

Ces Parisiens qui gagnent à être connus #3

La rédaction Publié le 22/12/2015. Mis à jour le 31/12/2015 à 15h29.



Qu'ils organisent des événements pour
bambins, enchantent leurs clients dans
leur coffee shop ou luttent contre le
changement climatique par l'assiette,
avec eux, Paris est un peu plus unique.

Franck Alexandre, Patron du coffee shop Folks and Sparrows

Verres fumés, total look noir et barbu, Franck a baroudé avant d'ouvrir son coffee shop, Folks and Sparrows. Il a participé au boom de Brooklyn, à New York, à la fin des années 90 : pendant dix ans, fut directeur de l'un des restos les plus connus du quartier. Puis ce hippie d'aujourd'hui 45 ans a passé six ans à Lyon, dans un restaurant revendu il y a un an et demi. Et cap sur Paris. « On a vu qu'il se passait un truc ici avec les coffee shops et on s'est dit : "Pourquoi ne pas en ouvrir un !" »

Un vent folk souffle donc depuis juillet sur le 11^e arrondissement. Car Franck et son équipe n'ont pas suivi la vague nordique qui s'abattait sur les coffee shops parisiens. Il n'a pas regardé ce que faisaient ses voisins. Comme il le dit, il est arrivé à Paris avec ses influences : l'esprit décontracté et cosy de Brooklyn allié à celui plus sauvage de la petite

SUR LE MÊME THÈME

Galerie de portraits

Ces Parisiens qui gagnent à être connus,
la suite

Galerie de portraits

Ces Parisiens qui gagnent à être connus

Insolite

Et Daddy Reggae inventa le "sound
truck"

ville de Woodstock et sa forêt, où il se met au vert dès qu'il le peut avec sa tribu, restée là-bas. D'ailleurs, les fleurs font partie intégrante de Folks and Sparrows : elles accompagnent systématiquement les très bons sandwiches, comme par exemple le jambon Prince de Paris, avec pickles et moutarde à la violette. « *Nos sandwiches sont emballés tous les jours de la même façon, avec une petite fleur. Tout ça a un coût, en temps et en argent, mais ça doit être là !* », explique Franck. Folks and Sparrows : plus qu'un coffee shop, un état d'esprit. — **Agathe Malye**

Infos pratiques : 14, rue Saint-Sébastien, 11e, ouvert du mardi au dimanche, 10h-18h, 09 81 45 90 99, facebook.com/folksandsparrows



SOS Père Noël

Théâtre, danse, humour : notre sélection de spectacles à offrir pour Noël

Eric Boulo, Organisateur des Mini festivals

En mai dernier, Eric Boulo a réussi un coup de maître en réunissant 1 200 moufflets lors du Mini Weather, festival électro pour les petits. Ce week-end, il va orchestrer la 8e édition du Mini Rock, festival parallèle à Rock en Seine, réservé aux 6-10 ans. Comment est-il devenu LE spécialiste des Mini festivals ? En 1993, il est parachuté à la tête du Discom (salon des discothèques). Lui qui fréquente les raves de l'époque se sent décalé dans ce monde de la nuit formatée qui ne ressemble pas au sien ! La nécessité d'un nouveau salon autour des scènes émergentes s'impose vite : ce sera le Mix Move en 96. Avant la Techno Parade, ce fut le premier rassemblement officiel de l'électro. En 2001, papa depuis trois ans, il innove encore à la Grande Halle, en testant le Petit Mix Move, un parcours pour les mômes parsemé d'ateliers péda-go-ludiques. « *En fait, je voulais faire partager à Tao, mon fiston, mes passions musicales.* »

Le concept des Mini, affiné à l'été 2004 lors des Guinguettes électroniques, va convaincre l'équipe de Rock en Seine de lui confier la régie du premier Mini Rock. Effet boule de neige : la qualité du dispositif de ce dernier séduit le directeur des Nuits sonores de Lyon avec qui il lance le Mini Sonore. Puis ce fut le tour du Weather... « *Chaque Mini festival est différent. C'est à nous de trouver, chaque fois, des partenaires référents. Pour ce Mini Rock, nous travaillerons, entre autres, avec la Philharmonie de Paris (initiation au DJing), le festival de BD d'Angoulême (Corner Lecture), le Jeu de Paume (expo photo), l'école de musique de Boulogne (montez un groupe de rock) pour finir comme toujours par une boum avec le Cafézöide* ». — **Pierre Tellier**

Infos pratiques : Mini Rock en Seine, du 26 au 28 août 2016, Domaine de Saint-Cloud (92), inscription : rockenseine.com, entrée libre

François Pasteau, Président de l'association

Bon pour le climat

Depuis vingt ans, François Pasteau régale à prix doux dans son restaurant L'Epi Dupin près du Bon Marché. Enfant de la rive gauche, élevé dans le 15^e et diplômé de Ferrandi, il est depuis dix mois président de cette association promouvant une alimentation à basse teneur en CO₂ : « *Nos repas sont responsables de 30 % des émissions de gaz à effet de serre (GES). Pour agir contre le changement climatique, débutons par notre assiette !* »

