



JEUNESSE

## À vous la mode !

Samedi 23 mars, tous les jeunes Pantinois sont conviés à l'hôtel de ville qui servira d'écrin à un grand événement portant sur la mode. Cette Journée de l'élégance, première du nom, proposera diverses activités comme des ateliers beauté (maquillage, coiffure, habillage...), d'expression corporelle, un studio photo, des défilés de tenues créées par des stylistes pantinois, une présentation des filières de la mode et des débats sur la notion d'élégance et l'éthique de la mode.

● Samedi 23 mars de 15.00 à 19.00 à l'hôtel de ville, 45, avenue du Général-Leclerc. Entrée libre.

CINÉMA

## Côté court, c'est parti !

Vous êtes cinéophile et Pantinois ? Vous avez envie de découvrir les talents de demain ? Si c'est le cas, n'hésitez pas à postuler pour devenir membre du jury du public du 28<sup>e</sup> festival Côté court qui, cette année, se déroulera du 5 au 15 juin. Pour aiguïser leur regard, les membres de ce jury participeront à une journée de formation, samedi 25 mai, animée par Louis Blanchot, critique de cinéma. À la clé, dix jours riches en découvertes, une immersion totale dans l'univers du court-métrage, un contact privilégié avec une myriade de réalisateurs et l'honneur de remettre le prix du public !

# CÔTÉ COURT FESTIVAL

● Pour postuler : envoyez votre demande avant le 15 avril, accompagnée de vos coordonnées à [delphine@cotecourt.org](mailto:delphine@cotecourt.org) ou appelez le ☎ 01 56 27 08 59.



EMPLOI

## Coworker au MédiaLab93

Le MédiaLab93, incubateur de jeunes créatifs logé aux Magasins généraux, agrandit son espace de coworking de 20 places supplémentaires. Si vous œuvrez dans les médias, la communication, le numérique ou la culture, c'est l'occasion idéale de rejoindre les 30 entreprises et associations déjà présentes.

● Apéro-découverte mardi 5 mars, à 18.00 aux Magasins généraux, 1, rue de l'Ancien-Canal. Réservations et plus d'infos sur [bonjour@lemedialab93.com](mailto:bonjour@lemedialab93.com) ou au ☎ 01 42 05 53 02 ; tarifs : 300 euros par mois HT et pour un engagement de 6 mois minimum : 250 euros HT par mois.

FORMATION

## Tous à la Fémis

Afin de leur donner toutes les chances d'intégrer La Fémis, l'école nationale supérieure des métiers de l'image et du son, la Fondation culture et diversité met en place les ateliers Égalité des chances, qui permettront à 15 étudiants d'approfondir pendant 5 semaines leurs connaissances cinématographiques. Les étudiants concernés doivent être en 2<sup>e</sup> ou 3<sup>e</sup> année d'études supérieures, avoir obtenu leur bac dans un lycée d'éducation prioritaire ou être boursiers. Si vous êtes mordu de cinéma et âgé de moins de 27 ans, lancez-vous ! Les candidatures sont ouvertes jusqu'au 15 mars (infos sur [femis.fr](http://femis.fr)).



PROPRETÉ

## Campagne de dératisation

Du 19 au 25 mars, la ville mènera la première opération de dératisation de l'année dans tous les bâtiments communaux – crèches, gymnases, écoles... –, et dans certains parcs. Depuis l'an dernier, trois campagnes annuelles sont ainsi organisées durant lesquelles les syndics sont invités à organiser une telle opération dans les immeubles dont ils ont la charge. Pour une demande d'intervention, connectez-vous sur le site [ville-pantin.fr](http://ville-pantin.fr) ou utilisez l'application mobile de la ville.

