



# Le goût des autres

Interview de Pierre Priolet

**C**onsommer juste... et pas juste consommer, tel est le slogan du mouvement C'Juste créé il y a 6 ans par Pierre Priolet, arboriculteur à la retraite et auteur très médiatisé du livre *Les Fruits de ma colère*, vendu à 18 000 exemplaires. À travers son nouveau système de distribution, Pierre Priolet souhaite faire rimer agriculture durable et répartition équitable.

## Quel est le concept de C'Juste ?

Créé en 2011, C'Juste est un circuit court de distribution solidaire et alternative, où agriculteurs et distributeurs sont rémunérés dans un juste équilibre de prix. On travaille avec un noyau dur de 35 agriculteurs dont 80 % de la région parisienne. La totalité des mar-

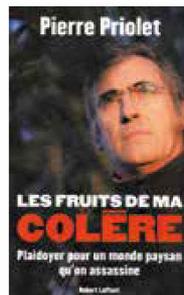
chandises sont achetées directement à des agriculteurs que l'on connaît bien – ce sont les mêmes depuis le début.

## Où sont vos points de distribution ?

En région parisienne, nous sommes présents à Bagnolet, Romainville, Fontenay-sous-Bois et Pantin, où a commencé l'aventure C'Juste. Notre prochaine étape est de créer de nouveaux points de distribution dans Paris où seront vendus uniquement des produits bio.

## Pourquoi y a-t-il deux prix sur les affichettes ?

Il y a celui de vente et celui auquel nous achetons nos produits, car nous prônons une transparence totale des prix et des origines, qui sont détaillés sur le site Internet. Les prix de C'Juste garantissent ainsi un revenu digne au producteur. Dans l'absolu, il faudrait que le gouvernement impose cette démarche à la grande distribution. C'est très facile, un décret suffit !



**Publié en 2011, Les Fruits de ma colère (Editions Robert Laffont), à la fois cri de colère et appel au secours, a rencontré un vif succès.**

## Comment cela se passe-t-il au niveau de la distribution ?

Nous avons des partenaires qui vendent les produits pour le compte de C'Juste – ce sont nos relais. Ils ne sont pas salariés mais ont monté leur propre entreprise de prestation de services. À l'instar de Mansour Kouadria, qui est présent sur les marchés de Pantin, ce sont des gens qui étaient au chômage depuis plusieurs années. Notre démarche a une connotation sociale très importante. Si Mansour n'était pas là, je ne pourrais pas vendre mes produits, c'est un vrai partenaire. Et quand je l'entends aussi bien en parler, je me dis que c'est gagné. C'est un acte de solidarité !

## Qu'en est-il de la fréquentation ?

Le samedi à Pantin, on a maintenant une centaine de clients. Ce sont des gens qui sont interpellés par cette problématique du prix d'achat et du prix de vente, par le malaise du monde agricole. Si on veut vraiment que les mentalités changent, il faut également alerter les consommateurs sur les enjeux de santé publique. Ce que nous faisons en dénonçant les produits industriels, bourrés de pesticides.

## Que peut-on trouver sur les stands de C'Juste ?

Uniquement des produits de saison issus d'une agriculture durable. En ce moment, ce sont des choux, des radis noirs, des clémentines ou des pommes. Nous vendons aussi une petite gamme de produits transformés : soupes, jus, miel, compotes. Cela marche très bien ! Ces produits viennent d'une association de producteurs bio qui a monté une conserverie à Saint-Andiol. On les aide à se développer.

**Infos sur [www.consommer-juste.fr](http://www.consommer-juste.fr)**

– **L'Amap du Petit Pantin** : tous les **jeudis** de **18.30 à 20.00**. 210, avenue Jean Lolive  
Pour le moment, leur producteur ne peut plus fournir de nouveaux paniers.

Vous pouvez contacter le réseau Alliance Ile-de-France pour être aiguillés vers des amap en constitution : [www.amap-idf.org](http://www.amap-idf.org)

### ✕ La Ruche qui dit oui

Voir Canal septembre 2015, page 38

La Ruche qui dit oui est un réseau de producteurs locaux dont le but est de fournir des produits de

qualité et favoriser un circuit court entre le producteur et le consommateur. 32, rue des Pommiers  
Commande sur : <https://laruchequiditoui.fr/fr>

Distribution toutes les deux semaines, le **jeudi** de **18.30 à 20.00**.

### ✕ La Cyclofficine

Voir Canal janvier-février 2015, page 30

La Cyclofficine est une association qui aide les amateurs de vélos à réparer ou construire leur propre véhicule. 20, rue Magenta

Ouverte le **jeudi**, de **19.00 à 22.00** et le **samedi** de **14.00 à 19.00** (sauf premier samedi du mois).  
mail : [info.pantin@cyclocoop.org](mailto:info.pantin@cyclocoop.org)  
site internet : <http://cyclocoop.org>

### ✕ Le Repair café

Un Repair café est un lieu convivial où des experts en électricité, mécanique, couture, informatique et des bricoleurs rencontrent des visiteurs qui veulent remettre leur objet en état plutôt que de le jeter.

