

SUITE FRANCESA

PARÍS NO PARA. INVESTIGAMOS LOS NUEVOS PUNTOS CALIENTES DE LA CIUDAD DESDE TRES ATALAYAS DE LUJO. RESERVA YA Y DISFRUTA. Por **Elena G. Florido**

FOUQUET'S BARRIÈRE

Un refugio donde el lujo se combina con el respeto por el medio ambiente (tiene las máximas calificaciones en esta materia) en la esquina de los Campos Elíseos con la avenida George V, una de las direcciones más exclusivas del mundo. Para los amantes de la cocina, cuenta con cinco restaurantes, uno de ellos con una estrella Michelin –Le Diane, que dispone de terraza en el jardín interior del hotel–, y el bar L'Escadrille, famoso por sus cócteles. El spa de Shiseido, que incluye una gran piscina cubierta, está pensado para relajarse en un entorno de cómoda elegancia. lucienbarriere.com

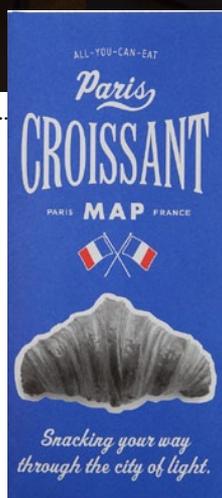


A todo sabor



LA RECYCLERIE

Una antigua estación de tren transformada en refugio eco que incluye bistró vegetariano, granja urbana y mercadillo. Por la noche se anima con los cócteles. Un lugar creativo donde disfrutar y aprender sobre una vida más pausada y sostenible. larecyclerie.com



MAPA DEL TESORO

Elaborado con rigor por la pastelera Yuriko Yamamoto, este plano te dice dónde encontrar 34 de los mejores *croissants* parisinos, con una breve historia de esta joya de la bollería. Para hacer la ruta entera o acertar con la parada más dulce. allyoucaneatpress.com



Los
nuevos
enclaves

VERNEUIL

Este hotel de diseño, situado en una casa del siglo XVII, presume de ser uno de los edificios con más encanto en el corazón de París. En el interior encontrarás elegantes habitaciones decoradas en tonos neutros realzados con toques de naranja y turquesa. Las vigas de madera, que han sido conservadas, añaden autenticidad al conjunto. Ya en la calle te espera Saint-Germain-des-Prés, hogar de la bohemia y la cultura y donde abundan las galerías de arte, *boutiques* o librerías, y a un paso de grandes instituciones como el Museo d'Orsay. hotel-verneuil-saint-germain.com



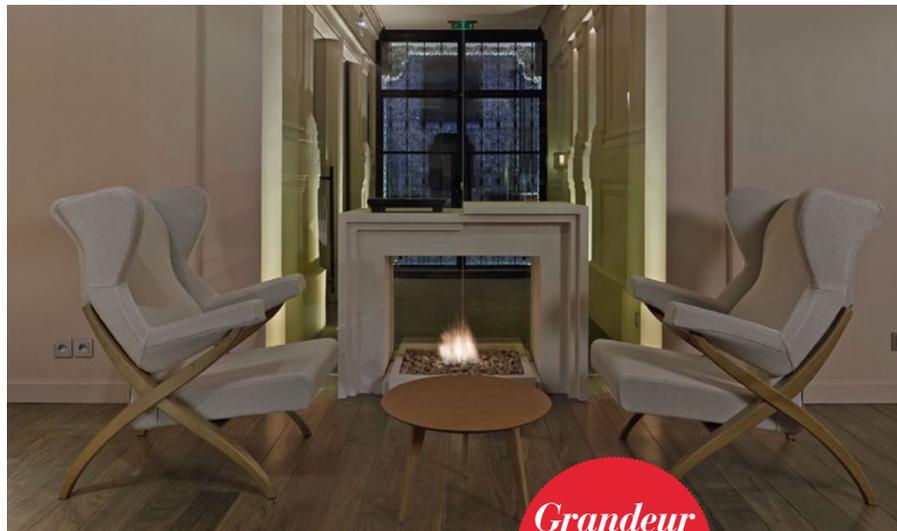
GARE DU NORD

Al sur de esta estación está el nuevo barrio al alza. En el bar Le Fantome (lefantome.fr) hay pizza y DJ entre viejas máquinas de videojuegos; en Les Voltigeuses (lesvoltigeuses.com) encontrarás moda de firmas independientes, y Ratapoil du Faubourg es el bistró idóneo para un *break* delicioso. (rapoildufaubourg.com).



LA NUEVA PHILHARMONIE

El nuevo auditorio parisino es, con la Fundación Louis Vuitton de Gehry, el hito arquitectónico del momento en la ciudad. Su autor es Jean Nouvel, y por él pasarán las mejores orquestas del mundo. philharmoniedeparis.fr



Grandeur
en la copa

HOTEL DE NELL

La fachada conservada desde el siglo XIX alberga un interior minimalista completamente reformado en tonos arena, donde las habitaciones de blanco sobre blanco, los baños al más puro estilo japonés y la chimenea de etanol en el salón-biblioteca crean un ambiente elegante, pero relajado y cálido, para que disfrutes de tu estancia en el hotel. La sorpresa se encuentra en la cocina que dirige Bruno Doucet, uno de los chefs más reconocidos del país. Después de acuñar el nombre de su propia revolución de la cocina francesa, *la bistronomie*, Doucet propone una carta reducida pero original, creativa y de gran envergadura gastronómica. hoteldenell.com



À LA FRANÇAISE

Si quieres averiguar a qué sabe París, tienes una parada obligatoria en el bar À La Française. Detrás de la barra está Stephen Martin, el mejor barman de Francia en 2009, que ha construido un concepto de *mixología* con productos exclusivamente franceses o de territorios francófonos en sus famosos *coquetelés*. 50 Rue Léon Frot.



RECYCLERIE

LES PAYSANS DE PARIS



A la Recyclerie, 5 septembre, un visiteur et les poussins Pouppou et Rubia. PHOTO MARC CHAUMEIL

Dans l'ancienne gare d'Ornano de la Petite Ceinture, s'est créé un «tiers-lieu». On y vient pour admirer le potager, bruncher, troquer, chiner et découvrir plein d'innovations écologiques et sociales.

Pas fréquent de voir naître un poussin à Paris. Ce jour d'août caniculaire, de jeunes salariés de la Recyclerie s'extasiaient devant l'éclosion de Pouppou, premier-né du coq Raoul et de l'une des dix-neuf «poules de luxe» qui gambadent en surplomb des quais de l'ancienne gare d'Ornano, à deux pas des puces de Clignancourt.

Désaffecté depuis 1934 et ressuscité voilà deux ans par cette start-up, le site de la Petite Ceinture déborde aujourd'hui d'activités. Ici, les gallinacés se régalaient des reliefs de repas des clients du café-cantine, qui nourrissent aussi un vaste compost. Leurs œufs sont donnés aux 500 adhérents – moyennant 25 euros par an – de l'association Les Amis recycleurs, invités à participer à la vie du lieu et à y rapporter leurs déchets organiques.

Julien Lenoir, le jardinier-paysagiste, plonge la main dans l'un des cinq composteurs : «Regardez, c'est plein de vers de terre, ça sent l'humus et la forêt.» La terre noire ira fertiliser le potager de 400 m². Le long

de l'ancienne voie ferrée, sur les quais, poussent d'innombrables variétés de légumes: choux gargantuesques, pommes de terre bien rouges, haricots dignes de *Jack et le haricot magique*, blettes, tomates, topinambours, mûres, mirabelles, kiwis, plantes aromatiques... Tous cultivés selon les principes de l'agroécologie et pollinisés par les abeilles installées sur le toit de la gare, reconverti en prairie mellifère. Un jardin d'Eden vieux de dix-huit mois à peine, dont les produits ont été certifiés sains par AgroParisTech, malgré un terrain contenant à l'origine des résidus de plomb et d'arsenic. «*Si à terme, en ville, on pouvait devenir autonomes en légumes feuilles et en poissons, ce serait génial*», dit Lucie Humbaire, ingénieure agronome de 26 ans. En poissons? Parfaitement, grâce à l'aquaponie, une forme d'aquaculture où les déjections des poissons nourrissent les plantes qui, elles, épurent l'eau. Déjà expérimenté dans un petit bassin, le système le sera bientôt dans une serre de 140 m², au fond du potager.

Torréfacteur. Pour bichonner ce dernier, Lucie et Julien ne sont pas seuls, un couple de canards dévore les limaces. Un menuisier du quartier leur livre – gratuitement, ce qui l'arrange aussi car il n'a pas à payer pour s'en débarrasser – de gros sacs de copeaux de bois non traités, qui servent de litière aux poules. Un torréfacteur local fournit vingt kilos par semaine de marc de café, excellent pour le compost. Les Amis Recycleurs, eux, alimentent la ferme ur-



**Julien Lenoir, dans
le potager de la Recyclerie,
le 5 septembre.**

PHOTO MARC CHAUMEIL



baine en huile de coude, en échange du bonheur de mettre les mains dans la terre – Julien Lenoir cite le cas d'une banquière en plein burn-out qui vient s'y ressourcer – et de quelques légumes, lesquels finissent aussi dans les cuisines du restaurant. Les adhérents bénéficient par ailleurs d'un accès privilégié à l'autre pilier de la Recyclerie : l'atelier de RENé, où deux experts ès bricolage aident à lutter contre l'obsolescence programmée. Ici, le béotien fait réparer sa lampe, son aspirateur HS, un petit meuble cabossé. Ou apprend à le faire lui-même, sur place ou chez lui, en empruntant l'un des outils. Dans le décor façon « récup branchée » de la Recyclerie, on vient pour bruncher ou prendre l'apéro, mais aussi pour troquer, chiner, louer des fringues, parler avec des réfugiés qui tentent de perfectionner leur français, participer à des conférences-débats, apprendre à créer son savon maison ou à coudre, découvrir les innovations écologiques et sociales imaginées par nos voisins européens (par exemple, la « Boîte à donner » d'origine allemande), faire du yoga, remettre son vélo d'aplomb... L'agenda est plein à craquer. En 2015, la Recyclerie a proposé plus de mille programmes, le plus souvent gratuits, en lien avec 168 structures (start-up, artistes, associations...). Les enfants sont souvent conviés (ateliers philo, construction d'un jouet en bois, découverte du potager...).

Livre blanc. « Nous voulions montrer qu'on peut rendre désirable l'écologie, l'économie sociale et solidaire, l'économie circulaire », raconte Stéphane Vatinel, le directeur général de Sinny & Ooko, l'agence à l'origine du projet. Ce grand quinqua rieur est tout sauf un bleu (le Glazart ou le Divan du monde, c'est lui). « Quand nous avons conçu le Comptoir général comme un endroit écolo et solidaire, sur commande, nous nous sommes rendu compte qu'on pouvait faire plus que des lieux artistiques, ça a été un déclic », confie-t-il. Son dada, désormais, c'est de créer et faire vivre des « tiers lieux », ces espaces qui ne relèvent ni du domicile ni du travail mais où l'on peut venir bosser sur son ordinateur en sirotant une citronnade, et surtout échanger, rencontrer, partager. Un peu comme l'ancien bistrot du coin, mais modernisé, féminisé, engagé.

« Ici, se croisent familles, étudiants, hipsters ou chômeurs », souligne Stéphane Vatinel. Bien sûr qu'il y a plein de bobos à la Recyclerie, mais on a aussi les vendeurs à la sauvette et les clochards du quartier qui viennent, car ils ont accès aux toilettes, au café filtre à un euro, à un espace chauffé, et c'est tant mieux. Il y a une mixité de dingue ! Son modèle économique, qui lui a permis de créer 60 emplois en deux ans, repose surtout sur le chiffre d'affaires du café-cantine. « On ne reçoit presque aucune subvention et notre partenariat avec Veolia, que je revendique, nous apporte environ 80 000 euros par an, alors que le budget de la Recyclerie est de 2,5 millions d'euros. » Le géant de l'eau et des déchets pousse l'équipe à produire un livre blanc à partager avec tous ceux qui souhaiteraient dupliquer le modèle. Stéphane Vatinel a déjà créé d'autres « tiers lieux » parisiens comme le Pavillon des canaux et le Bar à bulles. En plein essor, ce concept reste très citadin (Darwin à Bordeaux, Les Grand Voisins à Paris...). Le « rêve absolu » du boss de la Recyclerie serait de « faire un tel lieu en pleine campagne. La France compte 36 000 communes. Imaginez qu'il y en ait ne serait-ce que dans la moitié d'entre elles, cela permettrait de créer 200 000 à 250 000 emplois ». De recréer aussi le lien social perdu depuis la fermeture massive des bistrotts et cafés ruraux.

CORALIE SCHAUB



ENJEUX ET DÉBATS

Fabrication de lunettes, dans
un atelier de la Recyclerie,
«tiers-lieu» du nord de Paris.

PHOTO MARC CHAUMEIL





LES «MAKERS» PLUTÔT ACTEURS QUE SPECTATEURS

BERTIER LUYT

Fondateur du FabShop.

On vit une époque formidable, une époque où les connaissances dans tous les domaines sont partagées, abondantes et distribuées ; où les outils sont accessibles et mutualisés et les logiciels pratiquement gratuits. On vit l'ère des «makers». Etre un maker, c'est un état d'esprit de curiosité, d'ouverture et de partage. Pour les makers, chacun peut innover et changer le monde, chacun peut apporter des idées neuves, bricoler, essayer, expérimenter. Ce qui a permis l'avènement du mouvement des makers c'est la culture de partage open source des programmeurs informatiques, la culture communautaire de Burning Man, l'apparition des premiers laboratoires de fabrication, les fablabs au MIT en l'an 2000, et le Web du contenu généré par les utilisateurs ; les forums et YouTube qui permettent de partager des tutoriels, des trucs et astuces, des instructions entre passionnés, entre amateurs, pour réaliser un projet, que ce soit du bricolage à la maison, fabriquer un drone ou un robot dans une école ou enfin lancer une start-up avec un produit innovant. Le mouvement des makers c'est la troisième révolution industrielle, celle de la circulation des informations au service de l'éducation, de la culture, de la société et de l'innovation. On peut, en quelques jours, apprendre des compétences, créer une communauté

autour d'un projet, on peut «prototyper» à moindre coût, et présenter au monde entier son idée, son produit.

