

10 - LES FILLES D'À CÔTÉ

Les filles d'à côté
FLORISTES MAIS PAS QUE

Fleuristes mais pas que
Passer la porte de l'appartement boutique de Camille et Maud, adhérentes au Collectif de la Fleur Française, c'est entrer dans un lieu unique, cosy, coloré, pop et moderne. Une nouvelle expérience florale autour de fleurs de saison françaises, de fleurs teintées européennes et de fleurs séchées présentées en bouquet, sous cloche, en couronne.... À découvrir des objets chinois et de régulières expositions de pièces uniques de créateurs et d'artistes. Animation d'ateliers (bouquet, cloche, terrarium), le mercredi et le samedi.

Florists and more
Camille and Maud open their doors to a new floral experience featuring French seasonal flowers, European tinted flowers and dried flowers presented in bouquets or in wreaths... Workshops on Wednesdays and Saturdays.

77, rue du Chemin Vert - 75011 Paris
Tél. : 01 75 57 24 41
Du mardi au samedi de 10h à 20h
Le dimanche de 10h à 13h
lesfillesdacote.paris.fr - @lesfillesdacote.paris

ET AUSSI...

AKTEON THÉÂTRE On ne manque pas de suivre la programmation des spectacles pour un jeune public, dès 1 an et jusqu'à 10 ans.
11, rue du Général Blaise - 75011 Paris
Tél. : 01 43 38 74 62

VIGNERONS & CAVISTE Des vins en circuit court en provenance de 22 vignerons indépendants pour découvrir des appellations des quatre coins de nos terroirs.
99, rue du Chemin Vert - 75011 Paris
Tél. : 07 62 18 14 45
@vigneronselcavisteplac

GALERIE ZIC & BULL
Un espace dédié à la musique rock et jazz ainsi qu'à la BD française et internationale : Jean-Paul et Stéphane proposent des vinyles au pressing original et une collection de plaques de dessinateurs.
76, avenue de République - 75011 Paris
Tél. : 06 62 75 91 97 - www.zicbull.fr

13 - LES CUIVRES

Quelque chose de bon mijote sur le feu
Pour Christian et son fils Marc'Andria, la cuisine est synonyme de partage et de convivialité. Avec des produits en provenance de Corse mais pas seulement, il sélectionnent pour leur « table-comptoir » le meilleur du goût auprès des éleveurs, charcutiers et des vignerons. Et vous voilà réunis autour d'une planche à partager, de plats cuisinés avec amour et de desserts maison. Une partition culinaire dédiée aux fumés gourmands et traditionnels de la cuisine de nos grands-mères.

Something good simmers on the fire
For Christian and his son Marc'Andria, cooking means sharing and conviviality. Using products from Corsica and beyond, they select the very best from breeders, pork butchers and winemakers. Dishes cooked with love and homemade desserts. Traditional, gourmet aromas of our grandma's cooking.

17, rue Lacharrière - 75011 Paris
Tél. : 09 81 75 12 51
Mardi de 14h à 19h. Du mercredi au samedi de 11h à 13h et 14h à 19h. Dimanche de 15h à 19h
Nouvelle boutique à Bruxelles. Rue du Pastillon, 2-1180 Uccle. +32 (0)2 280 43 52 - @lautrethe

68, avenue de la République - 75011 Paris
Tél. : 01 43 55 12 64
Du lundi au samedi de 9h à 20h
lescuivresparis.com

17 - L'AUTRE THÉ

Des thés bien sourcés
Au cours de ses voyages, Chine, Inde, Japon, Vietnam, Laos..., Arnaud Dhenin a tissé des liens privilégiés avec des petits producteurs des meilleurs terroirs de thés. À la tête d'une maison indépendante qui défend la qualité et l'authenticité du goût, il invite dans les coulisses de la culture du thé avec des grands crus et des créations inédites parfumées. Ce comptoir salon de thé propose aussi des dégustations traditionnelles chinoises et japonaises dans des théières en terre cuite.