LISTES ÉLECTORALES

## S'inscrire ?

### C'est encore possible !

Avis aux retardataires : pour pouvoir voter lors des élections européennes du 26 mai, vous avez jusqu'au 31 mars pour vous inscrire sur les listes électorales. Si vous venez de déménager, rapprochez-vous du pôle Population de la mairie ou prenez rendez-vous dans l'une des maisons de quartier de la ville (adresses et horaires sur [ville-pantin.fr/inscription\\_listes\\_electorales.html](http://ville-pantin.fr/inscription_listes_electorales.html)). Il est également possible de s'inscrire en ligne sur [service-public.fr](http://service-public.fr).



VOS DÉMARCHES

## Des timbres fiscaux 2.0

Supprimé depuis le 1<sup>er</sup> janvier, le timbre fiscal papier a été remplacé par une version électronique imprimable en ligne sur <https://timbres.impots.gouv.fr/>. Il est également possible d'acheter un timbre fiscal électronique dans les bureaux de tabac qui sont équipés de l'application Point de vente agréé. Dorénavant, seuls ces timbres fiscaux pourront être utilisés pour des démarches administratives comme une demande de passeport ou un renouvellement de carte d'identité. D'ailleurs, si vous avez des papiers d'identité à refaire, effectuez cette démarche dès maintenant : vous pourrez ainsi partir cet été en toute quiétude. Sinon, gare aux files d'attente de mai !

● [service-public.fr](http://service-public.fr)  
● Centre administratif : 84/88, av. du Général-Leclerc.



DÉCHETS

## Trier, un jeu d'enfant

Le 1<sup>er</sup> janvier, les règles de tri des déchets ménagers ont été simplifiées à Paris, dans l'Essonne et en Seine-Saint-Denis. Tous les emballages – papier, plastique ou métalliques – peuvent dorénavant être déposés en vrac dans le bac jaune. Vous n'avez donc pas de questions existentielles à vous poser concernant les couvercles de bocaux, les capsules de café ou encore les tubes de crème anti-âge. Pour info, ces emballages n'ont pas besoin d'être lavés mais doivent avoir été vidés. L'objectif de ces nouvelles consignes de tri est d'améliorer le taux de recyclage. Aujourd'hui, en France, plus d'1 million de tonnes d'emballages en plastique sont mises sur le marché chaque année, et seules 250 000 sont recyclées.

ENVIRONNEMENT

## Les pesticides au placard

Avis aux jardiniers amateurs et aux propriétaires de balcons fleuris : il n'est plus possible d'acheter ou d'utiliser des pesticides de synthèse – fongicides, insecticides et herbicides – depuis le 1<sup>er</sup> janvier. Une bonne nouvelle pour la planète et la santé de tous ! Plusieurs études récentes ont notamment démontré le lien entre l'utilisation des pesticides et la disparition d'une large part des insectes, oiseaux et autres pollinisateurs. Pas d'inquiétude, il existe une kyrielle de solutions alternatives aux produits chimiques : l'ensemble des conseils est disponible sur [jardiner-autrement.fr](http://jardiner-autrement.fr).

## Le compostage, on s'y met

Vous avez envie de créer votre propre compost ? Alors, sachez que les maîtres composteurs d'Est Ensemble proposent, en mars et en septembre, quatre formations de 2 heures pour tout apprendre sur le sujet, que vous habitiez dans une maison ou en appartement. Le plus : tout le matériel requis est mis à disposition des participants, et cela gratuitement. Informations supplémentaires en contactant le 0 805 055 055 ou en écrivant à :

[compostage@est-ensemble.fr](mailto:compostage@est-ensemble.fr).

● Formations au lombricompostage : mardi 12 mars de 18.30 à 20.30 et mercredi 11 septembre de 10.00 à 12.00.

● Formations au compostage de jardin : jeudi 14 mars de 18.30 à 20.30 et samedi 14 septembre de 10.00 à 12.00.

Les formations de mars, exclusivement dédiées aux Pantinois, se dérouleront au siège d'Est Ensemble, 100, av. Gaston-Roussel à Romainville.