Les valeurs de partage, de communauté, d'inclusion du mouvement des makers permettent l'apprentissage non-académique des techniques, des sciences, des arts et des technologies à tous les âges. Les makers sont des acteurs, pas des spectateurs, des producteurs plus que des consommateurs.

Les communautés qu'ils forment sont autant de lieux d'intégration pour tous, des lieux d'accueil pour des populations en rupture : handicapés, chômeurs, étrangers. Le partage d'expériences, de techniques, de savoir-faire permet d'avoir confiance en soi, de prendre en main son destin, de prendre le pouvoir.

La France a toute sa place dans ce mouvement. La tradition d'excellence des métiers d'art, mais aussi la qualité de notre enseignement supérieur font la réputation des artisans et des ingénieurs français partout dans le monde.

Le mouvement des makers est une chance pour ceux qui, comme moi, ont quitté le système scolaire de bonne heure, pour ceux qui ont décroché, pour ceux qui arrivent de loin, de trouver des communautés dans lesquelles chacun peut trouver sa place, apprendre, penser, faire et transmettre. Paris avec son écosystème riche d'écoles, d'associations, de culture, d'innovateurs et d'entrepreneurs, s'inscrit aujourd'hui dans ce mouvement qui change la vie des gens. Nous sommes tous des makers. ◀



DOSSIER OBSOLESCENCE PROGRAMMÉE : COMMENT LUTTER CONTRE

LES NÉO-RÉPARATEURS
CONTRE-ATTAQUENT

Seconde chance

La facilité nous conduit souvent à jeter nos appareils en panne pour en racheter des neufs, plutôt que de les faire réparer – un service généralement long, hors de prix, voire inexistant. Mais l'apparition d'une armée de « néo-réparateurs » de proximité et l'essor des fab labs semblent redonner goût à cette passion de grand-père. Tu me prêtes ton tournevis, René ?
Sarah Diep



© Alain Leroy

Ce samedi de mi-septembre à l'Espace 19 Riquet, centre social et culturel du 19^e arrondissement de Paris, ça sent la soudure et l'électronique. Sur les tables, des radiocassettes éventrées, des cafetières qui chouinent, un téléviseur à écran plat... Reconnaissables grâce à leur étiquette « Repair Café » collée à la va-vite sur leur chemise, les réparateurs sont penchés au-dessus des vieilles carcasses, en pleine concentration. « Là, c'est la résistance qui est morte », lâche l'un d'eux. Créée il y a près de quatre ans en s'inspirant d'une initiative similaire née en 2009 à Amsterdam, l'association Repair Café Paris réunit ses bénévoles deux fois par mois, dans différents lieux de la capitale, pour des après-midis réparation. Le public peut venir y déposer ses objets cassés – dans la limite d'un objet par personne et à la condition d'assister à la réparation afin d'en apprendre les rudiments – ou bien carrément mettre les mains dans le cambouis. Dans le patio, un petit groupe essaie par lui-même. « Ils sont simplement supervisés par quelques coaches bénévoles qui viennent leur donner un coup de main en fonction de leur spécialité », explique Jackie Gelvez, présidente de Repair Café Paris. Dépitée de n'avoir pas réussi à redonner une seconde vie à son grille-pain Rowenta des années 1980, Médérique, 70 ans, reviendra la prochaine fois pour réessayer. « Parce qu'il est vraiment joli, il a un design qu'on ne retrouve plus aujourd'hui », explique-t-elle. Dans le couloir du

“Selon l'Ademe, encore 40 % des consommateurs ne font pas réparer leurs équipements en panne à cause du prix.”

centre social, encore une douzaine de personnes attendent leur tour alors que la fin de journée approche. « On accueille environ 80 personnes lors de chaque session », estime Jackie, bricoleuse de la première heure. Du 17 au 23 octobre est même programmée une « Semaine internationale du Repair Café » pendant laquelle les bénévoles, partout en France et dans les 29 pays où l'association existe, animent des réunions dédiées à la réparation en commun. Un succès qui témoigne de l'envie de ne pas tout jeter à tort et à travers, et de prolonger autant que possible la durée de vie de ses biens. Christophe, 56 ans, professeur d'économie et réparateur bénévole, confesse en riant qu'il est « l'un des derniers à avoir encore une télé à tube cathodique ! ».

L'ESPRIT CAMPAGNE

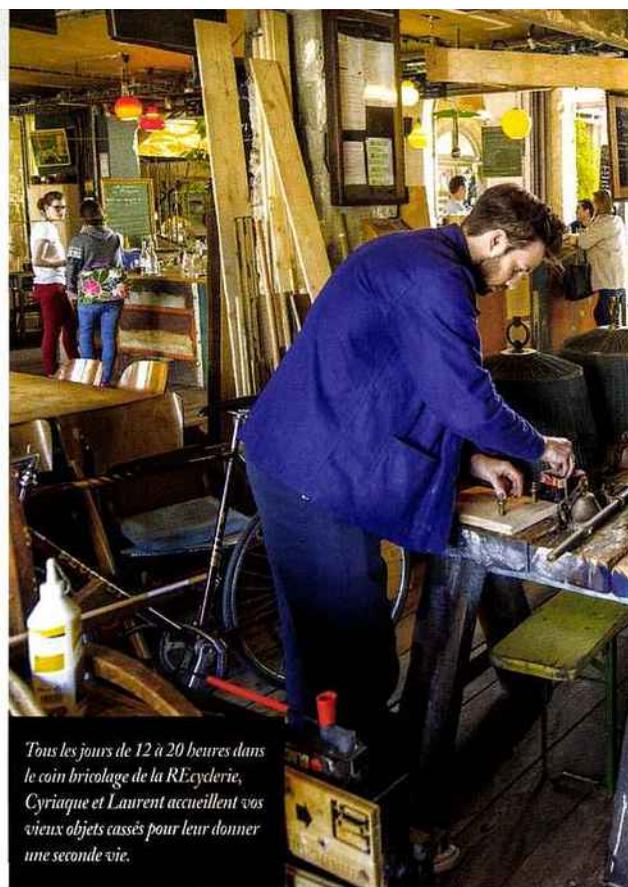
La surconsommation de nos sociétés actuelles aurait-elle eu pour contre-effet un attachement démesuré à nos reliques du passé ? Le recours de plus en plus fréquent à la réparation – nouveau hobby à la mode, nécessité économique ou conviction environnementale – semble prouver que oui. « Chez moi, je répare tout, poursuit Christophe. J'adore trouver des astuces, coller des éléments ensemble et voir que ça tient ! » Dans l'arrondissement voisin, Cyriaque est du même avis. À 34 ans, il a quitté son job dans le web – et accepté de diviser ses revenus par trois – pour devenir réparateur à plein temps à l'Atelier de REné, le « coin bricolage » de la REcyclerie (Paris 18^e). « Je voulais quitter le virtuel et revenir à quelque chose de plus concret, justifie-t-il. Lorsqu'on voit un objet qu'on allait jeter ressusciter, c'est une vraie satisfac-



tion. » À peine quelques mois après que la REcyclerie a vu le jour il y a deux ans, l'idée de créer un atelier de réparation s'est imposée naturellement. « Ça collait avec l'esprit du lieu, qui prône un mode de vie alternatif [jardins partagés, événements de sensibilisation à l'obsolescence programmée, ndlr]. » Ici, Cyriaque et Laurent sont donc réparateurs salariés, l'un spécialisé sur le petit mobilier, l'autre sur l'électroménager, et font tourner la boutique tous les jours de 12 heures à 20 heures. Dans l'ancienne gare réhabilitée, entre deux citronnades maison, il n'est donc pas rare d'entendre taper, scier, poncer. Moins dans l'esprit « *do it yourself* » que celui des repair cafés, le public de la REcyclerie peut venir déposer ses meubles vintage chinés en brocante entre les mains de professionnels, à raison de 5 euros la demi-heure de remise à neuf. Au cours des dix derniers mois, les « RENé » ont effectué près de 430 réparations et organisent également des cours de bricolage, un vendredi sur deux. « *L'idée, c'est de transmettre des savoir-faire facilement appropriables par tous, avec des outils et techniques de base – ciseaux à bois, colles animales, chevilles, mortaises* », résume Cyriaque. Ayant grandi dans le parc naturel régional de Millevaches en Limousin, le réparateur se réjouit : « *La campagne vient petit à petit en ville, avec ses ruches, ses jardins, mais aussi avec toute sa culture de l'entraide et de la débrouille. Il y a de plus en plus d'opportunités pour réparer ses vieux objets.* »

CHAUFFE, MARCEL !

Et ce sont les populations modestes, personnes âgées et étudiants, qui s'en réjouissent les premiers, parce que ces nouveaux réseaux de réparation permettent de vraies économies. Selon l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), encore 40 % des consommateurs ne font pas réparer leurs équipements en panne à cause du prix. Il est souvent plus avantageux pour le portefeuille de racheter un produit neuf. Mais ça, c'était avant. La multiplication des néo-réparateurs de proximité, qui pratiquent des tarifs abordables, est en train de changer la donne. Le réseau d'entreprises Envie, qui rénove et revend des appareils électroménagers d'occasion, souhaite donner un coup d'accélérateur à cette tendance en organisant le premier « Tour de France de la réparation ». Du 1^{er} au 9 octobre, son « Repair Truck », un camion itinérant, est allé au devant des consommateurs de 8 grandes villes françaises – Rennes, Nantes, Bordeaux... – pour leur faire prendre conscience de l'importance et de l'accessibilité de la réparation. Des ateliers qui ont pour but de « remettre le tournevis dans la main de chacun ». Anémone Berès, la présidente d'Envie, déplore : « *On a trop tendance à considérer comme déchets des choses qui peuvent en réalité être des ressources.* » Depuis plus de trente ans, le réseau d'entreprises sociales collecte les équipements usagés ou abandonnés pour en récupérer les pièces réutilisables. « *À partir de trois vieilles machines, on peut en recréer une nouvelle* », résume Anémone Berès, fière d'ajouter : « *Notre taux de réutilisation approche les 15 % ! À titre de comparaison, l'Espagne vient d'adopter une législation qui impose un taux de réutilisation des déchets électriques et électroniques de 3 % – c'est le premier pays d'Europe à le faire.* » En 2015, 94 000 appareils rénovés



Tous les jours de 12 à 20 heures dans le coin bricolage de la REcyclerie, Cyriaque et Laurent accueillent vos vieux objets cassés pour leur donner une seconde vie.

ont été vendus dans les boutiques Envie, soit 4 100 tonnes de déchets évités. En parallèle de son opération Repair Truck, le réseau lance aussi pour la première fois – le 1^{er} octobre, dans l'ensemble de ses 45 magasins en France – des ateliers de réparation ouverts à tout public, y compris sur des machines qui ont été achetées ailleurs. « *Une promesse innovante pour le consommateur, défend Anémone Berès. Nous nous engageons à rester à tout petit prix (39 euros l'heure) tout en garantissant les produits pendant six mois.* »

À L'ÉCOLE DU FAB LAB

Mais pourquoi payer, même quelques euros, quand les repair cafés nous assurent un service bénévole ou les outils pour le faire soi-même ? Sur la plateforme Spareka, le réparateur du dimanche peut même établir en quelques clics un diagnostic de panne, se faire livrer les pièces détachées nécessaires et consulter des tutoriels vidéo. La présidente d'Envie rétorque : « *Il y a des objets qu'on ne peut pas réparer tout seul ! Manipuler un four à micro-ondes ou un réfrigérateur demande un minimum de formation, c'est dangereux.* » Demain, tous réparateurs ? Pas si sûr, donc, mais le secteur porte néanmoins le potentiel d'un vrai business et la création d'emplois non délocalisables. « *De toute façon, on s'en fiche de savoir réparer son ordinateur soi-même. L'objectif, c'est d'être d'abord conscient que c'est faisable, et puis qu'il existe des professionnels pour le faire pas loin* », juge Quentin Perchais, cofondateur du projet de mobilier démontable Pop Up Moi. Depuis juin dernier, le jeune diplômé en architecture est résident du WoMa [pour Working & Making, ndlr], un fab lab parisien situé dans le quartier de l'Ourcq (19^e). Le cofondateur du



“On a trop tendance à considérer comme déchets des choses qui peuvent en réalité être des ressources.”

duits y ayant été créés de toutes pièces et 266 objets, réparés avec succès.

MACGYVER DE LA RÉPARATION

Alors que près de 92 % des Français sont persuadés que les produits électroménagers et high-tech sont volontairement conçus pour ne pas durer (1), le boom des filières de réparation démontre une résilience et une détermination à contourner le système consumériste encore marqué par les principes de l'obsolescence programmée (notices techniques introuvables, pièces détachées non disponibles...). Mais les industriels se préoccupent de plus en plus de cette prise de conscience généralisée : « Près de trois quarts des grands constructeurs ont aujourd'hui compris qu'ils avaient un intérêt social, environnemental et économique à favoriser la durabilité de leurs produits », affirme Anémone Berès (Envie). Ainsi, le groupe SEB a récemment déclaré que 97 % de sa gamme était réparable et que leurs pièces de rechange resteraient disponibles pendant dix ans (« seulement ? », c'est déjà un début...). Leroy Merlin a, quant à lui, carrément misé sans complexe sur le créneau réparation : depuis début 2016, trois de ses magasins (à Quimper, Rennes et Le Mans) ont aménagé des espaces « repair cafés ». « C'est plutôt logique qu'une enseigne de bricolage s'y mette, la frontière entre bricolage et réparation est ténue », explique Pierre Lemaire, chef du bureau Innovation de Leroy Merlin. Les clients peuvent y bénéficier des outils de la marque et des conseils de coachs bénévoles. « Il y a énormément de retraités qui viennent aider les autres. Les mecs sont de véritables MacGyver de la réparation ! », s'enthousiasme-t-il. La réparation a de beaux jours devant elle.

lieu, Samuel Rémy, analyse : « Il y avait une époque où chacun pouvait bidouiller ses objets. À partir des années 1980, on a atteint un tel degré de sophistication des technologies qu'on en a été dépossédé. Mais depuis les années 2000, on se rattrape. Les infos et les savoir-faire redeviennent accessibles grâce à l'apparition de lieux comme les fab labs. » Avec le partage de plans en open source et l'accès à des outils et techniques de pointe (imprimante 3D, fraiseuse numérique, découpe laser), les « laboratoires de fabrication » se donnent eux aussi pour mission de lutter contre l'obsolescence programmée. Une pièce détachée n'est plus disponible chez le fournisseur ? Fabriquez-la vous-même ! D'après les sources du WoMa, on recensait en 2013 une cinquantaine de fab labs en France – 6 907 pro-

(1) Sondage 60 Millions de consommateurs, 2014.



