



# quartier

**style de ville**



Concept-store  
TheNextDoor.  
© SDP

**L**es abords du célèbre canal ne finissent pas de se réinventer. Loin de perdre de sa superbe, le quartier accueille des concepts toujours plus innovants et désirables.

## Montgolfière Suer ensemble

Rue Yves Toudic, l'ancien immeuble du XIX<sup>e</sup>, qui abrita vers 1850 une usine de vraies montgolfières, se transformait en club de sport en septembre dernier. L'endroit, connu des gens de la mode (s'y déroulaient notamment les salons Man/Woman) et doté d'une superbe verrière, revendique un esprit social club depuis ses débuts, soit le mix sport et culture, et l'idée d'échange. Derrière le porche, le club ouvre ainsi sur un grand espace de coworking en rez-de-chaussée, tient le comptoir cuisine saine de Season au déjeuner, fait tourner les expos, et propose des parties de billard à l'heure de l'apéro, cocktails servis à la carte du bar. Au programme des cours, du sérieux mais qui ne prend pas la tête (on aime bien les abdos choco), des déclinaisons du classique yoga en mode hip hop, de la boxe dans tous les sens, et même des cours de corde à sauter s'inspirant du street. Testé et approuvé, le "All 4 the butt" vous taille un fessier en 60 minutes, la brillante Myriam Chaban enchaînant les épreuves de chaise, de squats, de courses et de ballons. Raffermissant. Enfin, le club organise régulièrement des cours ultra-décalés (la Roller Party en décembre dernier), réveillant les années 80, et rapprochant les participants. Côté pratique, la Montgolfière tient des vestiaires au premier, un hammam et un sauna à l'étage supérieur, et collabore avec la marque Dermatologica pour la douche.  
25, rue Yves-Toudic, 10<sup>e</sup>.

Club de sport  
La Montgolfière.  
© La Montgolfière

## Autour du canal

Textes : Alexis Chenu

Incontournable, le canal Saint-Martin est un coin où il fait bon vivre. Surtout en hiver, moins saturé, plus respirable. En janvier, le quartier verra s'ouvrir un concept-store de mode masculine parmi les plus pointus au monde, de nouveaux coffee-shops, quelques bons artisans et bonnes tables. L'endroit monte en grade sans perdre son âme, ni céder aux grosses chaînes, tant mieux.



**TheNextDoor**  
**Destination store**

Dans la rue Beaurepaire, TheNextDoor débarque dans l'ancien magasin d'American Apparel et devrait rivaliser avec les plus beaux multimarques de Paris et du monde entier. Dédié à l'homme, le « destination store » né à Avignon propose sur plus de 800 m<sup>2</sup> une mise en scène de marques streetwear et luxe, des références en la matière avec Comme des garçons, Undercover, Sacai, Marni mais aussi Nike ou Stüssy, toutes mises en avant et scénographiées parfaitement. Pensé par Nicolas Ivars, le fondateur, en lieu d'expériences, l'endroit sort la technologie en ajoutant aux portants des écrans tactiles où chercher la pièce d'une collection absente en boutique, dédie un étage à la reine sneaker présentée sous une arche entièrement lumineuse, et fait même appel aux pros du mapping pour animer l'espace de lancement de produits et d'exclusivités. Un lieu entièrement connecté, où les clients sont aussi invités à prendre un café, bouquiner et discuter. Régulièrement, TheNextDoor mettra en avant ses collaborations, la première avec la marque Stüssy autour d'une collection capsule.

10, rue Beaurepaire, 10°. Ouverture le 17 janvier.

