

# cigale mag

N°51

L'ART DE VIVRE AU PARISIEN

ENQUÊTE

**Taxis et VTC,  
le bras de fer**

LE RUBAN BLEU

les *Rabelais*  
des jeunes  
*Talents*

MÉTIERS D'ART

**Le Made in France Tour**  
vous ouvre  
les *ateliers*

**MADE** *in*  
**FRANCE**  
*tour*

MA RENCONTRE AVEC

# Lorànt Deutsch

OFFERT PAR VOTRE ARTISAN BOULANGER



## Du 7 avril au 31 juillet 2014

## Soyez bien accueillis et mieux protégés en profitant des deux offres promotionnelles du Temps Fort de l'ACEF.

### • Le Prêt Bienvenue à taux préférentiel <sup>(1)</sup>

réservé aux membres de la Fonction Publique et agents assimilés.

Un crédit vous engage et doit être remboursé. Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

UN POUR TOUS... TOUS PARRAINS !  
ADDITIONNEZ LES AVANTAGES...

Profitez aussi des conditions exceptionnelles de parrainage offertes pendant le Temps Fort. 120 € de chèques cadeaux (80 € par l'ACEF et 40 € par la BRED Banque Populaire) offerts à tout « Acéfien » parrainant un nouveau client BRED Banque Populaire et un nouvel adhérent ACEF.

### • L'Assurance Auto et Habitation <sup>(2)</sup>

10% de réduction sur votre cotisation annuelle, tout au long de la vie de votre contrat et 2 mois Gratuits (avec un plafond de 100 € par contrat) pour toute souscription effectuée avant le 31 juillet 2014.

<sup>(1)</sup> Offre réservée aux particuliers sous réserve d'acceptation du dossier par la banque. Après expiration du délai légal de rétractation, le contrat devient définitif.

<sup>(2)</sup> Les garanties des contrats sont accordées selon les dispositions des conditions générales. Assur-BP Auto et Habitation sont des contrats proposés par Assurances Banque Populaire IARD, entreprise régie par le Code des assurances.

Assurances Banque Populaire IARD - Société Anonyme à Directoire et Conseil de Surveillance au capital de 30 000 000 euros entièrement versé. 401 380 472 RCS Niort - Code APE 6512 Z - N° TVA intracommunautaire FR 15 401 380 472. Entreprise régie par le Code des assurances. Siège Social : Chaban - 79180 Chaumay. Adresse postale : Chaumay - BP 8410 - 79024 Niort Cedex 9.



Association pour  
le Crédit et l'Épargne  
des Fonctionnaires  
et Agents des Services Publics



# Sommaire



## Édito

par **Françoise Lemoine**  
flemoine@cigalemag.com

### LE SENS DU TEMPS

Un général disait à ses soldats lorsqu'il y avait urgence : « Messieurs, nous sommes pressés. Alors prenons notre temps. » Eh oui, le temps déteste qu'on le compresse, qu'on le bouscule. Si on le brusque il se venge : il bâcle, il improvise, il cède à l'à-peu-près. Respecter le temps, se plier à ses exigences, c'est le prix à payer pour la qualité. Depuis des années *Cigale* vante les mérites d'artisans de grand talent qui s'épanouissent dans différents domaines et nous régaleront avec leurs créations. Tous, restaurateurs, boulangers, ébénistes, viticulteurs... ont un point commun : ils prennent leur temps et ne le comptent pas. C'est une des clés de leur réussite. Nous commençons à en prendre conscience. Et à y réfléchir. Notre course folle après les minutes a-t-elle un sens ? À quoi nous mène cette soif du toujours plus vite ? À une vie sur le pouce, à des moments volés, à des choix expéditifs privilégiant le fonctionnel jetable et sans âme à l'objet du plaisir choisi et désiré. En novembre 2012 une poignée d'hommes et de femmes a décidé de promouvoir un retour à nos valeurs en privilégiant la recherche, le geste, la pratique, la transmission, l'appropriation et le juste prix. Soutenus par L'Institut National des Métiers d'Art, entre autres, ils ont créé le mouvement *Slow made*, que l'on pourrait traduire par : le sens du temps. Depuis cette date, ils multiplient les conférences, les débats, aussi bien dans les entreprises que dans les lycées ou les universités pour expliquer et promouvoir les vertus du temps qui, bien maîtrisé, bien géré, finit par être rentable... dans le temps. Nous vous l'expliquons dans nos pages, et le sujet s'accorde parfaitement avec la suite de nos présentations des Rubans bleus des prix Rabelais, réservés à de jeunes talents. Un peu de fraîcheur aux premières heures de l'été. ■

4 BONS PLANS

10 ENQUÊTE  
Taxis contre VTC

16 ARTISANAT  
Made in France Tour  
Slow made

22 ART ET CULTURE  
Théâtre

24 MA RENCONTRE AVEC  
Lorant Deutsch

26 SPORT  
Danse indienne

28 ÉCONOMIE EXEMPLAIRE  
Entreprenariat au féminin

30 RESTOS  
La Cantine du marché  
Le Cercle rouge  
Carine à Paris

34 LE RUBAN BLEU  
Spécial Rabelais des Jeunes Talents  
Focus : Alexis Pottier



46 FORMATION  
Des boulangers français en Biélorussie

48 HISTOIRE DE BOULANGER avec  
Farinez' vous



50 SECRETS DE CHEF  
La tatin tomate cerise d'Olivier Maitre

Vous voulez nous faire part de vos bons plans, vos coups de cœur, vous voulez voir apparaître une nouvelle rubrique, nous envoyer votre témoignage pour illustrer un dossier ?  
**Écrivez-nous à : [redaction@cigalemag.com](mailto:redaction@cigalemag.com)**

**Direction, administration, rédaction :** 36, rue Scheffer - 75116 Paris - Tél. 01 84 19 06 53 - **Directrice de la Rédaction :** Françoise Lemoine : flemoine@cigalemag.com - **Directeur artistique :** Nestor Burlington : nburlington@cigalemag.com - **Service photo :** Nicolas Schiffmacher - **Ont collaboré à ce numéro :** Christian Rol, Arsène Corvec, Sabine Corvec, Françoise Lemoine, Alexis Sainte Marie, Marie Beauquet, Victoria Nguyen Cong Duc - **Service publicité :** publicite@cigalemag.com - Tél. 01 84 19 06 53 - **Directeur de la publication :** Alexis Sainte Marie : asm@cigalemag.com - Cigale est édité par la société Taliesin 36, rue Scheffer - 75116 Paris - Tél. 01 84 19 06 53 - SARL au capital de 100 000 € - **Couverture :** Sophie Loustau  
Imprimé par : Infopress Group, Rue Piata Gutenberg 1, Odorheiu Secuiesc, Roumanie

déco

A PARTIR DE

## 49€ Des fenêtres fleuries sans effort

Finis les allers-retours au magasin et le jardinage au milieu du salon: il est maintenant très simple de redonner des couleurs à ses fenêtres en commandant une jardinière de Fleur en ville. La jardinière est composée dans leur atelier parisien puis livrée et installée « à fenêtre » sur rendez-vous, avec plein de conseils et d'astuces pour faire pâlir d'envie les fenêtres voisines. Le plus difficile dans l'histoire est de choisir entre Monceau, Palais Royal, Vert Galant et toutes les autres compositions dont le raffinement est à la hauteur des noms qu'elles portent. Les gourmets optent pour Tuileries ou Montsouris, les jardinières aromatiques qui serviront à assaisonner les plats d'été. On peut aussi créer sa jardinière sur mesure avec un choix de plantes adaptées à l'exposition des fenêtres, balcons ou terrasses. En plus d'être esthétiques, les contenants proposés ont tous un bac amovible identique à l'intérieur pour faciliter le renouvellement des plantes lorsqu'elles sont fanées. On paie 69 € pour le contenant et la jardinière lors de la première commande, puis 49 € pour remplacer les plantes par la suite. Plus d'excuses pour ne pas avoir de belles fenêtres fleuries en toute saison !

06 70 82 22 96 – [www.fleurenville.com](http://www.fleurenville.com)

déco

## On fait cave nette !

On ne va pas se mentir, le mot « cave » nous évoque entassement, robes oubliées, combi de ski des années 80 et heures de tri sans cesse reportées. Pour Daniel Sinnesal et Frédéric Mellinger, ce mot signifie surtout un espace à assainir puis à aménager à souhait. Le principe ? Ils montent des parois en bois aux mesures de votre cave puis installent des rangements et des éclairages. La cave est rendue saine par l'air qui circule autour de la boîte, et sécurisée par une porte blindée. Et surtout plus vendeuse: une cave de 6 m<sup>2</sup> aménagée peut se vendre jusqu'à 15 000 euros ! Visites, mesures et devis gratuits... Daniel et Frédéric méritent vraiment des bisous.

[www.renovcave.fr](http://www.renovcave.fr)

santé

## Umanlife.com

Avec umanlife, je gère ma santé de façon co-nnec-tée. L'inscription est rapide et donne accès à un compte que l'on remplit avec ses données personnelles et sanitaires. On peut ensuite y ajouter ses consultations à venir, les compte rendu de ses visites médicales, ses traitements médicamenteux, le suivi de son poids, etc. Le site joue le rôle d'un vrai conseiller en santé, avec des objectifs à réaliser lorsqu'on a pris un peu trop de poids ou qu'on arrose un peu trop ses soirées. Jusque-là, il s'agit d'un carnet de santé en ligne et accessible même en voyage. Le vrai atout de Umanlife, c'est l'intégration d'outils de mesure intelligents sélectionnés en fonction de nos données de santé perso. On relie tensiomètres, balances et bracelets-capteurs au tableau de bord en ligne pour garder un œil sur sa santé ! Umanlife se sert donc de toutes les données qu'on lui donne ou que les objets connectés lui envoient pour vous proposer des objectifs à améliorer et d'autres objets intelligents pour y arriver. Malin ! On rassure tout de suite les plus frileux de la Toile: les serveurs sont hébergés par une société agréée par la CNIL et par le Ministère de la Santé.

[www.umanlife.com](http://www.umanlife.com)

été

## Craquage de... maillot !

On est fan de Surania, la marque de maillots de bain sur mesure. Et on va vous expliquer pourquoi. Vous composez votre maillot de bain parmi les 29 formes de haut, les 25 formes de bas différents et les 134 couleurs de tissu. Même si vous n'avez jamais été très fort en calcul de probabilité, vous pouvez imaginer la très forte chance de vous retrouver avec un maillot de bain unique sur la plage. On renseigne ses mesures (sans tricher !), on ajoute quelques perles et quelques nœuds fluo, on règle et on reçoit son colis sous un mois. L'avis de la rédac ? La conception sur mesure ne déçoit pas, les tissus sont d'une grande qualité et les couleurs très fidèles au site. On attend vos photos avec vos tout beaux maillots !

[www.surania.com](http://www.surania.com)

cuisine

## 16,50€ Le meilleur de la boulangerie française

On a vu leurs bobines à la télé pendant des semaines, c'est maintenant au tour de nos bibliothèques d'être cuisinées par Bruno Cormerais et Gontran Cherrier. Parmi les recettes qu'ils ont découvertes pendant le tournage de l'émission de M6 La Meilleure Boulangerie de France, certaines les ont surpris, d'autres les ont enchantés. De ces spécialités qui portent si haut les couleurs du savoir-faire boulanger hexagonal, les deux comparses ont fait un livre. Faire vivre et connaître le pain préfeu, la talmouse ou la tourte au boudin blanc, challenge de taille pour les deux marathoniens toqués. On imagine la difficulté qui a été la leur lorsqu'ils ont du n'en garder que 40 ! Peu importe, une fois de plus ils se sont décarcassés pour apporter chez nous le meilleur de la boulangerie française. Qu'on soit à la recherche du grand classique ou d'une idée originale, on trouvera bonheur et petits pains dans ce recueil illustré et saupoudré d'anecdotes culinaires.

*Les recettes à refaire chez soi !*

*La Meilleure Boulangerie de France par Bruno Cormerais & Gontran Cherrier  
M6 Editions – Paru le 21 mai 2014 – 128 pages, 16,50 €*

BON PLAN CIGALE !

5 livres à gagner

sur [www.cigalemag.com](http://www.cigalemag.com)

survie en ville

## Maman avisée en vaut 2.0

Le Mappy des mamans, c'est yeswemum.com. Et qui est mieux placé pour dire à une maman où emmener ses enfants que mille autres mamans ? Les restaurants où vous devrez réclamer plus de trois fois une chaise haute, les musées qui obligent à chausser un porte-bébé, les pharmacies qui ont un rayon enfant trop fluet ; avant de vous atteler à votre poussette, consultez les avis d'internautes sur de nombreux lieux publics, hébergements et moyens de transport. On peut critiquer la facilité d'accès, la propreté, l'accueil réservé aux enfants. L'interface est ultra-sympathique, le ton est celui d'une centaine de copines qui ne vous veulent que du bien. Le petit plus du site : avis de mamans cohabitent avec décryptages de bloggeuses expertes. En route, mummy !

[www.yeswemum.com](http://www.yeswemum.com)

# COUCOU ? TU AS PRIS LE PAIN



Coverage d'information des Forêts et du Pain, Association loi de 1901 n° 51871, 4026332640006



[www.tuasprislepain.fr](http://www.tuasprislepain.fr)

Observatoire du pain

le pain

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# LES BURALISTES, 1<sup>er</sup> RÉSEAU SOCIAL DE

Inutile de vous inscrire, vous êtes déjà membre



Claire Grimaud est inscrite à Université de Paris – à Café Chez Antoine avec Antoine, buraliste



Chambre Syndicale  
des Buralistes  
de la Région de Paris

1<sup>er</sup> Commerce de Proximité

# FRANCE



♥ 23

réagir

partager



**Claire Grimaud**

Timbre acheté,  
candidature postée!



**Antoine, buraliste**

On croise les doigts!  
Si ça marche,  
c'est ma tournée!

## déco

## Dessine-moi un tapis, concours ouvert à Tou le monde

Toulemonde Bochart, le créateur de tapis parisien, veut vos idées ! Dessinez un tapis de 170 par 240 cm, avec huit teintes maximum (ça devrait aller !) et envoyez votre création sur la page Facebook Toulemonde Bochart. À gagner ? Votre tapis devenu réalité d'une valeur de 1 700 €. Vous n'avez pas l'esprit créatif en ce moment ? Vous pouvez toujours rêver de votre futur tapis grâce au configurateur en ligne. Bonne chance !

Concours accessible du 15 juin au 31 août sur la page Facebook [www.facebook.com/Toulemondebochart](http://www.facebook.com/Toulemondebochart)

## œnologie

## Des vins de (Jeune)Maître

Ne vous fiez pas au nom de famille, la cave Guy Jeunemaître règne sur la vente de vins par correspondance depuis 1970. Chaque semaine, des centaines de crus, des plus célèbres aux plus petits, sont expédiées sur les tables de famille à travers la France. L'équipe qualifiée de Nicole Lemaître trouvera forcément celui qui ira le mieux sur la vôtre. Envie d'un cadeau personnalisé ? On vous compose des caisses sur mesure. Sur le site Internet, de nombreux conseils et articles sur les récoltes de l'année, mais également des offres temporaires dont on aurait tort de se priver.

[www.netvin.com](http://www.netvin.com) ou au 01 64 01 81 23

## gourmet

## Hop, le meilleur des artisans parisiens dans mon panier

Encore un bon plan food à connaître. Ça s'appelle Foodette, et ça va vous permettre de cuisiner des produits frais issus des meilleurs étals parisiens en quelques clics. Sur le site, on choisit une recette et le nombre de convives prévu, le commerçant partenaire chez qui on peut aller récupérer ses produits (viande, poisson, légumes et condiments) le lendemain. Il n'y a plus qu'à !