Au WoMa, fab lab du 19^e arrondissement, règne un esprit « do it yourself ». Les résidents donnent régulièrement des cours de bricolage aux enfants du quartier.



Elomax, Anjournement



Les rendez-vous de l'économie sociale & solidaire

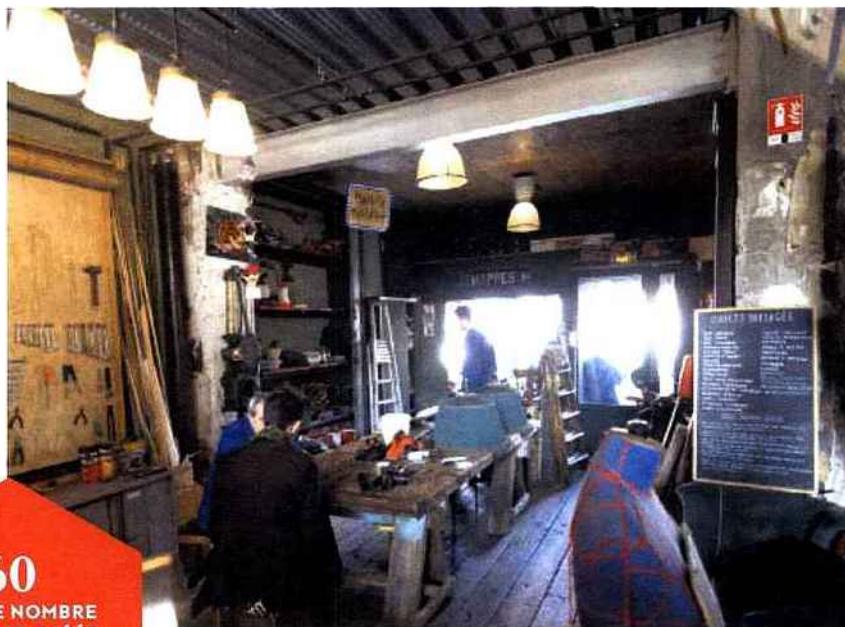
MIXITÉ SOCIALE

La REcyclerie cultive la voie fertile de la convivialité à Paris

L'ambition des fondateurs de ce tiers-lieu, situé dans le 18^e arrondissement de Paris, est de concilier des activités qui facilitent les rencontres, développent l'échange de services et de savoirs, valorisent un autre mode de consommation et l'apprentissage des gestes éco-responsables.

Nouveau, mais pas neuf, l'établissement qu'abrite l'ancienne gare Ornano pourrait au premier abord laisser penser que les « bobos parisiens » viennent de trouver leur nouveau lieu de prédilection. Mais quand on pousse la porte de la REcyclerie, on change d'avis. Ce qui se joue ici dépasse largement le cadre du restaurant branché. Le premier indice se trouve sur le grand tableau où sont inscrits le menu du jour, essentiellement végétarien, et le mode d'emploi du lieu. Ici, pas de service en salle, on commande son plat au comptoir, on vient le chercher, on s'équipe soi-même de couverts, de pain et d'une carafe d'eau. Après s'être régalé, il faut débarrasser son assiette, trier les restes dans différentes poubelles mises à disposition à cet effet... Les déchets organiques ainsi récupérés alimentent le poulailler et après compostage servent d'engrais au jardin

d'aromates et aux plantations agricoles situés en contrebas, le long des voies de chemin de fer que surplombe cette ancienne gare de la petite ceinture. « L'idée consiste à autonomiser nos clients, à les sensibiliser de manière ludique », explique Martin Liot, le gérant de l'établissement. Le rapport particulier à la terre saute aux yeux également quand on visite la salle où l'on ne trouve pas de plantes en pots, mais des trous dans le plancher pour qu'elles poussent en pleine terre. « On nous a pris pour des fous quand nous avons annoncé notre ambition de faire pousser des légumes le long d'une ancienne voie ferrée, dans un sol réputé très pollué. Nous avons fait le pari de refertiliser le sol, notamment en s'alliant avec un menuisier voisin qui travaille avec du bois non traité et nous livre des sacs de copeaux. Les analyses que nous avons faites prouvent que notre production est parfaitement consommable ! » raconte fièrement Lucie Humbaire, l'ingénieure agronome qui coordonne



60
C'EST LE NOMBRE
D'EMPLOIS CRÉÉS
EN DEUX ANS
PAR LA RECYCLERIE.

DANS L'ATELIER CHEZ RENÉ, L'AUTRE « POUMON » DE LA RECYCLERIE, MOYENNANT UNE COTISATION D'UNE VINGTAINE D'EUROS PAR AN, ON PEUT APPORTER SON PETIT ÉLECTROMÉNAGER À RÉPARER. PHOTO A LEROY/L'ŒIL DU SPECTACLE

la ferme urbaine, où poules, canards, poissons, abeilles et vers de terre œuvrent de concert, selon les principes de l'agroécologie. Cette agricultrice en ville rêve d'élever des poissons à Paris, en développant un grand bassin d'aquaponie, sur le modèle du petit dont elle explique régulièrement le fonctionnement aux enfants qui viennent découvrir la ferme.

Une notion d'échange qui a permis de tisser des liens avec les habitants

L'autre « poumon » de la REcyclerie, c'est l'atelier Chez RENé, une grande pièce, où dans un capharnaüm raisonné deux artisans réparent ou apprennent aux adhérents à réparer leurs meubles cassés ou leurs appareils électroménagers en panne. Chez RENé, moyennant une cotisation d'une vingtaine d'euros par an, on peut donc

apporter son petit électroménager à réparer, le faire ici et même emprunter des outils pour faire des travaux chez soi. Cette notion d'échange a permis de tisser des liens avec et entre les habitants du quartier au travers d'initiatives très simples comme ces 200 seaux blancs à disposition des riverains qui les remplissent de leurs épluchures et les ramènent en échange d'un café!

Même s'ils répètent à l'envi qu'« ici tout n'est pas parfait », on sent chez Martin une vraie passion, nourrie par un désir de cohérence et d'action : « À la base, nous sommes des entrepreneurs culturels, cela depuis vingt ans, nous avons ouvert Glazart, puis le Divan du monde et d'autres lieux plutôt dédiés au spectacle et à la musique dans la capitale. Mais au fil du temps nous sommes aperçus que la musique était un univers assez sectorisé et clivant. Nous

avons souhaité évoluer vers quelque chose de plus fédérateur, qui favorise la rencontre entre personnes de différents horizons. »

Ainsi quand la mairie du 18^e arrondissement de Paris a fait appel à leur structure pour proposer un projet qui tienne compte des enjeux de mixité sociale, d'écologie urbaine, de convivialité et d'éducation populaire, ils se sont lancés dans l'aventure et ont ainsi pu ainsi racheter ce beau bâtiment à l'abandon depuis quinze ans pour y fonder la REcyclerie. Le modèle économique est mixte. Le bar restaurant est une entreprise privée et subventionnée à quasi 100 % l'association qui porte l'atelier de RENé et la ferme pédagogique. L'ambition des fondateurs est bien de constituer un tiers-lieu où l'on vient consommer mais surtout apprendre, se détendre et parler ! D'ailleurs la médiation fait partie intégrante du métier des soixante salariés de la REcyclerie, dont les plus hauts salaires n'excèdent pas 2,8 fois les plus bas.

Une école de formation devrait ouvrir au printemps prochain

Pour Stéphane Vatinel, le directeur, la REcyclerie constitue une piste réelle de développement économique et social qu'il faut suivre et faire suivre. « 170 000 bistrotts ont fermé en France ces dernières décennies. Nous avons la grande ambition de rouvrir dans les villages, des lieux de convivialité où les gens viennent boire et manger mais surtout parler, échanger des savoirs et des services, apprendre des choses. Ces tiers-lieux sont à notre sens un tel besoin vital que nous avons décidé de fonder une école pour former ceux qui seraient tentés par l'aventure d'en ouvrir sur le modèle de ce que nous faisons à la REcyclerie. Cette école s'appellera la Cité fertile et sera opérationnelle au printemps prochain en banlieue parisienne. On y apprendra à tisser du lien en s'appuyant sur les ressources et les habitudes locales, à impulser un autre mode de consommation », bref, à réenchanter le monde. ●

EUGÉNIE BARBEZAT



SOCIÉTÉ

LA RECYCLERIE, UN TIERS-LIEU MULTIFACETTE

Ces lieux alternatifs de socialisation et de conscience écologique, solidaires et responsables, se multiplient. Qu'ils proposent du co-working, de l'agro-écologie ou du recyclage, ils ont le même esprit : faire plus simple, plus respectueux, créer, partager et faire ensemble. C'est le cas de la REcyclerie à Paris, un exemple assez emblématique du genre.



L'atelier de Cyriaque



La cantine de la REcyclerie en configuration "conférence"

Deux jeunes femmes sont concentrées sur deux tiges de bois qu'elles viennent de couper sur un grand établi. Elles vont devoir les assembler pour faire un castelet. Margot et Flore, comédiennes en herbe d'une vingtaine d'années, sont en train de fabriquer un bout des décors de leur prochain spectacle.

Nous sommes au centre névralgique de la REcyclerie : l'Atelier de René. « On connaissait le lieu pour être venues boire un pot à la cantine, indique Margot, et on a eu l'idée de venir à l'atelier pour faire notre décor ». En apportant son matériel, son imagination, n'importe qui, moyennant une adhésion de 25 euros, peut venir ici pour fabriquer ou réparer un objet. Tous les outils sont à disposition avec, en prime, les précieux conseils du fameux René. En réalité, personne ici ne s'appelle René et ils sont deux à animer ce lieu. « René », c'est un clin d'œil à la renaissance des objets, car ici on lutte contre l'obsolescence du monde matériel.

Ce jour-là, c'est Cyriaque, le spécialiste du bois, qui officie. Son homologue s'occupe plutôt des appareils électriques, notamment du petit électroménager, où certains composants lâchent toujours au bout de 13 ou 14 mois...

RÉPARER ET RENDRE AUTONOME

Le matin, les « Renés » réparent les objets apportés par les adhérents (petits meubles, objets divers et électroménager), l'après-midi, ils ouvrent l'atelier aux particuliers. Cyriaque insiste sur la nécessité de conduire à l'autonomie : « Il y a des cours pour apprendre à bricoler, des ateliers « upcycling » (1) pour vous apprendre, par exemple, à réaliser un skateboard. »

Les apprentis bricoleurs peuvent aussi emprunter et emporter chez eux toute une batterie d'outils. Un service malin, quand on sait que perceuses et autres disquieuses ne sont souvent utilisées que quelques heures par an par leurs propriétaires. Actuellement,



l'atelier, victime de son succès, doit limiter les objets à réparer, car la liste d'attente est trop longue.

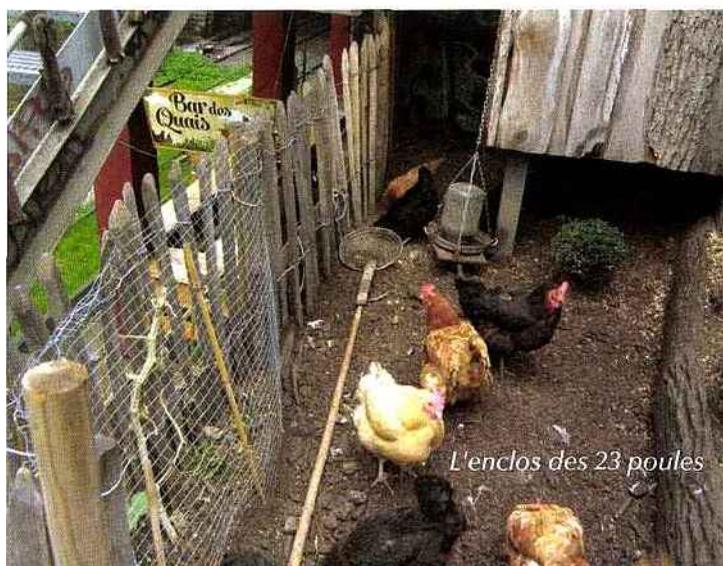
Mais l'atelier n'est pas la seule chose que l'on voit en arrivant à la REcyclerie. Lorsqu'on entre ici, on a l'impression de pousser la porte d'une vieille maison, garnie de meubles d'occasion. On aperçoit, ensuite, dans cette immense pièce, le bar central, l'atelier, bien sûr, la grande cantine, l'espace d'accueil avec ses fauteuils et tableaux d'affichage. L'ensemble donne un curieux mélange de neuf fait avec du vieux !

DES POULES PARISIENNES

La REcyclerie est installée dans une ancienne gare de la petite ceinture (ligne de chemin de fer désaffectée dans Paris intra-muros). Les quais, à l'extérieur, accueillent les tables de la terrasse, mais surtout le 2^e attrait du lieu : la ferme urbaine. Les talus bordant la voie sont autant de sols reconquis pour le maraîchage et un terrain de vie pour les 23 poules qui se portent à merveille. Elles pondent 6000 œufs par an. De quoi alimenter la cuisine de la cantine et offrir le reste de la ponte aux adhérents. Les volatiles engloutissent aussi 80 % des déchets organiques de la même cuisine.

Pour Stéphane Vatinel, un des créateurs du lieu, l'idée était de faire un lieu positif, écologique, porté sur le recyclage et l'économie circulaire. « *On ne voulait pas d'un lieu donneur de leçons, mais un lieu qui inspire une autre façon de consommer. Et puis, la particularité du site, avec ses bandes de terrain, nous a inspiré la ferme urbaine.* »

Il a d'abord fallu régénérer les sols qui avaient été traités par la SNCF. Après avoir introduit moult amendements et composts, avec la collaboration d'AgroParisTech, les légumes sont sortis de terre sans pollution, sauf la menthe, plus sensible à l'environnement.



L'enclos des 23 poules

DE L'EXPÉRIMENTATION À L'AUTONOMIE

Outre les deux Renés, la REcyclerie emploie deux jardiniers, dont un ingénieur agronome. Après la phase d'expérimentation du jardin, ils souhaitent passer à une phase production, avec, en ligne de mire, l'autonomie en légumes pour le restaurant. Les jardiniers constatent que gratouiller la terre séduit un public sans cesse plus large : les visites de la ferme attirent de plus en plus de personnes, les ateliers de jardinage fleurissent et les riverains alimentent les quelque 200 seaux de compostage.

