

Pas de grandes fêtes sans petits commerces



Cela ne vous a pas échappé : les fêtes de fin d'année approchent à grands pas. Un moment réjouissant certes, mais parfois source de fatigue et de stress. Fort heureusement, consommer local n'a jamais été aussi tendance. D'autant qu'à Pantin, qui compte 700 commerces, il est possible de préparer son réveillon sans quitter la ville. Entre courses gourmandes et cadeaux originaux, Canal est parti en repérage.

Dossier réalisé par Tiphaine Cariou

Lundi 10 décembre, les Labels qualité 2018 seront attribués à quelque 70 commerces pantinois. Depuis sa création en 2007, cette distinction récompense les commerçants et artisans attentifs à l'accueil, soucieux de proposer des produits ou services de qualité et vigilants quant à l'impact environnemental de leur activité. Les 64 établissements labellisés l'an dernier témoignaient de l'éventail commercial de la ville, entre café-restaurant, boulanger, auto-école et salon de coiffure. Au total, Pantin compte 700 commerces, activités et services de proximité. L'offre, composée de magasins de proximité, de trois marchés et

d'une grande surface complétée par la galerie commerciale Hoche (ex-Verpantin), tend à être de plus en plus multiforme. Mieux : depuis plusieurs années, la ville s'étoffe d'enseignes de qualité. Faisant naître un nouveau centre autour de la place Olympe-de-Gouges, elles répondent aux exigences des Pantinois. Des exigences qui s'inscrivent d'ailleurs dans l'air du temps. Selon le troisième Baromètre du centre-ville et des commerces*, les habitants des villes de 50 000 à 100 000 administrés souhaitent voir ouvrir plus de boutiques afin de lutter contre le déclin de leur centre-ville. À Pantin, l'axe Édouard-Vaillant/Grands-Moulins/Hoche/Jean-Lolive est le premier à avoir incarné la politique volontariste de la ville en termes

de revitalisation du commerce. Dans le quartier du Port, les rez-de-chaussée des nouveaux bâtiments accueillent des établissements variés qui ont pour point commun leur originalité. Plusieurs bars-restaurants y ont désormais pignon sur rue, tout comme un magasin d'optique, un cyclo-café ou un atelier de céramiste. Bientôt, un caviste, une boulangerie et un espace bien-être s'y installeront.

Les vertus de la proximité

Les trois marchés de la ville – Église, Magenta et Olympe-de-Gouges – complètent cette offre en proposant vêtements, articles pour la maison, produits du terroir ou spécialités exotiques de divers traiteurs. Lieux de vie et de rencontres,

Église, Magenta et Olympe-de-Gouges, six jours sur sept, les trois marchés de la ville réunissent 150 commerçants.

ils contribuent à la vitalité du commerce de proximité, en fonctionnant six jours sur sept, dans trois quartiers distincts. À l'autre bout du spectre, un fait est assez rare pour être mentionné : Pantin dispose d'un supermarché en plein centre-ville, à deux pas du métro. Forte de ces atouts, cette grande surface réalise le meilleur chiffre d'affaires d'Île-de-France parmi les magasins Leclerc. Quant à la galerie commerciale attenante, elle est en pleine mutation. Au terme de sa rénovation début 2019, la galerie Hoche – nouveau nom de baptême de Verpantin – accueillera des enseignes nationales dans un cadre rajeuni. Une bonne nouvelle pour les 20 000 personnes qui la traversent chaque jour.

Quoi que l'on choisisse – grande surface, marché ou commerce de proximité – les vertus sont nombreuses à acheter près de chez soi. Consommer local, c'est une façon de limiter ses déplacements et donc son empreinte carbone. C'est aussi favoriser le développement de l'économie locale et doper l'emploi. À l'approche des fêtes, vous n'avez donc plus d'excuses pour effectuer vos achats en dehors de la ville. Car nous vous l'assurons : à Pantin, il est possible de concocter son repas de réveillon en faisant le marché et de remplir sa hotte de cadeaux artisanaux et donc uniques, tout en passant un moment agréable, dénué de stress. Suivez le guide.

* Enquête réalisée par Centre-ville en mouvement, l'institut CSA et Clear Channel.

QUESTIONS À...