Pub Loui's Corner. © SDP

**Loui's Corner**  
**Jazz et bonnes assiettes**

En lieu et place de l'American Bistro, la rue Bichat accueille un nouveau pub. À 100 mètres du canal, Loui's Corner se paie une nouvelle tête, brut de brut dans le décor, végétalisé sur les bords, doté d'un comptoir en tin-ceiling charmant d'inspiration New York et d'une terrasse d'une cinquantaine de places, tranquille en journée et ensoleillée l'été. Meilleures options pour y passer : le midi avec une carte de brunch proposée tous les jours, US mais pas trop, du jazz dans les oreilles et l'assiette végétarienne (avec kale, purée de maïs, carrot cake, jus pressé...) qui fait bien l'affaire à 19 €. Deux autres versions « Fish & Eggs » et « Meat & Cheese » sont aussi proposées. Alternative à l'heure de l'apéro, le patron (qui tient également le bistrot Rougemont) organise des afterworks un jeudi sur deux et reçoit Djs, lives et mêmes fanfares. De l'humeur qui devrait redonner des couleurs au quartier. En mars, un autre pub, irlandais dit-on, ouvrira ses portes juste en face. Plus on est, plus on rit. 49, rue Bichat, 10°. Tél. : 09 81 10 62 16. Ouvert tous les jours de 8 h à 1 h.

**(V)ivre**  
**Cuisine d'émotions**

Rue de Lancry, le second restaurant de Caroline Savoy (la fille du célèbre chef Guy Savoy) a tout pour plaire. Un cadre d'abord, sorte de bistrot chic à la parisienne, au parquet grinçant, où l'on s'installe sur banquettes en cuir et fauteuils design, quelques touches arty comme ce Mickey-coin-coin à voir de très près venant réchauffer le décor. Un bon esprit ensuite, celui de « prendre le temps de vivre » via une cuisine fraîche de petits producteurs français fameux, qui met en avant des plats de grand-mère, rassurants et gourmands (à goûter le confit de canard, l'échine de cochon...) et décline toute la semaine des plats en cocotte parfaits aux heures d'hiver. Au programme : pot-au-feu, blanquette de veau, bouillabaisse, rognons flambés. Le service express au déjeuner (menu « Vivre vite » à 16 €), les bonnes idées (le menu façon bande dessinée d'Astérix) et la carte des vins à tous les prix concoctée par Bruno (150 références de France et du monde) font le bon mélange. La maison tient aussi son brunch le dimanche, un menu dégustation en six services (65 €) et fait partager à l'apéro des planches de charcuterie et fromage.

60, rue de Lancry, 10°. Tél. : 01 42 40 73 38. Du mardi soir au samedi de 12 h 15 à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h.



Restaurant  
(V)ivre Canal  
Saint-Martin.  
© Françoise Dorelli



Les cookies de la boulangerie Sain. © Trostan Oghé-Ballard / Big Bouffe

**Sain, la boulangerie**  
**Esprit de campagne**

Le boulanger Anthony Courteille a une obsession avec Martin. Il a longtemps habité rue Saint-Martin. L'oncle qui lui a mis la main à la pâte s'appelait Martin. Son chef mentor s'appelle Guy Martin. Et sa première boulangerie se trouve à quelques mètres du canal Saint-Martin. Une évidence donc. Boulanger et cuisinier de formation, passé par les cases palace, le garçon, tout juste 40 ans, a longtemps tenu son restaurant, Matières A, avant de décider de le transformer en boulangerie. Une adresse pas vraiment traditionnelle, posant le pétrin juste sous les yeux du client et ouvrant sur une partie de l'atelier. « Une façon d'être au plus proche du métier, de vivre

la relation au boulanger comme au temps de mes grands-parents », explique Antony. Sa spécialité : le Saint-Martin, un pain au levain, pétri à la main, dont la pâte fermente quasi 24 heures, à base de farines de blé anciennes, de petit-épeautre et de châtaigne et devenu la star de la maison. À l'ardoise, d'autres pains de cuisinier qu'Anthony accorde au piment doux fumé, au topinambour et à l'estragon, au curcuma mélangé à la bergamote, aux herbes ou même au miso. Les viennoiseries se mangent comme des gâteaux (recommandé, le chausson aux pommes ou le biscuit Addict qui porte bien son nom) et, dès mars, les premiers sandwichs pourront s'acheter. 15, rue Marie-et-Louise, 10<sup>e</sup>. Tél. : 07 61 23 49 44. Du mardi au samedi, de 7 h 30 à 15 h et de 16 h 30 à 20 h.