FISCALITÉ

## Tout sur le prélèvement à la source

L'entrée en vigueur du prélèvement à la source le 1<sup>er</sup> janvier a modifié les modalités de paiement de l'impôt sur le revenu. Si vous avez des questions, il est possible, à Pantin, d'être renseigné gratuitement par des agents du centre des finances publiques. Depuis le 14 janvier, des permanences ont en effet lieu tous les lundis, de 14.00 à 16.00, au rez-de-chaussée du centre administratif (84/88, avenue du Général-Leclerc). Attention : ces horaires sont susceptibles de changer après le 25 mars.



# Quand l'alternance sert l'excellence

## Le compagnonnage, mode d'emploi

**Les 8 et 9 mars, les Compagnons du devoir organisent leurs journées portes ouvertes.**

Une occasion à ne pas manquer pour qui veut en savoir plus sur le pôle d'excellence pantinois dédié aux matériaux souples et rencontrer *in situ* formateurs et apprentis. Et notamment, la jeune maroquinnière Angèle Guilmineau qui s'apprête à accueillir ses premiers visiteurs pour présenter son quotidien d'apprentie.

**Tiphaine Cariou**

**D**ans une vaste salle appelée par les initiés « plateau technique », Angèle Guilmineau est penchée sur un établi, découpant minutieusement les bandes de cuir d'un sac qu'elle va concevoir de A à Z – son premier ! Juste à côté, des apprentis cordonniers travaillent en cadence – et en musique – sur des prototypes. Nous sommes au cœur du pôle d'excellence des matériaux souples des Compagnons du devoir. Unique en France et en Europe, il forme l'élite des maroquiniers, tapissiers, selliers et cordonniers de demain. Quittant le Grand Ouest avec un bac sanitaire et social en poche, la jeune femme a posé ses valises à Pantin en septembre. « *J'en'avais plus envie de commencer les études d'infirmière auxquelles je me destinais. J'ai donc préféré m'orienter vers un métier manuel. Le cuir est une matière qui m'a toujours intéressée : elle est vivante, avec elle on peut faire plein de choses* », raconte-t-elle.

### Se former autrement

Depuis son arrivée, Angèle navigue entre sa formation pratique chez Chanel dans l'Oise et ses cours à Pantin, chaque soir de la semaine et le samedi. Soit 3 heures de trajet quotidien... pendant deux ans ! Si ce rythme et cette formation – très axée sur l'entreprise – diffèrent par rapport aux centres de formation classiques,

**À 19 ans, Angèle Guilmineau a fait le choix d'une formation très exigeante, à l'issue de laquelle elle pourra enchaîner sur un tour de France de plusieurs années.**

ils sont très valorisés au moment de trouver un emploi.

Aussi motivée qu'enthousiaste, la jeune femme vit ses 19 ans sous le signe des valeurs ancestrales des Compagnons : « *Cela me plaît beaucoup de vivre en communauté, confie-t-elle. On se motive tous comme si on faisait partie d'une même équipe. Et, dans ma classe, les autres sont plus âgés, cela me permet de gagner en maturité.* » Après son apprentissage, Angèle a très envie de se lancer dans le fameux tour de France, un périple de plusieurs années de ville en ville et d'entreprise en entreprise. Un voyage initiatique qui lui permettra de découvrir d'autres techniques et d'autres univers. Bref, une ouverture sur le monde... professionnel !

● **Journées portes ouvertes**  
**Vendredi 8 et samedi 9 mars,**  
**de 9.30 à 17.30. 22, rue des Grilles.**  
**Entrée libre.**  
**Plus d'infos : [compagnons-du-devoir.com](http://compagnons-du-devoir.com)**



### ZOOM SUR...

## Le pôle d'excellence des matériaux souples

Dans le domaine des matériaux souples, le pôle d'excellence des Compagnons du devoir est le centre de formation de référence en France. C'est en effet le seul qui forme aux quatre métiers de la branche : maroquinier, tapissier, sellier et cordonnier. Il offre également de nombreux débouchés dans les secteurs de l'automobile, de l'aéronautique et du luxe. Dès son ouverture en 2015, l'antenne pantinoise – qui forme 300 apprentis par an dont 90% obtiennent leur CAP – a reçu le prix Liliane Bettencourt pour l'Intelligence de la main.

