fumée est contrebalancée par celle des oignons et du sésame qui le garnissent. Le tofu soyeux est une friandise dont le moelleux contraste à la fois avec le croustillant de son enveloppe frite et, sa saveur discrète, avec celle du bouillon qui l'accompagne. A l'heure du dessert, le choix est vite fait. Un tiramisu au thé vert est attirant mais, à cette époque de l'année, un mochi de riz gluant au goût parfumé et légèrement salé de la feuille de corisier est trop rare pour s'en priver.



AÏSSATOU NDIAYE

Subaco, 20 Rue Joseph Dijon. Ouvert du mardi au samedi inclus de 19h à 22h30

I. C'est bon!

Chute