

# Paris ville nourricière

Vin, miel, mozza... Une nouvelle génération de producteurs parisiens se lance dans le local, étalant ses savoir-faire derrière les vitrines, sur les toits et dans les arrière-cours de la capitale.

Par  
**SÉBASTIEN JENVRIN**  
Illustration **AKATRE**

O n connaissait ses champignons et son jambon, moins son miel, ses fraises et sa burrata. Depuis deux-trois ans, Paris voit se multiplier les denrées fabriquées intramuros, jusqu'à s'inventer un terroir. L'idée a d'abord émergé en 2008 sous l'impulsion de Yannick Alléno, alors chef au Meurice, qui a lancé ses bistrotts Terroir parisien dans les quartiers de la Bourse et de la Mutualité. Le chef étoilé voulait réhabiliter l'asperge d'Argenteuil, le chou de Pontoise ou la pêche de Montreuil. Ces deux adresses ont récemment fermé, mais d'autres Terroir parisien devraient voir le jour en 2018 à Paris ainsi qu'à... Hongkong. Par delà les artifices du marketing, le virus locavore a depuis contaminé une nuée de jeunes loups, bien décidés à exploiter tout le potentiel de leur ville. Les Vignerons parisiens, Ottanta, le Miel de Paris et Aéromate sont quatre projets récents. Tous ont en commun d'avoir importé un savoir-faire en plein cœur de la capitale, offrant un produit local, artisanal, avec une identité propre.

«Alléno, un de nos premiers clients, a compris que même si les raisins ne sont pas du coin, toute la valeur ajoutée est bien d'ici. Et dans ce sens, il y a un terroir parisien quasiment

pour tout, un terroir de créativité.» A la tête des Vignerons parisiens, Matthieu Bosser, ancien consultant en vin qui souhaitait «s'approcher du produit», a installé un chai urbain entre le centre Pompidou et la place de la République. N'en déplaise aux amateurs du jaja de Montmartre, c'est de la vallée du Rhône que vient le raisin qu'il vinifie et élève à Paris dans le sous-sol de la boutique. Ses bouteilles portent des noms qui rappellent l'histoire de la capitale («Lutèce», «Hausmann», «les Templiers») et son discours bien rodé évoque les anciens entrepôts de Bercy, qui recevaient jadis le vin livré par bateaux via la Seine avant mise en bouteilles.

«On fait le vin que l'on veut où l'on veut», proclame Matthieu Bosser, qui n'a pas peur de froisser les appellations d'origine contrôlée. «Elles laissent passer beaucoup d'éléments qui flinguent le terroir dans la bouteille, des intrants, etc. Il y a bien plus de terroir dans nos vins qui sont faits à Paris que dans certains AOC qui sont faits sur place.» Les cinq cuvées (trois rouges et deux blancs) classées en «vin de France» restituent bien l'esprit du Rhône, avec toutefois un surplus de fraîcheur, comme cet «An 508» en 100% grenache blanc.

**Lait de bufflonne.** De l'autre côté de la Seine, Sara Lacomba creuse le filon locavore avec Ottanta, le premier atelier-fromagerie de la capitale. Depuis 2015, la jeune femme

originale des Pouilles y fabrique mozzarella, burrata et ricotta. Profitant du succès grandissant de ces fromages transalpins, elle a commencé en important des produits d'Italie: «Les mozzas sont super à l'origine, mais le transport les dénature, les rend sans goût, parfois acides... C'est comme si on prenait la meilleure baguette de Paris, qu'on la mettait dans une boîte direction New York. Elle serait immonde à l'arrivée.» La mozzarella traditionnelle de sa région natale qu'elle souhaite vendre est fabriquée à base de lait de vache. Conservée dans l'eau froide, elle tient moins bien la durée que celle au lait de bufflonne, conservée dans une saumure avec des ferments lactiques et du sel. Pour retrouver le goût authentique de la mozza des Pouilles, elle s'est donc décidée à la produire elle-même en utilisant du lait de vache bio de la Bergerie nationale, à Rambouillet (Yvelines). «On a parfois droit à des commentaires sarcastiques du genre "et les bufflonnes, vous les gardez dans le Ve?"» La mozza d'Ottanta est conçue pour être consommée le jour de sa production, sans passer par la case frigo. Contrecoup de la fraîcheur, sa texture est trop ferme et son goût peu prononcé. La burrata crémeuse est plus convaincante.

Bio et local, c'est aussi le credo de plusieurs projets d'agriculture urbaine comme Sous les fraises, qui fait pousser ses fruits depuis deux ans sur le toit des Galeries Lafayette.

Ou encore Aéromate, lancé en début d'année par Michel Desportes et Louise Doulliet. Lauréats du concours Parisculteurs organisé en 2016 par la mairie de Paris, le tandem a gagné le droit de cultiver ses herbes aromatiques sur trois toits de la capitale et une surface de 1200 m<sup>2</sup>: un bâtiment de la RATP, un autre près de la place de la Bourse et l'école d'art Duperré. Thym, basilic, cerfeuil, coriandre, mais aussi les plantes plus rares comme la *Mertensia* (huître végétale), la menthe chocolat ou la sauge ananas sont destinés aux trois immeubles ainsi qu'aux restaurateurs et clients locavores via le réseau Amap, la Ruche qui dit oui! et le Comptoir local. Pas de quoi nourrir tout Paris, mais ce n'est pas le but de la jeune start-up. «On a de trop petites surfaces, explique Louise Doulliet. Par contre, on peut faire des produits à haute valeur ajoutée qui ont besoin d'être dégustés frais et qui perdraient toute saveur s'ils subissaient 1000 kilomètres de transport. C'est complémentaire avec l'agriculture périurbaine.»