Le prochain projet dans les tuyaux est une serre d'aquaponie de 200 m². Ce type de culture associe l'élevage de poissons et la culture maraîchère. Les deux se potentialisent pour produire un volume important de légumes dans un espace réduit (voir *Rebelle-Santé* n° 181, article sur la POC 21).

UN LIEU D'ACTIVITÉ MULTICARTE

En passant le jeudi soir, vous verrez, sur la terrasse haute, les producteurs de « la Ruche qui dit oui ». Ils viennent livrer du miel, des fruits, des légumes ou de la viande, aux Parisiens qui ont passé commandes sur internet. Des produits frais en direct du terroir, sans intermédiaire !

Le matin, pendant que la cantine est fermée, la mezzanine accueille les tapis des yogis pour une séance de postures, tandis que le club des tricoteuses tient salon près de l'entrée, sans compter les divers cours, ateliers et conférences. Au total 168 associations, structures ou indépendants viennent organiser des activités à la REcyclerie. « *Nous sélectionnons les projets, puis nous leur ouvrons le lieu, sans rien leur demander*, précise Stéphane Vatinel. *Parfois, certaines activités ou conférences demandent une participation, c'est l'organisateur qui le gère directement. Les participants ne sont pas obligés de consommer à la cantine ou au bar.* »

L'ÉQUATION ÉCONOMIQUE

Pour faire fonctionner tout cela, il faut bien des recettes financières, puisque la majorité des activités est gratuite, si l'on exclut le coût de l'adhésion. L'idée, dont les créateurs sont assez fiers, est simple : c'est l'activité de bar-restaurant qui finance l'ensemble des activités. Stéphane Vatinel a fait un calcul élémentaire : « *Nous avons 75 % de consommateurs "ludiques" qui viennent ici surtout pour boire un verre ou manger un morceau. Ces consommateurs, via le bistrot-cantine, financent 100 % des activités que nous proposons aux autres consommateurs* ». Stéphane et son associé ont donc créé une entreprise privée qui gère le bar, la restauration et qui consacre une partie de ses bénéfices au financement de l'association « Les Amis Recycleurs ». Cette dernière embauche notamment les jardiniers, les Renés et organise les activités. Le reste des bénéfices servant



à rembourser les emprunts et à alimenter une réserve pour créer d'autres lieux dans le même esprit...

ÉCHANGE D'IDÉES

La pédagogie est aussi au cœur du projet pour sensibiliser le public aux actions éco-responsables. De mars à décembre, la REcyclerie a proposé un road trip à travers l'Europe écologique : L'Europe des Possibles. Chaque mois, une destination est mise à l'honneur à travers des conférences, ateliers et rencontres. On parle économie circulaire, agriculture urbaine, mais

aussi style de vie, cuisine et art de vivre, en s'inspirant des solutions de nos voisins. Ces rencontres devraient aboutir à la création d'un réseau européen des bonnes pratiques.

Une chose est sûre, avec ces croisements d'informations, et ce brassage de solutions, ce lieu n'est pas près de manquer d'idées.

Christophe Guyon

(1) *upcycling* : donner une seconde vie à un objet, ou utiliser plusieurs objets pour en créer un nouveau.

NE PAS CONFondre LA RECYCLERIE ET LES RESSOURCERIES

La REcyclerie est un lieu alternatif unique géré par une association et une société privée. Le terme *Ressourcerie* désigne un type de tiers-lieux que l'on trouve maintenant un peu partout en France. Ce sont des associations d'économie solidaire et sociale, adhérant à une charte nationale.

Karina Perez, qui a monté « La Ressourcerie du 17^e » à Paris, insiste sur ce point : « *Nous avons des valeurs écologiques avec la réduction des déchets, la diminution du prélèvement de ressources naturelles en prolongeant la vie des objets, mais aussi des valeurs de solidarité avec un volet d'insertion et de création d'emplois.* » Les particuliers donnent gratuitement des objets, habits ou meubles, la Ressourcerie les récupère, les trie. Ce qui est inutilisable part vers une entreprise de revalorisation des matières, le reste est réparé, mis en valeur, pour être vendu à petit prix, chaque samedi. Avec sa quarantaine de bénévoles, Karina fait un travail de pré-déchetterie et a traité quelque 58 tonnes de déchets depuis septembre 2015.

La force du lien social

C'est capital pour Karina : « *On est un peu comme une famille, ici. J'accueille tous les bénévoles, d'où qu'ils viennent. Je ne leur pose pas de question, il n'y a pas de stigmatisation et une réelle mixité. Je veux juste savoir ce qu'ils sont prêts à faire.* » La Ressourcerie offre les repas aux bénévoles, et un peu de chaleur, ce qui, pour certains, constitue une première socialisation vers un retour à l'emploi. Aujourd'hui, Karina est en mesure d'embaucher 5 personnes, mais ce n'est pas possible tant que l'association est hébergée dans une ancienne station-service... Des discussions sont en cours avec la mairie de Paris pour obtenir un véritable local. Ce sera alors un nouveau départ pour la Ressourcerie du 17^e.



Un engagement réel pour Karina qui gère bénévolement la Ressourcerie du 17^e.



PLUS D'INFOS

• La REcyclerie

83, boulevard Ornano - 75018 Paris.
Tel. : 01 42 57 58 49
www.larecyclerie.com

• La Ressourcerie du 17^e

155, rue Saussure - 75017 Paris.
Tel. : 07 83 12 88 46
ventessolidaires@gmail.com
Les ressourceries : www.ressourcerie.fr



Alto au corner de la REcyclerie

Alto café vient d'ouvrir une nouvelle unité de vente à la **REcyclerie**, un lieu culturel parisien éclectique, qui réunit dans une ancienne gare de la Petite Ceinture un restaurant, un bar, mais aussi des potagers, des ateliers de bricolage, une riche programmation, et désormais... **une offre coffee shop**.

La REcyclerie a proposé dès le début 2016 à l'enseigne de café de prendre place dans son corner, un espace situé dans le hall d'entrée de l'établissement. Alto café a ainsi testé ce lieu pendant un an, via l'Altomini, avec une ouverture de 8h à 12h.

Aujourd'hui, le format compact s'est agrandi et ouvre de 8h à 16h. Divisée en trois espaces distincts, cette nouvelle unité Alto déploie plusieurs modules complémentaires pour une offre enrichie et inédite :

- Un module café (Altomini V4), cœur de métier de l'enseigne, et pour la première fois (en test) sur la célèbre machine Nuova Simonelli (modèle White Eagle), sponsor des championnats de France du Salon Shira.
- Un module jus/soupe, mixant des pommes locales (pas d'orange pour baisser l'empreinte liée au transport sous les yeux du client via un système innovant (sans blender, fabrication directe dans le gobelet), que l'on retrouve déjà à la Cité de la mode et du design et dans les Alto [IN]side.
- Une offre food inédite de petite restauration préparée sur place, conçue par le fantastique consultant culinaire Christophe Marotel (sandwiches, salades, pok bowl, desserts...)

L'enseigne a renforcé pour l'occasion sa démarche responsable en adoptant des emballages compostables ou recyclables, en ne proposant pas de vente d'eau en bouteille mais de l'eau filtrée et en disposant une vaisselle en verre pour les consommations sur place.

L'objectif de cette nouvelle unité est de 2000€/ jour, dont 30% sur le segment food. Il s'agit aussi et surtout, selon Tom Wallis, directeur de l'enseigne de « *créer un moment café, Porte de Clignancourt, toute la journée et pas seulement lors de la pause méridienne* », explique Tom Wallis, fondateur d'Alto café.

L'installation d'un Alto café dans un lieu de vie comme la Recyclerie, permet également d'ouvrir une nouvelle direction pour l'enseigne qui avait privilégié jusque là les lieux touristiques et de passage. Le lieu est ouvert de 8h à 16 h, 83 boulevard Ornano (Paris 18^e)

Alto café, enseigne de coffee shop mobile, conclue l'année 2016 avec 10 ouvertures en France et en Belgique, 2 nouveaux partenaires master franchises, 1 nouveau format et un chiffre d'affaires consolidé de 4,4 M€.



À 30 ANS



Lucie

Elle coordonne une ferme urbaine avec les habitants du quartier. Ni veggie ni bobo, elle veut remettre des potagers dans les villes.

Par Martine Tartour. Photo Julie Ansiau.

Petite, je veux être institutrice, comme ma mère.

Je grandis entourée de deux frères plus âgés que moi et d'une sœur jumelle, Suzanne.

Jusqu'à mes 15 ans, vacances chez ma grand-mère en Normandie. Bêche à la main, on plante et on replante du matin au soir en suivant les conseils des adultes.

À 17 ans, je veux ouvrir une herboristerie. J'invente une décoction contre le mal de tête, une tisane pour le ventre. Je teste sur les copains, et sur Bastien, mon petit ami : on s'est rencontrés au collège, mais on sort ensemble depuis le lycée. Après deux ans de fac de bio, on entre en école d'agronomie, moi à Clermont-Ferrand, lui à Toulouse.

Pendant mon cursus, je découvre que peu d'étudiants veulent se retrouver sur un tracteur. La plupart se voient travailler dans les chambres d'agriculture ou pour de grands groupes agro-alimentaires. Pour moi, pas question d'être diplômée sans avoir les mains dans la terre.

À 24 ans, tour du monde avec Bastien, financé par nous-mêmes. Deux ans de petits boulots. On commence par trois mois au Cambodge. Puis six mois au Costa Rica avec l'association française Kokopelli, qui distribue des semences bio. Ensuite, le Pérou et la Bolivie.

Retour chez mes parents. Je retrouve ma sœur jumelle, qui est avocate. J'intègre une équipe de recherche et je travaille sur la mutualisation des petits maraîchers. Je mange de la viande, je ne descends pas dans la rue dès qu'on égorge un poulet, mais j'aime la terre et je veux me battre pour prouver qu'on peut être petit et exister.

27 ans : je m'installe avec Bastien. Je réponds à une annonce de la REcyclerie, à Paris : dans une ancienne gare, un resto-cantine, mais aussi un atelier de réparation, des expos, des cours de yoga... Stéphane Vatinel, le patron, veut y créer une ferme urbaine. Banco.

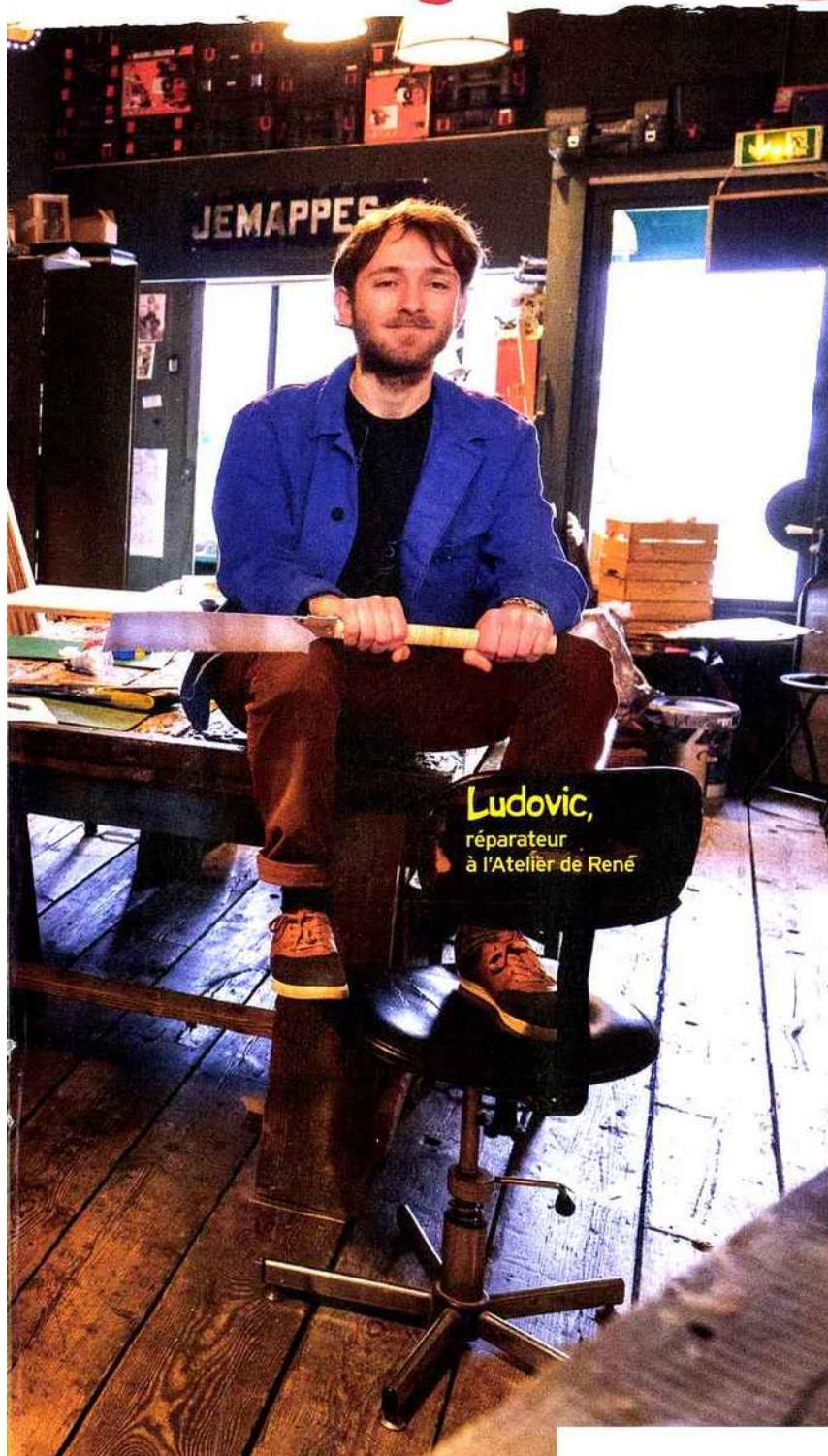
Le concept plaît tout de suite. Un potager collectif de 400 m², un jardin des aromates, un atelier pour les enfants et les adultes au quotidien. Les habitants ont pris l'habitude de rapporter leurs déchets pour faire du compost. Ma grande fierté : un poulailler avec 20 poules et la création cette année d'une serre aquaponique.

Et d'ici 40 ans : changer... construire de nouveaux projets, retaper une maison avec un grand jardin. ●





recyclage



Ludovic,
réparateur
à l'Atelier de René

Okapi a lancé un défi à deux collégiens : donner une deuxième vie à des objets. Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme !

Pourquoi recycler ? Bah, pour jeter moins de choses à la poubelle, tiens ! On préserve ainsi des ressources naturelles précieuses, par exemple le bois (qui sert à fabriquer le papier et le carton) ou le sable (la base du verre). En effet, pas besoin d'extraire de nouvelles matières premières puisqu'on utilise ce qui existe déjà ! Se lancer dans la récup' réduit fortement la pollution et la dépense d'énergie liées à la fabrication de nouveaux produits (électricité, pétrole pour le transport...) et permet de limiter les déchets dans les décharges. Alors oui, trier les déchets, c'est très important pour la planète ! Chacun peut faire de la récup' et bricoler chez soi : c'est le défi que Blanche et Clément ont accepté de relever. On leur a donné rendez-vous à la Recyclerie, à Paris. Dans cette ancienne gare, il y a un café-restau, une ferme urbaine... et l'Atelier de René ! Dans ce labo de bricolage bien particulier, plusieurs réparateurs (appelés les "René") aident les gens à réparer et à recycler des objets et des matériaux... L'objectif ? Moins jeter, réutiliser et créer. Grâce à l'aide et aux conseils de Ludovic et de Baptiste, nos deux collégiens se lancent dans l'opération récup' !

Un grand merci pour son accueil à la Recyclerie et à Ludovic et Baptiste, de l'Atelier de René. La Recyclerie, 83 bd Ornano, 75018 Paris.

Texte : Lucie de la Héronnière - Photos : Gilles Leimdorfer

BOUCHONS DE BOUTEILLES DE JUS DE FRUITS, D'EAU OU DE LAIT...

Voilà du plastique facile à récupérer. Après réflexion, Blanche se lance dans la fabrication d'un joli luminaire...



Si tu utilises des outils comme une scie, une perceuse ou que tu bricoles des fils électriques, l'aide d'un adulte est plus que souhaitable.



1. Pour fabriquer un abat-jour en bouchons, il faut construire cinq faces... Blanche cherche des bouchons qui ont la même taille, et les trie par couleur.



2. À l'aide d'un pistolet à colle chaude, Blanche assemble les bouchons par lignes de six... Puis colle ces lignes ensemble, pour obtenir des carrés de 6 x 6 bouchons. Attention aux doigts!



3. Ensuite, il suffit d'assembler le tout en un cube, auquel il manque une face, toujours avec des points de colle. Puis, petit atelier coiffure pour couper les fils de colle qui dépassent!

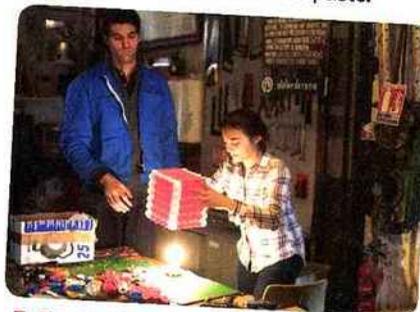


4. À l'Atelier de René, il y a différentes pièces récupérées

pour fabriquer des lampes. Blanche utilise une "pince à dénuder" pour enlever le plastique des fils électriques. Pour assembler une prise, un câble et un socle pour ampoule, il y a une règle de base : ne jamais toucher les fils quand la prise est branchée! Mais il est possible d'acheter ce socle tout fait, confirme Baptiste.



C'est beau et ça fonctionne!



5. Il ne reste plus qu'à assembler le tout sur un morceau de bois carré, découpé à la bonne taille. Avec une scie dite "japonaise", Blanche fixe l'ampoule sur le socle puis recouvre le tout avec l'abat-jour, et branche l'installation.



**VIEILLES
PLANCHES ET
CHUTES DE BOIS :
UNE SUPER
SOURCE
D'INSPIRATION
À L'ATELIER
DE RENÉ**

**Avec ces matériaux,
on peut bricoler des meubles,
comme ce rangement
fabriqué par Clément.**



1. Avant tout, il faut choisir des morceaux de bois intéressants. Le conseil de Ludovic : quand tu te balades, ouvre l'œil (par exemple, quand il y a des encombrants dans la rue)! Et réfléchis bien à l'idée et au plan. À l'aide d'une règle, Clément prend des mesures bien précises, et prévoit deux morceaux rectangulaires et deux morceaux de forme carrée.



2. Puis, vient la découpe à la scie sauteuse.

Ludovic recommande de fixer le bois à la table, avec un serre-joints (et des petites chutes de bois pour protéger le futur meuble), et de bien tenir la scie avec les deux mains.



3. Avec une perceuse, Clément fait des pré-trous (pas trop proches du bord) pour visser les deux épaisseurs plus facilement. Puis il fixe les quatre planches ensemble. Astuce : quand on utilise la perceuse, il faut être bien perpendiculaire au meuble.



4. C'est presque prêt... Clément passe au ponçage, avec une lime et du papier à poncer. Voilà, le rangement est bien lisse. Il ne reste plus qu'à faire la même chose en plus petit format, pour pouvoir empiler les deux étagères!

**C'est facile
et pratique!**





UN TABOURET CASSÉ... BLANCHE VA LUI DONNER UNE SECONDE VIE ET LE TRANSFORMER EN TABLE DE NUIT

Un meuble abîmé ou démodé retrouve une nouvelle jeunesse grâce à un coup de peinture!



1. D'abord, réparer la structure du tabouret. Une vis, et c'est réglé... le tabouret sera stable.



2. Puis, avec une pince, Blanche enlève les barres du tabouret, collées et agrafées à la base, car elles sont devenues inutiles.



3. Ensuite, elle passe une première couche. Protégée par son masque, Blanche secoue bien sa bombe de peinture avant de peindre.



4. Enfin, Blanche déniche dans l'atelier un morceau de bois à la bonne taille : ce sera la tablette de la table de nuit.



5. Grâce à des petites équerres, le morceau de bois rectangulaire est fixé au bas du tabouret. Un coup de ponçage, et c'est presque terminé!



6. La table de nuit est peinte à la bombe. L'astuce de Baptiste : pour éviter les coulures, ne pas se placer trop près du meuble. Et voilà une table de nuit comme neuve!





**QUE FAIRE
AVEC UNE BOÎTE
À CHAUSSURES ?
Y RANGER
DES CHAUSSETTES
OU DES PHOTOS ?
OUI... MAIS
ENCORE ?**

**Et pourquoi ne pas fabriquer
un baby-foot portable ?
C'est le défi de Clément.**



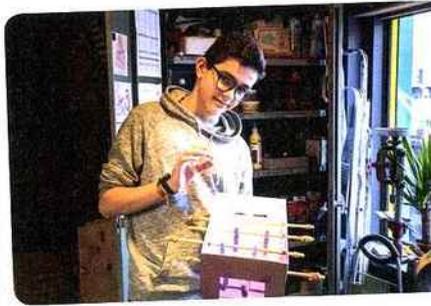
1. Clément décide du nombre de joueurs, prend des mesures pour les baguettes, et trace les cages, qu'il découpe au cutter. Il fait des trous pour les baguettes et vérifie qu'elles rentrent et tournent bien.



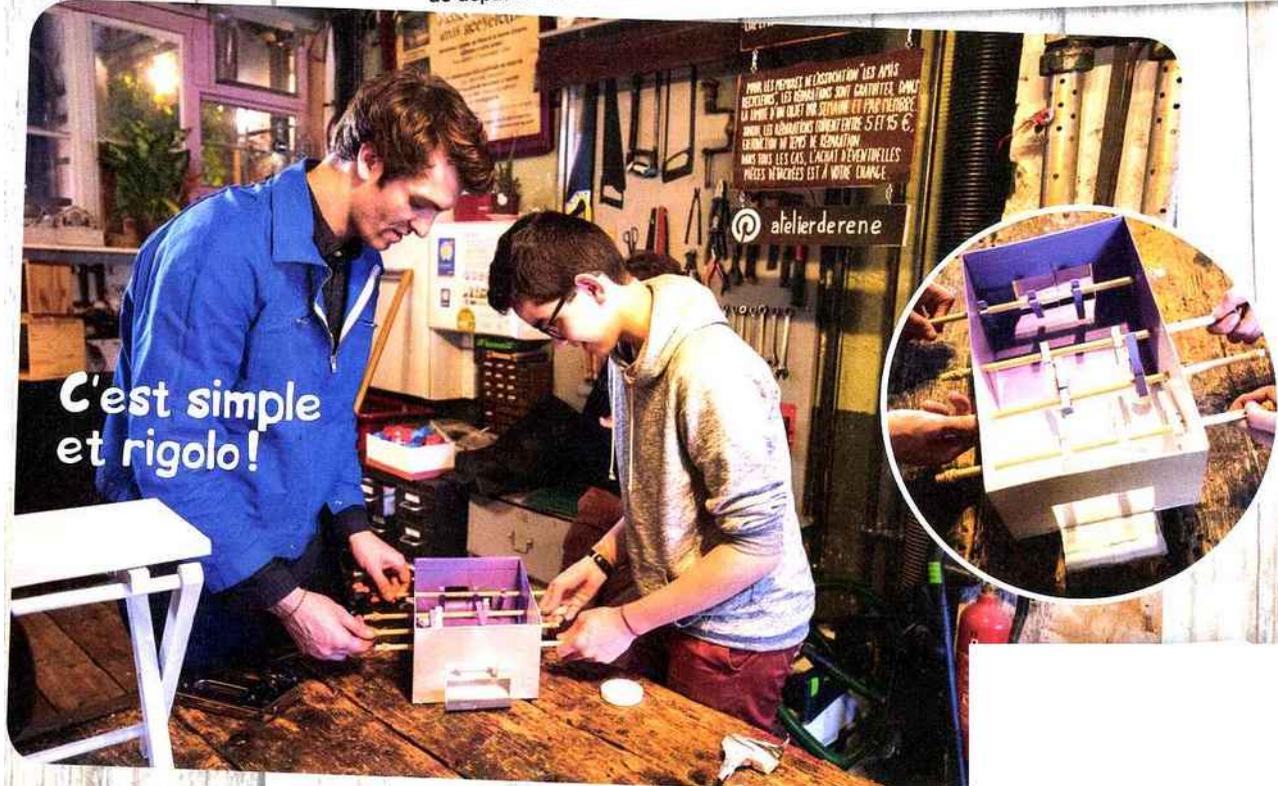
2. À l'aide d'une scie, Clément découpe les baguettes aux bonnes dimensions. La bonne idée : si leur taille ne dépasse pas la diagonale de la boîte, on pourra les ranger pour transporter le baby-foot!



3. Pour bien distinguer les deux parties du terrain et les équipes, Clément peint à la bombe le baby-foot et les pinces à linge en violet et blanc, des couleurs distinctes. L'astuce des "René" : pour délimiter le terrain, une feuille de papier posée alternativement, évite à la peinture de dépasser au milieu.



4. Il ne reste plus qu'à installer les baguettes et les pinces à linge. La balle, c'est un morceau de papier alu roulé en boule. Pour finir, des élastiques enroulés sur les extrémités des baguettes facilitent la prise en main et évitent qu'elles ne se fassent la malle lors des parties endiablées!



**C'est simple
et rigolo!**





© ALAIN LEROY

La REcyclerie

À travers les chemins sauvages de la petite ceinture parisienne, là où des rails mousseux ont remplacé le boucan des trains, se trouve la REcyclerie. Réhabilitée en 2014, l'ancienne gare d'Ornano s'est changée en un lieu d'expérimentation qui questionne notre engagement sur les sujets environnementaux. En témoignent l'atelier de René, où l'on peut faire réparer des objets, et la ferme urbaine qui travaille à réimplanter la nature en ville. Disposant d'une bibliothèque et d'un café-cantine très chaleureux, ce laboratoire d'idées au modèle économique autonome propose une riche programmation culturelle, gratuite. Plus d'informations sur www.larecyclerie.com



TENDANCE

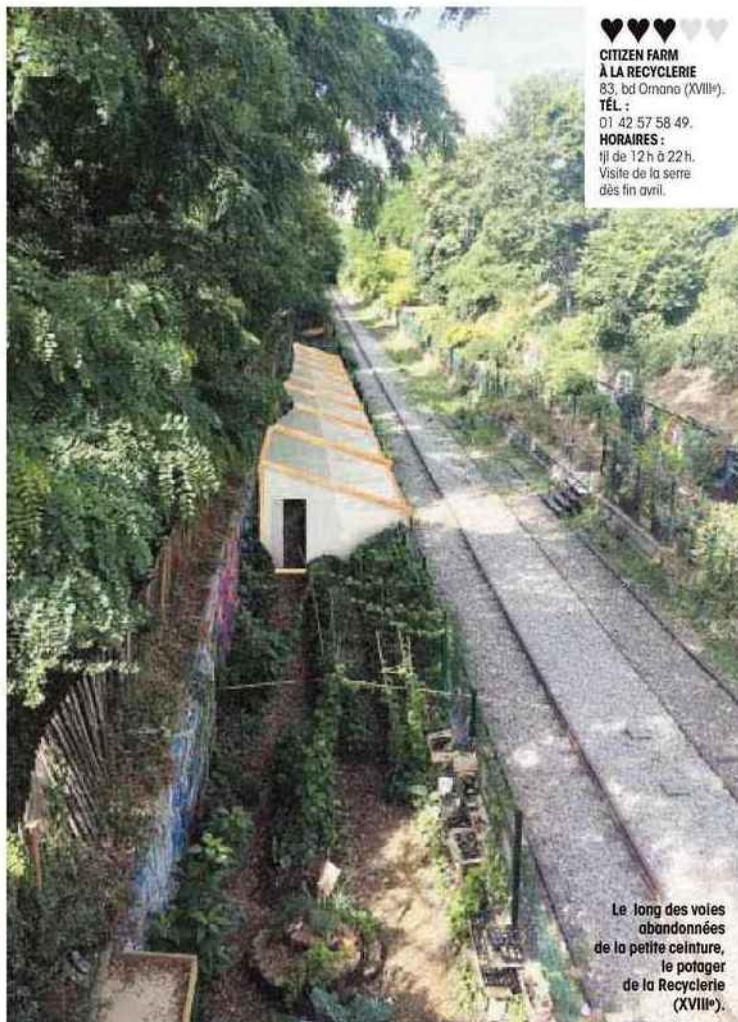


PAR SOPHIE DE SANTIS
sdesantis@lefigaro.fr

LA FERME URBAINE

La Recyclerie en circuit fermé

LES ABEILLES SUR LE TOIT, LES SALADES ET LES POULES DANS LE JARDIN, EN PLEIN QUARTIER CLIGNANCOURT, LE LONG D'UNE ANCIENNE VOIE FERRÉE DE LA PETITE CEINTURE, C'EST LE RÊVE DE LA CAMPAGNE À PARIS QUI SE RÉALISE. EN TAILLE MINI.