[www.foodette.fr](http://www.foodette.fr)

### BON PLAN CIGALE !

7 € offerts dès 25 € d'achat  
avec le code HAPPYCIGALE

## sorties

## Bal pop' sous les jupons de fer

Les spots estivaux qui donnent à Paris l'envie de danser se multiplient mais ne se ressemblent décidément pas ! Le vendredi on fonce à la Guinguette de la Tour Eiffel, la terrasse au bord de l'eau avec vue indiscrète sur les jupons de Mademoiselle Eiffel. On peut même y picorer quelques tapas ou ribs grillés entre deux danses endiablées menées par des DJ de la scène électro parisienne. Idée soirée : ils diffusent en direct les matchs de la Coupe du Monde. On n'est pas bien là, les pieds dans le sable, en plein Paris ?

Terrasse des vedettes de Paris – Tous les vendredis de l'été de 19h à 2h

Accès piéton face à la tour Eiffel côté manège

Infos et résa au 06 40 59 90 57 ou à [laguinguetteparis@gmail.com](mailto:laguinguetteparis@gmail.com)

## vie de la rédac

## Bravo à notre Sophie Loustau !

Si vous êtes en vacances à Aubières dans le Puy de Dôme, arrêtez-vous à la Mairie qui expose des photos culinaires pendant le mois de juin. Petit clin d'œil à notre photographe Sophie Loustau dont la photo de la tartelette prise à la boulangerie *Le Petit Versaillais* à Paris a raflé le 1<sup>er</sup> prix !



## sorties

## Que faire à Saint-Denis cet été ?

Lancé en 2009 par le Conseil Général de Seine Saint-Denis, et forts de leurs 752 participants l'année passée, les jeux de piste De Visu reviennent pour leur 6<sup>e</sup> édition, consacrée à l'habitat. Cet été, on pourra choisir entre découvrir les pavillons de 1875 à Aulnay-sous-Bois, le développement urbain de La Courneuve à Pantin, ou bien l'histoire des logements sociaux de Saint-Ouen. Ces villes dont les noms nous semblent familiers, pourquoi ne pas les découvrir plus avant ? Chaque jeu de piste dure deux heures et vous pouvez embarquer toute votre famille, feuille de route et questionnaires en main, dans les rues du département. Le long du parcours, des partenaires sont là pour livrer les secrets des rues qu'ils connaissent bien. À gagner, des cadeaux et une dégustation. Les plus paresseux d'entre nous pourront également répondre aux quizz en ligne avec des lots à la clé chaque semaine.

Du 1<sup>er</sup> juin au 31 août 2014

Programmation complète sur [www.seine-saint-denis.fr](http://www.seine-saint-denis.fr)

## de la bal

## Rock the peniche !

L'été est décidément la saison de la Seine Saint Denis. Du 5 juillet au 24 août, le Canal de l'Ourcq fait tout pour attirer les Parisiens dans ses méandres rafraîchissants. Laissez-vous flotter d'attractions en attractions à bord de navettes fluviales. Croisières du patrimoine ou croisières festives, il y en a pour toutes les envies. Sur les plages de Bobigny, Noisy-le-Sec, Bondy et Aulnay-sous-Bois, des activités sportives font un peu goûter à l'été floricain : volley, beach soccer, canoë... L'Été du Canal, c'est également des concerts, un parcours d'art urbain, du cinéma en plein air et des bals populaires traditionnels. Un beau programme à découvrir sur le site internet du Conseil général de Seine-Saint-Denis.

## p'tit transport

## A partir du 18 juin, Vélib' se miniaturise

Mini-touristes et hommes d'affaires en herbe pourront bientôt suivre leurs Vélip'eurs de parents. La Mairie de Paris a décidé de lancer « P'tit Vélib' », un service accessible aux enfants âgés de deux ans. Ils sont évidemment reconnaissables à la couleur grise et au petit panier métallique sous le guidon biscornu qui caractérisent leurs 23 000 grands frères, mais en plus petit. Quatre sortes de vélos adaptés aux petits parisiens seront disponibles à la location. Idéal pour apprendre aux enfants à faire du vélo en toute sécurité ! Où les trouver ? Au bord du Canal de l'Ourcq, à l'orée du Bois de Boulogne, sur les Berges de Seine ou à l'est de Paris au départ de la Coulée Verte. L'implantation des sites dure jusqu'à la mi-juillet, pour donner à Paris pas moins de 300 P'tit Vélib'. Derrière ce service se cache une vraie volonté, celle d'enseigner le respect de l'environnement dès le jeune âge.

Toutes les infos sur [www.velibaris](http://www.velibaris)

SAINT-MAUR EN POCHE

# Livres en fête

Nous en possédons tous quelques dizaines, ou quelques centaines – peut-être même quelques milliers, pour les plus littéraires... Le Livre de Poche a 61 ans et cette institution méritait bien un salon !

par Alexis Sainte Marie  
Photos : Sophie Loustau

**A**vec 13 345 titres à ce jour et plus de 100 millions d'exemplaires vendus, le Livre de Poche est inscrit dans nos habitudes de lecture. Un an après la sortie d'un livre à succès, le voilà édité dans ce petit format aussi pratique qu'économique. C'est pourquoi la ville de Saint-Maur-des-Fossés a décidé de lui rendre hommage une fois par an par un salon gratuit et ouvert à tous, *Saint-Maur en poche*, dont la sixième édition s'est tenue les 21 et 22 juin derniers.

## DÉDICACES

Tous les ans donc, la ville de Saint-Maur-des-Fossés accueille le temps

d'un week-end lecteurs et écrivains... Car c'est bien l'objectif initial du format de poche que de démocratiser la lecture en rendant accessible au plus grand nombre le travail des écrivains. De même, pour un écrivain, être publié en poche constitue non seulement un indicateur du succès de son livre, cela lui permet aussi de booster prodigieusement ses ventes, parfois même jusqu'à doubler son lectorat. Autrement dit, le Livre de Poche sert avant tout à mettre en contact les écrivains et le grand public. C'est donc ainsi que Saint-Maur-des-Fossés a imaginé son festival : en faisant venir en séance de dédicace pas moins de cent soixante auteurs français et étrangers au long du week-end. Parrainé par Jean d'Ormesson, le vénérable académicien à

l'œil espiègle de garnement, et Line Renaud, cette édition 2014 aura été un cru tout à fait remarquable par la qualité de ses invités.

## SALON POURTOUS

Et pour s'y repérer (car 13 345 titres, c'est beaucoup) la ville de Saint-Maur-des-Fossés s'est adjoint les services d'une de ses librairies connue de la plupart des amoureux de livres, et pas simplement à Saint-Maur : la Griffé Noire. Un travail titanesque les aura vus commenter l'ensemble des livres présentés par le biais de petites fiches claires, concises – mais empreintes de passion pour les mots et les phrases... Partenaire du Salon depuis sa première édition, le goût immodéré de la Griffé Noire pour les livres est communicatif. Ainsi ce salon s'adresse-t-il aussi bien aux lecteurs confirmés dévoreurs de romans qu'aux lecteurs plus occasionnels et pourquoi pas, même, aux lecteurs qui s'ignorent... Vous avez raté l'édition 2014 ? Ne battez pas trop votre coulepe pour autant, il y aura une édition 2015 – c'est écrit !

TRANSPORTS

# Taxis versus VTC: la guerre de positions

Depuis quatre ans, l'intrusion sur le pavé français des VTC (Véhicule de Tourisme avec Chauffeur) n'en finit plus de provoquer la colère des taxis qui parlent de concurrence déloyale; tandis que les autres (les VTC) évoquent un monopole anachronique. Le 11 juin dernier, le bras de fer a pris une nouvelle ampleur puisque les sociétés de taxis de la plupart des capitales européennes ont conjointement appelé à une journée de protestation. Dans leur ligne de mire, la multinationale Uber.

par Christian Rol

Photos: Nicolas Schiffmacher/DR

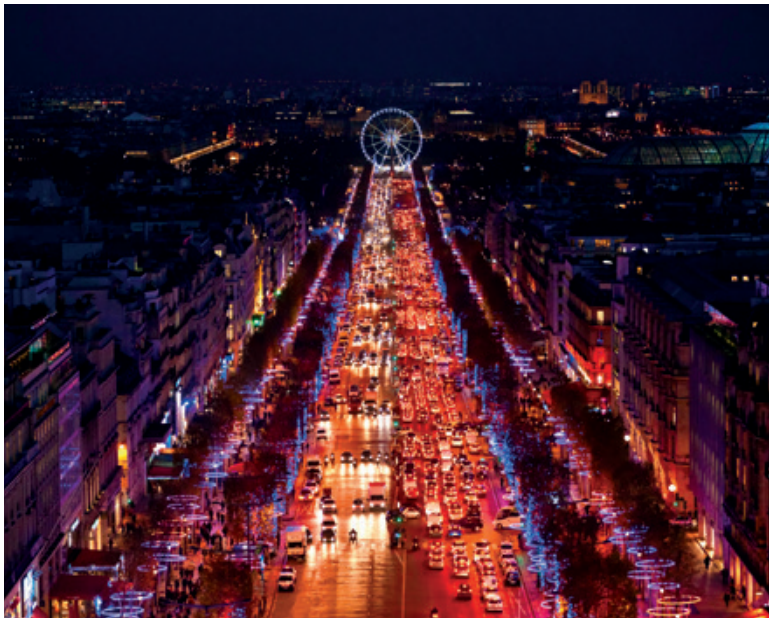
“**M**oi, je bosse 10 heures par jour dans les embouteillages parisiens pour 2000 euros nets par mois afin d'amortir ma licence achetée 250000 euros. Un jeune type qui prétend faire le même métier que moi dans le VTC, lui paye 100 euros le droit d'exercer, sans formation, sans assurance professionnelle, sans

charte ni régulation. Il peut même, si votre tête ne lui revient pas, refuser de vous prendre. »

Yannick Florin, chauffeur de taxi depuis 25 ans, avait tout prévu sauf « ça »; « ça » c'est-à-dire l'intrusion dans le paysage urbain de ces fameux Véhicules de Tourisme avec Chauffeur dont la multinationale californienne Uber cristallise toutes les amertumes. Notamment pour vouloir bouleverser l'ordre établi, transformer chaque par-

ticulier en chauffeur potentiel et surtout pour avoir introduit un peu partout dans les villes occidentales la fameuse application sur smartphone via Google qui permet désormais de « griller » la politesse aux taxis traditionnels.

Même si on n'est pas de la boutique, difficile d'échapper aux états d'âmes des uns et des autres – notamment aux actualités. Singulièrement depuis le mois de février 2014 qui vit une grève gigan-



venu arrive, sa concurrence est toujours jugée « déloyale » ».

## UBER, LA BÊTE NOIRE DES TAXIS

À l'origine de cette lutte entre anciens et modernes, il y a Jacques Attali, « expert » en toute chose, touche-à-tout de la *res publica* et prince énarque voué aux songes de la haute administration qui initia cette fameuse loi de modernisation du tourisme de juillet 2009 permettant, entre autres, l'émergence des VTC, vecteurs de la « libéralisation de la croissance française » destinés à contrer les « archaïsmes » du Vieux Continent. Parmi ces facteurs de la « libération de la croissance » et donc de la concurrence, Travis Kalanick, fondateur de la multinationale californienne Uber qui met le feu aux poudres partout où elle s'implante.

Car le sieur Kalanick a décidé d'appliquer ce joli programme à la lettre en se mettant à dos les taxis et les maires de 128 villes à travers le monde, les régulateurs des transports et même certains clients, mécontents de voir les tarifs plus que doubler en période de pointe.

tesque alimentée par la révolte des taxis contre la décision du Conseil d'État de suspendre le délai de 15 minutes entre la réservation et la prise en charge du client imposé aux VTC. Colère qui aura bloqué Paris et de nombreuses capitales européennes le 11 juin dernier.

Rachid, chauffeur de VTC la nuit, étudiant en économie à Dauphine le jour, n'en démord pas : « Le vieux monopole des taxis a vécu. Il faut vivre avec son temps et avec la crise. Et ce n'est sûrement pas Pôle Emploi et les vagues hésitations des gouvernements successifs qui vont la résorber. Moi, pour payer mes études, je me suis mis autoentrepreneur : une simple carte professionnelle et l'enregistrement du véhicule me coûtent 100 euros. La société pour laquelle je bosse fixe librement mes tarifs et je présente un bon de commande pour chaque course. En plus, je ne roule pas en Twingo mais dans une voiture de prestige, boîte auto et sièges en cuir. Et j'ai pas un vieux clébard qui bave sur le siège passager avant et « Les Grosses Têtes » qui passent en boucle à la radio. Bref, le VTC, c'est le client roi, une vraie prestation de qualité et

des tarifs plus avantageux selon les horaires. Quant à moi, je n'ai pas besoin de trimer dans un fast-food pour une misère. Que les taxis nous accusent de tous les maux pour préserver leurs privilèges, c'est de bonne guerre. Mais il faudra qu'ils trouvent des arguments plus solides que notre supposée « concurrence déloyale » puisqu'ils peuvent prendre une course où et quand ils veulent alors que nous, nous n'avons pas le droit de prendre de clients « à la volée » dans la rue, mais uniquement sur réservation. De toute façon, quand un nouveau



Profitant des failles juridiques et des flous artistiques, le petit génie de la Silicon Valley a débuté sa brillante carrière en 1998 avec sa *start-up* **Scour.com**, moteur de recherche permettant d'échanger des fichiers multimédias numériques. Les studios hollywoodiens lui réclameront 250 milliards de dollars (!) pour violation de *copyrights*. Somme qu'il ne versera évidemment pas. Quant à son incursion dans le monde des VTC, elle s'appuie sur cette légende que lui et ses

équipes content à l'envi en évoquant comment l'idée d'Uber est née de son cerveau fécond un soir de décembre 2008 à Paris tandis qu'après avoir assisté à une conférence internationale sur les *start-up*, il se retrouve nuitamment seul sur le trottoir à attendre un taxi qui ne viendra jamais. Les « grandes idées » jaillissant souvent des trivialités du quotidien, celle de mettre au point une application smartphone permettant de commander une course à l'instant T naît donc

de ce constat : le meilleur moyen de n'être plus l'otage de l'aléatoire c'est d'être celui qui décide. En l'espèce, c'est désormais Google qui décide puisque Uber en est l'une des filiales les plus prometteuses, pesant aujourd'hui 13,3 milliards d'euros, plus que la capitalisation de Publicis ! (*Le Monde* 09/06/2014) et que la société réaliserait plus de 20 millions de dollars de chiffre d'affaires *par semaine*, selon le site Valleywag.

La conception de la concurrence de M. Kalanick s'apparente à une forme de piratage puisque les VTC jouissent d'une liberté dont ne disposent pas les taxis traditionnels, en particulier tarifaire. Et surtout, ne sont pas contraints, comme de nombreux taxis, d'acquiescer leur licence à prix d'or (environ 250 000 euros à Paris, jusqu'à 400 000 euros à Nice).