Zora Zemma, conseillère municipale déléguée au commerce**De quels moyens disposez-vous pour développer le tissu commercial pantinois ?**

Zora Zemma : D'un plan stratégique de revitalisation du commerce et d'une bonne vision globale de la ville! Cela est indispensable pour implanter des commerces de qualité qui répondent réellement aux besoins des habitants et qui peuvent créer une dynamique. Notre rôle consiste aussi à accompagner le plus et le mieux possible les nouveaux porteurs de projet. Par exemple, nous favorisons l'accompagnement à la création d'activité, et notamment de Pantinois en reconversion, en nous appuyant sur des structures partenariales. Nous les mettons aussi en relation avec les propriétaires de murs ou de locaux. Tout ce travail est fondamental.

La ville peut-elle intervenir dans le choix des commerces ?

Z.Z. : Juridiquement, nos moyens sont limités. Nous nous appuyons parfois sur le droit de préemption sur les locaux, mais c'est un dispositif qui doit rester exceptionnel. Notre travail est surtout une œuvre de longue haleine, de conviction et de relation. Grâce à une convention avec les bailleurs sociaux, nous arrivons toujours à un accord commun en termes de choix d'implantation. Avec les propriétaires privés, nous privilégions la négociation mais le processus est souvent plus compliqué. Ils sont néanmoins de plus en plus nombreux à venir nous présenter leurs locaux destinés à la vente ou à la location. La mise en place d'une association de commerçants pourrait aussi soutenir cette dynamique.

Comment soutenez-vous les nouveaux commerçants ?

Z.Z. : Nous essayons le plus possible de plafonner le prix des loyers commerciaux. Pour cela, la ville signe des conventions avec l'ensemble des promoteurs qui réalisent des opérations comportant des commerces. Nous négocions également avec eux des franchises de loyer: pendant 6 mois, les nouveaux commerçants en sont exonérés. Cela leur permet de réaliser leurs travaux.

Quels sont vos projets en matière de développement commercial ?

Z.Z. : Dans le cadre du nouveau programme de renouvellement urbain, l'axe RN2 va être requalifié. Cela va permettre d'améliorer l'offre commerciale des Quatre-Chemins où la halle du marché Magenta va être restaurée. Aux Courtillières, où le nombre de commerces est insuffisant, nous avons pour projet d'ouvrir un nouveau magasin de proximité. L'enjeu est de rendre attractif tous les quartiers pour les futurs commerçants et cela est l'affaire de tous.

Les emplettes sans prise de tête

Tandis que les ventes des produits de bouche stars des réveillons se multiplient, les marchés se mettent à l'heure des fêtes et permettent de faire des courses à la dernière minute.

Église, Magenta et Olympe-de-Gouges: les trois marchés de la ville rassemblent respectivement 50, 80 et 20 commerçants, plusieurs fois par semaine. On y trouve de tout – soit une large gamme de produits frais, des légumes bio, des fruits exotiques, des vêtements, du tissu, des spécialités du monde entier ou encore des fleurs. Autant dire qu'il est simple d'y concevoir la totalité de ses repas de réveillon avec, en prime, les conseils avisés des commerçants. Vous pourrez même y faire vos courses de dernière minute, samedi 22 décembre, au marché de l'Église, et dimanche 23 à Olympe-de-Gouges et Magenta. Outre les produits habituels, les étals crouleront sous les mets festifs. Sur le marché de l'Église, par exemple, vous trouverez les traditionnelles volailles de Noël mais aussi du filet de bœuf ou du gigot d'agneau à la boucherie Rivière. Côté saveurs marines, des huîtres de La Rochelle côtoieront homards bretons et langoustes du Cap, le tout à réserver une semaine à l'avance à la poissonnerie Dentz. Les becs sucrés ne seront pas en reste aux Pains gourmands où officie Georges de Almeida: « Je vais proposer des bûches traditionnelles à la pistache ou au café, mais aussi du pain à la figue pour le foie gras et du pain d'épice. » Dimanche 16 décembre, Dock B organise un marché de Noël rassemblant des producteurs et des créateurs en grande partie pantinois (Le Lieu du vin, Gallia...). Et, comme chaque samedi, le Marché sur l'eau vendra, le 22 décembre, ses produits ultra-locaux en direct du quai de l'Aisne, à l'attention des adhérents. Grâce à un partenariat avec Ah la vache, le restaurant de viande de Dock B, il sera également possible d'y retirer sa commande de dinde et de chapon fermier (à réserver avant le 21 décembre). Avis aux non-adhérents: vous pouvez également commander des volailles directement sur le site du restaurant (www.ahlavache.fr).