**et aussi...**

**La Cantine bretonne**

Planquée en contre-haut du canal, cette nouvelle crêperie posée dans un cadre de bistrot moderne, déroule les crêpes et galettes traditionnelles, toutes fraîchement garnies, ajoute quelques plats régionaux – poêlée de champignons, cassolettes de la mer et fondue de poireaux, moules... – et une spécialité en dessert : la Kouignette de la maison Larnicol, une pâtisserie bretonne pur beurre à avaler autour de glace au caramel ou pistache. 22 bis, rue de l'Ourcq, 19<sup>e</sup>. Tous les jours de 8 h à 1 h.

**Caoua**

Nouveau coffee-shop à l'angle du quai de Jemmapes et de la rue de la Grange-aux-Belles, Caoua ouvre toute la journée, sert le breakfast aux œufs Bénédicte, l'avocado toast et l'egg sandwich saumon au déjeuner, du jus pressé à la demande, du bon café ou du chai latte, dans une ambiance baignée de bon et doux reggae (Groundation entre autres). Au rez-de-chaussée, pause sur la rue à dragouiller et dévisager les passants, à l'étage salle végétalisée avec vue plongeante sur le canal. 98, quai de Jemmapes, 10<sup>e</sup>. Du mardi au vendredi de 8 h 30 à 19 h 30, samedi et dimanche de 10 h à 19 h 30, lundi de 10 h à 18 h.

**Maison Bourgeon l'épicerie**

Maison de thé aux origines, Maison Bourgeon fait parler il y a dix ans en lançant des thés gourmands mêlant fleurs, fruits et saveurs. L'idée de deux frères, Sébastien et Jean-Charles, rejoints par leur sœur Marie, les trois proposant dans leur première adresse parisienne l'intégralité de leur collection de thés (nos préférés : amande et miel, datte et vanille, frozen yogurt ou encore chocolat). En boutique, une ligne plus traditionnelle pour les puristes, les chocolats des français et du cidre artisanal. 3, rue de la Grange-aux-Belles, 10<sup>e</sup>. Du mardi au vendredi de 10 h à 14 h et de 15 h à 19 h 30, le samedi de 11 h à 19 h 30, le dimanche de 11 h à 18 h.

**CARNET D'ADRESSES**

PUBLI INFO



**→ AO IZAKAYA**

La gastronomie japonaise sous un nouveau jour. Aux fourneaux de cette nouvelle adresse, le chef Yasuo Nanaumi interprète les grands classiques de la cuisine japonaise, mais ne s'interdit pas non plus des ponts avec la cuisine française. C'est le soir que les lieux se révèlent, avec le respect de la tradition japonaise de l'«omakase», laissant au chef le soin d'imaginer le menu de ses clients à travers une cuisine mêlant saveurs françaises et japonaises via 6 plats (3 entrées, 2 plats, 1 dessert). Déclinaisons de thon et légumes marinés, foie gras, sésame et sauce Kabocha, crevettes tempura parfumées à la betterave rouge, canette et sa sauce miso... Ao, version moderne des traditionnels Izakayas (bars où les japonais se rendent après le travail) propose également, chaque soir, une carte de tapas japonaises chaudes et froides, à l'image du carpaccio de saumon parfumé au yuzu, le filet de bœuf (Metzger), tataki mi-cuit et sa sauce aigre douce vinaigrée, l'escalope de foie gras à la plancha sur riz de sushi, sauce teriyaki ou encore l'aubergine grillée au miso doux. Des créations goûteuses aux saveurs originales à déguster dans un écrin signé de l'architecte Kunihiko Takano, faisant la part belle au bois ainsi qu'au bleu indigo à l'étage. Bento box au déjeuner de 29 à 32 €, formules au déjeuner de 20 à 28 €. Au dîner, comptez environ 40 €. Raphaëlle Benoit  
■ 12, rue Caumartin. Paris 9<sup>ème</sup>. Métro Have-Caumartin, Opéra, Madeleine  
■ 01.42.65.31.53. www.aoizakaya.com