♥♥♥♥
CITIZEN FARM À LA RECYCLERIE
83, bd Ornano (XVIII^e).
TÉL. :
01 42 57 58 49.
HORAIRES :
tj de 12 h à 22 h.
Visite de la serre dès fin avril.

Le long des voies abandonnées de la petite ceinture, le potager de la Recyclerie (XVIII^e).



À la sortie du métro Porte-de-Clignancourt, l'ancienne gare Ornano datant de 1869, est un vestige du patrimoine urbain parisien, investi depuis trois ans par la Recyclerie. En service pendant plus de soixante-dix ans, cette station de la petite ceinture abrita successivement, au cours du XX^e siècle, une brasserie, une boutique-bazar et une banque, avant de trouver une seconde vie ultrabobo. L'endroit atypique, à la fois cantine, épicerie et atelier de bricolage, accueille désormais une ferme urbaine en s'appuyant sur une éthique responsable.

POULAILLER ET COMPOST. Dans son élan éco-optimiste, l'équipe de la Recyclerie entretient une famille de dix-sept poules, deux canards et bientôt un lapin et des cochons d'Inde. Les poules se nourrissent des déchets de la cantine bio et locavore. « Elles valorisent ainsi deux tonnes par an de déchets », se targue Marion Bocahut, responsable du projet écoculturel, qui affirme totaliser « 6 tonnes de compost par an », grâce aussi à l'apport de déchets triés par les clients du quartier.

LA SERRE AQUAPONIQUE. En association avec les Toulousains de Citizen Farm, les Amis recycleurs lancent, dès la fin avril, une ferme expérimentale de 150 m², avec une installation en aquaponie mariant plantes et poissons dans un seul système en circuit fermé. Les déjections organiques des poissons utilisées et transformées dans l'eau contribuent à la croissance des plantes. Même si le projet est balbutiant, on devrait pouvoir manger au restaurant bientôt des truites en hiver, et des black bass et sandres en été.

LE POTAGER DE JULIEN. Ainsi que les fruits et légumes plantés par Julien le jardinier, employé à temps plein pour cultiver salades, basilic, aromates, tomates, poivrons, blettes, concombres, aubergines, fraises, etc. Un programme alléchant s'il est mené à son terme. « Avec la serre aquaponique, nous voulons aussi sensibiliser notre public à la place de la nature en ville et à l'agriculture urbaine saine et locavore, pour se diriger vers une autonomie alimentaire », poursuit Marion Bocahut. La serre est accessible au public lors de visites hebdomadaires les mardis et samedis après-midi (sur inscription). Après la visite, on peut toujours s'installer au Bar des Quais, pour buller le long des rails. ■
www.larecyclerie.com



Porte Montmartre

Quand des poissons font pousser des légumes !

À La Recyclerie, une serre d'un genre peu commun devrait voir le jour en mai dans le jardin du restaurant de la porte de Clignancourt. Toute la production sera utilisée en cuisine.

Élever des poissons tout en produisant des tomates et des fraises, c'est possible grâce à une serre aquaponique ! Aquapo-quoi ? Non, ce mot-valise ne fait pas référence à un nouveau sport hippique qui se pratiquerait dans l'eau. Il s'agit d'un écosystème qui associe élevage de poissons et culture de végétaux. Cette serre nouvelle génération, de 150 m², est en construction à l'extrémité du potager de La Recyclerie, le long de la petite ceinture. Des truites, sandres et black-bass seront tout d'abord introduits dans les bassins de 200 litres. Leurs déjections, riches en azote, serviront ensuite de nutriments pour les plantes. L'eau, une fois filtrée et oxygénée par ces dernières, pourra retourner dans les bassins. Ceux-ci seront également alimentés par l'eau de pluie. En parallèle, des gouttières verticales seront installées pour accueillir des plantes, en s'adaptant aux contraintes des lieux. L'ancien quai de gare ne fait en effet que 3,5 m de large.

En complément du potager

« C'est un excellent complément à notre jardin potager en pleine terre qui a un rendement limité. Il est situé à l'ombre, sur une faible surface et sur un sol argileux », explique Lucie Humbaire, responsable de la ferme urbaine de La Recyclerie et ingénieure

agronome. Elle travaille sur le projet avec un jardinier, Julien Lenoir. « Actuellement nous récoltons à peine 400 kg de légumes sur une saison, ce qui permet tout juste de nourrir une famille de quatre personnes. »

Contrairement aux jardins du Ruisseau, situés de l'autre côté de l'ancienne voie ferrée, ce potager ne bénéficie que de trois heures d'ensoleillement quotidien en moyenne. Il a été refait cet hiver selon les principes de l'agroécologie, avec notamment des cultures sur buttes. « Nous en avons profité pour planter des légumes et fruits que notre chef en cuisine nous avait demandés, comme de la rhubarbe, beaucoup de courges ou encore des crosnes », détaille Lucie Humbaire.

Même si la serre aquaponique ne sera pas chauffée (hormis par le soleil et les néons), elle devrait permettre de faire pousser deux fois plus de végétaux qu'en pleine terre, et surtout d'élargir la variété de légumes et fruits cultivés. Des poivrons, aubergines, tomates ou encore des fraises et des fleurs comestibles pourront être ainsi produits.

Environ une tonne et demie de légumes et un maximum de 150 kg de poissons sont attendus pour cette première année. Autre projet : produire certaines épices, comme le safran.

Les poissons, tout comme les végétaux, serviront à alimenter le restaurant de La Recyclerie. Ces apports seront toutefois limités en comparaison des besoins de la cuisine. En moyenne 200 repas sont préparés chaque jour !

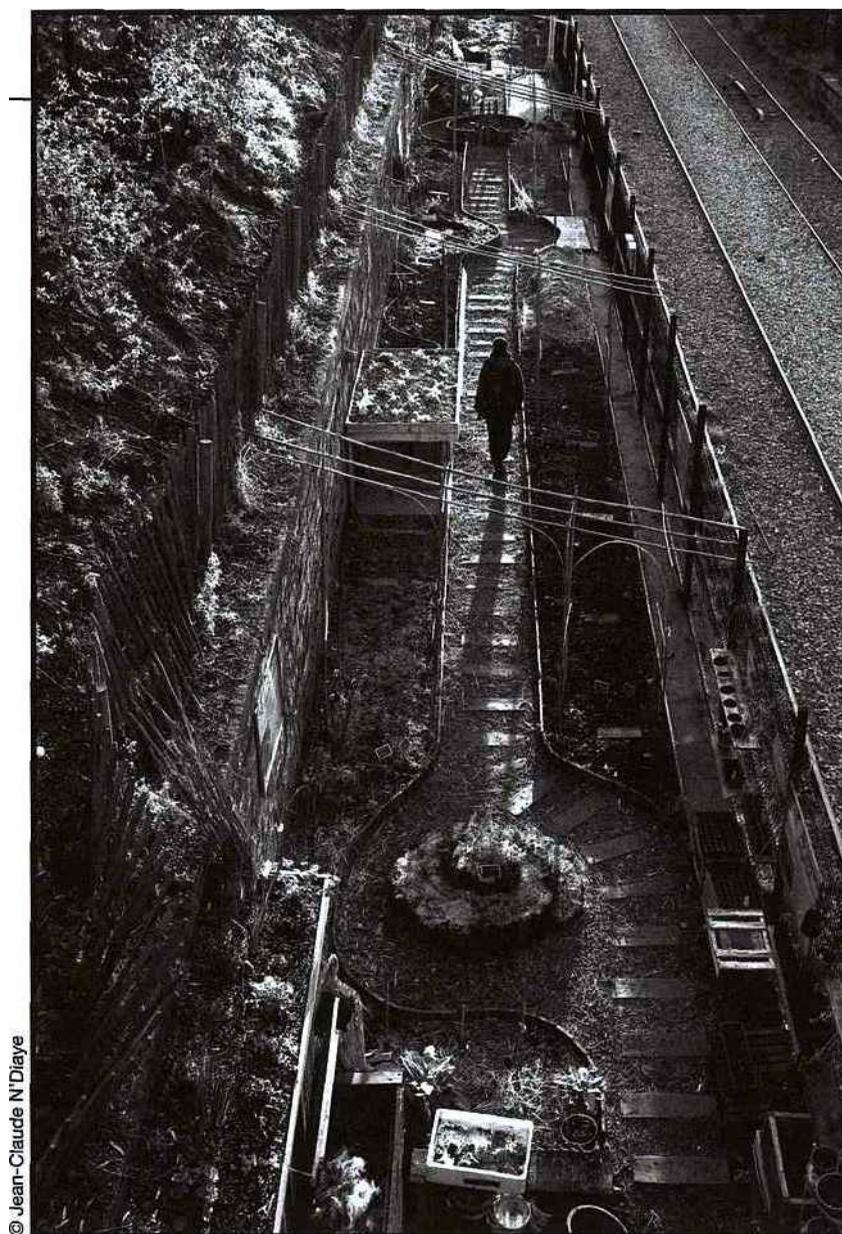
Recyclage des déchets verts

D'ailleurs, pour limiter le gaspillage, les déchets végétaux du restaurant sont déposés dans un bac à compost ou dans un lombricomposteur (qui fonctionne avec des vers de terre), ce qui servira ensuite d'engrais naturel pour le sol du potager. Pour inciter les citoyens à faire eux aussi le tri de leurs déchets et, in fine, à alléger leurs poubelles, La Recyclerie a mis en place un système de seaux à compost en libre-service. Pour chaque seau rapporté, un café ou un sirop est offert. « Nous avons été surpris par l'engouement des habitants pour ce dispositif. Avec 70 seaux collectés par semaine, nous arrivons actuellement à nos limites. Le compost demande quand même beaucoup de temps », souligne la responsable de la ferme urbaine. En revanche, aucun problème majeur n'a été constaté sur le tri des déchets.

Oufs et miel locaux

La ferme urbaine comprend également la toiture végétalisée de l'ancienne gare, qui abrite trois ruches (20 kg de miel ont été produits l'an dernier) et 20 poules. Ces dernières pondent 3 500 œufs en moyenne par an mais ils ne peuvent pas être utilisés dans le restaurant : la réglementation sur ce point est très contraignante. Le poulailler est en effet soumis aux mêmes règles que les poulaillers industriels...

Construire une serre aquaponique a un coût non négligeable : environ 10 000 €. La moitié est prise en charge par les Amis recycleurs et l'autre par Citizenfarm, une start-up toulousaine spécialisée dans ce type d'installation. L'association des Amis recy-



© Jean-Claude N'Diaye

Le potager de la Recyclerie le long de la petite ceinture, près de la porte de Clignancourt. Orienté au nord, il n'est pas très productif, mais l'arrivée de poissons va y remédier.

cleurs, qui compte quatre salariés, est chargée de l'animation de La Recyclerie, notamment des initiatives collaboratives. Des ateliers pour

apprendre à construire son lombricomposteur d'appartement sont régulièrement organisés.

Florianne Finet



Grandes-Carières

Démarrage festif du Hasard ludique

Après cinq années de préfiguration que nous avons suivie pas à pas, Le Hasard ludique ouvre ses portes fin avril. Dans la gare entièrement rénovée, l'équipe propose d'entamer la saison par une inauguration en quatre temps qui se déclinera en quatre couleurs. Le programme commencera le 29 avril par un « programme jaune exotique » qui nous promet « le soleil des tropiques, le sable chaud... une entrée en matière aux saveurs exotiques ». Trois autres tonalités pour les trois premiers week-ends de mai de 14 h à 2 h du matin. Autant dire qu'il y en aura pour tous les goûts dans cette ancienne gare de l'avenue de Saint-Ouen qui va devenir, selon ses jeunes concepteurs, « riche d'une programmation plurielle avec concerts, soirées, spectacles jeune public... », un atelier de pratique artistique collective et un « bistrot gourmand ».

Les 1 200 bâtisseurs, dans le cadre de la plateforme collaborative la Fabrique du Hasard ludique, « ont apporté leur pierre à l'édifice en donnant leur avis, en soumettant des idées, en participant à des missions bénévoles ». Ils devraient être rejoints, à terme, par de nouveaux publics, au fur et à mesure que la programmation prendra son envol. Pour l'instant, ne pas hésiter à aller jeter un coup d'œil et découvrir des performances surprises ou participer à une fresque collective. Chaque dimanche, un brunch en musique et des animations gratuites (bal, projections, boum pour les enfants, jeux décalés) « feront bouger le nord parisien ».

Danielle Fournier

□ Tarifs inauguration : le samedi 8 € avant 16 h 30 et 12 € après. Gratuit le dimanche (jusqu'à 2 du matin les veilles de jour férié).
128 avenue de Saint-Ouen,
www.lehasardludique.paris



RENDEZ-VOUS

PARIS LA NUIT PARIS BY NIGHT

La balade vespérale de Jennifer Le Nechet

Jennifer Le Nechet's night-time excursion

La « meilleure bartender du monde » dévoile ses adresses préférées dans la capitale.

The "world's best bartender" shares her favourite addresses in the capital.

En octobre dernier, Jennifer Le Nechet décrochait le titre de « meilleure bartender du monde » parmi 10 000 candidats, lors d'un concours organisé par l'alcoolier Diageo. Ce titre a immédiatement propulsé le bistrot et bar à cocktails Café Moderne, où elle officie, comme l'un des repaires noctambules les plus prisés du moment.

Last October, Le Nechet won the World's Best Bartender of 2016 award out of 10,000 contenders in a contest organized by spirits merchant Diageo. This status immediately propelled her home base, the Café Moderne bistro and cocktail bar, to one of Paris' most popular hangouts.

Café Moderne, 19, rue Keller, Paris 11^e (01 47 00 53 62).

Du mardi au samedi de midi à 15h et de 19h à minuit.

Tuesday to Saturday, 12 pm to 3 pm and 7 pm to 12 am.

1 The Game

« Dans les escape games, par équipes de trois à cinq, vous disposez de 60 minutes pour vous évader d'une pièce en résolvant des énigmes et en manipulant des objets. Cette salle fait partie de mes préférées à Paris. Elle propose six décors et scénarios. L'un d'entre eux se déroule dans une vraie rame de métro. » Dernière séance à 22h. À partir de 25 €, par personne.