[contact@repair-cafe-pantin.org](mailto:contact@repair-cafe-pantin.org)  
[www.repair-cafe-pantin.org](http://www.repair-cafe-pantin.org)

# Dans les coulisses du Vertigo

## Ouverture d'un espace restauration au Ciné 104

Le Vertigo, le tout nouveau restaurant du Ciné 104, a ouvert ses portes début novembre. Son créneau ?

**Des produits frais, de saison, et 100 % faits maison.**

**Reportage en cuisine, avant l'arrivée des premiers clients.**

Tiphaine Cariou - Photos Carole Desheulles

Installé sous la verrière du cinéma d'art et essai, derrière une immense terrasse que viendront saluer les beaux jours, Le Vertigo, bel hommage hitchcockien, met à l'honneur la cuisine de saison. Après d'importants travaux, le restaurant a démarré son premier mois d'activité sur les chapeaux de roues. La déco est volontiers cosy, à l'image des fauteuils club cramoisis installés devant les grandes affiches de films du 104. Manura, chef cuisinier qui officie au Vertigo depuis quelques semaines, fait son entrée. Après avoir salué ses collègues, dont Farid Bourouaha, le gérant, il file dare-dare en cuisine.

### Un jour en cuisine

Il est **8 heures**, pas une minute à perdre ! Manura commence à éplucher les aubergines, les courgettes et les carottes qui serviront à élaborer ses lasagnes végétariennes. « *Je ne travaille qu'avec des produits frais et de saison, et suis un grand amateur de cuisine fusion* », explique-t-il. À **10.00**, le poisson du jour, de la lingue, arrive en camion réfrigéré directement de Boulogne-sur-Mer : Manura s'empresse de le découper en filet, tout en réchauffant sauce tomate et béchamel. Ici, tout est fait maison, même les sauces et autres vinaigrettes ! À **10.45**, il est temps d'aller chercher la commande de viande à la boucherie du coin. À **11.15**, Sophia, la nouvelle serveuse, vient saluer le chef. Manura en profite



pour lui donner plus d'explications sur le plat du jour, le filet de lingue sur son lit de fenouil à l'orange et aux épinards. Un petit temps mort ? Le chef goûte à nouveau la sauce à l'orange et rajoute quelques zestes. En l'espace d'un éclair, la température monte dans la petite cuisine qui prend de faux airs de hammam. Les lasagnes, qui mijotent au four depuis 30 minutes, sont presque prêtes. Manura en profite pour mettre en marche la friteuse et précuire les pommes de terre sarladaises servies avec le bur-

✘ **Le Vertigo**  
104, avenue  
Jean Lolive  
Ouvert tous les  
jours, de **12.00**  
à **22.30**  
Tarifs : plat du  
jour : 12 € ;  
soupe du jour :  
4,80 €

ger ou l'entrecôte. Dans la foulée, il enfourne les filets de poisson, qu'il assaisonne d'huile d'olive. À **11.45**, chacun est à son poste. Saiful, qui officie à la plonge, finit de nettoyer les ustensiles. À **12.01**, les premiers clients font leur apparition et complimentent le gérant sur la déco : il vient de tapisser lui-même de nouveaux fauteuils à pois. Deux copines en goguette jettent leur dévolu sur les salades César, joliment présentées dans un panier en feuilles de brick. C'est parti pour le coup de feu !



# La 66<sup>e</sup> édition de Jeune Création

Exposition internationale à la galerie Thaddaeus Ropac

Après 6 années consécutives au 104 à Paris, l'exposition annuelle du collectif Jeune Création prend ses quartiers à la galerie Thaddaeus Ropac de Pantin, ouverte en 2012 dans une ancienne chaudronnerie. Du 17 au 24 janvier, 60 artistes du monde entier vont exposer dans la nef centrale des œuvres inédites et variées – photo, peinture, vidéo, etc. **Une occasion unique pour découvrir les nouvelles tendances de la toute jeune création contemporaine.**

Tiphaine Cariou

**F**ondée en 1948, l'association Jeune Création aime se définir comme une plateforme de soutien et de diffusion de l'art contemporain animée par des artistes dont Buren, Boltansky et Erro figurent parmi les plus emblématiques. Elle a accueilli plus de 10 000 artistes en 67 ans!

Sélectionnés parmi plus de 2000 candidatures, les 60 artistes de la 66<sup>e</sup> édition vivent et travaillent dans le monde entier – Paris, New York, Tokyo, Montréal ou Genève –, offrant ainsi un beau panorama des pratiques actuelles. Cette édition confirme l'importance de la vidéo chez les jeunes artistes. Mais pas seulement! Dans la galerie, des installations sonores

vont côtoyer de drôles de modules en métal et des paysages abstraits contraster avec des « objets-images ». « Les œuvres exposées aiment mêler peinture, photo, vidéo et performances. Cette exposition est une sorte de laboratoire d'expression qui fait ressortir les préoccupations des artistes, comme la manipulation des médias », explique Jérémy Chabaud, président de Jeune Création depuis 3 ans.