Well-sourced teas
Traveling in China, India, Japan, Vietnam, and Laos, Arnaud Dhenin forged close ties with small producers in the finest tea-growing regions. Discover tea culture, with great vintage and original scented creations. This tea-shop salon also offers traditional Chinese and Japanese tastings in terracotta teapots.

17, rue Lacharrière - 75011 Paris
Tél. : 09 81 75 12 51
Mardi de 14h à 19h. Du mercredi au samedi de 11h à 13h et 14h à 19h. Dimanche de 15h à 19h
Nouvelle boutique à Bruxelles. Rue du Pastillon, 2-1180 Uccle. +32 (0)2 280 43 52 - @lautrethe

20 - KRÜGEN

La crêperie bigoudène
Un petit coin d'Armorique le long du square Gardette où vous enjoy traditional sweet and savory crêpes. You'll love the famous "kraz" (crispy) texture. Try their sausage crepe with cheddar, fried onions, and mustard.

A Bigouden Crêperie
A little corner of Brittany along Square Gardette where you can enjoy traditional sweet and savory crêpes. You'll love the famous "kraz" (crispy) texture. Try their sausage crepe with cheddar, fried onions, and mustard.

4, rue du Général Renault - 75011 Paris
Tél. : 09 51 99 81 25
Ouvert 7/7
Autre adresse : 9, rue Antoine Vallon 75012 Paris
krugensparis.com

22 - @UNREVE

En version coffee shop
Estelle a fait ses classes de pâtisserie dans la célèbre école Le Cordon Bleu. Originaria de Chine, elle revisite les codes de la pâtisserie et du brunch dans un esprit franco-asiatique tout empreint de fraîcheur et de délicatesse. Dans cet écrin solaire touché par la grâce du rouge velours, la gourmandise « faite maison » tient le haut du pavé : pain de mie japonais maison, croissant sésame noir, toast avocat-sauce shikate, mont-blanc citron, tarte cococolfee ou encore cake marbré chocolat-matcha.

A Dreamy Coffee shop
Estelle studied pastry at the Cordon Bleu school. Originaria from China, she puts a Franco-Asian twist on pastries and brunch. Homemade delicacies like Japanese sandwich bread, black sesame croissant, shikate avocado toast, lemon Mont-Blanc, cococolfee tart or chocolate marble cake - matcha.

28, avenue Parmentier - 75011 Paris
Tél. : 01 41 05 94 36
Mercredi - samedi : 9h30 - 20h - Dimanche : 9h30 - 19h
@unreve

RESTAURANTS - CAFÉS - BOUTIQUES

Autour de l'Atelier
PARIS 11
In the neighborhood

2024

ATELIER DES LUMIÈRES

11 - SANDWICHETTE

Fine cuisine in a ditch
Potato salad, Grilled cheese, Bourguignon, Champignon... La révolution du sandwich est en marche avec Mathilde et Dalva, un duo complice aux commandes de ce « take away » pop à l'ambiance disco. Leur petit secret ? Des sandwiches cuisinés chauds et froids, inspirés de recettes françaises et américaines, en majorité végétariennes, avec un sourcing parfait de produits de qualité et de saison, en circuit court ou bio. En complément, des gâteaux, chouquettes fourrées, cookies, cakes, café filtre et boissons sélectionnées.

Fine cuisine on a sandy
Join the sandwich revolution with Mathilde and Dalva. Their little secret? Hot and cold sandwiches inspired by French and American recipes, most vegetarian, all quality. They also serve cakes, puff pastry, cookies, coffee and beverages.

52, rue Saint-Maur - 75011 Paris
Tél. : 06 35 33 64 88
Mardi / vendredi 11h - 16h - Samedi : 11h - 17h
@sandwichetteparis

14 - AMATXI

Bistrot basque
Le square Gardette est une magnifique reflette ses arbres centenaires dans le miroir de sa petite salle où décor bistrotier plein de charme. En ligne directe d'une ravissante province du Sud-Ouest, sardines, thons et fruits de mer de Saint-Jean-de-Luz, charcuteries artisanales d'Éric Ospital, fromages de brebis d'estive de Jean Michel Irribarne ou encore les vins fruités d'rouleguy d'Olivier Pouchoulou, suit la promesse tenue d'une cuisine généreuse et d'assiettes à partager.