**Hydromel et nougat.** Toujours dans le ciel parisien, l'apiculteur du béton Audric de Campeau a quant à lui installé ses ruches sur des monuments comme l'École militaire, les Invalides, la Monnaie de Paris ou le musée d'Orsay. C'est ici que ses abeilles produisent un miel plus riche que la moyenne, grâce à la biodiversité des fleurs qui re- ●●●

# FOODV



●●● couvrent parcs, jardins publics et balcons. Aux saveurs classiques de la lavande, du thym et du romarin, s'ajoute ainsi l'exotisme du sophora du Japon, du tilleul de Crimée ou de l'oranger du Mexique, qui donnent des notes de fruits rouges et d'agrumes. Afin d'exploiter pleinement son trésor local, Audric de Campeau a décidé de se diversifier en produisant de l'hydromel, élevé dans les catacombes, et du nougat. «Plus besoin d'aller à Montélimar», ironise-t-il. Et la pollution dans tout ça? Aucun pesticide n'a été analysé dans le miel de Paris. Les espaces verts de la capitale sont traités en bio depuis une quinzaine d'années. Quant aux polluants atmosphériques, type métaux lourds, ils n'atteignent ni les hauteurs des cultures sur toits ni les précieuses productions des abeilles. Chez les Vignerons parisiens, quasiment toutes les bouteilles sont en biodynamie. Un choix dicté «par goût, plutôt que par dogme» pour la petite entreprise qui fait subir 700 bornes à son raisin.

**Attiser la curiosité.** Il n'y a pas que la beauté du geste écolo derrière la tendance du made in Paris, mais aussi une bonne dose de marketing. Un domaine que connaît bien Audric de Campeau puisqu'il en a fait son métier chez LVMH, avant de se convertir en apiculteur des beaux quartiers. Chacun de ses flacons de nectar d'abeilles est estampillé à l'effigie de la tour Eiffel et se vend à des prix qui piquent (14,90 euros les 125g) chez Fauchon ou à la Grande Epicerie. Pas de dame de fer sur les bouteilles de Matthieu Bossier, mais le blason de la capitale est reproduit sur chaque étiquette. «On n'est pas Alléno, Piège ou Ducasse, l'effet marketing de la capitale a ses limites, car si notre vin n'est pas bon, fait à Paris ou pas, ça ne marchera pas», se défend le vigneron.

Rompre la distance entre consommateurs et producteurs est un autre enjeu de toutes ces démarches. Malgré une devanture épurée façon Apple Store qui peut rebuter au premier abord, la boutique des Vignerons parisiens veut attiser la curiosité des passants et vulgariser le monde viticole en organisant des cours d'œnologie et des visites-dégustations. Matthieu Bossier: «Paris est la ville où l'on boit le plus de vin dans le monde et, paradoxalement,

«L'effet marketing de la capitale a ses limites, car si notre vin n'est pas bon, fait à Paris ou pas, ça ne marchera pas.»

**Matthieu Bossier**  
des Vignerons parisiens

*peu de gens savent ici comment il est fabriqué. Le seul souci, c'est qu'on ne peut pas montrer les vignes, d'où la nécessité d'être totalement transparent sur la traçabilité de nos raisins. C'est en expliquant aux gens ce qu'on fait et en leur disant d'aller voir par eux-mêmes que ça peut fonctionner.»* A la fromagerie Ottanta, l'atelier a volontairement été mis en valeur derrière une grande baie vitrée qui a pignon sur rue. Les curieux ont la possibilité de venir apprendre à faire eux-mêmes la mozza. Et, pourquoi pas, imaginer les restaurateurs réaliser la leur, comme certains font leur propre pain? Icônes de la bistronomie ou étoilés, les chefs sont d'ailleurs les premiers ambassadeurs du Parisvore. La mozza parisienne a déjà été mise à l'honneur par Sylvain Sendra (Itinéraires, Paris V<sup>e</sup>), Yannick Alléno et le Collège culinaire. Les bouteilles des Vignerons parisiens se dégustent au menu du Frenchie comme chez Akrame. Le Miel de Paris a atterri dans les cuisines de Guy Savoy et de Thierry Marx. Les producteurs parisiens peuvent aussi compter sur la mairie de Paris pour répandre la bonne parole locavore, avec la création d'un label «Fabriqué à Paris» courant 2017. Parmi les projets qui vont bientôt voir le jour, La Laiterie de Paris et ses cheddars, bries et autres tommes transformés et affinés intramuros promet de jeter un autre pavé dans la mare. ◆

**LES VIGNERONS PARISIENS**  
55, rue de Turbigo, 75003.  
Rens.: [Lesvignerons.paris](http://Lesvignerons.paris)  
**OTTANTA**  
19, rue du Cardinal-Lemoine,  
75005. Rens.: [Ottanta.fr](http://Ottanta.fr)  
**LE MIEL DE PARIS**  
[Lemieldeparis.com](http://Lemieldeparis.com)  
**AÉROMATE**  
[Aeromate-71.websself.net](http://Aeromate-71.websself.net)