

# Katalin Patkai, à la scène comme à la ville

## Rencontre avec une danseuse-chorégraphe

Avec sa dernière création *HS*, la danseuse et chorégraphe Katalin Patkai persiste et signe une œuvre sincère et engagée, à l'image de sa personnalité, entière et attachante. Rencontre sur un bout de zinc, au lendemain de son spectacle.

Texte Tiphaine Cariou  
Photos Élodie Ponsaud

**A**u Bistrot du Marché de la place Olympe de Gouges, Katalin Patkai est assise au comptoir, sirotant un café en compagnie d'Eden, un petit Jack Russell vouant un amour immodéré à sa maîtresse. La veille, la jeune chorégraphe foulait la scène du théâtre parisien de la Reine Blanche, présentant au public sa toute dernière création, *HS*. Après la dernière représentation, elle reprend son quotidien pantinois avec déjà de nouveaux projets en tête. En partageant un croissant, nous parlons de ses origines hongroises – son père était un sculpteur assez reconnu –, évoquons ses études de lettres à la Sorbonne et la banlieue familiale, Noisy-le-Grand. Katalin Patkai a longtemps vécu aux Espaces Abraxas, manifeste post-moderne imaginé par l'architecte Ricardo Bofill et immortalisé dans le fameux *Brazil* de Terry Gilliam : « *Il fallait surtout éviter les poubelles qui tombaient des étages* », s'exclame-t-elle. C'est à l'École nationale des Arts décoratifs qu'elle apprend le métier de scénographe mais surtout découvre la danse : « *La danse est arrivée dans ma vie comme on tombe en amour. Un peu par hasard* », confie-t-elle. Elle s'attelle alors à l'apprentissage et entre véritablement dans la danse



en créant un solo baptisé *Spatialisation sonore pour un danseur*, tremplin vers une résidence d'artiste de trois ans aux studios Mains d'œuvres, à Saint-Ouen. Au fil des années, elle travaille comme scénographe auprès de chorégraphes, avant de créer ses propres pièces. Des pièces qui parlent de la femme et de sa place dans la société. En 2014, elle crée *Jeudi*, duo féminin qu'elle interprète avec Justine Bernachon, pour les Rencontres chorégraphiques internationales de Seine-Saint-Denis : « *C'était l'époque de la Manif pour tous, j'avais envie de travailler sur la liberté et sur cette relation entre deux femmes* », explique-t-elle, avant d'ajouter : « *Vendredi ou la vie sauvage était devenu mon livre de chevet, je le relisais sans cesse.* »

« La danse est arrivée dans ma vie comme on tombe en amour »

### Créations tout azimut

Dans le cadre du festival ZOA (Zone d'occupation artistique), Katalin a présenté il y a quelques jours sa dernière création sur une petite scène du théâtre de la Reine Blanche, dans le 18<sup>e</sup>. Cette pièce, qu'elle interprète avec son fils, a été écrite pour lui et avec lui. Ernesto évolue sur scène avec un plaisir non dissimulé et la candeur propre aux enfants. De ce spectacle, il émane d'ailleurs une grande sincérité doublée d'un brin d'étrangeté. Katalin ose tout : parler la tête à l'envers, sa robe rouge sur la tête, ou chanter un tube de Balavoine. Et surtout, elle assume le côté « tranche de vie », entre les courses poursuites à vélo et les jeux de cabane improvisés : « *C'est un spectacle sur la relation mère-fils que j'ai très envie de défendre. J'ai d'ailleurs*



