



UNE RESSOURCERIE TENTACULAIRE

Dominique Dugay

Un an déjà que Le Poulpe récolte nos dons et remplit son objectif, leur éviter la poubelle. Mais il ne s'arrête pas là et se révèle un acteur essentiel du quartier.

Le 19 février 2020, la ressourcerie Le Poulpe (Petite organisation utile pour le peuple et l'environnement) ouvrait son local à la Goutte-d'Or. Un an après, « le bilan est plutôt positif malgré la crise sanitaire », nous confie Alice, salariée coordinatrice, qui nous accueille sur la mezzanine de ce local d'une hauteur de plafond impressionnante.

« Nous recevons 500 kg de dons en moyenne par jour (1/3 de textile, puis les livres, les meubles, la vaisselle et l'électronique). Nous acceptons tous les objets, même en mauvais état, cassés, démodés. Le recyclage étant loin d'être optimisé dans notre pays. Nous avons pour objectif de sauver de la poubelle un maximum de choses. » Les objets reçus en don sont triés, nettoyés, réparés pour connaître une

nouvelle vie et, pour la plupart, être mis en vente dans la boutique. On y trouve, dans des rayons clairs et bien organisés, des livres, CD et DVD, à prix libre, des accessoires et ustensiles de cuisine et de décoration, de la puériculture, des vêtements, le tout à des prix tout petits. On peut également y découvrir quelques meubles, de l'électroménager et de l'électronique, des aiguilles à tricoter, des

accessoires de mode et autres trésors. Quand nous demandons à une dame qui vient de déposer des livres pour enfants, quelques vêtements et des câbles électriques pourquoi elle vient au Poulpe, elle répond, enthousiaste : « C'est parce qu'ici, quoi que je donne, on me dit merci ! » Et effectivement, « l'accueil est au cœur du projet à la ressourcerie », confirme Alice. Cette dame nous raconte qu'elle fait toujours un tour aux rayons livres, très bien rangés, et vêtements, où elle a déjà trouvé un pantalon et un gilet à un prix vraiment intéressant. Les mardis et mercredis matin, Le Poulpe accueille des familles en difficulté ainsi que des personnes sans domicile, envoyées par des associations partenaires. C'est l'opportunité pour elles de se fournir en objets de première nécessité (culture comprise !), de prendre une douche et de boire un café.

Des ateliers pour réparer, échanger, créer...

Acteur de la vie du quartier de la Goutte d'Or, Le Poulpe propose également des ateliers, qui ont pu reprendre le 3 février, après une longue pause due aux restrictions

sanitaires. Animés par des artistes voisins, des passionnés et des professionnels, ils sont souvent à prix libre ou petite participation. On peut y apprendre à construire ou à réparer par la menuiserie, la couture, la broderie ; on peut aussi se réapproprier une vie plus saine en apprenant à fabriquer son kéfir, son savon ou son déodorant, ou en pratiquant le yoga.

La culture y a aussi sa place avec des cours de balafon, des berceuses africaines, de l'improvisation théâtrale et bien d'autres choses¹. Le Poulpe est très ouvert aux nouvelles propositions pour enrichir son offre et inviter les habitants du quartier à se rencontrer, apprendre, échanger. Et tout le monde attend avec impatience de pouvoir reprendre les animations festives et musicales, et la restauration dans le café solidaire. ● CORNÉLIE PAUL

Le Poulpe, 4 bis rue d'Oran, bienvenue@lepoulperessourcerie.org

Pendant le confinement, ouverture le mardi et le mercredi à la collecte et aux dons de premières nécessités, de 10 h à 18 h, pas d'atelier

1. Programme mensuel détaillé sur Facebook et en boutique



Un presse purée, des livres, des bibelots... tous ces objets récupérés sont à donner à l'entrée de la ressourcerie.

Dominique Dugay

Réseau REFER

Le Poulpe fait partie, entre autres, du réseau REFER (Réseau francilien du Réemploi), qui accompagne les ressourceries, les recycleries et Emmaüs dans leur création et leur développement. Ce réseau met en lien ces différentes structures pour qu'elles puissent s'améliorer par des échanges de pratiques, une mutualisation de moyens ou de compétences et une professionnalisation des métiers du réemploi solidaire. Tous ces tentacules du Poulpe (recyclage, solidarité, échanges de savoir, amélioration du vivre ensemble) en font un acteur majeur de l'économie sociale et solidaire du 18e.

AUX PETITS SOINS POUR LEURS VOISINS

PLAT DU JOUR AU 4^E ÉTAGE

Privés de restaurant, deux chefs décident de cuisiner chez eux pour leurs voisins.

Dans leur appartement rue Doudeauville, on entre directement par la cuisine où Andres et Ariane préparent depuis le 1^{er} janvier 2021 des plats pour le voisinage. « Sans activité depuis novembre, on avait besoin de garder un rythme. Un ami qui vendait des plats à ses voisins nous a donné l'idée, on a affiché des menus dans l'immeuble et ceux d'à côté, et les commandes sont très vite arrivées », explique Andres.

De la Colombie à la Goutte d'Or

La formule : les lundi, mercredi et samedi, des plats à 10 € (12,50 € si dessert) avec les produits du quartier, et une préférence pour « la cuisine bistrot française, avec des influences méditerranéennes et asiatiques ». À commander sur place ou via instagram, et à emporter, évidemment. « On se fournit à la Coopaparis rue Stephenson, au marché de l'Olive, à la poissonnerie de Château Rouge, chez les bouchers du quartier et de la rue du



Dominique Dugay

Poteau. Avec 12 à 15 commandes par jour, on paie les courses et les frais », poursuit Andres.