Basque Bistro
Directly from a delightful southwestern province, sardines, tuna and seafood from Saint-Jean-de-Luz, artisanal charcuterie from Éric Ospital, summer sheep's milk cheeses from Jean-Michel Irribarne and fruity wines are the promise of generous cuisine and plates to share.

20, rue du Général Guilhem - 75011 Paris
Tél. : 01 43 38 25 77
Du mardi au samedi de 12h30 à 14h30 et de 19h à 22h30 - @amatxi_paris

15 - CŒUR

L'épicerie qui vous aime
Un lieu charmant face au square Gardette, une boutique accueillante, de belles et de bonnes choses à emporter ou à déguster sur place : proche des ressources que la terre offre à chaque saison, volontiers servies en vrac, Cœur met un point d'honneur à soutenir une alimentation responsable, sans plastique et zéro déchet. On y trouve aussi des cafés colombiens ultra frais torréfiés par l'épicerie tous les quinze jours sur Paris pour accompagner des gourmandises faites maison.

A lovely grocery store & coffee corner
A charming grocery store facing the square Gardette. Cœur supports local producers, organic, responsible, plastic-free and zero-waste food. Enjoy ultra-fresh Colombian coffee beans roasted by the owners in Paris along with homemade delicacies. On site with a view or to take away.

18, rue du Général Guilhem - 75011 Paris
Tél. : 06 44 19 12 76
Tous les jours de 9h30 à 20h
@coeurépicerie

18 - LE GRAND BALLS

Le taulier du quartier
Pour fêter son dixième anniversaire, l'institution s'agrandit, s'embellit et enrichit sa carte « tout maison » avec des bonnes pâtes, des salades, des recettes végétariennes, du bon café et des boissons maison. Qu'on se rassure, on garde les fondamentaux, les fameuses boulettes et les célébrissimes frites à déguster à toute heure et sept jours sur sept ! Menu enfant et brunch le week-end, idéal pour profiter de leur grande terrasse.

The neighborhood staple
To celebrate its 10th anniversary, Balls is expanding its "homemade" menu with pasta, salads, vegetarian recipes, coffee and drinks. Don't worry: we're keeping the famous meatballs and fries. Children's menu and brunch on weekends.

47, rue Saint-Maur - 75011 Paris
Tél. : 09 51 38 74 89
Du lundi au dimanche de 12h à 22h30.
@ballsrestaurant

21 - CANTINE RÉGALADE

Coffee shop & Food
Son mobilier en bois et sa grande table d'hôte vous accueillent dès le petit-déjeuner avec des cafés de spécialité bio préparés avec l'iconique machine Marzocco, gage de cafés crémeux et onctueux. À déguster pour les becs sucrés, cakes, crumble aux pommes, cookies, et moelleux au chocolat, gâteau préféré de Pierre, le maître des lieux. À l'heure du lunch, des plats bios du marché et de saison préparés chaque jour par Karen, salades, soupes ou encore quiches bourguignonnes « comme celles de ma grand-mère ».

23 - AITATXI

Comptoir du Pays basque
Le nouveau spot du Square Gardette s'électrise de sa terrasse où à toute heure l'astre solaire va diffuser ses lumières. En salle, derrière le grand comptoir, se préparent les petits-déjeuners salés ou sucrés, les « taloos » du déjeuner ou galettes à la farine de maïs garnies de venêtriche grillée ou encore les bons gâteaux basques traditionnels du tea-time. Dès le coucher du soleil, on s'invite pour grignoter des petites tartines gourmandes appelées pintox. À suivre de près, les plats du jour, le brunch du week-end et le coin épicerie.

Basque Country Counter
The new spot in Square Gardette is electrified by its terrace. In the dining room, savory or sweet breakfasts are prepared, along with lunchtime "taloos" or cornmeal cakes topped with grilled peaches, or traditional Basque tea-time cakes. As soon as the sun goes down, we invite you to nibble on little gourmet sandwiches called pintox. Stay tuned for daily specials, weekend brunch and a grocery corner.

