

Ils sont arrivés à bon port !

Petits ou grands, ils sont assurément le supplément d'âme de ce quartier naissant qu'est le quartier du Port. Eux ? Ce sont les commerces et restaurants. Un peu plus nombreux à ouvrir chaque jour dans ce coin de Pantin, ils contribuent à lui donner ce petit côté port de plaisance en offrant une douceur et un art de vivre au bord du canal.

Quelques jours après la pause de la première pierre de la future école du Port qui accueillera ses premiers élèves à la rentrée 2019 et alors que la construction des lots 5 et 6 – deux immeubles comprenant une centaine de logements – bat son plein, **nous avons testé trois nouvelles adresses amarrées au canal : Le Bief, une brasserie traditionnelle aux accents internationaux, Greenpoint où l'on se régale de produits frais et de gâteaux maison et Dock B dont les trois restaurants proposent des produits goûteux, provenant de producteurs régionaux.**



Une déco très hétéroclite pour une cuisine traditionnelle et quelques petites touches d'exotisme.

AVEC LE BIEF, LA TRADITION A DU BON

Une brasserie qui mêle les saveurs

Installé juste à côté du restaurant thaï Le Galanga, Le Bief a lui aussi éclos à l'ombre des Magasins généraux. Ouverte en continu, cette brasserie revisite la gastronomie française en s'échappant vers des horizons parfois lointains.

Tiphaine Cariou

Au fil des semaines, Le Bief prend ses aises au bord du canal, avec sa vaste terrasse extérieure qui devrait être transformée prochainement en espace cosy couvert, et sa salle de restauration de 200 m² où les canapés rouges contrastent avec les briques noires des murs et l'îlot vitré donnant sur la cuisine. Côté déco, un ensemble d'objets très hétéroclite invite au voyage, des peintures style Mondrian à la pompe très Route 66, en passant par la grande fresque murale représentant Che Guevara. Ancien décorateur d'intérieur, Serdal est aux manettes de cette brasserie dont le nom renvoie à des notions hydrauliques apprises dans une autre vie : le bief désigne en effet la section d'un canal de navigation délimitée par deux écluses. Avec lui, nous découvrons la carte du restaurant : « C'est une carte de brasserie française traditionnelle dont la cuisine est élaborée uniquement avec des produits frais. D'ailleurs, nous sommes

en train de tester différents fournisseurs et plats pour être sûrs de proposer le meilleur », explique-t-il. On y retrouve donc les grands classiques de notre chère et tendre gastronomie avec des plats de viandes et de poissons un brin revisités, dont une escalope de veau Bief marinée au lait et aux épices et une entrecôte au sel rose de l'Himalaya. Et pour les autres envies, un panel de burgers – dont un spécimen vegan au tofu – flirte avec quelques mets aux accents italiens. Le temps de la dégustation a sonné : nous jetons notre dévolu sur le plat du jour – des linguine au poulet – et sur une petite table en terrasse d'où la vue sur le canal est imprenable. Les premiers clients sont arrivés, les commandes aussi, et une brigade de serveurs – tous Pantinois – s'empresse de proposer des plaids aux plus frileux. Les pâtes font également leur entrée, petits pois, courgettes et tomates séchées assortis. Crémeuses, elles ont un goût de « revenez-y ». Ne serait-ce que pour déguster, au soleil couchant, les cocktails maison prochainement à la carte.

● **Le Bief - 5, place Cécile-Brunschvicg ☎ 01 56 96 49 45**

Ouvert tous les jours de 9.00 à minuit. Formule le midi : 14,90 € (entrée/plat ou plat/dessert). À la carte, plats entre 14 et 26 € ; desserts entre 5 et 9 €.

DÉJEUNEZ COMME À NEW YORK !

Greenpoint, une échappée belle

Fin août, une nouvelle adresse gourmande a ouvert ses portes place Jongkind. De quoi séduire les mordus de saveurs new-yorkaises, les fans de plats équilibrés et les férus de pâtisseries maison.

Tiphaine Cariou

Ce matin-là, une déco sans chichi accueille les visiteurs carburant au café et aux muffins. Aux murs, des carreaux de zellige verts côtoient des bouquets de tournesols, tandis que des chaises en bois des années 1960 disputent la vedette à un comptoir en béton brut. L'ensemble, d'une belle sobriété, est encadré de larges baies vitrées et d'une terrasse donnant sur le square de la place Johan-Barthold-Jongkind. L'endroit est idéal pour surveiller les bambins. D'ailleurs, les parents du quartier ne s'y sont pas trompés. Aux manettes de Greenpoint, Nadège Hariti, l'heureuse propriétaire, qui vit à Pantin depuis 15 ans. Cette ancienne chargée de communication a profité de la fameuse crise de la quarantaine pour oser réaliser ce projet qui lui tenait à cœur depuis une dizaine d'années : créer un lieu qui soit ouvert tout au long de la journée, proposant produits frais et gâteaux moelleux, sa marque de fabrique. « Je fais des gâteaux depuis que je suis toute petite,



Produits frais et gâteaux maison sont au menu tout au long de la journée.

explique-t-elle. Avec ma grand-mère, on aimait enchaîner les fournées. Depuis, j'ai pris des cours ! J'ai tout essayé, des choux aux macarons. »

À chaque heure sa saveur

Ses muffins à la myrtille et ses cookies au chocolat blanc ont effectivement l'air divin. Quant au *banana bread*, il ferait saliver les plus irréductibles – rien n'y manque, pas même le glaçage au *cream cheese*. Ce lieu a été

pensé pour tous les habitants de Pantin « qui peuvent venir commander un café-muffin avant de partir au travail ou faire ici la pause goûter des enfants. Au déjeuner, les Pantinois trouveront aussi de quoi se sustenter », précise Nadège. Au menu du jour figurent une salade composée de légumes rôtis, tomates cerise, pousses d'épinards et bolognais, mais aussi deux très appétissants bagels – l'un au pastrami, l'autre au saumon fumé – dont le pain est confectionné à Bobigny. En ce début de service, le célèbre sandwich rond part justement comme... des petits pains. Benoît, heureux papa de Madeleine, 2 ans et demi, commente et déguste : « C'est bon et frais ! Et puis, surtout, c'est une adresse de plus dans ce quartier où l'on aime bien se balader avec les enfants. » Et pour tous les fans, un brunch est attendu dans les semaines à venir – tout comme des soupes, des dahls et des bowls.

● **Greenpoint 2, place Johan-Barthold-Jongkind ☎ 01 56 96 49 46**

Ouvert du lundi au vendredi de 8.30 à 17.30, le jeudi de 8.30 à 21.00 et le samedi 9.30 à 14.00. Formules : de 8 à 12,50 €



Greenpoint doit son nom à un quartier de Brooklyn.