- Toutes les infos sur les marchés sur ville-pantin.fr.
- Marché de Noël, de 10.00 à 18.00, Dock B, 1, rue de l'Ancien-Canal.
- Marché sur l'eau entre 11.30 et 14.00, tous les samedis, 28, quai de l'Aisne. Adhésion possible toute l'année sur www.marchesurleau.com.

À Pantin, c'est la Somarep qui gère et exploite les marchés pour le compte de la ville.



À table !



Dans la famille Lachelier (ici, Lucien, le père), on aime travailler les produits nobles.

Le choix de la tradition

Chez les Lachelier, charcutiers de père en fils, on ne badine pas avec la tradition. Rien que l'an dernier, leurs spécialités – le fromage de tête, le pâté de campagne et le pâté de foie – ont récolté une belle moisson de médailles. Pour les agapes de fin d'année, la maison ne déroge pas à la règle et propose une farandole de mets festifs maison: du saumon écossais fumé sur place aux bouchées à la reine, du boudin blanc au foie gras, en passant par les coquilles saint-jacques: « Cela fait toujours plaisir de travailler des produits nobles. Pour les coquilles, je vais chercher moi-même les noix de saint-jacques à Dieppe », précise Olivier, le fils de la maison. À l'occasion des fêtes de fin d'année, le charcutier propose également de la dinde aux marrons cuite sur place pendant... deux heures et demie. Une dinde vendue entière mais pas seulement: seul ou à deux, on peut aussi repartir avec les morceaux de son choix.

- 11, rue Charles-Auray.
- Du lundi au vendredi de 9.00 à 13.30 et de 16.00 à 19.30, le samedi de 9.00 à 13.00.

Et si on ne cuisinait pas ?

Depuis 26 ans, le restaurant d'insertion Le Relais élabore un menu de fêtes à l'attention des particuliers. Si vous êtes un groupe d'au moins six personnes et qu'aucun de vos proches n'a envie de mettre la main à la pâte, cette formule est faite pour vous. Pour 30 euros par personne (boissons non incluses), vous aurez le choix, en entrée, entre du foie gras maison et du carpaccio de bar et, pour les plats, entre un magret de canard ou un risotto aux fruits de mer. Au dessert, c'est une bûche au thé matcha et au chocolat blanc qui viendra clore les agapes. Le tout est à commander jusqu'au 21 décembre, 48 heures à l'avance. La livraison est même possible!

- 61, rue Victor-Hugo, ☎ 01 48 91 31 97.

Qu'est-ce qu'on boit ?

● Chez Gallia, à l'approche des premiers frimas, on décapsule une Red Star, une bière rousse au style irlandais dédiée au mythique club de football de Seine-Saint-Denis. Les notes aromatiques des malts d'orge lui donnent une douceur caramélisée et une robe ambrée idéales pour l'hiver. Vente à emporter à la brasserie du lundi au vendredi de 9.30 à 18.00, 35, rue Méhul.

● Pour Noël, la brasserie pantinoise La Parisienne concocte spécialement L'Apache 2.0, une bière brassée avec du café éthiopien et des fèves de Tonka d'Amérique du Sud, flirtant avec des notes de vanille et de cannelle. Il est possible de la déguster aux Pantins, au Vertigo et aux Bécans d'Antoine et de se la procurer en ligne sur lamoussefrançaise.fr. Coffrets cadeaux également disponibles sur lamoussefrançaise.fr.

● Appie, la cidrerie de Pantin, a imaginé toute une gamme de cidres et de poirés 100 % naturels aux goûts originaux. Chaque hiver, elle propose un cidre brut au miel relevé de notes de cannelle et d'une touche de mandarine. À tester près d'un bon feu de cheminée! Disponible sur <https://appie.fr/fr>.