# L'insertion ne connaît pas la crise

## En 25 ans, Le Relais a bien grandi

À la fois restaurant, traiteur, entreprise d'insertion et centre de formation, **Le Relais a inventé à lui seul un modèle entrepreneurial inédit et innovant.** À l'occasion de ses 25 ans, retour sur une épopée solidaire.

**Tiphaine Cariou**

### 1991

Bien avant la mode de la brique rouge et des poutres en acier, Le Relais s'installe dans une ancienne manufacture. Quelques mois plus tard, Belka Kheder, à l'origine du projet, y ouvre un restaurant destiné aux autres structures de la friche industrielle – le repas coûte alors 3 francs ! – et un centre de formation pour les jeunes et les adultes. « *L'esprit du projet, c'était de travailler sur l'inclusion des jeunes et moins jeunes de nos quartiers, dans le secteur de la restauration* », explique-t-il.

### 1994

Après de premiers travaux, dont l'aménagement d'une nouvelle cuisine, Le Relais ouvre son restaurant midi et soir au grand public, ce qui lui permet de concrétiser son projet d'insertion professionnelle. Il obtient d'ailleurs la même année l'agrément « entreprise d'insertion ». Cinq personnes bénéficient alors d'un poste: « *Cela leur permettait d'avoir une fiche de paie et un salaire, et donc de les aider à résoudre leurs problèmes socio-économiques* », souligne Belka Kheder.

**En l'espace de 25 ans, le Relais a employé 1000 personnes en insertion. Et en plus, on y mange bien !**



### 2004

Dix ans plus tard, Le Relais a multiplié son chiffre d'affaires par dix et a créé une quinzaine d'emplois. Fort de ce succès, il décide de s'agrandir pour augmenter la capacité d'accueil du restaurant et améliorer les conditions de travail de ses employés.

### 2011

Place à une nouvelle étape de développement ! Le Relais passe du statut associatif à celui de Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), ce qui lui permet de renforcer sa structure financière et de consolider son organisation interne. Depuis cette date, la structure a pour sociétaires des usagers, des salariés, des partenaires et des collectivités territoriales, dont la ville de Pantin qui entre dans le capital en 2017 à hauteur de 25 000 euros.

### 2012

Pas moins de 2 millions d'euros – dont 100 000 euros octroyés par la ville – sont investis dans des travaux qui vont durer 18 mois et permettre à la structure de quadrupler sa surface. De nouvelles cuisines sont créées, ainsi que des espaces de stockage du froid et des vestiaires, le tout accessible aux personnes à mobilité réduite.

### 2017

Le Relais invente Le Petit Relais, un service de paniers-repas à emporter et à composer soi-même parmi une vingtaine de produits frais, cuisinés tous les jours par du personnel en insertion. Actuellement, la formule convainc 80 clients chaque jour, un chiffre en constante augmentation.

### 2019

Le Relais ne veut pas s'arrêter en si bon chemin. Son objectif ? Faire des petits ! Dans les prochaines années, des Relais devraient voir le jour dans d'autres communes d'Est Ensemble, notamment au Pré-Saint-Gervais.

● **Le Relais, 61, rue Victor-Hugo,**  
☎ **01 48 91 31 97**

[lerelaisrestauration.com](http://lerelaisrestauration.com)

**Ouvert du lundi au samedi, midi et soir. Formules à 20 et 25 euros.**

### Le Relais de tous les superlatifs

En 25 ans, la structure a formé plus de 5 000 personnes, de 26 à 55 ans, dont plus de 80 % ont trouvé ensuite un emploi durable. Durant cette période, Le Relais a également employé plus de 1 000 personnes en insertion. Aujourd'hui, son équipe compte 35 salariés, dont 15 permanents. Côté administration, la SCIC est composée de 155 sociétaires qui s'investissent dans la vie de la coopérative. Chaque année, le restaurant comptabilise 30 000 couverts et le service traiteur 450 événements.