26, rue du Général Guilhem - 75011 Paris
Du mardi au dimanche de 8h30 à 24h

24 - LE ZINGAM

Épicerie/Petite restauration
Au fil des saisons, en direct de paysannes et paysans engagés, certifiés en bio, le meilleur et le plus équitable de la production de fruits, légumes, fromages, laitages, charcuteries, viandes... Lelio et Tania sont aux commandes d'une des figures de proue parisiennes de l'alimentation simple et de qualité. Une sélection rigoureuse de bonnes choses à cuisiner, à dévorer sur le pouce ou à glisser dans votre valise. Sans oublier la cave de vins nature dotée de près d'une centaine de références.

Snack / Grocery
Lelio and Tania bring you seasonal produce, direct from committed, organic farmers, the best and fairest fruits, vegetables, cheeses, dairy products, charcuterie, meats, and wines...

75, rue du Chemin Vert et 51, rue de la Fontaine au Roi - 75011 Paris
74, rue des Martyrs - 75018 Paris
Tél. : 07 49 29 32 77
Du lundi au samedi de 10h à 21h
Dimanche de 10h à 14h - @azingam

16 - LOS GÜEROS

Le Mexique à votre table
Un décor dépayré qui sent le Mexique, une ambiance chaleureuse et familiale, tout est réuni pour venir partager une cuisine traditionnelle préparée par une équipe 100% mexicaine. Tout est fait maison, du guacamole aux tacos al pastor, en passant par les véritables et authentiques burritos préparés quotidiennement. La carte suit les saisons ainsi que les cocktails. Mention spéciale pour la margarita frozen ! Les propositions vegans sont variées et le brunch le week-end propose un plat spécial. Sur place ou à emporter.

Mexico at your table
An exotic hacienda-like setting with traditional, fresh cuisine, at fair prices. Homemade tacos al pastor, guacamole and an amazing brunch with family recipes from Mexican cooks.

28, rue Saint-Ambroise - 75011 Paris
Tél. : 06 17 76 50 21
Du lundi au mercredi 19h - 22h30
Du jeudi au samedi 19h - 22h30. Déjeuner 12h - 15h
Brunch samedi/dimanche 12h - 15h30
@losguerosparis - www.losguerosparis.fr

19 - STÉPHANE BERSIA

Pâtisserie Coffee Shop
Complice des tables étoilées, Stéphane Bersia met son talent de pâtissier au service du plus grand nombre. Tarte troyenne, tarte au lait muscovado, cake citron, banana bread, scones... Dès le petit-déjeuner, en salle, en terrasse ou à emporter, les pâtisseries, les viennoiseries et les sandwiches ont le goût d'un art de vivre qui se donne rendez-vous autour d'un chocolat chaud « maison », d'un café ou d'un thé sélectionnés. On dit que la gourmandise est une affaire de goût. Stéphane Bersia en fait un univers bien agréable.

Pastry Coffee Shop
Talented pastry chef and partner of Michelin-starred restaurants. From breakfast onwards, enjoy pastries, viennoiseries, sandwiches, paired with homemade hot chocolate, coffee or selected tea in our dining room, outdoor patio, or to-go.

13, avenue Parmentier - 75011 Paris
Tél. : 06 72 31 06 74
Du mardi au vendredi de 8h30 à 18h
Samedi de 9h30 à 18h. Dimanche de 9h30 à 17h
Brunch le week-end - @stephanebersia

22 - @UNREVE

En version coffee shop
Estelle a fait ses classes de pâtisserie dans la célèbre école Le Cordon Bleu. Originaria de Chine, elle revisite les codes de la pâtisserie et du brunch dans un esprit franco-asiatique tout empreint de fraîcheur et de délicatesse. Dans cet écrin solaire touché par la grâce du rouge velours, la gourmandise « faite maison » tient le haut du pavé : pain de mie japonais maison, croissant sésame noir, toast avocat-sauce shikate, mont-blanc citron, tarte cococolfee ou encore cake marbré chocolat-matcha.