Tel est l'état des lieux et la raison des grèves qui provoquèrent des kilomètres de bouchons le 11 juin dernier à Paris – et plus généralement dans toute l'Europe où le problème est exactement le même. Le but de ces manifestations : « L'arrêt des immatriculations de VTC » après que la bataille s'est déplacée sur le terrain juridique puisque le 20 décembre 2013, l'Autorité de la concurrence avait émis un avis défavorable sur le projet de décret visant à limiter l'activité des entreprises de VTC, jugeant que le délai de 15 minutes était susceptible d'engendrer des « distorsions de concurrence » qui ne sont « ni nécessaires ni proportionnées aux impératifs d'intérêt général qui sont poursuivis. » Les VTC annonçaient eux, début janvier 2014, qu'ils contesteraient le texte devant le Conseil d'État. Pour bien compliquer davantage l'imbroglio, le Conseil d'État décidait de suspendre l'exécution du décret



Application smartphone des Taxis Bleus.

visé, avant une décision sur le fond attendue d'ici à la fin 2014. Mais le casse-tête n'en reste pas là tant il est vrai que l'intersyndicale des taxis décidait d'être aux côtés du gouvernement pour défendre le délai des 15 minutes devant le Conseil d'État. Et envisageait de déposer plainte devant les tribunaux pour « exercice illégal de la profession ». Un médiateur, Thomas Thévenoud, député PS, tente depuis le début de résoudre la quadrature du cercle au point d'inspirer à un chercheur du CNRS appelé à la rescousse ce constat qui justifiait en effet qu'on en passe par le Centre National de la Recherche Scientifique: « On sent que le médiateur a tenté de concilier des positions inconciliables mais les taxis ne seront pas contents tant qu'existeront les VTC » (*Figaro.fr* 24/04/2014). Thévenoud, pourtant très clair lorsqu'il affirme que Uber, « faux nez de Google » « pratique l'optimisation fiscale » puisque « 20 % de la course en France est fiscalisée aux îles Caïman, pratique le taxi clandestin » et « la maraude électronique ». « La place d'Uber, renchérit le député, c'est devant les tribunaux ! » (*RTL* le 11/06/2014). Ce à quoi Thibaud Simphal, PDG Uber Paris, répond très limpidement qu'aucune procédure n'atteste les propos du député puisque Uber agit dans le strict cadre de la légalité et particulièrement de la loi de 2009.

## COLÈRE EUROPÉENNE

Gilles Boulou, Secrétaire Général du Syndicat des Sociétés Coopératives de Taxi, et dirigeant d'Alpha Taxi résume la situation: « Ce 11 juin, la grève a été européenne pour dénoncer les méthodes agressives d'Uber et la manière dont il piétine la législation des pays où il s'im-



**Gilles Boulou**  
Secrétaire Général du Syndicat des Sociétés Coopératives de Taxi,  
et dirigeant d'Alpha Taxi

plante. Notamment avec l'application UberPop, qui va faire l'objet d'une audience au tribunal visant à sanctionner l'application elle-même mais également les particuliers qui s'en servent pour transporter des gens. La grève et les doléances que nous avons formulées auprès des autorités compétentes au cours d'une réunion avec des interlocuteurs du gouvernement ont également pour objectif de rattacher les VTC au ministère des Transports et non plus celui du Tourisme. Cela afin de réguler leur fonctionnement qui, jusqu'à présent jouit d'un flou juridique. Ce ne sont pas les VTC en général qui nuisent à notre profession mais Uber en particulier. D'ailleurs, à Londres où les taxis cohabitent avec les VTC depuis des années, ils ont manifesté *contre* Uber. Ce n'est donc pas un problème exclusivement franco-français (NDLR: En outre, Uber a été « chassé » de Vancouver et de Bruxelles pour les raisons qui le

voient aujourd'hui dans la ligne de mire de nombreux pays). »

La question qu'on ne manquera pas de se poser est: est-ce qu'au milieu de ces chicaneries entre professionnels, le client ne tire pas les marrons du feu? « Non, c'est exactement le contraire, réplique Gilles Boulou. « Avec Uber les tarifs varient en fonction de l'offre et de la demande. Si vous ne trouvez pas un taxi à 18 h, heure de pointe par excellence, Uber va vous facturer la course à un prix extravagant. Quant à l'argument de la création d'emplois, c'est un leurre puisque le chauffeur est un autoentrepreneur qui, en cas de plainte d'un client peut être « remercié » sans autre forme de procès. Enfin, le « professionnalisme » du chauffeur n'entre pas dans le cahier des charges (vous êtes à la merci de n'importe quel comportement irascible, voire irrationnel) et les VTC ne bénéficient pas de l'assurance professionnelle qui régit et encadre les taxis. »



**Gérard Bohelay**

*Président de la Fédération des Buralistes et de l'Union Nationale des PME et du Commerce, vice-Président de la CGPME nationale*

## UNE PROFESSION EN DANGER

Pour autant, les VTC, et Uber en particulier, connaissent un succès qui ne se dément pas (très ironiquement le 11 juin dernier quand les taxis faisaient grève, Uber enregistrait une augmentation de 20 % de son chiffre d'affaires du jour).

Chez un prestataire VTC s'exprimant en « off » (anonymat requis), les arguments des taxis reposent sur des habitudes « culturelles ». « En France, la concurrence est un gros mot, explique ce chargé de la Communication. La libre entreprise également. Et l'État encourage ces préventions d'un autre temps. On désigne Uber à la vindicte, ainsi que la personnalité de son fondateur et ses méthodes, pour décrédibiliser l'ensemble de la profession qui, malgré ce qu'en disent les taxis,

n'a rien à se reprocher. Au bout du compte, le véritable arbitre, c'est l'usager. Point final. »

Bien sûr, dans cette bataille asymétrique entre les mœurs issues du siècle précédent et celles d'un XXI<sup>e</sup> siècle mondialisé, les taxis klaxonnent pour leur boutique; et souvent dans l'indifférence générale du public.

« Notre profession, insiste Gilles Boulou, contribue à l'économie nationale. Nous sommes une coopérative de 1200 personnes et chez Alpha nous avons 100 emplois salariés; nous avons même des standardistes qui travaillent à Paris, et non pas sur une plate-forme à l'étranger et, bien sûr, nous payons des impôts. En outre, nos tarifs sont fixés par l'État. Avec nous, la clientèle n'a pas de mauvaises surprises. Le taximètre, en quelque sorte, c'est le juge de paix. » Et

lorsqu'on suggère à notre interlocuteur que le système économique préconisé par les VTC serait encouragé par certains apprentis sorciers de l'ultra libéralisme, il ne dément pas complètement, en nuancant néanmoins. « Il y a sans doute une stratégie plus globale. À savoir, une attaque en règle des sociétés nationales de taxis au profit des VTC. » dans un souci d'idéologie économique. « Pour l'heure, les VTC sont dans une phase de séduction (véhicules, applications, tarifs libres) dans l'objectif de capter une clientèle et de mettre sous dépendance les usagers. Mais une fois que cette dépendance sera acquise, les tarifs s'envoleront. Quant à l'application sur smartphone, cet argument qui séduit une nouvelle clientèle, nous n'avons pas attendu Uber pour l'utiliser puisque nous nous servions de la géolocalisation dès 1995. Et en 2008, nous utilisions déjà « l'application métier ». Uber n'a rien inventé. Il s'est contenté de copier... avec le géant Google comme allié. »

## AMÉLIORER LES SERVICES TAXIS

Gérard Bohelay, Président de la Fédération des Buralistes et de l'Union Nationale des PME et du Commerce, vice-Président de la CGPME nationale, est plus pragmatique à l'endroit des VTC, concurrents légitimes dès lors qu'ils entrent dans le rang, notamment s'ils se conforment aux mêmes règles qui régissent les taxis. « Il faut que les VTC aient les mêmes droits mais aussi les mêmes devoirs. Par exemple, que les chauffeurs de VTC aient une formation et un casier judiciaire vierge. Mais il faut aussi que les taxis se modernisent et qu'ils

fassent un effort dans le domaine de « l'accueil » et dans l'entretien de leur véhicule; que les grandes compagnies cessent de fournir des véhicules à la journée à de pauvres vacataires contraints de rouler dans des conditions déplorable. Plus largement, je crois que le succès des VTC répond à une demande que les taxis n'ont pas anticipée. Quant à Uber, la « star » du moment, c'est une menace sérieuse mais c'est l'arbre qui cache la forêt. Tous les VTC ne sont pas des voyous et il faudra désormais compter avec eux. La seule solution, c'est la concertation qui passe

par un médiateur qui assume vraiment sa charge. »

## CONCURRENCE DÉLOYALE

Yann Ricordel, Directeur Général de Taxis Bleus, nuance le manichéisme un peu facile que les médias appliquent à la configuration présente (en gros, les VTC seraient l'avenir, les taxis appartiendraient au passé). « Accuser les taxis de vouloir préserver leur monopole n'est pas un argument recevable. La concurrence, nous la vivons tous les jours: avec les vélib', les

autolib' et même les transports en commun. Donc, la concurrence, nous vivons avec. Mais le problème que nous rencontrons, avec Uber en particulier, c'est qu'ils s'inscrivent dans cette loi de 2009 qui concerne le tourisme et non pas le transport. Le débat est donc pipé et, effectivement, toutes les règles drastiques qui nous concernent, ne seront pas appliquées tant que les pouvoirs publics n'auront pas changé le statut des VTC. Ce n'est pas la concurrence que nous stigmatisons, mais la concurrence déloyale. Les mesures de gouvernement, ajoute Yann Ricordel, sont, sinon timorées, du moins timides. C'est pour cela que nous appelons à un nouveau texte de loi. C'est justement l'offensive d'Uber à l'échelle mondiale qui a provoqué la levée de bouclier au niveau européen le 11 juin dernier. Nous sommes tous conscients, Italiens, Britanniques, Espagnols, etc. qu'Uber bénéficie de tous les appuis. D'une certaine manière, nous sommes dans la configuration du pot de terre contre le pot de fer. Mais, hormis nos propres intérêts, tout le monde y perdra quelque chose parce que l'uniformité prônée par Uber est comparable à l'expansion des grandes chaînes de magasins au détriment des petits commerces. Uber, c'est un monde aseptisé, sans identité, sans saveur... et bientôt, sans chauffeur, puisque les véhicules robotisés sont à l'étude. »

Une telle perspective n'est évidemment pas de nature à réjouir les usagers parisiens que nous sommes. Car Paris, sans ses chauffeurs bougons ou extravertis, commentateurs avisés de politique, témoins privilégiés des folies de cette ville qui ne dort jamais, Paris sans eux, perdrait un peu de son charme.



Yann Ricordel,  
Directeur Général de Taxis Bleus



MADE IN FRANCE TOUR

# À la rencontre des artisans

Depuis sa création, Cigale n'a de cesse de vous ouvrir les portes des ateliers, à la rencontre des artisans. Une agence de voyage a poussé plus loin encore le concept : c'est le Made in France Tour...

par Alexis Sainte Marie  
Photos: DR

**L**orsqu'on s'arrête pour contempler un instant ces files de touristes qui font le pied de grue devant les boutiques des Champs-Élysées, sous la pluie, le vent, la neige ou le cagnard, à attendre sans broncher qu'on les laisse entrer et se délester, tout sourire, de quelques centaines, voire quelques milliers d'euros, on comprend qu'il y a quelque chose de magique dans le luxe à la française. Or de la magie à l'escamo-

tage, il n'y a qu'un pas ; et avant de parler de luxe, encore faut-il s'accorder sur ce que l'on entend par là.

Faire docilement la queue pendant des heures, pour un objet qui n'aura guère de vraiment parisien plus que l'étiquette, que l'on retrouvera chez la plupart de ses amis et dans la majorité des aéroports internationaux, section Duty Free, est-ce là le luxe à la française ? Nous ne le pensons pas. Pour nous, le luxe, c'est cet objet d'exception qu'on ne verra nulle part ailleurs. C'est le sur-mesure, fruit d'une histoire, d'un savoir et

d'un travail, cet objet rare et par là même précieux, qui ne figure sur aucune carte mais qu'un guide averti pourra vous faire découvrir. Loin des vitrines ronflantes et des itinéraires tout faits, le luxe, le vrai luxe se cache dans les rues de traverse. Et ces rues dans lesquelles Cigale vous emmène à chaque numéro, le Made in France Tour vous propose désormais de les parcourir physiquement...

## DES MÉTIERS À DÉCOUVRIR

Le Made in France Tour procède en fait de ce constat simple que les ateliers des artisans sont la véritable source du luxe à la française, mais que ces ateliers, peu savent où ils se trouvent et encore moins y ont accès... L'agence Dreamwell à l'origine de ce concept a donc répertorié des artisans reconnus dans toutes sortes de domaines –



ébénisterie, sculpture, peinture, maroquinerie, etc. – pour proposer à ses clients de les y emmener par petits groupes de quatre à huit personnes, à la rencontre des artisans, de leur savoir-faire et bien sûr de leurs œuvres. Car après tout, qui mieux que leurs créateurs pourraient vous en parler ?

« Notre objectif est de mettre en contact un public français et international sensible à ces métiers d'exception et les artisans, nous explique Nathalie Biet, responsable du projet chez Dreamwell. Derrière toute œuvre artisanale, il y a une histoire qui mérite d'être racontée, une passion, des gestes. On ne vient pas seulement découvrir des œuvres, on ne vient pas non plus seulement discuter avec un artisan... Ce qui est intéressant, c'est le mélange des deux : comment des hommes et des femmes se réapproprient une tradition multiséculaire pour y imprimer leur marque. On pourrait croire que les artisans, parce qu'ils s'inscrivent dans une tradition qui remonte loin, se contentent de répéter inlassablement les mêmes techniques établies il y a des siècles au fond de leurs ateliers... C'est complètement faux ! Les artisans sont des créateurs ; leurs techniques bougent, leurs métiers

vivent ! Cela, si on ne rentre pas dans les ateliers, on ne le voit pas. Plus encore : il existe aujourd'hui un vrai public pour ces métiers et ces œuvres, il suffit de l'aiguiller dans la bonne direction... »

Le Made in France Tour propose ainsi aux touristes de les faire entrer dans les ateliers, accompagnés d'un guide et en présence de l'artisan. Et parce que ce tourisme d'un nouveau genre intéresse aussi bien les Français que les étrangers, Dreamwell met à la disposition de ses clients des guides qui font aussi office de traducteurs : anglais bien

sûr, mais aussi espagnol, portugais, chinois ou russe... On reconnaîtra ici toute cette clientèle dont nous parlions au début de notre article – tous ces touristes qui faisaient la queue sur les Champs-Élysées pour grappiller leur petit bout de luxe à la française... L'objectif du Made in France Tour, c'est de leur montrer ce que c'est vraiment que le luxe hexagonal : non pas le produit manufacturé, aussi tendance soit-il, mais l'authentique produit sur-mesure, réalisé dans les règles de l'art et, lui, véritablement « Made in Paris »...



## LE SUR-MESURE

On l'aura compris, le Made in France Tour remplit ainsi une double mission : faire découvrir les artisans et leurs métiers au public d'une part, amener des clients potentiels dans les ateliers d'autre part. « Tout le monde est gagnant, confirme Nathalie Biet. Nous sommes une agence de voyages : avec le Made in France Tour, on est à 100 % dans le tourisme culturel haut-de-gamme, puisqu'on propose à nos clients des visites exclusives et entièrement sur-mesure dans des conditions exceptionnelles, qui vont de la voiture privée avec chauffeur au guide-traducteur pour faciliter les échanges. En même temps, on est dans le tourisme responsable : on favorise la pérennité de savoir-faire que le monde entier nous envie en faisant venir chez les artisans une clientèle qualifiée. Le Made in France Tour correspond aux tendances actuelles, sur un marché qui n'est que très peu exploité par les agences de voyage, faute de savoir par où commencer ! Car notre vraie plus-value, c'est notre carnet d'adresses : les artisans qui ont accepté de nous accompagner dans ce projet sont tout particulièrement reconnus dans leur domaine. La seule contrainte qu'on



ait eue, déplore-t-elle, c'est de ne pas pouvoir répertorier certains artisans, des ébénistes notamment qui, pour d'évidentes questions d'espace, ont installé leurs ateliers en dehors de Paris... Mais notre positionnement haut de gamme était à ce prix ! » À ce jour, le Made in France Tour fédère une vingtaine d'ateliers, dont la plupart sont bien connus de notre rédaction, mais aussi des restaurants, des cafés, des boulangeries, des lieux insolites... En effet, les formules mises en place par Dreamwell allant de la demi-journée à la journée complète, il s'agit de prévoir ces haltes entre chaque visite d'atelier pour offrir des prestations complètes.