"In escape games, teams of three to five players have 60 minutes to escape a room by solving riddles and manipulating objects. With six sets and scenarios, including one in a real subway train, this is one of my very favourite places in Paris." The last game begins at 10 pm. From €25 per person.

51, rue du Cardinal-Lemoine, Paris 5^e
(01 43 29 26 21, thegame-france.com).



Jennifer Le Nechet

2 Verre & Chope

« Comme son nom l'indique, c'est un bar à vins et à bières avec une dizaine de références de chaque, à accompagner de charcuterie, fromages ou tartes exposés dans une vitrine de traiteur. Le croque-monsieur est incontestablement le meilleur de Paris ! Un petit endroit avec une vraie clientèle de quartier. » Ouvert du lundi au samedi jusqu'à minuit.

"This wine and beer bar carries a wonderful drinks selection that pairs beautifully with their menu of charcuterie, cheeses, and tarts presented under glass. Their croque-monsieur is undoubtedly Paris' best! A small place with a real neighbourhood clientele." Open from Monday to Saturday until midnight.

25, rue de Rochechouart, Paris 9^e (09 67 76 16 77, verreetchope.com).

**3 La Recyclerie**

« Complètement inattendu ! Cette ancienne gare, située au-dessus d'un chemin de fer désaffecté, a été transformée en bar et cantine. Le lieu abrite aussi un potager, un terrain de pétanque (jusqu'à 22h) et même un atelier où faire réparer ses objets. Sans parler des animations plus ponctuelles. » Fermeture à 2h les vendredis et samedis.

"Totally unexpected! This former railway station, above an abandoned railway track, was converted into a bar and canteen. They also have a vegetable garden, a pétanque court (until 10 pm), and even a repair shop. Not to mention their many events." Open until 2 am on Friday and Saturday.

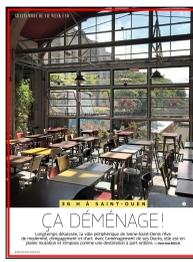
83, boulevard Ornano, Paris 18^e (01 42 57 58 49, larecyclerie.com).

4 Bercy Village

« L'UGC Ciné Cité, avec ses 18 salles, est le cinéma le plus proche de chez moi. Dans cette zone commerçante, les enseignes ont l'avantage de fermer tard. Dernièrement, j'ai acheté de la poudre d'or pour mes cocktails à la boutique de cuisine Alice Delice. Il y a aussi le très beau magasin Boardriders, dédié à la glisse, et de nombreux restaurants pour dîner. »

"The 18 screen UGC Ciné Cité is the cinema closest to home. Boutiques in the village's shopping area stay open late. I just bought some gold powder at Alice Delice kitchen store to sprinkle in cocktails. There's also a nice Boardriding clothing boutique and many restaurants for dinner."

Paris 12^e (bercyvillage.com).



ÇA DÉMÉNAGE!

Longtemps délaissée, la ville périphérique de Seine-Saint-Denis rêve de modernité, d'engagement et d'art. Avec l'aménagement de ses Docks, elle est en pleine mutation et s'impose comme une destination à part entière. Par Marie-Anne BRUSCHI



PIED-À-TERRER

3 Mob Hotel

Plus qu'un hôtel, une communauté à vivre. Entre cours de yoga, potager et barbecue sur le rooftop, marché bio (une fois par mois), cinéma en plein air... A partir de 88 € la chambre double.

[4-6, rue Gambetta. Mobhotel.com](#)

BELLES DÉCOUVERTES

1 La Recyclerie

A la lisière de Saint-Ouen, pour dîner ou juste boire un verre, chiner aux Broc' Déj du dimanche, voire dénicher la perle rare.

[83, boulevard Ornano, Paris 18°. Larecyclerie.com](#)

2 Les Pucés: le Marché Paul-Bert

Pour les meubles scandinaves, les appliques et luminaires des années 50 et les canapés seventies. Notre coup de cœur: Un singe en hiver, une boutique planquée dans une maison s'ouvrant sur un jardin.

[Allée 6/224. Les Pucés: le Marché Dauphine](#)
Une verrière de 3000 m² regroupant 150 antiquaires et brocanteurs.
[132-140, rue des Rosiers.](#)

La Nouvelle Manufacture Design

Installée aux Docks, l'agence design Saguez & Partners (le logo de Petit Bateau, c'est eux), avec son jardin tropical, compte aussi une école, la Design Act. Ils planchent sur le projet architectural de la Halle Gourmande pour 2019.

[6, rue de l'Hippodrome. Saguez-and-partners.com](#)

5 Le Hasard Ludique

Cette ancienne gare vient d'être réinvestie en lieu culturel, avec salle de concerts dédiée à la world electro, marchés de créateurs, ateliers et bar restaurant où bruncher le dimanche. Cet été, on investit les quais!

[128, avenue de Saint-Ouen, Paris 18°. Lehasardludique.paris](#)

PLAISIRS ÉPICURIENS

Une affaire de famille

Tenue par deux sœurs et leur maman, une cuisine familiale appréciée par les gens du quartier. Tous les jours, les plats changent en fonction du marché, et on profite de la terrasse quand il fait beau.

[3, rue Pierre-Curie.](#)

Yaya

C'est l'excellente maison grecque Kalios qui est à l'origine de cette nouvelle cantine chic. En plus de son corner épicerie fine, elle devrait proposer le soir des apéros-mezzis.

[8, rue de l'Hippodrome.](#)

6 Gemini

Planté dans le quartier des Docks, la maison sert des pizzas et de l'italian food honnête. Avec une version no gluten pour chaque plat.

[21, rue de la Clé-des-Champs.](#)

PETITS SOUVENIRS

Brocante Claude Jullien

Un savant bric-à-brac avec pas mal de meubles design, des années 50 à nos jours, aux prix serrés.

[17 bis, rue Charles-Schmidt.](#)

BON À SAVOIR

Toqué Frères

Ils écrivent «Confiance» au «Si t'es belle, alors t'es toi» sur les murs de la capitale. Ces amoureux de typographie ont leur studio ici et s'apprennent à signer une fresque sur le marché du Vieux Saint-Ouen. Sur rendez-vous, on peut leur passer commande.

[Toquefreres.com](#)

VITE ON CHINE!

FLEA

4 Une boutique coffee-galerie à l'esprit friends & family face au Marché Dauphine. Ouvert par Tom, décorateur, et Léa, photographe, on y trouve des objets chinois ou rapportés de voyage. Gâteaux maison. Ouvert du vendredi au lundi, de 10 heures à 18 heures.
[7, rue Voltaire.](#)

TOMBÉES DU CAMION

Le spécialiste du dead stock, avec 4 adresses: lettres industrielles (stand 108 bis, allée 3), petits objets (stand 31), bijoux vintage et nouveau corner Fripes Ketchup (allée 3, stand 107). Son nouvel espace (allée 1 stand 29) propose de nombreux events au 1^{er} étage. Au rez-de-chaussée, un énorme stock de chaises en tôle et une black room remplie de miroirs.

[Marché Vernaison.](#)

LILI ET DANIEL

Lunettes rétro, photos de film, vieux mag, bijoux des années 40 à 80, broches en Plexi en forme de tomate... Ici, tout est vintage, mais neuf!
[Marché Vernaison, stand 6, allée 1.](#)

CHEZ LOUISETTE

Une institution au fond du Marché Vernaison (allée 1, près de la sortie de 1 à 49), où manger un bœuf bourguignon en écoutant Manuela et ses chansons françaises. Pittoresque.
[Samedi et dimanche, de 11h30 à 19 heures.](#)

MA VIE AUX PUCES

La Bible des bonnes adresses des Pucés de Clignancourt, répertoriées par Astier de Villatte.
[A acheter au 173, rue Saint-Honoré, Paris 1^{er}.](#)



DOUCEUR DE VIVRE

Pas de complications inutiles

**NOUVEAU
& FLOW**

Happyculteur: l'apiculture antibourdon

Saviez-vous que l'on trouve pas moins de 700 ruches sur les toits de Paris ?

Contre toute attente, les abeilles adorent la capitale. Entre les jardins, les parcs et les balcons, elles trouvent de nombreux endroits exempts de pesticides où butiner en toute saison. Et ça, Happyculteur l'a bien compris.

En partenariat avec l'apiculteur Volkan Tanaci, médaille d'or des miels de Paris, la jeune start-up propose un parcours d'initiation à l'apiculture urbaine sur les toits de la REcyclerie, près de la porte de Clignancourt. Une jolie initiative pour tout connaître sur le miel et les abeilles ! Plus d'informations sur leur site.





Les 10 ans de fémininbio

Début juin, FemininBio fêtait ses dix ans à la Recyclerie, à Paris (18^e arrondissement).
Une journée placée sous le signe de la bonne humeur et du partage !

Vous avez été nombreuses à venir rencontrer la joyeuse équipe de FemininBio. **Plus de 200 lectrices ont participé aux ateliers organisés par Leila Echchihab**, fondatrice de Bliss You, la plateforme de celles et ceux qui prennent soin de leur bien-être, et plusieurs centaines de personnes se sont promenées sur notre Green Market.



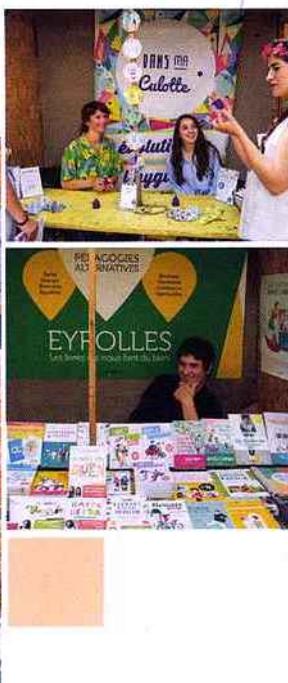
À Leila et son équipe talentueuse de Bliss You ; à Super Wonder Bastien de la REcyclerie, aux géniales Dominique Eraud et Clotilde Poivilliers, membres du comité éthique de FemininBio, et à tous les amis et fidèles de FemininBio présents !



BLISS
-YOU-



Bravo aux équipes géniales de Dr. Hauschka, Lait Plaisirs, Yogi Tea, Araku, Apicia, Dans Ma Culotte, Moulin du Pivert, Gaspajoe, Bio Consom'Acteurs, Envouthé, éditions Eyrolles, éditions Leduc.S, SloWeAre.



Nous remercions chaleureusement les fort généreux contributeurs de la tombola : Office du tourisme des Baléares, Thalasso La Grande Motte, BhalloT, éditions Eyrolles, Thés de la Pagode, Snö Éternelle, éditions Alternatives, éditions Leduc.S, Lady Green, Les Happycuriennes, Secrets des Fées, Lamazuna.





TERRITOIRES / ACTUALITÉS

PARIS

La REcyclerie, tiers-lieu écoresponsable du 18^e arrondissement

Un restaurant, un potager, des poules, des ateliers, du miel... autant d'éléments que l'on ne s'attend pas à retrouver dans un même lieu à la Porte de Clignancourt.

Ouverte en juin 2014 dans une ancienne gare de la petite ceinture parisienne (Ornano), la REcyclerie s'est bien développée avec ses 1 000 événements par an, sa quarantaine d'employés et ses 2,6 millions de chiffre d'affaires l'an passé. Ce tiers-lieu, initié par Sinny & Ooko et situé à la sortie du métro Porte de Clignancourt (18^e arr.), est dédié à l'écoresponsabilité, thème qui guide les activités et les expérimentations qui y sont organisées. « *Nous souhaitons créer un espace de responsabilisation des habitants et montrer que l'on peut fertiliser, végétaliser, s'autonomiser dans un espace très dense* », signale Marion Bocahut, cheffe du projet écoresponsable.

De la végétalisation, le lieu n'en manque pas : de la toiture dont les plantes envahissent la façade, au potager qui borde les rails. Une visite de l'un à l'autre – qui passe par l'atelier de réparation, le très vert restaurant, l'enclos des poules et l'hôtel des insectes – permet de découvrir la richesse du bâtiment fréquenté par 600 personnes chaque jour pour la partie bar-cantine. L'atelier de RENé dispose, lui, de sa propre entrée pour permettre aux 400 membres de l'As-

sociation des amis recycleurs de venir emprunter des outils ou apprendre à réparer des objets. Chacune des activités a un objectif pédagogique, et les nombreuses pancartes explicatives qui décorent les murs ont, de même, cette vocation.

400 m² de potager

La REcyclerie se veut également productive, avec un potager dans lequel poussent, sur 400 m², salades, radis, choux, tomates, aromates, etc. Différents types de cultures y sont expérimentés, toujours dans un esprit de sensibilisation et dans le respect de l'agroécologie. Cette impressionnante « forêt comestible » qui s'étend le long des quais est entretenue par deux personnes qui mettent actuellement en place une serre d'aquaponie de 150 m² en lien avec Citizenfarm.

Le modèle économique de ce projet est propre aux tiers-lieux avec des activités lucratives qui financent celles qui ne le sont pas. Ainsi le restaurant et le bar ferment certains soirs à 2 h du matin, assurant suffisamment de revenus pour faire vivre les missions associatives. Une économie circulaire appliquée dans tous les sens du terme. ■ RAPHAËL RICHARD



© JGP

600 personnes fréquentent chaque jour le bar-cantine de la REcyclerie.