Sa prise de conscience a commencé en 2007 par le poisson, et la rencontre de l'ONG Sea Web Europe, qui l'aide à choisir des espèces non menacées. La réduction de la quantité de viande suit : « *Puisqu'il faut 7 kg de céréales pour produire 1 kg de viande, en divisant la taille d'un steak par deux, on réduit de moitié notre impact !* » Les végétaux locaux et de saison occupent le devant de l'assiette : « *Sur la carte, nous les indiquons en premier dans le plat ; ils ne sont pas qu'une garniture.* » Eau filtrée sur place plutôt qu'embouteillée, valorisation des biodéchets en méthane : « *C'est un changement total de point de vue qu'il faut rendre familier, au restaurant et à la maison ensuite* », souligne-t-il. Pour le moment, quelques dizaines de restaurants ont adhéré, dont les étoilés Régis Marcon et Olivier Roellinger, et des menus labellisés « Bons pour le climat » vont fleurir à l'approche de la COP21. Plus de poireaux, moins d'effet de serre ! — **Estérelle Payani**

Infos pratiques : Association Bon pour le climat, L'Epi Dupin, 11, rue Dupin, 6^e, 01 42 22 64 56, bonpourleclimat.org, adhésion personnelle à partir de 10 €

Frédéric Castaing, Collectionneur et expert en autographes

En ouvrant la porte de la galerie, on a l'impression d'entrer dans un appartement privé, confortable et accueillant. Le maître des lieux vous y reçoit d'ailleurs d'un large sourire. Au milieu de la pièce trône une longue table où sont posés des dossiers et une tasse de thé encore fumante. Au mur, des portraits de Baudelaire, Kafka, Céline, Proust et des signatures de Gauguin, La Fontaine, Robert-Louis Stevenson... « *C'est mon île aux trésors, avoue-t-il, une réserve infinie d'émotions* », qu'il partage volontiers avec les visiteurs.

Enfant, il jouait au milieu des manuscrits, dans une boutique proche de là où son père avait repris la succession de Charavay, première maison d'autographes. Frédéric Castaing devient un temps professeur d'histoire mais un voyage aux Etats-Unis scelle son destin. Fêré de littérature américaine, il y achète des lettres de Hemingway, Faulkner et Fitzgerald, auxquelles on accorde alors peu d'intérêt. Il les expose néanmoins dans une boutique du Marais, où il se forge peu à peu sa propre clientèle. Désormais installé dans l'ancien repaire de sa grand-mère, la décoratrice Madeleine Castaing, il est l'un des plus éminents experts en autographes. Il n'achète jamais par spéculation, et chaque vente est un arrache-cœur. « *Qu'importe sa valeur financière, chaque pièce est un témoignage de l'esprit humain, une trace de notre mémoire collective.* » — **Thierry Voisin**

Infos pratiques : Galerie Frédéric Castaing, 30, rue Jacob, 6^e, 01 43 54 91 71, ouvert du mardi au samedi, 11h-13h et 15h-19h, entrée libre

Christophe de Hody, Naturopathe et révélateur de plantes sauvages

Après avoir passé son enfance dans une ferme située à la lisière de la forêt de Rambouillet où il « *s'émerveille déjà de l'abondance des régals sauvages* », Christophe de Hody est devenu naturopathe et herbaliste. Tout au long de l'année, il organise des sorties à la découverte des plantes sauvages comestibles et médicinales dans les parcs et bois de Paris et d'Ile-de-France. Histoire de dessiller nos yeux d'urbains sur le monde végétal sauvage qui pousse à profusion dans ces bulles de verdure et de livrer, au passage, des recettes de soupes et de smoothies.

Formé à l'Ecole des plantes médicinales de Montpellier et à celle de Lyon, puis à l'Ecole du Breuil (12e) et enfin au Collège européen de naturopathie traditionnelle holistique (10e), Christophe de Hody nous invite ainsi à lui emboîter le pas lors de promenades gourmandes. Où l'on découvre, nichés dans les Buttes-Chaumont, les fruits acidulés d'églantier qui contiennent jusqu'à quarante fois plus de vitamine C que l'orange, ou encore l'ortie, qui offre, notamment, un équilibre de huit acides aminés dits essentiels. Ce cueilleur du XXIe siècle, qui a fait sienne la maxime d'Hippocrate « *Ton aliment doit être ta première médecine* » est convaincu que « *la nature nous nourrit et nous protège* ». A tel point qu'au printemps les plantes sauvages représentent 80 % de ses apports en légumes. — **A.R.**

Infos pratiques : inscriptions et renseignements : cdehody@gmail.com ou facebook.com/lechemindelanature, participation libre

Sortir Sortir à Paris