« Nous proposons des formules types bien sûr, par quartier notamment : les Halles, Montmartre... Mais une de nos forces, c'est notre capacité à nous adapter et à faire du sur-mesure. Nos clients choisissent les mé-



tiers qui les intéressent, les ateliers qu'ils voudraient visiter et nous leur faisons des propositions à partir de là. Entre chaque visite, pour le déjeuner, le dîner ou simplement un verre selon les horaires et les formules, nous suivons le même principe que pour les visites : emmener nos clients dans les coulisses, derrière le décor, là où personne n'a normalement accès ; déguster des vins dans la cave d'un grand sommelier plutôt que dans sa boutique, passer en cuisine d'un grand restaurant pour un atelier de sauces ou pour apprendre à découper un jambon à l'os, prendre l'apéritif dans les dernières vignes de Paris en compagnie d'un chevalier de la Commanderie du Clos-Montmartre ou un goûter de viennoiseries dans le fournil d'une boulangerie... Et toujours par petits groupes, pas plus de huit personnes, pour vraiment en profiter. Faire débarquer des cars entiers dans les ateliers, les cuisines, les caves, ça n'aurait pas de sens. On met en avant l'artisanat français : la quantité n'a rien à voir là-dedans, c'est la qualité qui compte... » On ne l'aurait pas mieux dit !



**Dreamwell**

Tél. : 01 56 90 10 96

contact@dreamwell.fr

www.dreamwell.fr

**MADE**<sup>in</sup>  
**FRANCE**  
*tour*

# REDÉCOUVREZ LE PARIS AUX 1000 SECRETS !

- Découvrez des lieux atypiques fermés au public et poussez la porte des coulisses des artisans qui vous initieront à leur métier.

## FORMULE STANDARD

1/2 journée

## FORMULE PREMIUM

1 journée

## FORMULE DELUXE

1 journée + dîner

- Discover Montmartre
- Discover Chartres et Chartres en Lumières
- Balade romantique au Bois de Boulogne
- Cours particulier de Joaillerie
- Cours particulier de Haute Couture
- Dîner à la française chez un particulier

Pour toute réservation ou demande d'informations

 **01 56 90 10 96**

[contact@dreamwell.fr](mailto:contact@dreamwell.fr) - [www.dreamwell.fr](http://www.dreamwell.fr)

Retrouvez toutes les informations sur le blog du Made in France Tour:  
[madeinfrancetour.com.over-blog.com/](http://madeinfrancetour.com.over-blog.com/)

  
**Dreamwell**  
TRAVEL AGENCY

Lors des Journées Européennes des Métiers d'Art 2014, au Palais de Tokyo, un workshop présentait le Slow Made au grand public.



# Le juste temps

Créé il y a deux ans, le concept du mouvement Slow Made tient en quelques mots : « fait avec le temps nécessaire ».

En quelques mots donc, mais qui méritent d'être développés...

par Alexis Sainte Marie  
Photos: DR

**C**ommençons cet article en prenant notre sujet légèrement de biais et arrêtons-nous un instant sur une citation bien connue : le temps, c'est de l'argent. Comme bien des phrases érigées en maximes par le ressac des siècles, ce mot fameux, qu'au passage on doit à Benjamin Franklin, a été victime des caprices de la postérité. Et de cette phrase mûrement réfléchie, puis sagement prononcée par un homme mesuré, austère même – de cette phrase qui voulait exprimer la

joie profonde que l'on retire d'un labeur consciencieux, on a fait un slogan pour vendeur survolté, un éloge bling-bling du profit à tous crins. Benjamin Franklin doit se retourner dans sa tombe, mais être mal compris est un peu la rançon du succès...

## LA PRODUCTION RESPONSABLE

Alors non, dire que le temps, c'est de l'argent ne revient pas à prêcher la précipitation. C'est au contraire affirmer que la qualité d'une œuvre s'évalue notamment au nombre d'heures que l'on passe

à travailler dessus, des premiers instants de la réflexion jusqu'aux dernières finitions. Ce n'est pas non plus un éloge de la lenteur – simplement l'idée qu'à tout travail correspond un juste temps qui voit le travailleur donner le meilleur de lui-même. Et parce que le temps qui est pris est exactement le temps nécessaire, ni trop, ni pas assez, le fruit de ce travail sera exactement tout ce qu'il devait être. Depuis 2012, ce concept porte un nom : le Slow Made.

On entend souvent parler de « consommation responsable ». Le Slow Made, c'est en quelque sorte la « production responsable et juste ». À contre-courant des logiques productivistes contemporaines, qui se font trop souvent au détriment des producteurs, de la qualité de leurs produits et finalement du consommateur lui-même, le Slow Made veut reposer les

cartes sur la table en appelant professionnels, institutions et grand public à réfléchir à une autre façon de concevoir la production.

Car c'est l'ensemble de la chaîne qui pâtit de cette mécanique effrénée. La qualité baisse, nous l'avons dit, et comment en serait-il autrement – mais le problème ne s'arrête pas là. Le lien qui unit l'homme à son travail se trouve lui aussi contaminé par ce culte du résultat à outrance : plus que jamais, le travail devient aliénation. C'est Stakhanov à la sauce 1984.

Ce mode de production influe aussi sur l'économie : ce sont ces états de faits scandaleux dont nous nous émouvons de temps à autre, lorsque l'on en vient par exemple à se demander s'il n'y aurait pas une façon de concilier le fait qu'en France, aujourd'hui, on jette des tonnes d'aliments faute d'acheteurs, alors même qu'une partie de la population du pays ne mange pas à sa faim... Et cette course à la productivité, comme un cheval qui s'emballe, semble vouée à s'accélérer sans cesse, sans cesse, jusqu'au grand écroulement final. Dans ces conditions enfin, l'innovation se cantonne à peu près à voir comment on peut produire plus et plus vite, étouffant du même coup la créativité et l'audace si propres au génie humain...

## UN MODÈLE ALTERNATIF

Bien sûr, pour obtenir un tableau si noir, nous avons grossi le trait. Pourtant, ces mécanismes apocalyptiques apparaissent de plus en plus clairement depuis la crise de 2008. Et c'est en réaction à cette inquiétante dynamique qu'a été créé le Slow Made. En réaction, mais pas réactionnaire, la distinction est de taille, car le Slow Made se veut un

mouvement résolument progressiste : redonner toute sa dimension au temps juste dans les processus de création, c'est favoriser l'innovation technologique, promouvoir la réflexion utile, valoriser le travail humain et responsabiliser le consommateur en le poussant à privilégier les circuits courts.

Inspiré par le Slow Food italien et s'inscrivant dans un mouvement Slow en marche à l'échelle mondiale, le Slow Made se distingue toutefois par une réflexion ambitieuse : « Alors que les autres mouvements Slow (Slow City, Slow Design, Slow Fashion, Slow Management, etc.) ont été créés en se concentrant chacun sur un secteur particulier, le Slow Made a vocation à influencer tous les niveaux de la production, dans tous les domaines, des métiers d'art à l'industrie, en passant par la finance », commente Nicolas Rizzo. Cofondateur du mouvement, il est par ailleurs responsable du déve-

loppement à l'Institut National des Métiers d'Art, membre fondateur, avec le Mobilier national, du Slow Made en France...

C'est que les liens du Slow Made avec l'artisanat sont nombreux, tant le mouvement partage avec ces métiers des valeurs essentielles : la recherche de la qualité portée par une réflexion sur le long terme et un geste sûr ; la transmission des techniques aux générations suivantes et l'adaptation permanente de la tradition aux technologies les plus pointues ; la sensibilisation du public au travail bien fait, qui voit l'acquéreur se muer en un acteur responsable et averti lorsqu'il achète un produit, à un prix qui prend en considération le temps du développement et de la production. Une fois de plus, les métiers de l'artisanat montrent le chemin des initiatives les plus riches de perspectives...

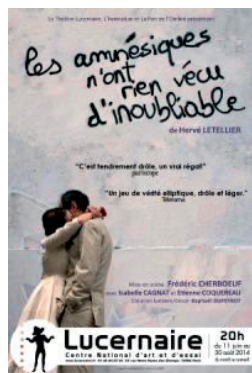
[slowmademovement.tumblr.com](http://slowmademovement.tumblr.com)

[facebook.com/slowmade.net](https://facebook.com/slowmade.net)



Théâtre **MÉMOIRES D'UN SOIR****Les amnésiques n'ont rien vécu d'inoubliable**

par Victoria Nguyen Cong Duc



« **A** quoi tu penses ? », voici une question à laquelle nous n'aimons guère répondre. Elle nous sort parfois de nos rêveries, de nos pensées les plus profondes et si nous y répondons souvent « A rien. », c'est que nous avons de bonnes raisons. Nos réflexions sont parfois sans liens avec la situation vécue ou déplacées au sein d'une discussion. Ici, le metteur en scène Frédéric Cherboeuf introduit au Lucernaïre une représentation simple et rafraîchissante du texte *Les amnésiques n'ont rien vécu d'inoubliable* d'Hervé Le Tellier. Dans un décor du quotidien, un couple s'adonne tranquillement à un bain ponctué de quelques gouttes d'alcool. Le personnage féminin, interprété par Isabelle Cagnat, s'obstine à interroger Etienne Coquereau sur ses pensées de l'instant même. Question à laquelle il répond spontanément et sans réellement hésiter, chose que l'on ferait rarement en vérité. Tout y passe, de la pensée la plus légère à la plus réfléchie. Le spectateur se retrouve à travers les nombreuses divagations du personnage masculin, présentant une sorte de folie humaine avec beaucoup d'humour. Par ces révélations nous pouvons observer les différents aspects de la psychologie d'un individu

lambda et l'importance du fait de les garder pour soi ou non. La pièce s'aventure également sur la notion du couple, non pas seulement sur la déclaration de la pensée « cachée » mais aussi sur la manière d'être face à l'autre, faut-il toujours être honnête et libre de ses mouvements ? Nous voici donc devant un spectacle qui vous fera rire mais aussi percer le secret de ce mystérieux « A rien ».

**Le Lucernaïre – 53 rue Notre-Dame-des-Champs - Paris 6° – M° Notre-Dame-des-Champs – Du 11 juin au 30 août, du mardi au samedi à 20 h – Rés. : 01 45 44 57 34**

**BON PLAN CIGALE**  
10 INVITATIONS POUR 2  
À GAGNER  
SUR [WWW.CIGALEMAG.COM](http://WWW.CIGALEMAG.COM),  
RUBRIQUE INVITATIONS

Théâtre **DU RIRE À L'ÉCOLE****La maîtresse en maillot de bain**

par Alexis Sainte Marie

**A**h, l'école maternelle ! Sa cour de récréation, ses dessins d'enfant, ses batailles de Agommettes... et ses profs au bord de la crise de nerfs. Une jeune psychologue est dépêchée par l'Éducation nationale dans un de ces établissements – et si, vu de l'extérieur, tout semble normal, en salle des maîtres, l'ambiance n'est pas tout à fait la même ! Avec *La Maîtresse en maillot de bain*, le Café de la Gare fait ce qu'il sait faire le mieux : partir dans tous les sens, en multipliant les vannes et les situations abracadabrantes devant un parterre de spectateurs ravis de voir que la folie du lieu n'a pas pris une ride. Les personnages de cette pièce drolatique sont un régal, du maître doux rêveur que personne ne respecte au dragueur mal rasé et de la directrice dominatrice à la psychologue, toujours entre deux eaux, dont il n'est pas certain qu'elle soit la moins timbrée des quatre. On rit beaucoup à ce grand déballage de petites névroses du quotidien, portée par des comédiens tous impeccables. Il faut dire que la pièce a eu le temps de se roder, puisqu'elle en est à la huit-centième représentation depuis sa création – un chiffre qui en dit long sur sa qualité ! Le temps d'une soirée, oubliez les tracas du quotidien en passant au Café de la gare. Vous n'y retrouverez sans doute pas votre âme



d'enfant, mais vous rirez de bon cœur. Et lorsque, une heure et demie plus tard, les lumières se rallumeront dans la salle, vous n'aurez plus qu'une idée en tête : vivement la prochaine récré !

**BON PLAN CIGALE**  
10 INVITATIONS POUR 2  
À GAGNER  
SUR [WWW.CIGALEMAG.COM](http://WWW.CIGALEMAG.COM),  
RUBRIQUE INVITATIONS

**Café de la gare – 41 rue du Temple - Paris 4° – M° Rambuteau – Du mercredi 25 juin au dimanche 28 septembre – Réservations : 01 42 78 52 51**

Théâtre

UN JOUR, MON PRINCE...

## Histoires d'hommes

par Alexis Sainte Marie

**D**e mots doux en déceptions amoureuses, de grandes déclarations en scènes de rupture, trois copines parlent de leur vie sentimentale tout en se préparant pour leur prochain rendez-vous. Un coup amantes, un coup furies, elles se livrent avec passion, avec tendresse – avec humour aussi, et lorsque l'une tombe, les deux autres ne sont jamais bien loin et accourent pour ramasser les morceaux. Tour à tour touchantes, poignantes ou drôles, les saynètes qui composent la pièce *Histoires d'Hommes* nous invitent dans l'intimité de trois jeunes filles de notre temps, qui continuent d'attendre le prince charmant en dépit de tous les crapauds qu'elles ont pu embrasser sans qu'ils ne se transforment jamais... Cette pièce tient donc, on l'aura deviné, avant tout par le jeu de ses trois remarquables comédiennes. Leur ton est juste, le texte semble leur plaire. Il faut dire que Xavier Durringer, l'auteur, est connu pour la finesse de sa plume et son sens aigu de l'observation, lui à qui l'on doit notamment, au cinéma, le film *La Conquête*, qui racontait par les coulisses l'accession au pouvoir de Nicolas Sarkozy. Avec *Histoires d'Hommes*, écrivant au féminin, il sonde les cœurs et ce n'est pas de l'aigreur ou du cynisme qu'il trouve



au fond, tout au fond, mais des histoires de bonnes copines, avec leurs rires et leurs larmes et la certitude qu'un jour, elles trouveront le bon qui saura les traiter comme elles le méritent : comme des princesses.

**Le Lucernaire – 53 rue Notre-Dame-des-Champs - Paris 6° – M°Notre-Dame-des-Champs – Du 24 juin au 6 septembre – Réservations : 01 45 44 57 34**

**BON PLAN CIGALE**

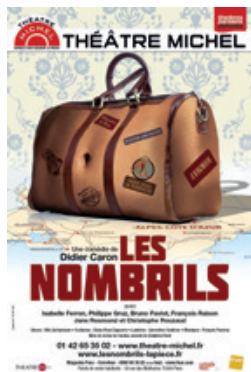
10 INVITATIONS POUR 2  
À GAGNER  
SUR [WWW.CIGALEMAG.COM](http://WWW.CIGALEMAG.COM),  
RUBRIQUE INVITATIONS

Théâtre

REGARDEZ-MOI !