A Dreamy Coffee shop
Estelle studied pastry at the Cordon Bleu school. Originaria from China, she puts a Franco-Asian twist on pastries and brunch. Homemade delicacies like Japanese sandwich bread, black sesame croissant, shikate avocado toast, lemon Mont-Blanc, cococolfee tart or chocolate marble cake - matcha.

28, avenue Parmentier - 75011 Paris
Tél. : 01 41 05 94 36
Mercredi - samedi : 9h30 - 20h - Dimanche : 9h30 - 19h
@unreve

ATELIER DES LUMIÈRES

L'ÉGYPTÉ DES PHARAONS DE MÉMORÀ RAMSÈS II

ATELIER DES LUMIÈRES 38, rue Saint-Maur - 75011 Paris
www.atelier-lumieres.com - #atelierdeslumieres

12 - L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE

La nouvelle caverne d'Ali Baba
Des jouets et des jeux de 0 à 103 ans ! Pour les tout-petits, les enfants sages et les grands qui gardent l'âme mûline de s'amuser en société, l'École Buissonnière donne vie à la caverne aux mille et un trésors. Jouets en bois, en plastique, en métal, jeux éducatifs et de société, poupées, peluches, articles de décoration... Du sol au plafond, dans ce labyrinthe gai et coloré qui propose un large choix de Lego® et de Playmobil®, Julie et Michaël guident les aventuriers de l'enfance.

Ali Baba's New Cave
Toys and games for ages 0 to 103! Wooden, plastic and metal toys, educational and board games, dolls, cuddly toys, decorative items... From floor to ceiling, Julie and Michaël guide you through this colorful labyrinth featuring a wide selection of Lego® and Playmobil®.

9, rue Rochebrune - 75011 Paris
Tél. : 09 79 14 33 04
Du lundi au samedi de 10h à 19h30
Dimanche de 10h à 13h30 et de 14h30 à 19h
www.lecole-buissonniere.fr - @lecole-buissonniere

16 - LOS GÜEROS

Le Mexique à votre table
Un décor dépayré qui sent le Mexique, une ambiance chaleureuse et familiale, tout est réuni pour venir partager une cuisine traditionnelle préparée par une équipe 100% mexicaine. Tout est fait maison, du guacamole aux tacos al pastor, en passant par les véritables et authentiques burritos préparés quotidiennement. La carte suit les saisons ainsi que les cocktails. Mention spéciale pour la margarita frozen ! Les propositions vegans sont variées et le brunch le week-end propose un plat spécial. Sur place ou à emporter.

Mexico at your table
An exotic hacienda-like setting with traditional, fresh cuisine, at fair prices. Homemade tacos al pastor, guacamole and an amazing brunch with family recipes from Mexican cooks.

28, rue Saint-Ambroise - 75011 Paris
Tél. : 06 17 76 50 21
Du lundi au mercredi 19h - 22h30
Du jeudi au samedi 19h - 22h30. Déjeuner 12h - 15h
Brunch samedi/dimanche 12h - 15h30
@losguerosparis - www.losguerosparis.fr

19 - STÉPHANE BERSIA

Pâtisserie Coffee Shop
Complice des tables étoilées, Stéphane Bersia met son talent de pâtissier au service du plus grand nombre. Tarte troyenne, tarte au lait muscovado, cake citron, banana bread, scones... Dès le petit-déjeuner, en salle, en terrasse ou à emporter, les pâtisseries, les viennoiseries et les sandwiches ont le goût d'un art de vivre qui se donne rendez-vous autour d'un chocolat chaud « maison », d'un café ou d'un thé sélectionnés. On dit que la gourmandise est une affaire de goût. Stéphane Bersia en fait un univers bien agréable.

Pastry Coffee Shop
Talented pastry chef and partner of Michelin-starred restaurants. From breakfast onwards, enjoy pastries, viennoiseries, sandwiches, paired with homemade hot chocolate, coffee or selected tea in our dining room, outdoor patio, or to-go.

