

ÉTÉ GOURMET

# Un toqué du goût

**Un an d'ouverture au compteur et le restaurant *Les Pantins* cartonne midi et soir. Et son chef, Walid Sahed, un Pantinois pur jus, ne compte pas s'arrêter là. Cet été, il prend les manettes de la guinguette des Grandes-Serres implantée au bord du canal. Suivra, à l'automne, l'ouverture d'une adresse *street food* gourmande. Rencontre. Tiphaine Cariou**

**R**encontre Walid Sahed pour la première fois, c'est avoir l'impression furtive que le slogan de Jacques Séguéla, «*La force tranquille*», a été créé pour lui. À 32 ans, il est déjà aux commandes de son premier restaurant et aucun défi – en tout cas culinaire! – ne semble l'inquiéter.

Fuyant les événements des années 1990 en Algérie, le jeune cuisinier pose ses valises à Pantin il y a un quart de siècle. Dès l'adolescence, il aiguise sa créativité en travaillant dans tous les types d'enseignes : de la cantine de maison de retraite au palace anglais, en passant par le bistro ou le restaurant de cuisine moléculaire. Après un tour du monde photographico-culinaire – il a visité 13 pays en un an – Walid Sahed ouvre *Les Pantins* avec ses deux compères de toujours, Antonin, expert en événementiel, et Guillaume, sommelier passionné. «*Pour moi, cela avait du sens d'ouvrir ce restaurant à Pantin. Parce que j'ai grandi ici, que je suis fier de ma ville et que les Pantinois méritent dix adresses comme la nôtre dans chaque quartier de la ville*», raconte le jeune cuistot.

## L'esprit des Pantins

Avec *Les Pantins*, les trois copains ont voulu ouvrir un restaurant qui leur ressemble, un bistro gastronomique mais populaire où les bons produits sont les vraies stars du lieu. Ici, la carte varie tous les jours et fait la part belle à des produits de saison de très bonne facture. Le tout avec un dressage d'assiette aux petits oignons.



Walid Sahed, un Pantinois, chef des *Pantins* et fier de l'être.

«*Je n'ai plus envie de travailler pour des maisons luxueuses. Je veux faire plaisir à des gens comme moi. Qu'on vienne me voir en cuisine pour me dire que c'était super bon, est pour moi la meilleure des récompenses*», confie Walid.

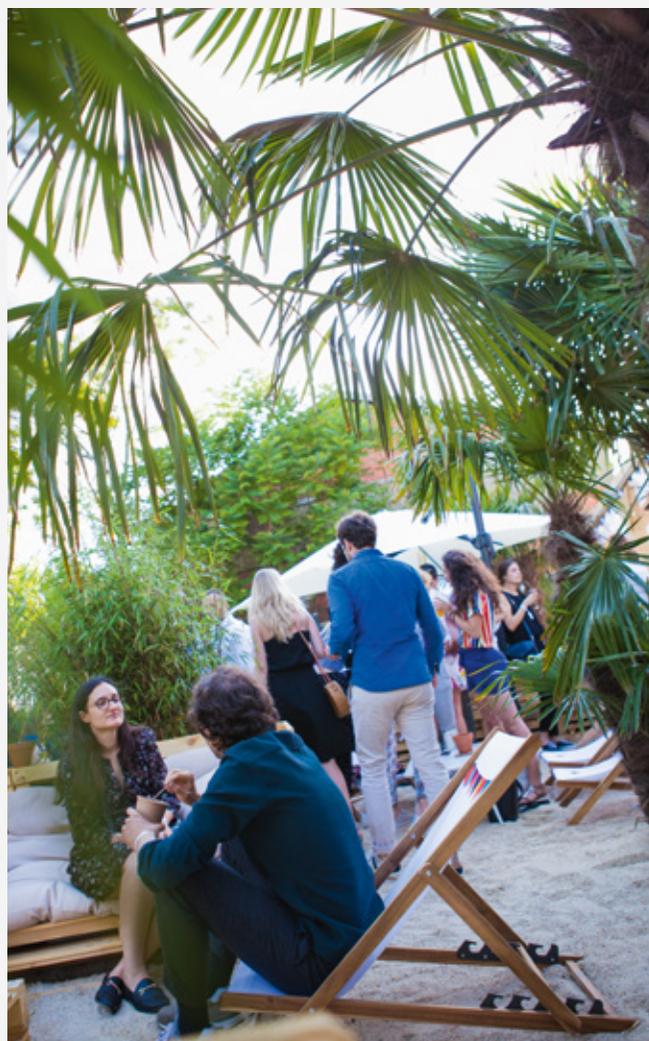
Depuis quelques jours, l'équipe des *Pantins* s'est lancée dans l'aventure de la guinguette des Grandes-Serres (lire encadré) en bord de canal. À l'automne, un autre projet prendra la relève avec l'ouverture des *Petits Pantins*, une adresse *street food* très gourmande aux accents exotiques. On en salive d'avance...

