

La modernité entre en gare

Les travaux voient (enfin) le bout du tunnel

Bonne nouvelle pour les usagers ! Après quatre années de travaux, **le chantier de rénovation mené par la SNCF touche à sa fin avec, pour cette rentrée, l'ouverture intégrale du bâtiment voyageur et la mise en service de la nouvelle passerelle.** La toute fin du chantier est, quant à elle, prévue pour fin novembre.

Tiphaine Cariou

Construite en 1890, la gare de Pantin avait certes évolué au fil des décennies mais son aménagement, très « années 1980 », ne répondait plus aux besoins d'aujourd'hui et surtout au trafic voyageurs, représentant 15 000 entrants par jour.

Exit donc les cloisonnements et les faux plafonds culminant à 2,50 m et assombrissant l'espace. À la faveur du chantier, le hall de la gare a retrouvé cette monumentalité typique de la fin du XIX^e siècle : « *L'intégralité du bâtiment voyageur a été rénové. Les caissons à l'ancienne et les arcades étaient complètement dissimulés par les ajouts du temps. La gare n'est certes pas classée aux monuments historiques, mais elle est dite remarquable. L'architecte des Bâtiments de France a donc souhaité qu'on reste au plus proche du bâtiment initial et qu'on restaure la pierre d'origine* », explique Florence Malinge, chargée du projet de rénovation.



Les quais, le hall mais aussi une passerelle supplémentaire, la nouvelle gare a été conçue pour absorber la hausse du nombre des voyageurs.

Cet espace repensé et plus largement ouvert au public accueille également un nouveau commerce. Dans un local de 90 m², un Hubiz – l'enseigne qui remplace les Relay – est en cours d'aménagement. Le voyageur y trou-

vera des espaces presse, librairie, restauration rapide et boissons chaudes. Non loin de là, une aire de *coworking* permettra de recharger son portable, sa tablette ou son ordinateur. Bon à savoir : un accès wifi sera disponible dans toute la gare avant la fin de l'année.

Le dispositif de vidéoprotection a également été renforcé : une douzaine de caméras supplémentaires ont ainsi été installées pour assurer la sécurité des voyageurs.

De nouveaux équipements

L'un des principaux objectifs du chantier était de fluidifier la circulation des voyageurs – les quais étaient en effet devenus trop étroits au fil des ans – et de rendre l'ensemble de la gare accessible aux personnes à mobilité réduite (PMR). La création de la passerelle couverte permet de diviser le flux des voyageurs et d'offrir une accessibilité à tous puisque chaque quai est désormais pourvu d'un escalier, d'un escalator et d'un ascenseur. « *La nouvelle*

passerelle est également plus pratique pour les personnes qui se déplacent avec des poussettes ou avec des bagages. Nous avons aussi remplacé les portillons d'accès aux personnes à mobilité réduite par des portiques qu'ils peuvent activer eux-mêmes », explique Baptiste Perrot, directeur de cinq gares de la ligne E du RER, dont celle de Pantin, où travaillent en alternance une trentaine d'agents.

Durant la dernière phase des travaux, d'ici à fin novembre, l'ancienne passerelle sera rénovée. Des toilettes accessibles aux personnes à mobilité réduite seront également aménagées dans le bâtiment voyageur et une rampe sera créée le long du bâtiment. L'accessibilité à tous sera alors de mise !

Pantin aux commandes du RER E

Début 2021, le monolithe de pierre qui sortira de terre derrière la gare de Pantin, côté Quatre-Chemins, abritera le Centre de commande unique (CCU) du RER E (Eole) et la Commande centralisée du réseau (CCR) Paris-Est. Aiguillages, signalisations, alimentation des caténaies, gestion des conducteurs, information des voyageurs... Dès sa mise en service en 2022, ce nouvel équipement regroupera toutes les fonctions permettant de faire circuler et d'assurer la régulation des trains de la ligne E, de Nanterre à Chelles-Gournay et Tournan. La fréquentation de cette ligne est en effet appelée à s'accroître du fait du prolongement d'Eole à l'ouest, jusqu'à Mantes-la-Jolie, en passant par Nanterre, La Défense et Poissy. Environ 500 personnes travailleront dans ce bâtiment de 5000 m² réalisé par l'agence franco-italienne Scape. Un bunker ultra-sécurisé dont les murs pourront résister aux chocs et aux explosions.