13, avenue Parmentier - 75011 Paris
Tél. : 06 72 31 06 74
Du mardi au vendredi de 8h30 à 18h
Samedi de 9h30 à 18h. Dimanche de 9h30 à 17h
Brunch le week-end - @stephanebersia

ET ENCORE...

BAPBAP Entrez dans la brasserie des bières artisanales BAPBAP ! C'est le lieu incontournable pour découvrir les bières les plus fraîches de la capitale sur place ou à emporter. Vous pourrez aussi vous initier à sa fabrication et dégustation grâce à des visites et ateliers.

URSA MAJOR Sous le signe de l'astronomie, cette « Grande Ourse » inspire trois sœurs, deux artisanes chocolatières et une designer graphiste, qui imaginent et fabriquent sur place et à la main de célestes bonbons de chocolat et des tablettes.

Coffee shop & Food
Wooden furnishings and a large communal table welcome you from breakfast onwards. Specialty organic coffees made with the iconic Marzocco machine, a guarantee of creamy, unctuous coffee. For those with a sweet tooth, cakes, apple crumbles, cookies and Pierre's favorite cake : chocolate lava. For lunch Karen prepares seasonal organic dishes from the market daily, including salads, soups and quiches "just like grandma's".

79, rue Saint-Maur - 75011 Paris
Tél. : 01 89 33 47 17 - www.bapbap.paris

URSA MAJOR Sous le signe de l'astronomie, cette « Grande Ourse » inspire trois sœurs, deux artisanes chocolatières et une designer graphiste, qui imaginent et fabriquent sur place et à la main de célestes bonbons de chocolat et des tablettes.

75, rue Sedaine - 75011 Paris.
Tél. : 06 75 62 38 29 - @ursamajorchocolats

COMETSHOP À proximité de Saint-Ambroise, un « happy concept store » où l'on trouve les best-sellers de l'épicerie américaine.

13, rue de l'Assile-Popincourt - 75011 Paris.
Tél. : 01 83 56 48 81 - @cometshop

24 - LE ZINGAM

Épicerie/Petite restauration
Au fil des saisons, en direct de paysannes et paysans engagés, certifiés en bio, le meilleur et le plus équitable de la production de fruits, légumes, fromages, laitages, charcuteries, viandes... Lelio et Tania sont aux commandes d'une des figures de proue parisiennes de l'alimentation simple et de qualité. Une sélection rigoureuse de bonnes choses à cuisiner, à dévorer sur le pouce ou à glisser dans votre valise. Sans oublier la cave de vins nature dotée de près d'une centaine de références.

Snack / Grocery
Lelio and Tania bring you seasonal produce, direct from committed, organic farmers, the best and fairest fruits, vegetables, cheeses, dairy products, charcuterie, meats, and wines...

75, rue du Chemin Vert et 51, rue de la Fontaine au Roi - 75011 Paris
74, rue des Martyrs - 75018 Paris
Tél. : 07 49 29 32 77
Du lundi au samedi de 10h à 21h
Dimanche de 10h à 14h - @azingam

ATELIER DES LUMIÈRES
38, rue Saint-Maur - 75011 Paris
www.atelier-lumieres.com

HORAIRES
Du lundi au jeudi de 10h à 18h. Nocturnes les vendredis et samedis jusqu'à 22h et les dimanches jusqu'à 19h. Horaires spécifiques pendant les vacances scolaires, détails sur : www.atelier-lumieres.com

ACCÈS
Métro : Voltaire (ligne 9), Saint-Ambroise (ligne 9), Rue Saint-Maur (ligne 3), Père Lachaise (ligne 2) Bus : 46, 56, 61 et 69

ET AUSSI...

