



MON QUARTIER



BRUNO MANTOVANI

Le dévoreur de la Villette

PAR NICOLAS D'ESTIENNE D'ORVES

ON PEUT ÊTRE L'UN DES COMPOSITEURS CONTEMPORAINS LES PLUS DOUÉS DE SA GÉNÉRATION TOUT EN ÉTANT UN GOURMAND INVÉTÉRÉ... LA PREUVE EN SIX ADRESSES.

Malgré ses innombrables casquettes et talents (compositeur, chef d'orchestre, directeur du Conservatoire national supérieur de musique de Paris), Bruno Mantovani trouve toujours le temps pour célébrer le seul culte qui s'impose: celui du bon vivre. Il a beau parcourir le monde (sa pièce pour orchestre *Entrechoc* sera créée à Tokyo le 28 août prochain), ce bouillonnant quadragénaire est avant tout un rabelaisien, un vrai. Il n'est qu'à le voir parler aux commerçants de bouche, commander au restaurant, ouvrir de grands yeux quand une assiette se pose devant lui... Cet enfant des Pyrénées-Orientales ne s'est jamais vraiment plu à Paris. Après avoir vécu dans le XV^e, il a habité la rue Laffitte (IX^e). « J'ai fui Paris en 2010 pour m'installer à La Varenne-Saint-Hilaire (Val-de-Marne). L'horizon des toits parisiens m'étouffait. J'ai toujours besoin d'espace, de pouvoir respirer, de voir loin. » C'est pourtant le XIX^e arrondissement qu'il nous fait découvrir aujourd'hui, dans les pourtours de ce CNSM auquel il consacre beaucoup de temps et d'énergie. Ici, au diable les librairies, les fleuristes, les bibeloteries: c'est de gourmandise qu'il s'agira. Suivons l'amphitryon, car son appétit semble insatiable! ■

XIX^e

couvrir aujourd'hui, dans les pourtours de ce CNSM auquel il consacre beaucoup de temps et d'énergie. Ici, au diable les librairies, les fleuristes, les bibeloteries: c'est de gourmandise qu'il s'agira. Suivons l'amphitryon, car son appétit semble insatiable! ■



COUSCOUUUUUUUS!

Je suis allé une première fois dans ce restaurant berbère, et la patronne m'a demandé si j'aimais le couscous à la semoule sèche, c'est-à-dire sans sauce. Je l'ai regardée, circonspect, et elle m'a dit: « Faites-moi confiance! » J'ai goûté... et je suis revenu le lendemain! Vous mangez cette semoule travaillée comme une véritable pâte, avec une demi-épaule d'agneau, de la harissa maison, des petits légumes, vous arrosez le tout avec un bon Boulaouane... Croyez-moi: c'est extrêmement addictif!

RESTAURANT L'ATLANTIDE
7, av. de Loumière (XIX^e). Tél.: 01 42 45 09 81.

Parc des Buttes Chaumont



Cité des Sciences

GLOIRE AU BŒUF GRAS!

Ici, j'ai l'impression de venir manger chez moi. J'y vais très souvent et j'y ai même fêté mes 40 ans l'an passé. Encore un endroit où l'on se croirait à l'époque des abattoirs. J'ai toujours été carnivore, car j'aime aussi bien l'animal que sa saveur. Je n'ai jamais eu aucun complexe à trouver un animal très beau... et à le manger cinq minutes plus tard. Mais il n'y a pas que la viande ici: leurs tomates-mozzarella, par exemple, sont l'incarnation de ce que devrait être une vraie tomate-mozzarella! Enfin, leur menu à 34 € (fromage et vin compris) est imbattable!

AU BŒUF COURONNÉ
188, av. Jean-Jaurès (XIX^e). Tél.: 01 42 39 44 44.

LE GÉNIE DU PAIN

C'est monstrueux, c'est divin, c'est à tomber: bref, ici tout est bon! Leurs hot-dogs regorgeant de fromage, de petites herbes et de moutarde à l'ancienne sont presque la preuve de l'existence de Dieu! Le dimanche matin, ils font des pains au chocolat: du véritable pain avec du vrai chocolat. Goûtez aussi leurs pizzas (celle au chorizo!) et vous verrez la qualité exceptionnelle de la pâte, qui en fait avant tout un excellent boulanger.

BOULANGERIE THIERRY MEUNIER
37, rue Hoche, Pantin (93). Tél.: 01 56 27 08 21.

L'ART DU COUTEAU

Le dernier témoin de l'âge d'or de ce quartier, jadis celui des abattoirs et de la halle au bétail. On y trouve absolument tout le matériel pour la cuisine (à condition d'y mettre le prix), de la râpe à truffe jusqu'à la guillotine pour saucisson. Il faut voir leur « showroom » pour cuisinières Lacanche, dans l'arrière-cour. J'y ai acheté quelques magnifiques casseroles en cuivre. Et on m'a offert ici un jeu de couteaux gravés aux titres de mes différentes pièces musicales...

BELLYNCK ET FILS
194, av. Jean-Jaurès (XIX^e). Tél.: 01 42 08 16 75.

IN VINO VERITAS

Saluons d'abord chez cet excellent caviste la grande qualité de son choix de bières. Ensuite, une sélection pas forcément très vaste mais remarquable. Ce n'est pas là que vous trouverez du Pétrus, mais de nombreux crus moins connus à découvrir. Je vous cite pêle-mêle le champagne Ulysse Collin, le givry de Joblot, le gigondas non filtré de la Ferme du Mont (exceptionnel!), le châteauneuf-du-pape du domaine de Saint Préfert, le pommard de Chantal Lescure, les bourgognes d'Anne Gros... Ne me lancez pas sur le vin, sinon nous y passerons la nuit!

LES CAVES DE LA VILLETTE
21, rue Eugène-Jumin (XIX^e). Tél.: 09 86 28 00 11.

DIVIN SANDWICH

L'annexe du conservatoire, où les étudiants vont s'acheter une pizza sur le pouce (vous verriez le nombre de boîtes, ensuite, dans les poubelles du CNSM). Mais ce qu'il faut vraiment prendre dans cette rôtisserie, ce sont les sandwiches au poulet chaud. C'est parfaitement irrésistible, avec un mélange mayonnaise-sauce piquante-basilic. Renaud Capuçon va jusqu'à dire que ce sont les meilleurs sandwiches du monde. Très bon et pas cher du tout!

PIZZA MUSIC
28, rue Eugène-Jumin (XIX^e). Tél.: 01 40 40 01 42.