● 6, rue Victor-Hugo. Ouvert **tous les jours**, de **12.30 à 14.30** et de **19.30 à 23.00**. ☎ 01 57 14 38 74

## Ibiza... en mieux

À l'initiative d'Alios, le promoteur en charge du projet des Grandes-Serres qui transformera la halle Pouchard, la fine équipe des *Pantins* vient de créer une guinguette au bord du canal, tout près du théâtre du Fil de l'eau. Palmiers, sable fin, transats, terrain de pétanque, DJ sets, bières *made in Gallia*... 500 m<sup>2</sup> pour goûter à une ambiance délicieusement estivale. Avec, cerise sur le gâteau, des plats de *world food* imaginés par Walid Sahed : kebab d'agneau confit, fish & chips, salades exotiques... Le *must*? Se rendre à la guinguette des Grandes-Serres en bateau. Oui, oui, vous avez bien lu. En partenariat avec Marin d'eau douce, des bateaux-navettes font le trajet entre les Magasins généraux et la guinguette.

● 20, rue Delizy. Ouvert **jusqu'à la mi-septembre**, du **mercredi au dimanche de midi à minuit**.



# Nouvelle adresse gourmande

## À fréquenter sans modération

L'été s'annonce gourmand à Pantin. Une toute nouvelle adresse va en effet ouvrir début juillet, en face de l'église. **Un lieu hybride à mi-chemin entre restaurant, bar à vin et épicerie fine**, idéal pour grignoter une salade à l'heure du déjeuner ou déguster un petit verre de vin bio en soirée. Reportage à quelques jours de l'ouverture.

Tiphaine Cariou

**A**vis aux gourmets : après plusieurs mois de (gros) travaux, la façade noire et chic du Comptoir a remplacé celle de l'enseigne de sandwicherie installée avenue Jean-Lolive depuis une dizaine d'années. Quelques jours avant l'ouverture, tout est presque prêt. C'est Farid Bourouaha, gérant du Vertigo, la brasserie du Ciné 104,

qui se prête au jeu du tour du propriétaire. L'homme n'en est pas à son galop d'essai : avec *Le Comptoir*, il signe l'ouverture de sa quatorzième adresse!

Dans l'entrée, la déco industrielle met au goût du jour la brique de murs, les moulures et la pierre de taille qui étaient ensevelies sous plusieurs décennies de faux plafonds, couches de ciment et autres papiers peints. Près de la porte, des cageots-présentoirs attendent patiemment leur heure : « *J'avais envie de créer une épicerie car j'aime les bons produits régionaux. Je travaille avec une cinquantaine de producteurs et, à terme, on pourra acheter ici des épices, de l'huile d'olive, des biscuits, des jus de fruits, du fromage, des légumes, etc.* », explique Farid Bourouaha.

Près de l'établi où seront préparés les sandwiches à la commande, une vitrine réfrigérée aux airs rétro sera garnie de *pokes bowls* (plats hawaïens à base de poisson et de légumes crus), de salades sucrées-salées, de poissons mi-cuits et de poulet au curry, le tout proposé en libre-service.