## Les nombrils

par Alexis Sainte Marie



**L**es *Nombrils*, c'est l'histoire de quatre comédiens et de leur metteur en scène, à eux cinq la Compagnie de la Lune Pleureuse, qui écumant les routes de France et de Belgique pour s'échauffer dans de petites salles de province avant la très attendue consécration avignonnaise, où ils comptent bien présenter à un public médusé l'œuvre aussi furieusement engagée que terriblement confidentielle d'un obscur auteur slave, Les Plaines de Kiev, brûlot sans concession contre le despotisme des Tsars... Une pièce qui a du sens – un vrai chef-d'œuvre même – mais sur lequel s'acharne un sort par essence mesquin, petit-bourgeois et réactionnaire. Voilà donc la petite troupe bringuebalée de l'Alsace à Marseille, de la Belgique à la Corse, à courir derrière son public et l'argent de la production sans parvenir jamais à attraper ni l'un ni l'autre. De salles vides en hôtels miteux, les tensions commencent à monter au sein de la petite troupe et plus la compagnie parcourt de kilomètres, plus Avignon semble s'éloigner... Les *Plaines de Kiev* finiront-elles par arriver dans la Cité des Papes ? On s'attache bien vite à cette petite troupe composée presque exclusivement d'égos surdimensionnés et pourtant

convaincue de l'importance capitale de sa mission. Chacun de ces personnages est une pépite d'humour à lui seul, ce qui est déjà beaucoup, mais l'alchimie des cinq (plus un sixième comédien pour les rôles d'hôtelier) fonctionne à merveille, pour notre plus grand plaisir. Alors on ne vous conseillera peut-être pas d'aller voir Les Plaines de Kiev, mais on vous conseillera sans hésiter d'aller voir *Les Nombrils* !

**Théâtre Michel – 38 rue des Mathurins - Paris 8° – M° Havre-Caumartin – Du mardi au samedi à 21h, en matinée à 17h30 le samedi – Réservations : 01 42 65 35 02**

**BON PLAN CIGALE**

10 INVITATIONS POUR 2  
À GAGNER  
SUR [WWW.CIGALEMAG.COM](http://WWW.CIGALEMAG.COM),  
RUBRIQUE INVITATIONS

## LES BALADES DE **Lorànt Deutsch**

Acteur reconnu, comédien accompli et auteur à succès, Lorànt Deutsch est partout, et notamment au Salon Saint-Maur en poche, où nous l'avons rencontré entre deux dédicaces... Nous lui avons alors demandé où un amoureux de Paris comme lui se prenait à flâner lorsqu'il avait un peu de temps...

par Marie Beauquet  
Photos: Sophie Loustau et DR.



Le quartier où tu aimes faire tes courses ?  
La rue de Lévis, dans le 17<sup>e</sup> arrondissement.



Il y a sept boulangeries dans cette rue. Le Prix de la Meilleure Baguette de la rue Lévis selon toi ?

Elle est chez Arnaud Delmontel, qui non content d'être Mon Prix de la Meilleure Baguette, a également reçu le Prix de la meilleure Baguette de Paris en 2007. Arnaud a 4 boutiques dans Paris et commence à se faire un nom, pas seulement dans mon cœur, si on en croit la queue qui s'allonge sur le pavé.

Parmi les pâtisseries qui me font souvent de l'œil : le cheesecake au citron, la Framboisine, le tiramisu au thé vert, la tartelette framboises-guimauve et fleur d'oranger.

**Boulangerie Arnaud Delmontel**

**25, rue de Lévis**

**Ouvert tous les jours de 7h à 20h30**

Les autres commerçants à ne pas manquer dans le quartier ?

La Boucherie Moutault, au 25 de la rue de Lévis, et l'Épicerie Fine Macis.

À quelle table s'installer pour te croiser ?

Au Café Dumas, dont la jolie terrasse trône sur le trottoir du 34 de l'avenue de Villiers. Clientèle chic et étudiants de la Sorbonne viennent pour les assiettes généreuses et l'ambiance feutrée.



actu

*Hexagone,  
sur les routes de l'histoire  
de France,*

Aux Editions Michel Lafon,  
460 p. - 18,95 euros



# PARIS-BOLLYWOOD

## ***La Danse indienne*** ***comme si vous y étiez*** avec Mahina Khanum



La danse indienne est devenue synonyme de Bollywood, contraction marketing de Hollywood et Bombay, vitrine aseptisée, quoique charmante, d'une culture dont, finalement, on ne sait rien. Mahina Khanum, malgré son nom et son charme exotiques est bel et bien française et enseigne les subtilités de la danse indienne – Odissi et Bollywood – au Centre de Danse Alésia. Elle est également diplômée de l'Institut Gandharva Mahavidhyavlaya à New Delhi (Inde) et de l'Institut National des Langues et Civilisations Orientales à Paris.

par Sabine Corvec  
Photos: Nicolas Schiffmacher / DR

**L**a salle où évoluent les corps gracieux des danseuses est un bain de couleurs chatoyantes et vives. Ici, dans cette ambassade de Bollywood, on brûle l'encens et les calories sans compter, en suivant les préceptes de Mahina. Elle est belle, habitée par son art et singulière. Née

d'un père andalou, d'origine gitane et d'une maman française, elle n'exclut pas des origines indiennes très lointaines (ce qui est vraisemblable puisque les Tziganes sont une tribu indienne nomade). « J'ai grandi dans le sud de la France et j'ai fait mes classes au conservatoire en danse classique, contemporaine, en piano – j'ai commencé la danse à 3 ans, j'ai intégré le conservatoire à 8 ans. Et une rencontre m'a absolument mar-

quée quand j'avais 13 ans avec une danseuse indienne qui m'a présenté la danse Odissi, une danse classique indienne et sacrée pratiquée dans les temples. Cela a été pour moi une révélation parce que je percevais toute la mythologie et toute la symbolique qu'il y avait derrière et qui me manquait un peu dans ma pratique de la danse classique occidentale. J'ai commencé à pratiquer avec elle et suite à cela j'ai rencontré

son maître qu'elle faisait venir régulièrement dans le sud de la France. Il m'a encouragée à le rejoindre en Inde, et j'ai fait un premier voyage à Bombay, à 14 ans, accompagnée de ma mère. Ensuite j'ai fait plusieurs allers et retours en Inde jusqu'à solliciter une bourse « d'études et de recherche » des gouvernements indien et français qui m'a été accordée. Donc à 18 ans, j'ai pu partir et j'ai passé 2 ans à Dehli auprès d'un autre maître. »

Adeptes du précepte selon lequel un corps sain ne saurait se dispenser d'un esprit sain, elle intègre à Paris l'INALCO (Institut National des Langues et Civilisations Orientales) pour un Master en Relations Internationales, avec une spécialisation sur l'Inde et le Pakistan. « C'était un passage obligé, car les danses indiennes sont indissociables de la culture dont elles sont issues. »

La somme de tant d'expériences et de savoirs accumulés prend place au Centre Alesia, où des jeunes femmes alternent les danses classiques indiennes comme Odissi et des danses contemporaines dans le sillage de la mode Bollywood, un style effectivement relativement récent dans la continuité du théâtre indien, avec du chant, de la



danse... « Ces séquences dansées, qui étaient à l'origine très inspirées des danses classiques indiennes, ont évolué depuis les années 80 avec des influences jazz, hip hop, etc. Je dirais peut-être plus dans la danse que dans la musique. La danse Odissi est codifiée, c'est une danse soliste qui comporte deux aspects, danse pure et danse expressive. La danse Bollywood est une danse de groupe avec des gestes relativement simples et un rendu visuel très fort. »

Des groupes, de la vingtaine à la soixantaine de participants; des étudiantes, des profs de danse aussi et un terreau multiculturel composent des séances qu'on ne voit qu'à Bombay... ou à Paris. On s'y amuse, on s'y cultive et l'on s'y croit.

« ...Et dans ces groupes, un certain nombre d'élèves me suit depuis

quelques années. Ils contribuent à certains de mes spectacles, souvent dans des cadres privés et aussi pour des initiatives associatives. On travaille aussi beaucoup le regard en cultivant une sorte de théâtralité. Ce que j'essaie de faire passer au-delà de la technique de la danse, c'est une conscience différente du corps; cela implique la maîtrise de soi et l'expression d'une certaine féminité toute en retenue et en sensualité. »

Contactée pour des mariages orientaux, Mahina constate un engouement né de la diffusion dans le Maghreb du cinéma indien. « On me sollicite beaucoup pour des événements; par une jeune indienne, notamment, qui présentait le concours de Miss India France et qui m'a demandé de l'aider à préparer son passage artistique. J'ai fait du sur-mesure sur une musique Bollywood. Et c'est elle qui a été élue Miss India France! » Avec de tels états de service, on n'hésitera pas à faire le voyage Paris/Bollywood.



**Centre de Danse Alésia**  
**119 avenue du Général Leclerc - Paris 14<sup>e</sup>**  
**Tél. 01 45 43 56 57**  
**E-mail : mahina.khanum@gmail.com**  
**www.mahinakhanum.com**  
**www.centre-danse-alesia.com**  
**Cours le Dimanche**  
**1 h de cours Bollywood : 12 €**  
**Carte de 10 cours : 110 €**  
**1 h de cours environ Danse Indienne**  
**Odissi : 16 € - carte de 10 cours : 140 €**



ENTREPRENARIAT AU FÉMININ

# Femmes de tête

Fin juin s'est déroulée au Musée des Arts Forains la première édition des Trophées de l'Entrepreneuriat au Féminin. Une initiative porteuse de belles promesses...

par Alexis Sainte Marie  
Photos : DR

**L'**égalité hommes-femmes est la grande mode du moment... Or le problème de la mode, c'est que si tout le monde en parle, personne en revanche n'ose vraiment la porter. Car l'égalité hommes-femmes, avec son cortège de grandes résolutions et ses palanquées de bonnes intentions, n'en est encore qu'à ses balbutiements. Preuve en est le fait même que l'on parle d'égalité hommes-femmes, alors que la chose devrait venir naturellement, sans que l'on

ait à se poser la question. Preuve en sont également les réponses parfois franchement à côté de la plaque que l'on apporte à ladite question ; ainsi voit-on assez régulièrement naître des initiatives qui consistent moins à mettre hommes et femmes sur un légitime pied d'égalité qu'à tenter de brouiller les pistes par les moyens les plus farfelus, histoire qu'à défaut d'égalité, on ne soit en tout cas plus capable de distinguer l'inégalité. Malheureusement, draper le problème d'un voile, même grand-guignolesque, peut être distrayant, mais il ne règle rien. L'égalité hommes-femmes nécessite une réflexion profonde et des actions fortes, et non ces coups de

buzz médiatiques qui semblent toujours hésiter entre le sérieux et le carnaval, la volonté politique et la fiesta...

## LA CGPME S'EN MÊLE

Fort heureusement, toutes les initiatives sur le sujet ne tombent pas dans le même travers. Ainsi la CGPME (Confédération Générale des Petites et Moyennes Entreprises) est-elle à l'origine du club « Entrepreneuriat au Féminin ». Ce club, initié par Geneviève Bel, vice-présidente de la Confédération, et largement soutenu par Jean-François Roubaud, président, est chargé de réfléchir aux façons d'encourager l'accession des femmes à la tête d'entreprises, en création comme en reprise. La légitimité de ce club est évidente : avec 1 500 000 PME représentées, la CGPME est à même de mener une réflexion utile sur la question



Najat Vallaud-Belkacem.

de l'égalité hommes-femmes – et, aspect non négligeable, de la faire suivre d'effets !

Aujourd'hui, on estime entre 27 % et 30 % la proportion de femmes parmi les chefs d'entreprise. Cela ne signifierait pas grand-chose s'il s'agissait seulement de se placer dans une perspective féministe, pour regretter qu'on ne soit pas encore parvenu au très lisse et très égalitaire 50 %. Mais la force de l'analyse de la CGPME, c'est de dépasser cette grille de lecture réductrice pour déplorer ce faible pourcentage, non pas au nom de postures philosophiques, mais de la compétitivité des entreprises françaises : moins d'un tiers de chefs d'entreprise femmes, c'est autant de femmes aux capacités managériales sous-exploitées. C'est donc un manque à gagner certain pour l'économie du pays. S'appuyant sur cette analyse à laquelle nous souscrivons sans réserve, le club de Geneviève Bel a lancé cette année les Trophées de l'Entrepreneuriat au Féminin, qui récompense des

femmes chefs d'entreprise dans huit catégories : trophée de l'innovation, de l'export, de la création d'entreprise, du développement d'entreprise, de la transmission et reprise d'activité, de l'encouragement, du coup de cœur et enfin des métiers dits « masculins ».

## LES PAROLES ET LES ACTES

S'il existe un, trophée à part pour les femmes ayant réussi dans un métier dit « masculin » (cette année, Anne Benedetti, unique femme chef d'entreprise répertoriée en France dans les métiers du bâtiment !), on comprend bien qu'il faut voir là le sens profond de l'ensemble des trophées. Car qu'une femme réussisse, en soi, cela n'a pas de quoi étonner. Mais qu'une femme se dise qu'il vaut la peine de se battre pour devenir chef d'entreprise, c'est là qu'est l'enjeu. Et nous ne parlons pas de femmes masculines d'esprit et d'apparence, efféminées avides de carrière, non : nous parlons de femmes qui ont décidé de soigner leur vie professionnelle simplement parce qu'il

n'y avait pas de raison valable pour qu'elle fasse une croix dessus. Leur vie personnelle en a-t-elle pâti ? Pas plus que celle de leurs homologues masculins, et même plutôt moins. Parmi les lauréates, il y a des célibataires et des femmes mariées ; il y a aussi – et c'est révélateur – des mères de famille nombreuse...

Les trophées de l'Entrepreneuriat au Féminin ont été remis à la fin du mois de juin, en présence notamment de Geneviève Bel, Jean-François Roubaud ainsi que des membres du gouvernement. Reste maintenant à transformer l'essai à plusieurs niveaux, d'abord en faisant connaître cette initiative, notamment dans les quartiers difficiles, en valorisant l'entrepreneuriat dans l'éducation et l'orientation, mais aussi dans les médias et à l'université ; ensuite en facilitant l'accès de ces femmes entrepreneurs au financement, nerf de la guerre de n'importe quelle entreprise... Autant de chantiers qui devront suivre de près cette soirée de remise des Trophées : le plus dur reste donc à faire. Hommes, femmes – tous au boulot !



Trophées de l'Entrepreneuriat au Féminin.



## LA CANTINE DU MARCHÉ

# Tu déjeunes à la cantine?

De la restauration rapide de chef avec des produits frais... C'est le genre d'arguments qui vous fait choisir une cantine !

par Alexis Sainte Marie  
Photo : DR

**L**a Cantine du Marché, c'est l'histoire d'un chef diplômé de la prestigieuse école Ferrandi et qui, après vingt ans de carrière dans des maisons reconnues, a fini par ouvrir un petit restaurant à Boulogne-Billancourt...

Pour Pierre Michel, la cuisine est une passion. Il y a vingt ans, tout frais sorti de l'école Ferrandi, il file chez Dalloyau peaufiner son art. Il y passera cinq années passionnantes, avant d'embrayer sur d'autres maisons non moins renommées, Lenôtre ou le traiteur Saint-Clair entre autres... Puis petit à petit, il relève la tête des fourneaux. Il a un bon contact, de

l'entregent, du sens pratique: le voilà propulsé dans les bureaux, chargé de développer ces entreprises qu'il connaît par cœur. À la fin de cette première partie de sa carrière, il dirige la filiale traiteur de la Maison Caviar Kaspia – belle réussite, donc ! Seulement voilà, l'appel des cuisines se fait de plus en plus pressant... Pierre Michel veut retourner aux fourneaux; retrouver les produits, les voir, les sentir, les toucher. C'est ainsi qu'est née il y a quelques mois la Cantine du Marché...