LA FRANGE À L'ENVERS Découvrez le plus grand dépôt-vente de Paris, un superbe loft de 430m² rempli de trésors sur deux étages. C'est l'adresse que toutes les Parisiennes se raffient car c'est là-bas qu'elles retrouvent les vêtements, chaussures et accessoires de toutes les marques les plus tendance à des prix imbattables. 81, rue Saint-Maur - 75011 Paris lafrangealenvers.fr

COMÉDIE OBERKAMPF Pour le meilleur et pour le rire ! Tous les jours, cette petite salle d'environ 200 places présente tous types de spectacles mais toujours dans le style de la comédie. Elle accueille aussi les enfants avec « Le magicien des couleurs » et les parents accompagnés pour « Ado un jour, à dos toujours ! ». 115, rue du Chemin Vert - 75011 Paris Tél. : 01 58 30 60 76 www.comedieoberkampf.com

BABY LOVE BURGER Qu'il soit à un, deux ou trois étages avec ou sans bacon, avec ou sans fromage, avec ou sans pickles, pour l'indétrônable burger, c'est ici que ça se passe ! Burgers sur place ou à emporter - un baby meal pour les petits - et un burger végétarien. 63, rue Saint-Maur - 75011 Paris Tél. : 09 87 19 28 08 - @babyloveburger Ouvert 7/7 de 12h à 23h

CAMÉLÉON Des bijoux et objets vintage ainsi que des pièces contemporaines de jeunes créateurs. Le parfait accord de l'ancien et du moderne. 20, rue du Général Guillemin - 75011 Paris Tél. : 01 48 05 66 59 - @caméléonboutique

LES MOTS À LA BOUCHE Cette librairie est un point de repère et un lieu incontournable pour les personnes LGBTQIA+. Elle organise des rencontres et des lectures dédiées pour éclairer vos lectures. 37, rue Saint-Ambroise - 75011 Paris Tél. : 01 42 78 88 30 @motsbouche.com



1 - LA COMPAGNIE DU MIEUX BOIRE

Les spiritueux de nos terroirs
Ratafias, eaux-de-vie, liqueurs, armagnacs, cognacs, calvados, rhums, gnômes de campagne, mais aussi whiskys and gins. To discover the best stills from our regions, Fabien set out to meet all the producers to share their traditional know-how. The result is truly stunning with an ultra-refined selection, 100% made in France, well-staged in this boutique with a large tasting counter.

The Spirits of Our Land

Ratafias, eaux-de-vie, liqueurs, armagnacs, cognacs, calvados, rums, country booze, but also whiskys and gins. To discover the best stills from our regions, Fabien set out to meet all the producers to share their traditional know-how. The result is simply stunning with an ultra-refined selection, 100% made in France, well-staged in this boutique with a large tasting counter.

75, rue Saint-Maur - 75011 Paris
Tél. : 01 43 38 76 87
Du mardi au vendredi de 11h à 19h30
Samedi 12h à 19h30
@LCMB.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



2 - DELHI BAZAAR

Road movie culinaire à l'indienne

Dans l'ambiance des rues populaires et des marchés colorés de Delhi, l'adresse la plus connue des restaurants indiens met en ordre de marche une cuisine venue du Nord de l'Inde subtilement interprétée par le chef Egbal qui révolutionne la planète épices. Delhi Bazaar signe une carte en trois temps : les chaats ou encas salés de street food, les tandoor, viandes et légumes grillés aux arômes fumés et les classiques curries et biryanis à partager. Cocktails épicés, lassis, bières parisiennes et vins sélectionnés complètent cette escale flamboyante.

Indian-style culinary road movie

Chef Egbal is revolutionizing the spice world at Paris' most renowned Indian restaurant. The flamboyant menu features northern Indian cuisine, including savoury street food, tandoor grilled meats and veggies, classic curries and biryanis, spicy cocktails, lassis, and more.

71, rue Servan - 75011 Paris
Lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
Samedi et Dimanche de 12h à 15h30 et de 19h à 22h30
tandoor-club.com



3 - LA DROGUERIE PARISIENNE

La maison a trouvé son concept store

Boutique inspirée des drogueries d'autrefois qui propose des objets de qualité, écologiques et responsables pour la maison et le quotidien. On y trouve des brosses, des savons, des bougies, des objets pour la cuisine, la salle de bains et plein d'idées cadeaux. Ici on aime ce qui est beau, utile, durable et fabriqué en France.

Specialty Household Concept Store

Boutique inspired by the drugstores of yesteryear offering quality, ecological and responsible products for the home and everyday life. There are brushes, soaps, candles, kitchen and bathroom items, and lots of gift ideas. Beautiful, useful, durable and made in France.