**Objectif de collecte : 314 000 €**

En partenariat avec la **Fondation du patrimoine** et dans le cadre de la **Mission Stéphane Bern**.

Symbole de l'école idéale, ce joyau architectural des années 30 inscrit aux Monuments Historiques demande aujourd'hui une rénovation de sa bâtisse et de ses décors exceptionnels.

**Bon de souscription**

▶ *Oui, je fais un don* - Restauration de l'école de Plein Air à Pantin

Et j'accepte que mon don soit affecté à d'autres actions de la Fondation du patrimoine, si la collecte dépasse la part restant à la charge du porteur de projet ou si le projet de restauration n'aboutissait pas dans un délai de cinq années après le lancement de la présente souscription ou n'était pas conforme au programme de travaux validé initialement.

• sur le site [www.fondation-patrimoine.org/59405](http://www.fondation-patrimoine.org/59405)

ou

• par chèque

Je complète les informations ci-dessous et je retourne ce bon de souscription accompagné de mon règlement à l'ordre de : **Fondation du patrimoine - École de Plein Air de Pantin**.

Le montant de mon don est de ..... €

Nom ou Société : .....

Adresse : .....

Code postal : .....

Ville : .....

E-mail : .....

Téléphone : .....

Le reçu fiscal vous sera adressé par e-mail et établi à l'attention de l'émetteur domicilié à l'adresse figurant sur le chèque. Si vous souhaitez le recevoir par courrier postal, merci de cocher la case ci-contre.

À envoyer à : **Fondation du patrimoine - Délégation Île-de-France - 153, bis avenue Charles de Gaulle - 92 200 Neuilly-sur-Seine**

▶ *Je bénéficie d'une réduction d'impôt*

Pour l'année en cours, au titre de l'impôt :

**Sur le revenu** à hauteur de 66% du don et dans la limite de 20% du revenu imposable.

**Sur la fortune immobilière** à hauteur de 75% du don dans la limite de 50 000€.

**Sur les sociétés** à hauteur de 60% du don et dans la limite de 5 % du chiffre d'affaires HT.

Les informations recueillies sont nécessaires à la gestion de votre don. Elles font l'objet d'un traitement informatique et sont destinées au service administratif de la Fondation du patrimoine. Seul le maître d'ouvrage de la restauration que vous avez décidé de soutenir sera également destinataire ; toutefois si vous ne souhaitez pas que nous lui communiquions vos coordonnées et le montant de votre don, veuillez cocher la case ci-contre.



Direction de la Communication - février 2019 - © Ville de Pantin

# Et si vous deveniez mécène ?

**Vous aussi, participez à la rénovation de l'école de Plein Air/Méhul ! Suite à l'organisation à l'automne dernier du loto du Patrimoine, grâce auquel la ville recevra 63 000 euros, la fondation du Patrimoine lance aujourd'hui une souscription publique pour compléter le financement de sa restauration.**

T. C.

**L**es résultats du loto du Patrimoine sont tombés. Lancés par la fondation du Patrimoine, le jeu de grattage et le Super Loto chapeautés par Stéphane Bern ont permis de récolter 22 millions d'euros destinés à la restauration de 269 sites en péril sélectionnés l'an dernier. En Seine-Saint-Denis, quatre sites vont pouvoir bénéficier des fonds récoltés, dont l'école de Plein Air/Méhul qui se voit allouer pas moins de 63 000 euros. Une belle enveloppe qui va être affectée à la restauration globale de l'école et à l'amélioration de son accessibilité pour les personnes à mobilité réduite. Afin de financer le reste des travaux – dont le montant total est estimé à 1,4 million d'euros –, une souscription publique est lancée. Et, jusqu'au 31 mai, la fondation du Patrimoine abonde d'un euro supplémentaire chaque euro ainsi collecté.