Le hall a notamment retrouvé sa hauteur sous plafonds.

ville de
Pantin

RÉCITS
DE VILLE

#

Pantin se raconte en six opus à collectionner

#1 _ **histoire urbaine**

#2 _ **grandir**

#3 _ **habiter**

#4 _ **solidaire**

#5 _ **créer**

#6 _ **durable**

à paraître

ville-pantin.fr



Cantine thaïe au bord du canal

On a eu le coup de food

Depuis fin juin, des effluves exotiques s'échappent du Galanga amarré au bord du canal dans ce quartier du Port qui n'en finit plus de se métamorphoser. Avis aux amateurs de saveurs venues d'ailleurs, ce nouveau restaurant met à l'honneur **les grands classiques de la gastronomie thaïlandaise**. Pimentés ou pas, à vous de choisir !

Tiphaine Cariou

A deux pas des Magasins généraux, deux bouddhas dorés signalent l'entrée du Galanga, qui emprunte son nom... au gingembre thaïlandais. À l'intérieur de la vaste salle, agrémentée d'une terrasse estivale, un mur végétal nous immerge dans la jungle thaïe, tandis qu'une fausse tête d'éléphant, l'un des symboles du « pays du sourire », complète le tableau.

Gérant de l'enseigne, Yongle Jin a eu un coup de foudre pour le lieu fin 2016, créant ainsi la première adresse thaïe de Pantin. « *J'ai toujours travaillé dans la restauration. J'ai ouvert par le passé une cantine chinoise à Belleville. Mais j'avais très envie d'ouvrir un restaurant thaïlandais car j'adore cette gastronomie* », explique-t-il.

La carte, qui décline une trentaine de plats, fait la part belle à la tradition culinaire thaïlandaise – soupes au fameux galanga, salade de papaye



Une décoration contemporaine pour un voyage culinaire dans la cuisine thaïlandaise traditionnelle.

verte, pad thaï ou poulet au curry vert. Ici, tout est fait maison et les produits les plus exotiques – basilic thaï, légumes, épices, citronnelle – proviennent d'épicerie asiatiques. « *Tous nos plats sont cuisinés sans glutamate car on sait que cet exhausteur de goût provoque des allergies. C'est très important pour nous !* », précise le gérant.

Voyage culinaire

Avant l'arrivée des premiers clients, Yongle Jin nous propose une petite dégustation. Mais qu'il est difficile de faire son choix parmi tous ces plats dont les noms appellent au voyage ! En cette journée estivale, la salade de papaye verte s'impose finalement comme une option fraîcheur parfaitement désirable. Délicatement relevé, l'ensemble s'avère frais et brûlant à la fois. Tout y est croquant, des cacahuètes grillées aux haricots verts. Quant au poulet au curry rouge, il est accompagné d'un riz sauté à la thaïlandaise dont le moelleux contraste avec le feu du piment.

À 12.05, la première cliente du jour fait une entrée pressée. Il s'agit d'Alexandra, salariée de BETC : « *Je suis venue commander des plats à emporter pour toute mon équipe. C'est hyper pratique d'avoir un nouveau resto juste en bas de chez nous. Chez BETC, on a une cantine mais cela permet de varier les plaisirs* », assure-t-elle. Quelques minutes plus tard ce sont Vincent et Delphine qui franchissent la porte. Tous deux intermittents du spectacle, ils vivent dans le quartier du Port : « *Quand le restaurant a ouvert, j'étais le premier client ! On est très content d'avoir une nouvelle adresse juste à côté. Et un restaurant thaïlandais, c'est vraiment un plus* », se réjouit Vincent.

● Le Galanga

5, place Cécile-Brunschvicg

☎ 01 56 96 45 02

Ouvert tous les jours de 11.30 à 15.00 et de 19.00 à 23.30.

Formule du midi : entre 14 et 18 euros.

Le soir, à la carte : entrées à 8 euros et plats à 13 euros environ.