Avant d'emménager dans le 18e, ce dynamique trentenaire a vécu plusieurs vies entre sa Colombie

natale et Paris. Etudiant en journalisme puis en cinéma, assistant photo dans la mode, mais aussi serveur, barman et manager en restauration, il est, depuis 2012, diplômé de la première promo-

PORTES MONTMARTRE-POISSONNIERS

COMME SUR LE ZINC, À LA MAISON

Pour survivre, Antoine Valo Berthon, barman dans le 18e, s'est lancé dans la livraison de cocktails maison.

Il s'appelle Antoine, il a 28 ans, vit en couple et habite de longue date le 18e. Depuis un an, sa vie est entre parenthèses. Avant, Antoine était barman, au bar *Les Innocents* qui venait juste d'ouvrir au croisement des rues Ordener et Clignancourt. Depuis que l'établissement est fermé pour cause de pandémie, il bénéficie du chômage partiel mais la situation est difficile : « J'aime beaucoup mon métier, donner du plaisir aux gens, mais c'est une activité pas très bien payée, entre 1 600 € et 2 000 € mensuels. Actuellement, mes collègues et moi touchons entre 800 et 1 200 €, avec un loyer parisien et les frais fixes, il ne reste plus rien pour vivre. Heureusement que ma compagne travaille. »

Au second confinement, pour s'en sortir malgré tout, les membres de l'équipe ont dû réagir. « L'un d'entre nous est retourné faire des chantiers, un autre fait de la livraison d'alcool, tout le monde se débrouille

comme il peut mais on ne pourra pas vivre longtemps comme ça. » Antoine a cherché ce qu'il pouvait faire et surtout, ce qu'il aimerait faire : pour concilier plaisir et intérêt financier, il a créé son activité de livraison de cocktails à domicile.

Touche personnelle

« Je fais ce métier depuis très longtemps et je suis plutôt doué, je voulais retrouver le plaisir des rencontres. Alors je me suis lancé. » Depuis quelques mois, Antoine a peaufiné sa communication, de jolis posters rigolos en forme de menu sur ses pages Facebook et instagram. Quelques inscriptions sur des réseaux de groupes du 18e et c'est tout.

La carte est simple, cinq cocktails en tout : Mojito, Cuba libre, Moscow mule, Jamaïcain mule et Cosmopolitan. « Pour des raisons logistiques, je me suis cantonné au rhum et à la vodka et aux cocktails les plus connus », vendus au verre et au litre. Antoine reçoit ses commandes, prépare dans sa cuisine et livre dans Paris et la proche banlieue avec sa voiture. « Tout est frais, je me sers auprès de mes fournisseurs habituels : alcools, fruits frais et arômes, je fais aussi mes petites macérations maison pour apporter ma touche personnelle. »

tion de l'école « Cuisine, mode d'emploi(s) » créée par Thierry Marx. Il s'y passionne pour la cuisine de bistrot à l'ancienne et y devient formateur en mars 2020. Il projette alors l'ouverture de la même école en Colombie, reportée en novembre par le premier confinement. Atteint de la Covid en septembre, il doit quitter son poste de formateur. La fermeture des restaurants vient ensuite compromettre le projet colombien. Andrés et Ariane également diplômée de l'école Thierry Marx où ils se sont rencontrés, sont au chômage.

Habitué aux grandes structures, ils cuisinent désormais pour une vingtaine de clients réguliers, dont Jean-Paul, voisin de palier, ravi de l'initiative et de sa convivialité : « Je leur prends des plats deux fois par semaine, c'est une cuisine relevée, des saveurs originales, avec un bon équilibre entre viande et légumes, qui sont préparés avec soin, j'en ai même découvert grâce à eux ». Des voisins qui leur ont dit avoir retrouvé le goût du gratin dauphinois de leur enfance ne pouvaient leur faire plus plaisir.

Et après ?

Cette proximité avec les clients amène Andres à se projeter : « Je sais faire de la "gastro", mais ce que je veux vraiment cuisiner, c'est des plats "bistrot". Je cherche un lieu dans le quartier, pour travailler où j'habite, connaître les clients, avec trois ou quatre suggestions du jour, servir peu, mais bien préparé. J'ai toujours travaillé dans des quartiers populaires et vivants comme celui-ci. Il y a une place à prendre, car on y trouve toutes les cuisines mais pas de bistrot où bien manger à des prix corrects et dans une ambiance à l'ancienne ». ● MAGALI GROSPEPERRIN

instagram @lebistrotdu4e

Les cocktails « maison pour la maison » d'Antoine n'en sont qu'à leurs premiers pas mais le jeune homme est si content de sa trouvaille qu'il pense à demain. « Je ne suis pas le premier à le faire mais comme ça me plaît énormément, je pense à me lancer à fond, une fois la crise passée. Pour le moment, j'ai commencé comme tout petit entrepreneur : la famille, les amis, le réseau. Je fais les démarches pour obtenir une licence portative de débit de boissons et ouvrir mon activité en microentreprise. »

Réinventer sa vie

Comme les chefs qui viennent cuisiner à domicile, Antoine se verrait bien tenir des soirées-bar chez les habitants. Si son activité ne lui rapporte pas beaucoup pour l'heure, il voit malgré tout dans cette crise une opportunité. « Cette histoire m'a donné du temps pour réfléchir sur moi-même et sur les façons d'avancer. D'un côté, il y a le naufrage des finances mais de l'autre, je me suis redécouvert et j'ai fait un point sur ma vie. » ● STÉPHANE BARDINET

Instagram et Facebook : @ATNV Cocktails

Le verre : 6 €, le litre : 20 € (5 cocktails), les deux litres : 35 €. Commande (minimum 20 €) par tél. ou sms : 07 50 25 01 70