Une belle aventure patrimoniale dont vous pouvez devenir le héros en participant au financement de la restauration de cet établissement inscrit à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques depuis 1997.

Pour rappel, cette école est riche d'une histoire de près de 90 ans : première école de plein air construite dans le département au début des années 1930, son architecture est directement inspirée des thèses hygiénistes qui ont fait florès à l'époque.

● **Retrouvez le bon de souscription ci-contre.**

● **Si vous êtes intéressé par l'histoire et la rénovation de l'école de Plein Air/Méhul**, le pôle Mémoire et Patrimoine de la ville organisera, à partir d'avril, une visite du site chaque trimestre. Renseignements au 01 49 15 39 99.

**L'INFO EN +**

À la recherche d'un ancêtre pantinois ? Voilà qui va vous simplifier la vie : les registres paroissiaux et d'état civil de la ville, du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle, ont été numérisés et sont donc consultables en ligne, tout comme certains registres de recensement de la population ! Des documents exceptionnels à découvrir et à partager même si vous n'êtes pas accro à la généalogie.

● **Rendez-vous sur : [patrimoine.ville-pantin.fr](http://patrimoine.ville-pantin.fr).**





**Jim Mougin** désire faire de son échoppe un lieu de vie et de partage.

## Voyage en biodynamie

Parce que la nature a du bon!

Dernier arrivé dans le quartier du Port, Canons ne renvoie ni à des standards de beauté, ni à l'artillerie militaire, mais au petit verre de rouge pris au bistrot du coin. Expert en vins naturels, Jim Mougin a ouvert son commerce à deux pas du canal.

T. C.

Derrière le comptoir, Jim Mougin range ses dernières pépites – des petits crus confidentiels qui viennent alimenter la centaine de références sagement alignées sur des murs tout de béton brut vêtus. L'ancien journaliste renoue ainsi avec une histoire familiale liée au Tarn et aux vignes. Chez lui, les vins proposés sont naturels, bio ou cultivés en biodynamie, une pratique respectueuse des sols. « *Le vignoble bio progresse chaque année et ce n'est pas juste un effet de mode. Moi, ça me parle, car je suis convaincu que c'est mieux pour l'environnement* », explique-t-il. Ici, toutes les régions viticoles françaises sont représentées, de l'Alsace à la Provence, en passant bien sûr par la Bourgogne et le Bordelais, avec un grand appétit pour les petites appellations. « *Les vins sélectionnés,*

souligne-t-il, *sont tous très différents. Ils représentent un terroir et une façon de travailler.* »

La cave de Jim cache également un bar à vins où se côtoient six références de blancs et de rouges à déguster au verre ou au pichet et toujours avec modération. Et, pour ne pas boire l'estomac vide, une carte de grignotages propose des planches de fromage-charcuterie, des légumes marinés et des huîtres normandes.

● **Canons - 5, mail Hélène-Brion,**  
☎ 01 41 71 64 17

**Ouvert du mardi-vendredi de 10.30 à 14.00 et de 16.30 à 21.30; le samedi de 10.30 à 21.30; le dimanche de 10.30 à 17.30.**

**Planches: entre 8 et 13 euros**  
*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*

## Benvenuto Marcello! Un italien qui nous botte

La dolce vita aux Grands Moulins: c'est la promesse de Marcello qui met à l'honneur les grands classiques de la gastronomie italienne.

T. C.

Un petit morceau d'Italie posé au pied des Grands Moulins. Depuis quelques mois, Marcello propose pizzas croustillantes et spritz revisités, imaginés par Jérôme Chabanel et Maxence Barca: « *J'ai toujours voulu ouvrir un restaurant italien, explique ce dernier. Sans doute à cause de mes racines familiales. Et le succès est déjà au rendez-vous: on comptabilise une centaine de couverts par jour.* »

Côté déco, on est loin de la bouteille de chianti présentée dans son panier en osier: ici, le style est épuré avec ce souci du détail qui fait la différence. Les murs en brique voisinent avec de petites tables en marbre et un bar long... comme en Italie. Sur la carte, résolument courte elle, la douzaine de pizzas décline les grands classiques, tout en réservant quelques surprises comme un spécimen à la truffe. « *Nos pizzas sont fines et croustillantes comme dans le Nord de l'Italie et agrémentées de produits provenant uniquement de là-bas* », souligne Maxence Barca. Une carte également ponctuée de spécialités gourmandes dont des pâtes à la carbonara – des vraies, c'est-à-dire sans crème! – et des desserts maison.

