

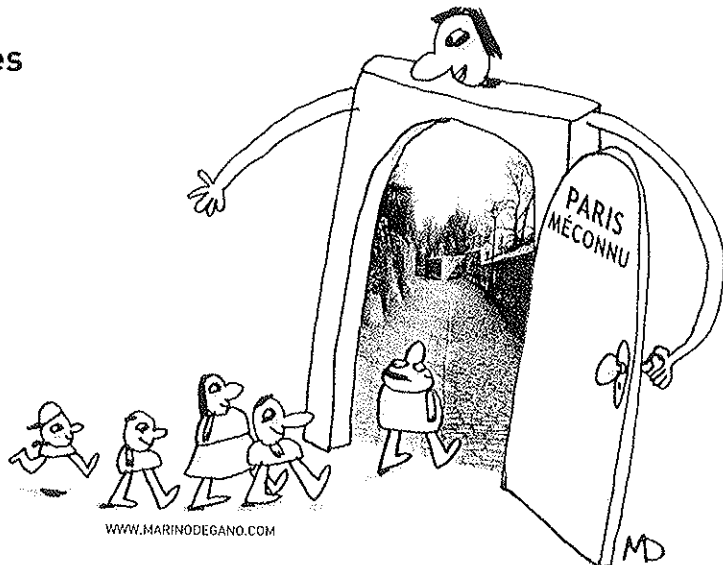
eut son goût
embellir son
qui le sollicite
igolos. Ce
mbres du passé
à fabriquer
naculé percés
de des ampoules
s poinçonnées
gination, libérée
s formes
Les supporters
èce. Autre
r autodidacte :
es coréennes*.
originares
rs expériences
la culture
ec Krea 99,
venus de cette
e de bijoux
t les étoiles,
anète... sous
nélangera auss
am ou d'Italie !
es objets
petite pièce
lampe "touch"
authentique tabl
s idées et les
rrefour du goût
Sophie Berthie

45-26-62-24.

Balade La mémoire des rues

Une association vous emmène dans d'autres vies parisiennes... grâce aux anciens.

"En Afrique, on dit que, lorsqu'un vieux disparaît, c'est une bibliothèque qui brûle." Originaire de Côte d'Ivoire, Angénic Agnero imprime depuis dix ans la mémoire des vieux habitants des différentes communautés de Belleville, de Ménilmontant ou du faubourg du Temple. "Grâce à ma quête du passé, aujourd'hui, j'ai plein d'amis de 60 à 104 ans !" Et autant d'anecdotes sur l'est de la capitale. Riche de ses... 291 interviews, Angénic a fondé, en février, son association Paris par rues méconnues. C'est ainsi qu'un après-midi ensoleillé on emboîte son pas rieur pour suivre Josiane, "sésame de Belleville", comme les anciens surnomment celle à qui aucune porte - pas même la plus "digicodée" - ne résiste. Trois heures de visite guidée de ce hameau en compagnie de cette Belleilloise de longue date, pour



WWW.MARINODEGANO.COM

découvrir avec émerveillement, cachés au fond des cours, derrière plusieurs rangées d'immeubles, ces lieux oubliés de l'histoire : la cité du Palais-Royal, où, à l'époque de Louis XV, les comédiens venaient s'encanaïller ; l'ancienne mairie de Belleville avant son rattachement à Paris, en 1860 ; la propriété de la véritable

Casque d'or ; la plus vieille maison du quartier dans laquelle un bottier, âgé de 100 ans, exerce toujours son activité. Ou encore quelques arbres, vestiges de l'ancienne forêt de Bondy, au pied desquels poussent... des fraises des bois.

A.R.
Rés. : 06-59-96-26-93. 12 € la visite de 2h30. 10 € à partir de cinq pers.



SEBASTIEN PILOSA POUR TÉLÉRAMA

Restaurant Le Bistrot du 17^e

Ma Princesse et moi-même sommes en tête à tête dans ce bistrot qui a fait peau neuve. Nous nous installons en terrasse en observant le ballet des serveuses et des serveurs tout de noir vêtus. Nous papotons vacances devant la carte conçue par JJJ (Jean-Jacques Jouteux, ex-étoilé Michelin) et réalisée par le chef de la maison. L'endroit est plaisant, chic, et, pourtant, on propose ici une formule unique midi et soir au redoutable rapport qualité-prix. Imaginez apéro, entrée, plat, dessert, vin (une bouteille pour deux) et café pour 36 € !! Reste à savoir ce que la maison propose pour ce tarif modique. Eh bien, des choses plutôt bien tournées et de qualité, comme cet excellent tartare de bar à l'huile d'olive de Toscane et sa salade verte citronnée, une entrée légère, fraîche, savoureuse. La pièce de charolais, accompagnée de frites et de béarnaise, sans être unique en son genre, se tient fort bien. Fin sur un bon cocktail de sorbet aux fruits rouges. Avec un service jeune et attentionné, sa situation, sa formule TTC et une ouverture sept jours sur sept, cette table, chic et cheap au bon sens du terme, est vraiment une belle et bonne affaire, sans doute pour son patron, mais d'abord pour nous, ses clients !

R.Z.
108, av. de Villiers, 17^e, 01-47-63-32-77. Tlj. Formule unique midi et soir 36 € (apéro, entrée, plat, dessert, vin et café compris). Rés. conseillée. Terrasse.