envie dans les prochains mois de le jouer près d'ici, au Théâtre du fil de l'eau », confie-t-elle. Depuis 7 ans, Katalin Patkai habite Pantin, gravitant en ce moment entre Les Laboratoires d'Aubervilliers et le Centre National de la Danse, où elle a répété *HS*. Dans cette ville, qu'elle aime décrire comme un champ des possibles, elle a ouvert aux Quatre-Chemins, en février dernier, un café associatif baptisé Pas si loin : « *C'est un lieu très familial que j'ai monté avec deux autres mamans du quartier. Un café où les enfants peuvent jouer tranquillement et les mamans papoter entre elles* », explique-t-elle. Un café-restaurant au rapport qualité-prix imbattable – formule unique à 10 € ! – qui sert aussi de lieu d'animation : concerts d'électro-acoustique, projections de documentaires et, depuis la rentrée, cours de théâtre : « *Ce café veut offrir autre chose. Personnellement, il m'offre un lien direct avec ces habitants tellement solidaires !* »

ville de  
**Pantin**

ON SE FAIT  
UN CONCERT ?

Achat en ligne



ville-pantin.fr

SORTIR À PANTIN > TOUS LES ÉVÉNEMENTS

# Qui lait cru ?

## Fromagerie La Pantinoise : the place to brie

**Après quatre mois de travaux, la fromagerie La Pantinoise a enfin ouvert ses portes début octobre. Et le succès est déjà au rendez-vous ! Dès le premier week-end, une file d'attente serpentait dans la boutique, où résonnaient quelques notes de piano. Petite visite guidée de LA fromagerie de Pantin !**

Tiphaine Cariou

Quelques jours après l'ouverture, nous avons rendez-vous à la pause-déjeuner avec Sébastien Driquet, le nouveau fromager. En vitrine, un éventail de chèvres aux formes variées – pyramides, palets ou bondes – forme un bel ensemble. Quelques passants admirent d'un air entendu. Sébastien Driquet remise son tablier en arrière-boutique pour se prêter au tour du propriétaire : « Dès le premier jour, j'ai eu 120 personnes. Les gens me disaient, on vous a attendu longtemps ! Ça fait plaisir ! Certains passants poussaient la porte par curiosité, pour

faire le tour de la boutique », raconte-t-il. Carrelage d'origine datant de l'ancien magasin de toilette canin, laboratoire ouvert sur la boutique, mobilier en bois. L'intérieur, sobre, met en valeur les produits. Ici, pas de bottes de foin ou de cloches à vache ! Pendant 10 ans, Sébastien Driquet a travaillé à Libération en tant que chef d'édition, comme en témoigne la fausse Une affichée au mur, cadeau de départ traditionnel à Libé. Avant de « changer de crémerie », pour reprendre le jeu de mots de ses anciens collègues, il a mûri son projet une poignée d'années, enchaînant les formations, stages chez des fromagers parisiens et escapades gourmandes aux quatre coins de France, à la rencontre des producteurs. Pantinois depuis 10 ans, il voulait ouvrir sa fromagerie ici et pas ailleurs ! « J'ai fondé une asso qui s'appelle les 5 chemins et qui crée du lien entre les habitants du quartier. Pour moi, ouvrir un commerce, c'est continuer à jouer un petit rôle dans la vie de la cité », explique-t-il. Pour ce commerce *made in Pantin*, il a privilégié un réseau ultra local, en collaborant notamment avec les membres de La Requincaillerie, association passée ès maître en récup' et réemploi : « Tout le mobilier, c'est eux ! Je voulais des formes épurées et une boutique qui ne fasse pas trop bobo. » Le graphiste Pierre Di Sciullo, à qui l'on doit le « danse » en métal rouge qui trône sur le toit du Centre National de la Danse, a conçu l'enseigne carrelée rétro de la fromagerie. Le papier d'em-

« Les gens me disent, on vous a attendu longtemps ! »



ballage, avec ses motifs graphiques, est signé Gianpaolo Pagni, artiste qui travaille au Pré-Saint-Gervais, et qui a collaboré à plusieurs reprises avec la maison Hermès.