Dans quelques semaines, un brunch italien devrait ravir petits et grands le week-end. Sans parler des glaces qui feront leur apparition une fois les beaux jours revenus. À déguster en terrasse ou au bord du canal, évidemment.

● **Marcello - 8, rue du Général-Compans,**  
☎ 01 48 44 89 17.  
**Ouvert du lundi au mardi de 9.30 à 18.00, du mercredi au samedi de 9.30 à 22.30, fermé le dimanche (pour l'instant).**  
**Pizzas de 11 à 16.50 euros, également à emporter.**



Le Mayzak fait la part belle à une cuisine traditionnelle présentée avec soin.

## De l'assiette à la piste Un lieu, deux ambiances

Diner ou danser? Au Mayzak, on ne choisit pas! Zoom sur un concept original qui fait déjà de nombreux adeptes.

T. C.

Il y a un an, le Mayzak, un restaurant-boîte de nuit où l'on est accueilli par Yago... un perroquet gabonais, s'installait juste à côté de la galerie d'art Thaddaeus Ropac. Son gérant, Nadgib Benni, qui dans une ancienne vie était spécialisé dans la pose d'adhésifs, a visité une dizaine d'endroits avant de jeter son dévolu sur cet ancien local d'un grossiste spécialisé dans les ustensiles de cuisine. « *Pour moi, la priorité, c'était le voisinage et l'emplacement. Ici, on est à mi-chemin entre une zone industrielle et le centre-ville, la situation est idéale.* »

Le restaurant, à la déco très *street art*, fait la part belle à une cuisine traditionnelle – burgers, entrecôte à la plancha, suprême de volaille et tagliatelles au saumon – présentée

avec soin. Mention spéciale pour la salade de chèvre chaud, servie dans une assiette en forme de chapeau renversé et décorée de fleurs comestibles. Et après le dîner? On danse jusqu'au bout de la nuit! Au fond du restaurant, une porte s'ouvre en effet sur un bar lounge-discothèque qui fait le plein tous les week-ends avec ses soirées à thème et un DJ différent chaque semaine.

● **Le Mayzak - 79 bis, avenue du Général-Leclerc,** ☎ 06 08 76 74 84.  
**Ouvert du mardi au jeudi de 12.00 à 14.30 et de 19.00 à 2.00; le vendredi de 12.00 à 14.30 et de 19.00 à 5.00; le samedi de 19.00 à 5.00 et le dimanche de 19.00 à 2.00.**  
**Le midi: formules à 10, 90 ou 15,50 euros.**

ville de Pantin

**Rentrée 2019**

Votre enfant est né en 2016  
**Inscription à l'école**

> Jusqu'au 29 mars 2019

ville-pantin.fr | Information (tél.) 01 49 15 37 41

ville de Pantin

**Les invités des marchés MARS 2019**

- Église sam. 9** Association La Requincaillerie Animation brico-marché
- Olympe de Gougues dim. 17** Association Moissons solidaires Sensibilisation à l'éco-consommation, jeux sur le gaspillage alimentaire, ateliers culinaires avec des légumes de fin de marché
- dim. 24** Association Danse dense Chorégraphie et création de couronnes végétales
- Magenta dim. 24** Compagnie Arzapar Clown citoyen
- dim. 31** Association Danse dense Chorégraphie et création de couronnes végétales

ville-pantin.fr | Inscription (tél.) 01 49 15 38 80