## Autour de l'exposition

Dans l'espace central de l'exposition sera également présenté un diaporama de photos des artistes du collectif. Lors du vernissage, un jury professionnel remettra les prix Jeune Création-Syvev et Boesner. Une dizaine de prix indépendants seront également attribués, dont celui du Pavillon, espace culturel dédié aux arts plastiques situé rue du Congo à Pantin, qui exposera par la suite les

Louis Granet,  
King-crabes,  
acrylique  
sur toile



La nef centrale où se déroulera l'exposition.

artistes sélectionnés par son jury. Une programmation événementielle – dont plusieurs journées de performances – vient enrichir la manifestation qui sera clôturée par une série de tables rondes. L'édition pantinoise est une formidable occasion de créer un partenariat entre un galeriste de

renommée internationale et cette association dynamique qui organise très régulièrement des programmes de résidence à l'étranger. « Thaddaeus Ropac nous accorde une totale confiance en nous accueillant gracieusement dans ce magnifique écrin de Pantin. Il n'a pas demandé de droit de regard sur la sélection des œuvres », souligne Jéméry Chabaud. Soulignons que l'association organise également des expositions dans sa propre galerie, installée dans la friche associative de l'hôpital Saint-Vincent de Paul, à Paris.

## \* Infos pratiques

Exposition du 17 au 24 janvier de 10.00 à 19.00 (fermé le lundi 18, nocturne le samedi 23 janvier)

Vernissage public le samedi 16 janvier de 15.00 à 21.00

[jeunecreation.org](http://jeunecreation.org)

Galerie Thaddaeus Ropac Pantin

69, avenue du Général Leclerc

☎ 01 55 89 01 10

[ropac.net](http://ropac.net)

## Interview de Matthieu Lelièvre, curatorial associate à la galerie Thaddaeus Ropac



### Pourquoi avez-vous décidé de soutenir cette collaboration avec Jeune Création ?

**Matthieu Lelièvre :** L'exposition annuelle organisée par Jeune Création est un événement très suivi – et à juste titre – par un public qui n'est pas

forcément celui de la galerie. De plus, sa durée plutôt réduite lui permet de se glisser facilement dans notre programmation.

### Est-ce la première fois que la galerie Ropac est associée à un événement de ce type ?

**M. L. :** Oui. Dans l'absolu, l'activité de la galerie n'est pas connue pour être liée à la jeune création ou à la scène française. Les artistes que Thaddaeus Ropac expose depuis les années 1980 sont surtout des Américains, des Britanniques ou des Allemands ce qui ne l'empêche pas de s'intéresser aux œuvres d'artistes français.

### Quels sont les atouts de la galerie de Pantin ?

**M. L. :** Notre galerie du Ma-

rais est limitée en terme de surface. Grâce à son espace de 4 700 m<sup>2</sup>, le site de Pantin peut accueillir des expositions monumentales. Le bâtiment principal de 2 500 m<sup>2</sup> se divise en quatre nefs avec un éclairage zénithal de 7 à 12 m. C'est très impressionnant !

### Qu'en est-il de la fréquentation ?

**M. L. :** Les expositions monographiques rencontrent énormément de succès auprès du grand public, ce qui est moins le cas des expositions thématiques. La galerie est très fréquentée le samedi et lors des vernissages du dimanche après-midi – et par de plus en plus de Pantinois, ce qui nous ravit !

## Pieter van der Schaaf, lauréat du prix Boesner 2014



**D'origine néerlandaise, l'artiste-plasticien Pieter van der Schaaf vit et travaille à Paris depuis 4 ans, avec comme point d'ancrage son atelier de 6B, à Saint-Denis. Retour sur le parcours de ce tout jeune trentenaire, heureux lauréat de la 65<sup>e</sup> édition du salon de Jeune Création.**

### Comment définiriez-vous votre travail ?

**Pieter van der Schaaf :** Je m'intéresse beaucoup aux notions d'original et de copie à travers la sculpture, le dessin, la peinture. Les pierres que je collectionne sont par exemple dupliquées jusqu'à leur extrême réduction.

### Quel intérêt avez-vous trouvé à participer à l'aventure de Jeune Création ?

**P. S. :** Cela offre l'opportunité de montrer son travail au grand public. J'étais très fier d'exposer au 104, car c'est un lieu que j'aime particulièrement. Cela m'a également permis de rencontrer d'autres artistes, étrangers comme moi, ou français.

### Que vous a rapporté le prix Boesner ?

**P. S. :** L'argent de ce prix m'a permis d'acheter du nouveau matériel. Mais surtout, il offre l'occasion d'exposer à la galerie de Jeune Création. C'était ma première exposition personnelle en France – une vraie chance !

### Quels sont vos projets ?

**P. S. :** Ma prochaine expo aura lieu fin janvier à la Graineterie, un centre d'art situé à Houilles, dans les Yvelines. J'ai choisi d'y présenter plusieurs types de collages.