**Si le fromage m'était comté...**

Derrière le comptoir, 80 variétés de fromages attendent les fondus de la raclette, avec en ligne de mire, les fromages de saison – reblochon, livarot, brie – qui se disputent les faveurs des amateurs. Cette belle sélection provient d'une coopérative située près de Rungis ou directement des producteurs, à l'instar du bleu d'Auvergne, de l'emmental ou du saint-nectaire :

« Mon objectif est de promouvoir au maximum le travail de ces producteurs qui ont à cœur de faire de bons fromages.



**INFOS**

• **Fromagerie La Pantinoise**  
34, rue Hoche  
☎ 01 48 46 21 23  
Ouvert du **mardi**  
au **samedi** : **9.30-13.30, 16.00-20.00**, **dimanche** : **9.00-13.00**

Cela leur demande un énorme boulot ! », souligne-t-il. De grands classiques, comme le pont-l'évêque ou le camembert, côtoient des produits moins connus comme la fourme de Montbrison ou la tomme des Bauges. Au total, beaucoup d'AOP (Appellation d'Origine Protégée) et de fromages fermiers dont la spécificité est qu'ils sont fabriqués à partir du lait d'une même ferme : « L'AOP est un gage de qualité. Il garantit aussi un lien du produit avec son terroir », ajoute le fromager. Quelques produits de crémerie – dont le fameux beurre Bourdier – attendent également le chaland. Yaourts aromatisés, crème fraîche, fromage blanc... tout est appétissant ! Sans oublier la charcuterie : coppa italienne, speck, saucisson et jambon d'Auvergne. Pratique pour accompagner une raclette ! D'ailleurs, du fromage au cépage, il n'y a qu'un pas. Sur une étagère s'alignent quelques bouteilles : un petit coin caviste qui comporte une trentaine de références, blancs et rouges, faisant la part belle à des vins bio ou naturels. Au choix, une gamme de vins plutôt légers et abordables – côtes-du-rhône, vins du Languedoc, vins de Loire – qui s'accordent bien avec le fromage. Près du comptoir, un piano témoignant du passé de musicien du nouveau fromager, attend sagement les mélomanes : « Je voulais absolument un piano dans ma boutique ! Je ne veux pas que ce soit seulement un commerce mais un lieu dans la ville où on ne se sent pas obligé d'acheter »,

confie-t-il. D'ici quelques mois, Sébastien Driquet compte en effet aménager un espace dégustation et de restauration où l'on pourra tester crus méditerranéens et bières pantinoises, commander une planche de fromages ou de charcuterie... ou checker ses mails, tout simplement.

**Du collaboratif !**

Cet été, Antoine Sicre, président de l'association La Requincaillerie, et Grégory Joye, membre du collectif d'architecture Bellastock, ont passé un mois dans l'arrière-boutique à concevoir le mobilier de la future fromagerie. Tout a été fabriqué sur place, des espaces de rangement aux plateaux de travail en bois massif, en passant par les étagères du coin caviste – du bois de charpente détourné pour l'occasion ! Un travail collaboratif et participatif évoluant selon les idées de chacun. Designers et fromager dans le même panier !

ville de **Pantin**

**Les invités des marchés**

**NOV.**  
2016

Église

tous les **sam.**

**Les pédales sucrées**  
Vente de pâtisseries bio

**sam. 05**

**La mousse à Zigui**  
Vente de bière artisanale pantinoise

**sam. 19**

**Les compagnons du devoir**  
Dégustation/vente de Beaujolais

Olympe de Gougues

tous les **mer.**

**Food truck**  
**Aux délices d'Elvira**  
Cuisine amérindienne, africaine et asiatique

tous les **ven.**

**Food bike**  
**La cantina de Gloria**  
Cuisine sud-américaine

**ANIMATION DES COMMERÇANTS**

**sam. 12**  
**dim. 13**

**Weekend promotion Saveurs automnales**  
Église, Magenta et Olympe de Gougues

ville-pantin.fr



Information  
(tél.) 01 49 15 40 83