### Un lieu qui fait saliver

La visite continue par l'ancien office où loge aujourd'hui... le comptoir qui donne son nom à l'endroit. Ici,

on pourra s'enivrer d'un jus de fruits frais préparé à l'extracteur, tranquillement juché sur un tabouret, ou se faire un shoot de caféine. Tout au fond, un ancien appartement a été reconverti en salle de restaurant à la déco psychédélique. Quant à la cave, elle a été transformée en bar-cave à vins où l'on pourra partager une planche de fromage/charcuterie digne de ce nom, tout en sirotant en musique un verre de vin. Et si coup de cœur il y a, il sera même possible de repartir avec sa bouteille. « *Nous proposerons entre 100 et 150 références, surtout des petits récoltants, et un peu de vins italiens et espagnols. Cette sélection a été faite par Pierre Guigui qui s'occupe aussi du Salon des vins bio de Pantin* », précise Farid Bourouaha. Côté animations, *Le Comptoir* organisera le samedi, pendant le marché, des animations culinaires avec des producteurs et notamment des dégustations de produits, comme les huîtres en saison.

● **Le Comptoir**,  
137, avenue Jean-Lolive.  
Ouvvert du **mardi au dimanche**  
de **11.00 à 22.00**.  
Sur place ou à emporter.  
Formule du midi (plat, dessert  
et boisson) : entre 8 et 10 €.

Pour *Le Comptoir*, Farid Bourouaha a imaginé une déco vintage et industrielle.



## Dites oui à La Ruche !

Une nouvelle antenne de La Ruche qui dit oui!, un réseau de communautés d'achat direct aux producteurs locaux, est sur le point d'ouvrir dans les locaux d'une start-up pantinoise.

Tiphaine Cariou



**S**ensible aux problématiques environnementales, l'entreprise de recyclage Lemon Tri a décidé d'accueillir dans ses locaux une antenne de La Ruche qui dit oui! Le principe? Mettre en relation petits producteurs locaux et consommateurs. Il s'agit donc bien de favoriser les circuits courts et les produits sains. Labélisés bio ou pas, ces derniers sont issus de l'agriculture raisonnée : « *Nous sommes en train de finaliser notre liste de producteurs et de recruter nos derniers adhérents : il nous manque 40 promesses d'adhésion pour lancer La Ruche cet été* », explique Augustin Jaclin, fondateur de Lemon Tri.

### Libre de consommer

Pour ceux qui hésitent encore, sachez que le fonctionnement de La Ruche qui dit oui! n'est absolument pas contraignant. Il vous suffit d'adhérer gratuitement à La Ruche afin d'accéder à la plate-forme internet où, exactement de la même manière que pour un supermarché en ligne, vous commandez quand vous voulez les produits dont vous avez besoin : fruits et légumes bien sûr, mais aussi viande, fromage, pain, miel, jus de fruits, vin, bières artisanales et même, à Pantin, des micropousses provenant de la seule ferme bio de Paris. Ensuite, une fois par semaine, vous récupérez votre commande dans les locaux de Lemon Tri.

● **Lemon Tri**, 57-59 rue Denis-Papin (ZAC Cartier-Bresson).  
Récupération des produits : **tous les jeudis entre 17.30 et 19.30**, dans la cour ou l'entrepôt de Lemon Tri (selon la météo). Adhésion gratuite, formulaire à remplir en ligne sur <https://laruchequiditoui.fr/fr/assemblies/11287>.

### Erratum

Une malencontreuse erreur s'est glissée dans le précédent numéro de *Canal* (n°269), dans l'article dédié au caviste Nicolas (page 39). L'enseigne spécialisée dans la vente de vins a été créée en 1822 et non pas en 1922. L'équipe de *Canal* lui souhaite donc, avec un peu d'avance, un excellent bicentenaire!

ville de Pantin

**JUIL. AOÛT 2018**

**Les invités des marchés**

Église	sam. 7 juil.	Nagawika Vente de doudous et coussins
	Chaque sam. du 21 juil. au 25 août	Association Yadaal Vente de bijoux touareg
Olympe de Gougues	dim. 8 juil.	Association Métabole Vente de crêpes
		Nagawika Vente de doudous et coussins

ville-pantin.fr

Information (tél.) 01 49 15 40 83

ville de Pantin

**Seniors**

**Plan alerte canicule**

Faites-vous connaître !

- > vous avez plus de 65 ans ?
- > vous êtes une personne en situation de handicap ?

**Inscription annuelle**

ville-pantin.fr

Inscription 84/88, avenue du Général Leclerc (tél.) 01 49 15 38 40