● Chez Nicolas, il y en a pour tous les goûts et pour toutes les bourses. À Pantin, le caviste propose 250 à 300 références de vins, avec une première cuvée à 3 euros. Pour le champagne, les grands classiques sont de sortie et il est possible de se faire plaisir à partir de 18 euros. 47, avenue Jean-Lolive. Du mardi au vendredi, de 10.00 à 13.00 et de 15.30 à 20.00, samedi, de 10.00 à 20.00 et dimanche de 10.00 à 13.00.



À consommer avec modération.

LE CONSEIL DE...

Vincent Pochet, gérant du Lieu du vin

« Mes conseils pour le repas de Noël? Choisir pour l'apéritif un champagne extra brut dont le dosage en sucre est faible. Pour accompagner la dinde, il est important d'éviter des rouges trop puissants et de privilégier plutôt des vins de Bourgogne ou du Rhône. Et pour le digestif, nous proposons ici du whisky et du rhum bio produits en France. »

- 80, avenue du Général-Leclerc.
- Ouverture exceptionnelle dimanches 16, 23 et 30 décembre de 11.00 à 16.00 (sinon horaires habituels).

Un peu de Pantin sous le sapin !



Plume de radis, une marque pantinoise en passe de devenir iconique.

● La **braderie d'hiver de la maison Revel** rassemble, comme chaque année, les créateurs du pôle des métiers d'art d'Est Ensemble et ceux de l'association Révélateur. Une occasion en or pour découvrir le travail d'une vingtaine d'artisans d'art, dont les trois quarts sont Pantinois, qui y présentent leurs anciennes et nouvelles collections. Arts de la table, bijoux, accessoires de mode, maroquinerie, papeterie... on pourra y glaner des cadeaux uniques, le tout à prix atelier.

Parmi les exposants, **Julie Decubber** présentera ses bijoux réalisés à partir de vaisselle ancienne et ses vases et photophores fabriqués à partir de bouteilles de vin. Quant à Sandra Baud, alias **Plume de radis**, elle présentera des accessoires de mode 100 % cuir – sacs de différentes tailles, portefeuilles et bijoux.

Du vendredi 7 au dimanche 9 décembre.

Vendredi de 12.00 à 21.00, samedi de 11.00 à 20.00, dimanche de 11.00 à 19.00.

Maison Revel, 56, avenue Jean-Jaurès.

Stylé sur mon vélo

Les **bécanes d'Antoine**, c'est un peu le temple du vélo à Pantin. Pour les fêtes, vous y dénicheriez des selles en cuir, des maillots de cyclisme graphiques, des sonnettes pour enfants à colorier ou une sélection de livres thématiques fournis par La Malle aux histoires. Vous pourrez également offrir un vélo de rêve, neuf (sur catalogue) ou d'occasion entièrement refait et donc en parfait état. Comptez entre 200 et 300 euros – garantie de 3 mois incluse.

15, mail Hélène-Brion.

Ouvert du mardi au samedi de 9.30 à 19.00.



● La céramiste **Karine Goldberg** organise, début décembre, la troisième édition de In Quarto, 4 matières 4 savoir-faire, à l'atelier Au Bord de l'O. Une vente de créateurs idéale pour remplir sa hotte de bijoux en bois et en métal, luminaires en papier, papeterie et art de la table. Côtés prix, ils oscilleront entre 10 et 180 euros. **Samedi 1^{er} et dimanche 2 décembre de 11.00 à 20.00.**

11, mail Hélène-Brion.



Julie Decubber fabrique des bijoux à partir de vaisselle ancienne.

● Dans sa maison-atelier, **Stéphanie Andrés** crée des pièces brutes en faïence peintes à la main et façonnées sans tour, ni moule. Des pièces uniques – et personnalisables – qui feront des cadeaux originaux dotés d'un petit supplément d'âme. Un art de la table composé de très beaux plats, assiettes, bols et services à sushi qui en ravira plus d'un. Sans oublier la fameuse tasse à caresser, sa pièce phare.

La Maison atelier, 21 bis, rue de la Paix. Sur rendez-vous en semaine au 09 70 93 65 67.

Réduction de 20 % à 25 % sur présentation de ce numéro avant les fêtes.