Le principe du restaurant de Pierre est simple: du bon, du frais, du rapide. Proposant cocottes, quiches, salades et autres soupes, sur place et à emporter (plus un service traiteur, on l'imagine bien), sa Cantine travaille exclusivement avec des produits frais

du matin, pour une carte qui change tous les jours. « Tout est fait maison, nous explique Pierre: si j'ai ouvert un restaurant, c'est pour m'amuser en cuisine, pas pour faire tourner un micro-ondes ! »

Il mêle ainsi restauration rapide et cuisine de chef, pour le plus grand plaisir de ses clients, piochés pour la plupart dans les nombreux bureaux qui ont élu domicile dans ce coin de Boulogne. Ce qui justifie au passage les heures d'ouverture de la Cantine: du lundi au vendredi, de 8h30 à 18h30. Comme le précise sympathiquement le site Internet: « Avant, le chef fait son marché, après, il crée ses nouvelles recettes ! »

Cuisiner maison, frais et à petits prix: nous vous le disions, le restaurant de Pierre Michel pourrait bien devenir votre prochaine cantine...

**La Cantine du Marché**  
191, rue Gallieni - Boulogne-Billancourt  
Tél.: 01 46 20 55 55  
[www.la-cantine-du-marche.fr](http://www.la-cantine-du-marche.fr)



## LE ROUGE ET LE BLANC

# Entrez dans le cercle Rouge...

La première impression est la bonne.

Une banquette en cuir rouge, des tables et des chaises en bois et un comptoir qui suggère les dégustations prolongées de crus pléthoriques.

par Christian Rol  
Photo : Nicolas Schiffmacher

**C**ontrairement à ce que suggère l'affiche du film de Melville qui tapisse le mur, l'endroit n'est pas un rendez-vous pour cinéphiles mais plutôt pour membres du Club des amateurs de bon rouge, couleur fétiche d'Emmanuelle, fille de l'icône parisienne, Dany Bertin-Denis, patronne du fameux Moulin à Vins, puis des Enfants rouges. « J'y ai travaillé pendant 8 ans avec ma mère. D'ailleurs dans notre famille, béarnaise, nous sommes dans le vin de mère en fille depuis des générations. J'ai récupéré un peu de son stock avec quelques belles références de la vallée du

Rhône: Saint Joseph, Côte-Rotie, etc. » Comme on l'aura compris à l'énoncé de cet échantillon, le Rouge local ne tache pas et ne s'enfile pas d'un trait. La dégustation des crus est une vocation clairement affichée par Emmanuelle qui ne néglige pas pour autant une gastronomie à l'unisson fort prisée d'une clientèle fidèle, celle des salariés des bureaux alentours – mais aussi des particuliers et des sociétés qui désirent privatiser certains soirs. De bons steaks made in Salers, du poisson frais et des planches de charcuterie fine accompagnent les libations et les conversations vaines qu'on conclura par le mythique dessert maison, je veux dire le « mi-cuit au chocolat » (caramel au beurre salé à

se damner !) et une mousse de fromage blanc avec farandole de fruits rouges. Seuls les jeudis et vendredis soirs s'ouvrent aux horizons nébuleux et inspirés des esthètes de la dive bouteille. Dans le décor inchangé de ce vrai bistrot de Paris (carrelage après guerre, banquette rouge, chaises et table de bois, comptoir en chêne ouvragé), Emmanuelle et son chef déclinent l'art de recevoir et de boire (Chablis de derrière les fagots au verre, Bourgogne aligoté !) entre gens de bonne compagnie qui se refilent l'adresse comme des membres de quelque société secrète. Mais attention ! Entrer, c'est prendre le risque de plus en sortir...

### Le Cercle Rouge

136 Avenue de Wagram - Paris 17<sup>e</sup>

Tél. : 0953038711

Privatisation gratuite.

Métro Ligne 3 - station Wagram.

Déjeuners du lundi au vendredi.

Dîners jeudi et vendredi.

Fermé samedi et dimanche

Formules déjeuner :

Entrée + plat ou plat + dessert 17 €

Entrée + plat + dessert 19 €



CUISINE ET DEPENDANCE

# Carine à Paris

Voilà bientôt un an que Carine a aménagé son appartement de la rue de Courcelles en petit restaurant privé. En cette période de Coupe du Monde, rencontre avec un chef qui joue à domicile.

par Alexis Sainte Marie  
Photo : Nicolas Schiffmacher

**O**n ne doute pas que pour un Londonien, un Madrilène, un Berlinoïse ou un Milanais, trouver un restaurant qui change de ceux qu'il fréquente habituellement constitue un défi au moins digne d'être étudié. Mais les Parisiens, eux, ont élevé l'exercice au rang d'épreuve quasi existentielle et c'est à qui dénicher le restaurant le plus inattendu, la carte la plus atypique, le concept le plus étonnant. Des dîners sauvages en blanc aux dîners servis dans le noir, des food-trucks spécial produits tripiers aux pique-niques gastronomiques

dans le métro, sans parler des ice-bars et autres PMU à l'ancienne en plein cœur des quartiers les plus chics de la ville, le cadre, pour un Parisien, finit par devenir à peu près aussi important que ce qu'il trouve au fond de son assiette. Cela tombe bien : le concept dont nous allons vous parler est, officiellement du moins, unique en son genre à Paris !

## UNE RECONVERSION RÉUSSIE

C'est donc chez elle que nous reçoit Carine Paris – et comble du chic, ce n'est même pas un nom d'emprunt. S'affairant dans sa salle à manger autour d'une table dressée avec soin, la jeune femme nous raconte

son parcours : « Avant, je travaillais dans l'immobilier d'entreprise. Quinze ans dans le même métier, à ponctuer mon temps libre de cours de cuisine amateur à l'école Ferrandi... La cuisine a toujours été ma passion. Et puis à quarante ans, un ensemble de choses m'a poussée à réfléchir, à me demander ce que je voulais vraiment faire ; bref, à envisager une reconversion. Alors je suis retournée à l'école Ferrandi, pour une formation professionnelle cette fois. Fini de s'amuser, j'étais là pour apprendre un métier ! Au départ, je pensais entrer dans la restauration au sens classique du terme, mais monter seule un restaurant sans être du sérail semblait très risqué, sans parler des fonds de commerce qui coûtent les yeux de la tête... J'avais la chance d'avoir cet appartement de famille, qui servait d'atelier à ma grand-mère – elle était modiste. Du coup, il était inscrit à la fois en privé et en professionnel, ça aurait été dommage de ne pas en profiter ! »



En parallèle de sa formation à Ferrandi, petit à petit, Carine monte son dossier, récupère toutes les autorisations nécessaires, « et ça prend du temps, parce qu'entre nous, il y en a un certain nombre ! », nous confie-t-elle en riant. Elle met sa cuisine aux normes sanitaires, elle redécore son appartement aussi, « principalement avec des designers français, précise la jeune femme. Je voulais quelque chose d'assez épuré pour la salle à manger et de plus baroque pour le salon, avec une même exigence dans les deux cas : que ce soit chaleureux et qu'on s'y sente bien ! Le principe, c'est que les gens qui viennent doivent pouvoir passer d'une pièce à l'autre, prendre le temps, profiter de leur soirée... Moi, je suis en cuisine et je fais le service ; le reste du temps, je les laisse entre eux. » Car il faut bien

dire qu'une des cibles privilégiées de Carine, ce sont les repas d'affaires – lorsqu'une salle de réunion est trop passe-partout et un grand restaurant, pas assez confidentiel...

## SUR-MESURE

Mais la table d'hôtes de Carine ne se limite pas à ces dîners professionnels. Touristes étrangers en quête de savoir-vivre français, Japonais, Brésiliens, occasions spéciales ou dîners aux chandelles, l'appartement de la rue de Courcelles ouvre ses portes à tous. Carine accueille des anniversaires, des enterrements de vie de jeune fille, des présentations presse... « Il faut s'adapter à toutes les circonstances, c'est essentiel. Je fonctionne beaucoup par le bouche-à-oreille, hors de question de décevoir les gens qui viennent chez moi en leur pro-

posant des choses formatées. » Et Carine d'évoquer ce dîner régressif organisé par une bande de copines – coquillettes au jambon, nutella et autres délicatesses enfantines... « Mais là, c'était spécial, nous rassure-t-elle. D'habitude, le menu est plus raffiné ! Je travaille exclusivement avec les produits frais des commerçants du quartier, autant que possible bio, et à part le pain, tout est fait maison. Je sers une cuisine traditionnelle – et généreuse, parce que je ne sais pas vous, mais moi j'ai horreur de sortir de table en ayant faim ! » Ajoutons à cela un large choix de vins à des prix très raisonnables et une carte de whiskeys montée avec la Maison du Whisky pour ceux qui voudraient prolonger la soirée au salon... La conclusion vient d'elle-même : on est bien chez Carine Paris.

### Carine à Paris

7, rue de Courcelles – Paris 8<sup>e</sup>

Petits-déjeuners à partir de 20 €/pers.

Déjeuners et dîners à partir de 60 €/pers.

Formule déjeuner « Paris-Express », entrée-plat / plat-dessert : 45 €/pers.

Du lundi au samedi, uniquement sur réservation au 01 73 73 35 28

ou sur [www.carineaparis.com](http://www.carineaparis.com)



PETITS COMMERCES

# Relève assurée

Ils sont motivés, courageux, humbles et promis à un bel avenir. Ce mois-ci dans le Ruban Bleu, *Cigale* s'intéresse aux lauréats Jeunes Talents des Rabelais. Pour la troisième année, la Confédération générale de l'Alimentation en détail (CGAD) a remis le trophée à trente-trois jeunes de 17 à 26 ans, qui se sont distingués dans leurs métiers respectifs : boucher, boulanger, charcutier traiteur, chocolatier...

Quel plaisir de rencontrer des jeunes motivés qui ne comptent pas leurs heures. Leurs patrons sont fiers de leurs apprentis et ne tarissent pas d'éloges à leur égard. Ils sont l'avenir des métiers de bouche. Ils n'ont pas obtenu le prix Rabelais au rabais. Des valeurs sûres au parcours différent, mais avec « la passion » chevillée au corps.

par Françoise Lemoine  
Photos: Nicolas Schiffmacher



## RESTAURATEUR MATHÉO BLAMPIN DANS LES MARMITES DE L'ÉLYSÉE

Mathéo, un blondinet au regard azur est promis à un brillant avenir. Nommé meilleur apprenti de France, il a également obtenu le prix Rabelais. « Ce titre honorifique est une preuve de confiance de la part de nos pairs et valorise notre travail », confie le jeune homme. C'est beaucoup de consécration à seulement 18 ans. Après une seconde générale, Mathéo décide de passer un bac pro option cuisine en trois ans. Son diplôme en poche, il vise les meilleures adresses de cuisine. Entre 2012 et 2013, il apprend le métier auprès de Christian Constant, célèbre chef du Violon d'Ingres (Paris 7<sup>e</sup>). Depuis septembre dernier, il est entre de bonnes mains auprès de Guillaume Gomez, meilleur ouvrier de France 2004 et chef à l'Élysée depuis 14 ans : « J'ai la chance d'avoir été pris dans des adresses prestigieuses ». Après un entretien de motivation et une journée d'essai, les chefs convain-

cus par son potentiel n'hésitent pas à l'engager. À l'Élysée, il apprend le métier de restaurateur, travaille les produits de saison, fait le service pour le président François Hollande et ses conseillers. Alors viande ou poisson pour M. le Président ? Mathéo en jeune homme discret élude la question. « Nous proposons au président de la République différents menus variés et équilibrés. Il n'est pas exigeant. C'est un vrai plaisir de lui faire à manger », confie-t-il. « Sa très grande discrétion est un atout dans une brigade explique son chef Guillaume Gomez. Mathéo veut toujours en savoir plus. Il faut être passionné pour s'inscrire à des concours. Les Rabelais et autres ne sont que du plus ». Guillaume Gomez sait de quoi il parle, il a participé à 150 concours durant sa carrière. Avidé d'apprendre, Mathéo se propose toujours pour participer à des réceptions à l'Élysée. « Ce sont des

moments uniques comme celui du dîner officiel du premier ministre japonais qui réunissait 180 personnes. L'Élysée c'est la vitrine de la France, mais on apporte toujours un clin d'œil en référence au pays qu'on reçoit ». Pour cette occasion, une branche de cerisier ornait l'entremet au chocolat. Des moments privilégiés qui permettent aussi de belles rencontres : « Je l'ai présenté à Alain Ducasse, qui a été séduit par Mathéo, explique Guillaume Gomez. Quand un employeur voit le CV de Mathéo il ne peut être que confiant. » Mathéo se partage entre ses cours au CFA du 17<sup>e</sup> arrondissement et l'Élysée dont le contrat se termine le 31 août : « C'est très formateur. Il n'y a pas mieux pour apprendre son métier », estime le jeune homme, mais il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin et poursuivre ses études. Il envisage de préparer un BTS « pour apprendre à manager une équipe et étudier la gestion ». Son but est d'intégrer l'équipe d'un grand hôtel ou de reprendre une affaire. Il verra plus tard pour ouvrir son propre restaurant : « Je ne suis pas assez avancé dans le métier pour savoir vraiment ce que je ferai plus tard », d'autant qu'il aimerait aussi partir à l'étranger « pour apprendre une autre culture, un nouveau mode de vie et une interprétation différente de la cuisine ». Mathéo est insatiable et cela lui a pris au berceau... Dès l'âge de 3 ans, il touillait les casseroles de sa grand-mère « Dans la famille nous avons toujours aimé faire la cuisine ». Depuis, il ne se lasse pas de découvrir de nouvelles saveurs avec un penchant prononcé pour la pâtisserie : « J'aime son côté artistique et créatif ».

**Palais de l'Élysée**  
**Rue du Faubourg Saint Honoré - Paris 8<sup>e</sup>**



### FROMAGER

#### MICHEL LEPAIH

#### DÉJÀ TRÈS PRO

Cheveux en brosse, large tatouage sur l'avant-bras, Michel Lepaih, 22 ans, s'active dans la petite fromagerie de Ville d'Avray (92). Il est à peine arrivé que déjà ses patrons, Frédérique et Jean-Charles Ouvrat meilleur ouvrier de France, lui confient, ce jour du 1<sup>er</sup> mai, les clés de la boutique. Prix Rabelais

fromager, Michel assure. Il est là comme chez lui... Un conseil de vrai pro, un mot gentil à chaque client, il fait l'admiration de tous ceux qui défilent dans cette jolie petite boutique, connue pour son brillat-Savarin aux truffes. Quand l'un hésite sur le choix d'un fromage, Michel fait goûter un mor-

ceau. « La tomme de vache sera trop forte pour votre petite fille, prenez le brebis corse. » « Vous me redonnerez votre gruyère. Mettez un bon morceau. Toute la famille n'en fait qu'une bouchée », plaisante un jeune père de famille, connaisseur comme tous les clients dagovéranais qui défilent dans le magasin. « Profitez aussi de la tomme de chèvre, ce sont les dernières meules », ajoute Michel. Gai et jovial, il chantonne en servant les clients. On voit qu'il prend son métier à cœur. Pourtant cela fait seulement 6 mois qu'il a embrassé cette profession. Avant, CAP d'électricien en poche, il a travaillé dans le bâtiment pendant 6 ans. Depuis septembre il partage son temps entre l'IFOPCA (Institut de formation et de promotion du commerce de l'alimentation) à Paris et la fromagerie de Ville d'Avray (92). Et déjà il a obtenu la Yèvre d'Or, une consécration dans le métier, comme les Rabelais. C'est après avoir travaillé dans une ferme qui fabriquait du St Maure de Touraine que lui est venue sa vocation. Michel encense ses formateurs, aussi bien ceux de l'école, que son employeur « C'est une excellente formation. À l'ins-



titut j'apprends auprès de Gérard Petit, meilleur ouvrier de France, comme aux côtés de mon patron Jean-Charles Ouvrat, qui m'initie à l'affinage et aux différents types de lait ». Michel devait passer son diplôme mi-juin. Il l'a sûrement obtenu. Mais il ne s'en contentera pas. Avide de parfaire ses acquis, il es-

père rester à Ville d'Avray auprès de ses chaleureux patrons, avant bien sûr d'ouvrir sa propre boutique...