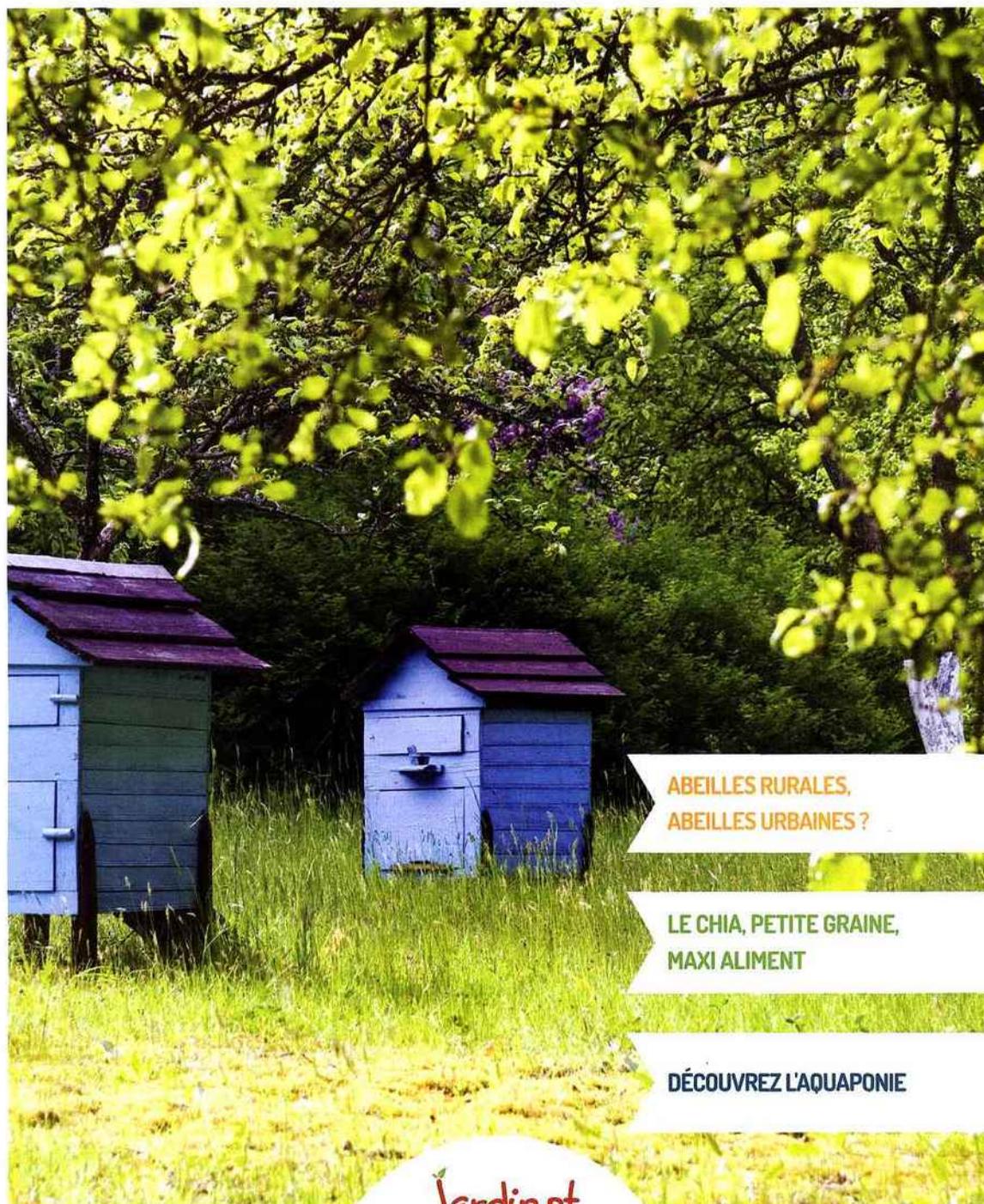


LA VIE DU JARDIN

ET DES JARDINIERS

Le Jardinage Éco-Responsable

..... SEPTEMBRE • OCTOBRE 2017 - N°421



ABEILLES RURALES,
ABEILLES URBAINES ?

LE CHIA, PETITE GRAINE,
MAXI ALIMENT

DÉCOUVREZ L'AQUAPONIE

Jardinot
Cultivons l'avenir

Découvrir l'aquaponie

*L'aquaponie est une technique qui allie la culture des plantes et l'élevage des poissons.
De quoi intriguer et aiguïser la curiosité de tous les jardiniers passionnés
d'aquariophilie ou de pêche à la ligne !*

Texte Agnès Guillaumin - Photos Agnès Guillaumin - Céline Travers



Cette composition allie un petit aquarium d'intérieur avec un bac de culture de plantes

Le terme d'aquaponie vient de la contraction entre 'aquaculture' qui consiste à élever des poissons en bacs et 'hydroponie', c'est-à-dire la culture des plantes avec des solutions nutritives. Parce qu'il peut fonctionner en circuit fermé, en économisant l'eau, l'engrais et les aliments pour les poissons, tout en produisant des légumes, ce système est en effet souvent présenté comme 'LA' solution pour vivre en autonomie et même nourrir la planète... De la théorie à la pratique, la route n'est cependant pas si évidente !

EN THÉORIE : UN SYSTÈME FERMÉ

Le principe est pourtant simple : l'aquaponie recrée un équilibre entre les poissons et les plantes. Les poissons se nourrissent des plantes qui se nourrissent des rejets des poissons dégradés, grâce à des bactéries présentes dans l'eau ou le sol. Comme dans un aquarium, il s'établit un cycle des différents éléments chimiques. Pour l'azote

par exemple, les bactéries transforment l'azote ammoniacal issu des rejets des poissons et des excès d'aliments, en nitrites puis en nitrates qui seront absorbés par les plantes. Un équilibre s'établit aussi pour l'oxygène, le gaz carbonique, le potassium et le phosphore.

LES DIFFÉRENTES INSTALLATIONS

En pratique, il existe différents types d'installations pour faire de l'aquaponie. Le système radeau ou Raft consiste à cultiver les plantes sur des plaques qui flottent sur l'eau. C'est ce système qui est pratiqué dans les villages lacustres et les jardins flottants, au Bangladesh mais aussi autrefois chez les Aztèques... Ce système peut être délicat dans les petits volumes, car l'eau devra être oxygénée...

Le système NFT est plus courant en aquaponie. Il consiste à cultiver les plantes dans des gouttières pourvues d'alvéoles installées au-dessus de grands bacs à poissons. Chaque plante est irriguée par un goutteur. L'eau retourne aux bacs après avoir été filtrée (filtre mécanique et filtre biologique).



Ce système comporte un bac avec des poissons rouges et un bac de culture de légumes

Le système à marée consiste à cultiver les plantes dans un bac un peu au-dessus du bac à poissons dans un substrat filtrant comme des billes d'argile. L'eau est pompée du bac à poissons, elle irrigue les plantes et passe au travers du substrat pour retourner au bac à poissons. C'est en général ce type d'installation qui est proposé aux particuliers, prêt à être utilisé.



Le système NFT comprend des gouttières destinées à accueillir des pots avec en dessous un bac de filtration et un bac à poissons

Pour réaliser vous-même ce montage, il faut :

- Un bac pour les poissons (on compte 1 litre par cm de poisson !)
- Un bac de culture rempli de billes d'argile avec un écoulement à la base
- Une pompe d'une puissance suffisante (minimum 5 fois le volume du bac par heure) qui ramène l'eau dans le bac des plantes.

Pour cultiver des légumes à l'intérieur et toute l'année, ajoutez un éclairage adapté aux plantes et qui consomme peu (de type led blanc 6500°K).

L'aquaponie permet d'accueillir tous les types de poissons décoratifs ou d'élevage. Les petits volumes accueillent un combattant, les installations extérieures accueillent des poissons de bassin de type poissons rouges ou carpes. Quant aux poissons d'élevage, on y rencontre le plus souvent des carpes ou des black-bass. Du côté des plantes, toutes les espèces de plantes non toxiques pour les poissons sont théoriquement

possibles. Les poissons n'aiment pas les changements brusques, alors vous devrez éviter tout traitement mais aussi tout excès de nourriture pour les plantes et pour les poissons. Ainsi, il vaut mieux récolter les plantes au fur et à mesure et non pas d'un coup. Il en est de même pour l'introduction des poissons. En pratique, les systèmes aquaponiques sont souvent délicats à maîtriser mais rien ne vous empêche d'essayer !

Une installation pilote dans Paris

Une serre aquaponique de 150 m² couverts vient d'être installée à la « Recyclerie », à Paris, Porte de Clignancourt avec la société Citizenfarm. L'installation de type NFT est composée de plusieurs unités comprenant chacune un bac de 200 litres destiné à l'élevage de black bass (ou de truites), un bac de filtration et des gouttières destinées à accueillir des plants de légumes « à feuilles » et des aromatiques. Un lombricomposteur devrait permettre de fournir aux poissons (carnivores) des larves d'insectes en alimentation complémentaire. Une visite est prévue chaque semaine pour le public. Plus de renseignements sur le site www.larecyclerie.com.



Substrat en billes d'argile



Bac à poissons



Système à marée



PARIS BY NIGHT



▲ Le Hasard Ludique, cette ancienne gare de la petite ceinture de l'avenue de Saint-Ouen (XVIII^e) est devenue un lieu culturel qui fonctionne jour et nuit. ◀ L'accès à La Gare Jazz (XIX^e), est gratuit et on participe selon ses moyens. ▶ La REcyclerie est un espace éco-responsable et festif le soir, situé dans l'ancienne gare Ormano de la petite ceinture.



Prochain arrêt : la fête

S'amuser le soir dans les anciennes gares de la petite ceinture est devenu un réflexe chez les fêtards.
A Paris, lieux culturels et gastronomiques y sont sur de bons rails.

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892
Edition : Toutes éditions



PARIS

PAR BÉNÉDICTE AGOUDÉTSÉ

Bien sûr, on attend avec impatience la renaissance de la pionnière, fermée en décembre 2016 : La Flèche d'or (ex-arrêt Charonne, dans le XX^e) et ses concerts mythiques. La chaîne de pubs irlandais, O'Sullivan, a un projet pour la faire revivre. Heureusement, d'autres anciennes gares de la petite ceinture sont elles aussi devenues des lieux appréciés des noctambules.

■ LA CRÈME DU JAZZ À LA GARE

Le dernier-né, nouveau temple du swing et du groove installé dans la gare Pont-de-Flandre depuis le 24 août, fait un véritable carton. Son accès est gratuit et on participe financièrement selon ses moyens. « Dans ce lieu à l'origine sans nom baptisé La Gare Jazz par les visiteurs, nous accueillons chaque jour 500 à 700 spectateurs », assure Julien de Casabianca, le programmeur.

Ici, sur 300 m², se produit chaque vendredi et samedi la crème du jazz. L'affiche change chaque week-end. Les artistes trouvent

sous cette halle restée dans son jus un véritable laboratoire destiné à élaborer leurs créations. Le guitariste Marc Ducret demain soir, le flûtiste Magic Malik ou le contrebassiste et batteur Rémi Vignolo, en résidence, figurent au rang de pointures qui se succèdent sur la scène.

Dans ce nouveau grand club qui succède au petit bar La Fontaine (X^e) où ses responsables ont longtemps officié, on n'écoute « rien que de la musique qui donne la banane ». Mais attention, seuls les chuchotements sont tolérés dans le public, pour respecter les artistes et mieux s'imprégner de leurs notes précieuses. On s'y désaltère à prix tout doux, à hauteur de 3 € la bière. Le mardi est réservé aux futurs grands du conservatoire national supérieur de musique de Paris, et le jeudi à de bouillantes

sessions d'improvisations, les Jams à Tao. Et, pour se rafraîchir, 2 000 m² de terrasse de jardin sont ouverts.

La Gare Jazz, ouverte de 18 heures à 2 heures tous les jours. Concert à 21 heures. 1, avenue Corentin-Cariou, (XIX^e), participation libre et accès gratuit. www.facebook.com/LaGareJazz

■ DES NOTES MULTICOLORES AU HASARD LUDIQUÉ

Si vous aimez les bons sons métissés, les soirées dance avec DJ qui mêlent à l'électro musiques afros, latines, funk, disco ou groove, sachez qu'elles sont gratuites ici les vendredis et samedis. Faites un stop sans hésitation dans l'ancienne gare de l'avenue de Saint-Ouen rebaptisée Hasard ludique. A ne pas rater en ce moment, d'authentiques découvertes world au festival Nyokobop, dont certains con-

certs sont payants, programmé jusqu'en décembre. « C'est un centre culturel réellement hybride fonctionnant également en journée que nous avons ouvert au printemps », explique son responsable Vincent Merlet.

Sur place, une salle de spectacle de 400 spectateurs, des ateliers de pratique artistique collective, un bar, un bistrot gourmand, une jolie terrasse et bientôt, un jardin sur les rails attendu dans les mois à venir. On y déguste des tapas autour d'un verre. Et les festivités pourraient bien encore s'y multiplier. Les responsables espèrent également l'autorisation de fermer à 5 heures du matin le week-end.

Ouvert jusqu'à 2 heures le jeudi, vendredi, et samedi. De 12 heures à minuit, mardi et mercredi. De 12 heures à 22 heures, le dimanche. 128, avenue de Saint-Ouen, (XVIII^e), tél. 09.81.98.67.55. Accès libre.

Concerts : de 8 à 14 €. www.lehasardludique.paris

■ DES SOIRÉES ALTERNATIVES À LA RECYCLERIE

Le jour, le credo de la REcyclerie, ouverte en 2014 dans l'ancienne gare Ornano, se résume en six verbes : « re-cycler, ré-cupérer, ré-utiliser, ré-parer, re-créer, re-naître ». Il y a toujours de la vie dans ses espaces et sur ses terrasses, dont l'une donne sur les rails de l'ex-petite ceinture. Mais le soir, le lieu s'anime d'événements culturels en tout genre.

« Nous favorisons les événements pluridisciplinaires de collectifs réunissant illustrateurs, tuteurs, performances d'artistes et musique », explique Marion Bocahut, chef de projet écoculturels. Résultat : en semaine, on peut notamment s'offrir un apéro festif. Et plusieurs vendredis et samedis par mois, dès 19 heures, on boit des verres et on grignote, avant de danser au son des mix des DJ invités lors des soirées clubbing. Idem le dimanche, jusqu'à 22 heures.

Ouvert du lundi au jeudi, de midi à minuit. Le vendredi et samedi de midi à 2 heures. Le dimanche de 11 heures à 22 heures. 83, boulevard Ornano, (XVIII^e), entrée libre. www.larecyclerie.com

Deux haltes gourmandes

DANS LE XVI^e, les ex-stations Auteuil-Boulogne et Passy-La-Muette se sont, elles transformées en restaurants.

La Brasserie Auteuil, la première, est aménagée dans un style bohème chic ultra-tendance,

avec rooftop. L'établissement affiche très souvent complet. **78, rue d'Auteuil (XVI^e), du lundi au dimanche de 9 heures à 2 heures. Tél. 01.40.71.11.90. www.auteuil-brasserie.com.**

La Gare, la seconde, a misé sur sa verrière, ses fauteuils design et ses deux espaces, le café et le

restaurant. Elle propose de goûteux brunchs dominicaux. Pour profiter de son jardin caché, il faudra désormais attendre les beaux jours. **B.A. 19, chaussée de la Muette (XVI^e). Tous les jours, de midi à 15 heures et de 19 heures à 23 h 30. Tél. 01.42.15.15.31. www.restaurantlagare.com**