Achetons groupés !

En pleine cure de jouvence, la galerie Hoche (ex-Verpantin) et sa trentaine de commerces changent de look. Au fil de ses allées, il est possible d'y trouver de tout et... à tous les prix. C'est donc le spot idéal pour faire des emplettes groupées et trouver l'inspiration. Vous y dénicheriez des bijoux fantaisie et des jeux vidéo pour votre ribambelle de nièces et de neveux, une écharpe en cachemire ou un coffret de parfum pour belle-maman, une paire de baskets ou un costume à prix réduit pour votre compagnon, un blouson africain stylé pour votre cousine préférée... et même une bague sertie de diamants pour votre chère et tendre.

19, rue du Pré-Saint-Gervais.

Ouvert du lundi au samedi de 9.00 à 19.30.

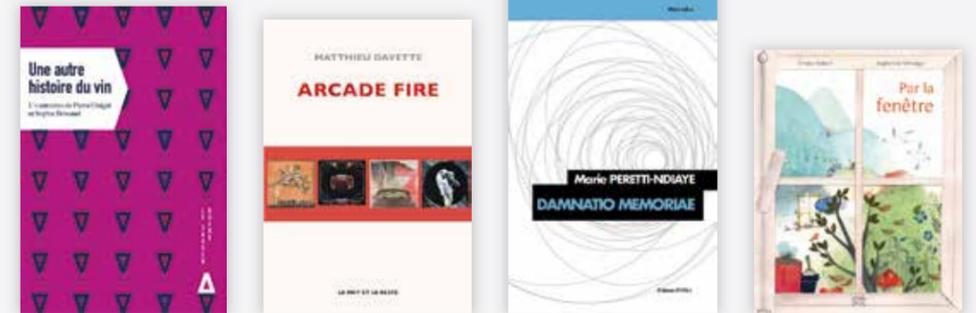


Stéphanie Andrés, ou quand la faïence prend ses lettres de noblesse.

Avenue Jean-Lolive, les collaborateurs de Century 21 ont collecté les jouets destinés au Secours populaire.



Les auteurs locaux, c'est cadeau



● Auteur d'une quinzaine d'ouvrages sur le vin, le journaliste **Pierre Guigui** relate dans **Une autre histoire du vin**, son dernier opus, l'évolution du vin, de son goût et de sa perception. Documenté mais accessible ! **Une autre histoire du vin, éditions Apogée, 2018.**

● **Mathieu Davette** vient de publier le premier – et unique – livre francophone sur **Arcade Fire**, un monument du rock aussi connu au Canada que Céline Dion ! Soit un travail d'un an, entre recherches et écriture, qui retrace l'histoire du groupe montréalais depuis ses débuts. **Arcade Fire, éditions Le mot et le reste, 2018.**

● La sociologue **Marie Peretti-Ndiaye** a obtenu cette année le prix de littérature générale du Salon du livre insulaire d'Ouessant pour **Damnatio memoriae**, son premier roman, grâce auquel on marche sur les traces de deux journalistes réalisant un documentaire sur les migrants en Méditerranée. **Damnatio memoriae, éditions Petra, 2018.**

● La maison d'édition jeunesse pantinoise, **Dyozol**, vient de publier son dixième livre, **Par la fenêtre**, un album poétique dans lequel un petit garçon nous raconte ce qu'il voit... et imagine. Coup de cœur pour les illustrations ! **Par la fenêtre, d'Emma Robert et Baptistine Mésange, éditions Dyozol (à partir de 4 ans), 2018.**

Tous ces ouvrages sont disponibles à La Malle aux histoires, 81, avenue Jean-Lolive.

Marché solidaire

Samedi 1^{er} décembre, l'antenne pantinoise du Secours populaire organise, pour la première fois, une grande vente de plus d'un millier de jouets d'occasion, collectés par l'agence immobilière Century 21. Des artisans et associations de Pantin ont également répondu à l'appel. La coopérative Andines proposera ainsi des produits équitables (aliments, déco, etc.) du monde entier et l'association Habitat-Cité, des objets provenant d'Haïti. Pour l'ambiance musicale, le quartet des Super Monique sera aux manettes.

De 9.00 à 13.00, marché de l'Église.