« C'est un excellent commerçant, confirme sa patronne Frédérique. Certes il a un caractère bien trempé. Parfois, il doit être recadré, mais il aime ce qu'il fait. Nous lui faisons entièrement confiance. »

#### La Baratte Gourmande

34, rue de Saint-Cloud - 92410 Ville d'Avray  
01 47 50 44 32





### PÂTISSIER

#### SIMON BIENVENU : À BONNE ÉCOLE

Visage poupin, Simon Bienvenu, du haut de ses 18 ans, est déjà promis à un bel avenir. Après avoir remporté la 3<sup>e</sup> place au concours du meilleur apprenti de France en pâtisserie, il a aussitôt été repéré pour les Rabelais. « J'ai toujours voulu faire ce métier, confie ce jeune blondinet réservé. J'aime passer des heures à malaxer cette matière noble. J'apprécie aussi le côté artistique de la pâtisserie. Il n'y a pas de limite en confiserie... ». Avec un père pâtissier, Simon est tombé très jeune dans la farine... Il passe un CAP Pâtisserie en 2 ans à l'école Ferrandi à Paris (6<sup>e</sup>), puis un CAP Connex en boulangerie en un an. Depuis septembre, il se partage entre l'école TECOMAH à Jouyen-Josas (78) et Lenôtre à Plaisir (78). Il est entre de bonnes mains avec Thierry Babillote, responsable des 17 apprentis pâtissiers-boulangers, sur les 100 répartis dans différents domaines que comptent cette honorable et exigeante institution « Simon est un excellent élément. Il est sérieux, humble, disponible, à

l'écoute. Il fait un excellent travail. C'est une éponge, il apprend et restitue. En plus, il a un sens artistique inné ». Que d'éloges, sûrement très mérités. Thierry Babillote, se félicite d'avoir des jeunes, comme plus haut Grégoire qui remportent ainsi les concours : « C'est bien pour la maison Lenôtre. Surtout que des personnes extérieures ont repéré leur travail ». Tous les vendredis, les apprentis présentent un travail personnel correspondant à leur spécialité. « Ils veulent tous faire des pièces en sucre, sourit Thierry Babillote. Je dois les freiner pour qu'ils assimilent les bases, comme notamment celles de la pâte à choux ».

Simon compte postuler pour un BTM (Brevet technique des métiers) en 2 ans en chocolaterie, mais les places sont chères. Il n'y a qu'une seule école à Paris. Il espère ensuite ouvrir sa propre boutique. « L'important pour un jeune est de progresser, poursuit Thierry Babillote. Il doit avoir au minimum un CAP. En fonction de ce qu'il veut faire, il choisira le parcours le mieux adapté pour lui. » Le chef

coiffé de la toque emblématique Lenôtre est favorable à l'alternance pour les jeunes motivés et déterminés : « Inutile alors de se lancer dans des études, mieux vaut obtenir un BTM qui est au niveau du BAC. Il ne suffit pas de se lever à 2h du matin, il faut aussi étudier la technologie. Dans notre métier, il faut des bras et une tête bien pleine. Et puis quand on aime ce qu'on fait, on ne le regrette jamais ».

Cette année la maison Lenôtre a reçu 200 CV de candidatures. Une seule place était disponible. Chaque jour de nombreux contrats de reconversion sont envoyés : « Les émissions de télévision ont redonné leurs lettres de noblesse à notre métier. C'est bien, mais revers de la médaille, cela fait croire que notre métier est facile et qu'on devient rapidement une star. Or, la pâtisserie et la boulangerie demandent de gros sacrifices ». Peu de gens en doute.

**École professionnelle Lenôtre**  
40 rue Pierre Curie - BP 678375 Plaisir  
Cedex - France  
01 30 81 46 34/35





## GLACIER

### EDOUARD HENNETON CHALEUREUX

Edouard, 23 ans, grand, mince et élancé est chez lui à l'école de formation Lenôtre à Plaisir (78). Il salue les uns et sourit aux autres. On le sent dans son élément. Après sa seconde, ce jeune homme élégant originaire de Valenciennes prépare un BEP boulanger. Et les diplômes se succèdent : il obtient son CAP glace, puis son BTM (brevet technique des métiers de glace) et à la fin de l'année il préparera le BP (brevet professionnel bou-

langerie). « Depuis l'âge de 6 ans, j'ai toujours voulu être boulanger. Lors des mardi gras, j'étais le seul à être déguisé avec le calot de pâtissier alors que mes petits camarades étaient en Batman... », plaisante-t-il. Une vocation qu'il n'a jamais regrettée : « J'aime le contact avec

le produit, le travail de la matière et la possibilité de créer de nombreux produits très différents les uns des autres ». Edouard aime autant la théorie que la pratique « Cela ne suffit pas de travailler le produit, il faut aussi avoir une tête bien faite. C'est pour cette raison que je suis apprenti depuis 8 ans ». Humble, courageux, passionné, travailleur, persévérant, Edouard a toutes les qualités pour embrasser cette profession. La preuve : il doit être opérationnel dès 2 heures du matin chaque jour de sa formation à l'école Lenôtre. Mais il n'a pas l'intention d'ouvrir une boutique, « incompatible avec une vie de famille ». Son but à lui est de transmettre son savoir. Il compte donc devenir professeur dans un CFA (centre de formation des apprentis) « Chez Lenôtre la transmission est une valeur importante. Je veux être à la hauteur des professeurs extraordinaires que je côtoie ici. » Sorti major de sa promotion de glacier en 2013 ainsi que ses bons résultats avec mention très bien, ont incité ses formateurs de Lenôtre à l'inscrire au concours « Jeunes Talents. Pari réussi « C'est très valorisant. Je suis très heureux d'avoir obtenu ce prix ». Mes 8 ans d'apprentissage ont payé ». Mais cela ne suffit toujours pas à Edouard. Fin août, il compte préparer un brevet de maîtrise en boulangerie pendant deux ans. « J'ai envie de prendre mon temps pour acquérir un maximum de connaissances ». Tous ces diplômes en poche, il compte ensuite retourner dans le Nord et enseigner dans un CFA en brevet professionnel.

**École professionnelle Lenôtre**

**40 rue Pierre Curie - BP 678375 Plaisir**

**Cedex - France**

**01 30 81 46 34/35**



## CUISINE

### MARIE GRICOURT OBSTINÉE

Après un BAC économie et social, Marie, originaire de Pythiviers (45), fait ses valises et monte à Paris pour s'adonner à sa passion, la cuisine. Après avoir obtenu son CAP au bout d'un an d'étude, elle commence à travailler en alternance aux Fables de la Fontaine (Paris 7<sup>e</sup>) et au Pré Catelan dans le Bois de Boulogne. Depuis un an, elle est salariée à l'Arôme (8<sup>e</sup>), un restaurant une étoile. Son père, cuisinier, avait bien essayé de la dissuader de faire ce métier. En vain. « Il trouvait que c'était trop de contraintes et pas l'idéal pour une femme ». Paroles, paroles, Marie est têtue. Elle décide de mener à terme son projet, d'autant qu'elle s'est fait la main lors des dîners de famille : « J'aime le côté artistique de la cuisine mais aussi le mélange des saveurs et des couleurs. Pour l'instant j'apprends et je fais ce qu'on me dit. J'innoverai plus tard ». Une sage résolution qui va rassurer son chef Thomas Boulot : « Marie est une bonne élève, elle ne doit pas brûler les étapes. Les Rabelais et autres concours sont une bonne chose, mais ils ne doivent pas lui monter à la tête. La route est encore longue avant de maîtriser ce métier. Il faut donc prendre son temps. Affaire à suivre ».

#### L'Arôme

3 rue St Philippe du Roule - Paris 8<sup>e</sup>



## BOUCHER

### SACHA MELLOUL

#### UN BON PETIT...

Boucher de père en fils, la voie de Sacha, 18 ans, était toute tracée. Après sa 3<sup>e</sup>, il entre à l'école de la boucherie en 2010 pour préparer en 3 ans un CAP de boucher. « J'ai toujours préféré le terrain à l'école ». À l'époque on ne se bousculait pas pour faire ce métier. Les boucheries manquaient de bras. Aujourd'hui l'école refuse du monde. Depuis trois mois, le jeune homme au joli sourire travaille chez Anselem dans le 19<sup>e</sup> et ne compte pas ses heures : « il faut être motivé pour faire ce métier, mais je ne le regrette pas. J'aime le contact avec la clientèle et transformer le produit ». Fabrice, son chef, prend par les épaules son protégé : « C'est un bon petit, sérieux et travailleur ». Sacha qui aime cuisiner, se verrait bien ouvrir une boucherie, charcuterie, traiteur. « Je suis doué en cuisine, alors pourquoi ne pas proposer des plats cuisinés à emporter ».

**Boucherie Anselem**

**18 avenue Corentin Cariou - Paris 19<sup>e</sup>**



## RESTAURATEUR

### CAMERON ATTAL

#### RÊVE DE PALACE

Comme son père, Cameron, jeune homme élancé de 17 ans, ne s'est jamais vu faire autre chose que de la restauration. Atavisme quand tu nous tiens... Après sa 3<sup>e</sup>, il s'inscrit au CFA (Centre de formation des apprentis) restauration, de Jouy-en-Josas (Yvelines). Depuis plus de deux ans il partage son temps entre ses études et le restaurant de TF1 à Boulogne (92). La mise en place, les petits-déjeuners et le service n'ont déjà plus aucun secret pour lui. Présent entre 8 h 15 et 16 h 15, il ne voit pas passer les journées « C'est un défi de porter plusieurs assiettes à la fois. Et j'aime bien mettre en valeur certains plats et les recommander aux clients. » Mais tout à une fin. Le 26 juillet il quittera TF1 et s'inscrira en BTS « Art de la table » à TECOMAH (École de l'environnement et du cadre de vie) à Jouy-en-Josas (Yvelines). Son but : ouvrir son propre restaurant, directeur de salle dans un Palace ne lui déplairait pas non plus « Les palaces m'ont toujours fait rêver ». Cameron n'est pas peu fier d'avoir obtenu les Rabelais après avoir remporté le titre de « meilleur apprenti de France en restauration » « Lors de la remise des prix, j'avais l'impression d'être une star. C'est très valorisant pour soi comme pour le métier, si souvent dénigré » Seul bémol : il ne parle pas anglais. Il compte bien combler cette lacune en prenant des cours particuliers. C'est sûr que pour travailler dans les palaces, la langue de Shakespeare est indispensable...





### FROMAGÈRE GWENDOLINE BURON INSATIABLE

Comme son nom ne l'indique pas, Gwendoline n'est pas Bretonne mais originaire de Meaux... (77). Son large sourire et sa bonne humeur attirent aussitôt la sympathie. Ce ne sont pas ses jeunes patrons Alexandra et Nicolas Rovecchio qui nous contrediront... Et ils connaissent bien Gwendoline. Apprentie dès 16 ans, chez le papa qui tenait avant la boutique, la jeune fille, après six ans d'alternance au CIFCA (Centre de formation des

commerces de l'alimentation) pour obtenir un BEP, un Bac pro et un BTS fromagerie MUC (Management des unités commerciales), est revenue à la boutique il y a quatre ans, attirée par ce produit noble. Et puis Gwendoline doit avoir cela dans le sang : « mon grand-père était fromager ». Avidée d'apprendre, elle apprécie de travailler l'affinage et d'étudier les nouvelles normes pour être au « top » dans le métier. Comme Michel Lepaih,



son confrère de Ville d'Avray, mais elle a remporté la Yèvre de bronze, (voir au-dessus) elle a aussitôt été nommée pour les Rabelais Jeunes Talents. « C'est un grand honneur et très gratifiant d'avoir été jugée par mes pairs et par les grands noms de la fromagerie », lance la jeune fille. Gwendoline compte faire ses preuves encore un an dans la fromagerie Rovecchio : « Je prends mon temps pour acquérir de l'expérience. Et je suis très bien ici », lance-t-elle en faisant un clin d'œil à ses jeunes patrons. « Ils sont géniaux. Ici c'est une petite famille » Nicolas et Alexandra Rovecchio, spécialisés notamment dans le Brie aux truffes, acquiescent. Et les compliments fusent : « C'est bien agréable d'avoir une salariée motivée qui n'hésite pas à se mesurer aux autres. Chapeau et bravo Gwendoline », déclarent-ils de concert.

**Fromagerie Rovecchio**  
20, rue Lepic - Paris 18°  
01 46 06 90 97





Alexis Pottier,  
le fils.



Olivier Pottier,  
le père.

ALEXIS POTTIER

# La gloire de son père

Alexis Pottier, Meilleur Apprenti Boulanger d'Île-de-France, vient de remporter le deuxième prix au Concours national du meilleur croissant, catégorie Apprenti.

par Alexis Sainte Marie  
Photos: Nicolas Schiffmacher/DR

**A**lexis Pottier: le nom ne nous est pas inconnu, et pour cause, puisque le jeune homme de 17 ans est le fils d'Olivier Pottier, boulanger que nous connaissons bien et patron des boulangeries « Aux Castelblangeois ». Et si nous dédions ces deux pages au fils, c'est parce qu'il semble bien parti pour emboîter le pas à son père...

## NÉ DANS UN FOURNIL

Avec les parents qu'il a, pas étonnant qu'Alexis Pottier ait la boulangerie dans le sang. Élevé dans un fournil, nourri à la baguette de tradition, il ne lui aura pas fallu longtemps pour trouver sa vocation... « Tout petit déjà, se rappelle-t-il, j'attendais toute la semaine le mercredi après-midi, quand il n'y avait pas école et que mon père m'emmenait avec lui en livraison. Même le soir, quand je sortais des cours et que j'aidais ma mère à ranger la boutique, c'était

vraiment quelque chose qui me plaisait... Ça paraît idiot à dire, mais moi, je me sens bien dans une boulangerie! » Quelques années plus tard, sa passion chevillée au corps, Alexis Pottier entre à la prestigieuse école Ferrandi – là, premier coup de chapeau, car cette école de l'excellence, jalouse de sa réputation, est célèbre pour l'écramage sans merci auquel elle procède, dès la sélection de ses nouvelles recrues. Il y achève actuellement sa deuxième année de CAP boulangerie, avant d'enchaîner sur un CAP de pâtisserie en un an à la rentrée.

## CONCOURS NATIONAL

C'est là, à Ferrandi, qu'Alexis Pottier s'est vu offrir une opportunité rare par ses professeurs: celle de



porter les couleurs de la région au Concours national du croissant au beurre AOC d'Isigny pour des apprentis... Une lourde responsabilité, mais qui ne se refuse pas ! « C'est un concours qui fait s'affronter des jeunes de toutes les régions de France. Il y avait d'abord une sélection régionale pour désigner les deux apprentis qui représenteraient l'Île-de-France, puis l'épreuve finale : on devait tous fabriquer vingt-quatre croissants, pour tester la régularité. » Le simple fait d'être sélectionné pour représenter la région constituait déjà une belle performance, mais Alexis est allé plus loin, puisqu'il est arrivé 2<sup>e</sup>. « Ça s'est joué à pas grand-chose, soupire Olivier Pottier, très fier mais un peu déçu pour son fils. À la fin, il fallait trouver quelque chose pour les départager... Alors le jury a fini par décider que les croissants d'Alexis manquaient un tout petit peu d'arrondi par rapport à ceux de l'autre jeune. Il faut bien un gagnant, mais perdre d'un cheveu, comme ça, c'est quand même rageant... » Mais le jury a tranché et les Pottier, père et fils, sont beaux joueurs. « Bien sûr, c'est un peu dommage

d'arriver si près du but sans concrétiser, explique Alexis, mais on ne peut que respecter la décision du jury d'un concours comme celui-là : c'est un jury de grands professionnels, tous Meilleurs Ouvriers de France. Leurs critères de sélection, ce sont des critères objectifs – des vrais critères de concours national ! Alors oui, premier, ça aurait été mieux, mais deuxième, déjà une belle reconnaissance ! Et puis je compte bien me rattraper dans d'autres concours – peut-être celui du Meilleur Jeune Boulanger de France à la fin de l'année... On verra ! » En attendant, Alexis est en formation en alternance chez Philippe Conan, ami d'Olivier Pottier et propriétaire de la boulangerie Les Péchés Normands – non sans bien sûr revenir donner un coup de main aux Castelblangeois quand il a un peu de temps...

## ET PLUSTARD...

Alexis Pottier ne manque pas de projets. « J'aimerais bien voyager. Mon père a des amis boulangers en Norvège, je prévois d'aller là-bas pendant la saison de ski, pour apprendre l'anglais et continuer de me perfectionner dans le métier.

Ça serait une expérience géniale, même si ceux qui l'ont fait me disent que c'est assez intense ! Pendant la saison de ski, il y a beaucoup de clients, c'est autant de travail en plus ! Alors on arrive dans le labo à trois ou quatre heures du matin, on y est jusqu'à deux heures de l'après-midi, puis on va skier et on rentre à la fermeture des pistes se reposer un peu avant la prochaine fournée... Et en prime, on apprend l'anglais, ce qui est obligatoire aujourd'hui ! » Comme l'immense majorité de ses camarades de Ferrandi, Alexis caresse en effet le rêve d'exporter son savoir-faire... « Je ne sais pas ce que réserve l'avenir, peut-être que je resterai toujours en France, peut-être pas, mais ce qui est sûr, c'est que les métiers de la boulangerie aujourd'hui sont très loin de l'image qu'en ont souvent les gens. À notre époque, les boulangers voyagent. En ce qui me concerne, ce qui se passe dans le labo suffit déjà largement à rendre mon métier passionnant ; mais la boulangerie, si on le veut, ça peut amener à beaucoup d'autres choses ! » Nous finirons très logiquement notre entretien en demandant au jeune homme s'il a un modèle dans la boulangerie et il faut dire que la réponse ne nous étonne pas vraiment : « Mon père ! » Olivier Pottier peut être fier, la relève est assurée.

### Aux Péchés Normands

9, rue du Faubourg du Temple - Paris 10<sup>e</sup>

### Aux Castelblangeois

168 rue Saint Honoré - Paris 1<sup>er</sup>



Michel Galloyer,  
fondateur des Greniers à Pain.



À BONNE ÉCOLE

# Paris-Brest et Paris-Minsk

Le Grenier à Pain, qu'on ne présente plus, s'apprête à envoyer des maîtres boulangers à Minsk, pour former leurs homologues biélorusses aux techniques françaises... Une première en France !

par Alexis Sainte Marie  
Photos: DR

**E**n matière de boulangerie artisanale, nous ne croyons pas forcer le trait en disant que les Français sont une référence – peut-être même la référence mondiale. Cela ne signifie pas que l'on ne trouve pas d'excellents pains dans d'autres pays ; simplement que notre longue tradition boulangère nous a permis de développer un savoir-faire justement reconnu. Ainsi, on ne compte plus les artisans partis prêcher la bonne parole – et le bon pain qui va avec – au-delà des frontières de l'Hexagone, par-delà les océans. Cela, nous l'avons déjà souvent et largement évoqué dans nos pages : le contrepoint logique du succès des boulangers français à l'étranger, c'est l'intérêt que portent les boulangers étrangers à nos techniques françaises...

## LA FORMATION GRENIER À PAIN

Michel Galloyer n'est pas inconnu de nos lecteurs. Ce boulanger qui, à force de travail, de détermination et d'un sens certain des affaires, a monté les fameux Greniers à Pain, vingt-neuf boulangeries en France et seize à l'étranger – ce boulanger donc a la particularité d'être autodidacte. Pas d'apprentissage dans sa formation, du moins pas au sens classique du terme, même si cela ne l'a empêché de suivre toutes les étapes une à une, sans en brûler aucune, comme l'aurait fait n'importe quel apprenti. Faut-il voir dans ce parcours atypique une raison de son dévouement à la cause de la formation ? Nous nous permettrons de le penser, mais dans le fond, qu'importe... Le fait est que Michel Galloyer s'investit (et investit) très notablement dans l'apprentissage. Chaque année, plusieurs dizaines de jeunes sont formées dans ses



se dire boulangers de tradition française. C'est cela, l'enjeu de ce partenariat entre le groupe public biélorusse Eurotorg Ltd. et le Grenier à Pain. » Il aura suffi de deux mois de discussion pour que les responsables d'Eurotorg et Michel Galloyer s'entendent. Résultat : trois sessions de formation d'une semaine, axées sur la technique de fabrication de la baguette de tradition et des pains spéciaux, directement au centre de formation d'Eurotorg à Minsk, capitale de la Biélorussie. Matériels, produits utilisés, techniques de pétrissage, temps de fermentation et de cuisson : les boulangers biélorusses seront formés aux méthodes de la boulangerie française de qualité dont le Grenier à Pain est le digne représentant. Ce partenariat est une première en France et il est riche de perspectives, puisqu'à terme, il doit mener à la création d'un grand centre de formation de plein exercice en partenariat avec le Grenier à Pain. Ce partenariat, c'est un premier pas pour Michel Galloyer, mais un grand pas pour le rayonnement de la boulangerie française !

[www.legrenierapain.com](http://www.legrenierapain.com)

boulangeries (soixante rien qu'en 2014) et, chiffre non négligeable, au terme de leur formation, 80 % d'entre eux choisiront de commencer leur carrière sous les couleurs des Greniers à Pain : « Transmettre, quand on a eu la chance de réussir, c'est absolument primordial, nous explique Michel Galloyer. Je crois que le savoir se place au-dessus de tout : c'est un devoir, pour un maître boulanger, de former des apprentis. Et quelle fierté quand on les voit réussir à leur tour... Quand je vois par exemple deux de nos apprentis sélectionnés cette année pour le concours du Meilleur Apprenti de France en boulangerie : ça, ça donne le sourire ! Voir des jeunes qui en veulent venir se former chez moi, c'est la preuve qu'on y apprend quelque chose ! »

Mais Michel Galloyer est modeste, car cela va encore plus loin : la réputation de la formation des Greniers à Pain a traversé les frontières et fin juin, plusieurs maîtres boulangers du Grenier à Pain se sont envolés pour la Biélorussie, afin de former soixante boulangers aux techniques françaises...

## LES BOULANGERS VOYAGENT

« Le Made in France est une réalité, affirme Michel Galloyer, et cet

accord passé avec un groupe biélorusse en est la preuve ! À nous maintenant d'honorer notre part du contrat, en transmettant à leurs soixante boulangers ce qui fait notre spécificité française : notre savoir-faire mais aussi, et c'est très important, la passion du travail bien fait et l'amour des produits... C'est très important, parce que leur enseigner notre savoir-faire, ce n'est pas – comment dire : ce n'est pas un secret qu'on trahit, c'est un savoir qu'on partage, vous voyez ? Nous partons en Biélorussie pour faire rayonner le savoir-faire français. Quand nous reviendrons, il y aura là-bas soixante Biélorusses qui pourront





# DOMITILLE FLÉCHY Farinez'vous !

« Farinez'vous » est à la fois un concept de boulangerie et un système mis en place par Domitille Fléchy qui cumule l'esprit d'entreprise, l'amour de bons produits et la fibre sociale.

Par Arsène Corvec  
Photos : Nicolas Schiffmacher

D'ailleurs, elle-même se considère volontiers comme une « entrepreneuse sociale » puisque son crédo est d'employer dans ses deux boulangeries parisiennes des gens qui furent, à un moment ou un autre, chômeurs de longue durée ou lassés pour compte de la crise. Au commencement était donc Domitille Fléchy, une jeune femme

diplômée (droit et sociologie) qui, sitôt sortie des amphis de la fac se trouve confrontée au marché du travail et aux affres du doute après un an de recherches vaines. Domitille décroche finalement un poste de chargée de mission dans le service social du Conseil Général de la Manche où après quatre années ennuyeuses mais formatrices elle décide de conjuguer son esprit entrepreneurial et ses préoccupations sociales, c'est-à-dire la solidarité sans le misérabilisme. Son constat, peu ou prou, est que la réinsertion

des laissés pour compte – potentiellement, vous et moi – ne doit plus passer par des stages stériles et des rémunérations indignes. Et la lumière fut : associer boulange et insertion. « Personne n'y avait pensé ! » s'étonne-t-elle encore tandis que ses deux boulangeries tournent à plein régime. « Après mon poste au Conseil Général, je me suis formée à la création d'entreprise et réalisé un *business plan*. Puis j'ai rencontré Antoine, un boulanger qui s'est associé au projet pendant un an pour mettre la boulangerie sur la bonne voie avant de partir à Montpellier en ouvrir une autre en février 2013. » Le premier local est trouvé en janvier 2009 entre la gare de Lyon et Bercy, en plein quartier de bureaux. Cinq mois plus tard, la nouvelle gérante décroche l'agrément « Entreprise d'insertion » et



Domitille Fléchy

en septembre de la même année, Farinez-Vous ouvre ses portes. La première boulangerie d'insertion en France est née. « Former des adultes en reconversion et leur permettre d'acquérir de l'expérience dans un métier artisanal d'avenir et valorisant, était mon objectif. Ainsi qu'offrir un cadre et un accompagnement adaptés au potentiel et au parcours de chaque personne, avec des objectifs écrits et partagés. » Les « emplois aidés », « emplois d'avenir » et toute une théorie de cache-misère dont tout le monde sait l'inanité, sont ici remplacés par le statut de « travailleur en insertion » avec CDI à la clé. « C'est plus valorisant, souligne-t-elle, et les salariés bénéficient de la convention collective des métiers de la boulangerie ». Membre du Mouvement des entrepreneurs sociaux (Mouves), de l'Union régionale des entreprises d'insertion (Urei) et du syndicat de la boulangerie, Domitille Fléchy est de plain-pied avec le réseau de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) qui contribue à

faire connaître l'entreprise: Farinez-vous fait 20 % de son chiffre d'affaires grâce aux livraisons, pour partie à des structures de l'ESS. « Ma démarche n'obéit pas à un souci politique. D'ailleurs, la notion de capital me gêne un peu car mon objectif est davantage de réconcilier l'activité économique et le Social. Même si tout le monde essaye de s'y retrouver – y compris mes partenaires qui attribuent des subventions. Le fait que je sois la première boulangerie qui porte le label « entreprise d'insertion » ne signifie pas que rien n'a été fait auparavant. Nous avons appliqué un système déjà existant à la boulangerie. C'est la seule innovation. Mais, depuis 2009, date de l'ouverture, le bilan est plus que positif. D'abord, personnellement, le fait d'avoir transformé l'essai, est très valorisant. Ensuite, du côté du personnel, ma satisfaction est de témoigner de leur propre épanouissement. Je suis contente quand j'ai contribué à redonner confiance en soi à l'une de mes employées, quand mes équipes me disent leur plaisir de venir travailler. Chez moi, par exemple, chaque maillon de la chaîne, de la production à la vendeuse, est valorisé. Il n'existe pas cette hiérarchie qui désignerait la vendeuse comme une servante du XIX<sup>e</sup> siècle.

Dans les deux boulangeries, les employés louent cette véritable alternative qui est devenue leur métier. Aussi bien Nathalie, 55 ans, ancienne vendeuse et chômeuse, que Walid, 31 ans, BEP en électronique et cumard de petits métiers sans perspective. Formé pendant 24 mois par Farinez-Vous à la pratique de la boulangerie où, certes, « il faut aimer se lever tôt mais (où) on a le plaisir de partir de matières premières pour aboutir à un produit fini », le mitron est fier d'avoir désormais un métier qui lui plaît et de faire la fierté de ses parents. Nathalie, elle, se félicite chaque jour de cette « seconde chance » inespérée et de l'esprit d'entraide qui règne chez Domitille. Quant au cadre (vitrines, tables fabriquées sur mesure à partir de chêne issu de forêts durablement gérées, mobilier et vaisselle chinés dans des brocantes et des associations) ils sont un enchantement pour les yeux et pour le système nerveux qui peut faire relâche dans le calme régnant. Les produits (matières premières issues de producteurs locaux, de l'agriculture raisonnée ou biologique et du commerce équitable) sont fabriqués sur place avec des méthodes traditionnelles, expression d'un savoir-faire artisanal, sans additif, conservateur ou améliorant, pour laisser place au plaisir du goût... et au plaisir du client, réceptif aux bonnes vibrations qui émanent du personnel.

**9 bis rue Villiot - Paris 12<sup>e</sup>**

**19 rue du Château des Rentiers - Paris 13<sup>e</sup>**





# La recette de d'Olivier Maitre



## La tatin tomates-cerise

### Ingrédients

- une barquette de tomates-cerise
- des échalotes
- une pâte feuilletée
- du miel
- du vinaigre balsamique

### Étapes

- > Faites revenir les échalotes
- > Dans la poêle, ajoutez ensuite les tomates-cerise
- > Ajoutez ensuite le sucre roux, le miel et le vinaigre balsamique
- > Laissez réduire pendant 10 minutes
- > Disposez la préparation dans un moule et posez la pâte feuilletée par dessus
- > Laissez cuire au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée
- > À servir avec une salade

30

# Le Zinc

65.39 de Clovis

8 rue des Prouvaires Paris 1<sup>er</sup>

01 40 26 88 94 - le-zinc.fr

Fermé le dimanche

huîtres  
&  
crustacés

restaurant  
lamfé

À DEUX PAS DU LOUVRE, DE BEAUBOURG  
ET DE NOTRE-DAME

les meilleurs rognons  
le meilleur foie de veau  
sur la place de Paris

À VOLONTÉ  
CARPPACCIO DE BŒUF 21,90 €

7 rue des Prouvaires Paris 1<sup>er</sup>

01 45 08 04 10 - lamfe.fr

Fermé le dimanche

# LE LOUCHÉBEM

LA RÔTISSERIE DES ANCIENNES HALLES DE PARIS



UNIQUE À PARIS

L'ASSIETTE DU RÔTISSSEUR À VOLONTÉ 23,90 €

CARRÉ DES HALLES

31 rue Berger Paris 1<sup>er</sup> (angle rue des Prouvaires)

01 42 33 12 99 - le-louchebem.fr

Fermé le dimanche

service continu  
le samedi  
de 12 à 23h30



**BANQUE EN LIGNE  
OU AGENCE,  
VOUS NE VOULEZ  
PAS CHOISIR ?**

**LA BRED  
VOUS IRAIT BIEN**

BANQUE & ASSURANCE  
[www.bred.fr](http://www.bred.fr)

**BRED**

LA BANQUE  
QUI DONNE ENVIE D'AGIR