3, rue Guillaume Bertrand - 75011 Paris - Tél. : 01 55 28 53 70
Mardi à samedi de 11h à 19h30 - ladroguerieparisienne.fr



4 - SPA RESTAURANT MAMABALI

Partenaire de l'ambassade d'Indonésie

Mamabali est le seul spa Balinais en France depuis 2011. Un lieu unique au nom de la «maman Balinaise bienveillante», destiné à tous ceux et toutes celles qui veulent se ressourcer grâce à des soins sur mesure réalisés par une équipe d'énergéticiens Indonésiens aussi professeurs de massage Balinais, dégué une cuisine traditionnelle faite maison qui s'adapte aux vegan et découvrir une gamme de cosmétiques bio, à base de la belle fleur de frangipanier. Vivez Bali en plein cœur de Paris ! Toutes les prestations et offres sur www.mamabali-spa.com

Official Partner of the Indonesian Embassy

The only Balinese Spa in France. Indonesian energy specialists and Balinese massage teachers give you tailor-made treatments. Traditional homemade vegan-friendly cuisine in the restaurant and organic frangipani cosmetics in the boutique. Bali living in the heart of Paris.

8, rue Guillaume Bertrand - 75011 Paris
Tél. : 01 43 14 71 50
Autre adresse : 2, rue Brunel - 75017 Paris
Tél. : 01 58 57 75 75
Ouvert tous les jours de 10h à 23h - @spamamabaliparis

ET ENCORE...

THE BEANS ON FIRE Une sélection de cafés en provenance du Salvador, Guatemala, Éthiopie, Kenya, Rwanda, Colombie, et torréfiés localement. À déguster sur place ou à emporter. 7, rue du Général Blaise - 75011 Paris Tél. : 01 43 55 94 73 - @thebeansonfire

RELIEFS À la fois maison d'édition, papeterie et atelier de reliure, Reliefs est dédié aux récits à la création de l'aventure, des sciences et de la nature. 17, rue Lacharrière - 75011 Paris Tél. : 09 86 73 97 87 - www.reliefseditions.com

VODKA LAB Une boutique unique en son genre riche de plus de 200 références. Ne manquez pas de tester une production locale et originale de vodkas aux saveurs de citron caviar, framboise des bois, noisette palaënne, fleur de sureau, truffe... 57, rue Saint-Maur - 75011 Paris Tél. : 09 81 47 25 00 - www.vodka-lab.com

Un quartier à découvrir - A neighborhood to discover



- LA COMPAGNIE DU MIEUX BOIRE
- DELHI BAZAAR
- LA DROGUERIE PARISIENNE
- SPA RESTAURANT MAMABALI
- EUNOÉ
- CAFÉ CONTENT
- JOLIA
- CAFÉ LUX
- WELL-NEST
- LES FILLES D'À CÔTÉ
- SANDWICHETTE
- L'ÉCOLE BUISSONNIÈRE
- LES CUIVRES
- AMATXI
- CŒUR
- LOS GÜEROS
- LE GRAND BALLS
- STÉPHANE BERSIA
- KRÜGEN
- CANTINE RÉGALADE
- @UNRÈVE
- AITATXI
- LE ZINGAM



Mapyrie - 3, rue du Général Guillemin 75011 Paris - RCS Paris 83888042325 - Ne pas jeter sur la voie publique



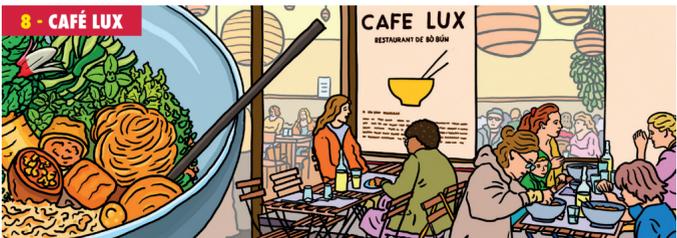
7 - JOLIA

À partager sans modération
Nouveau venu et déjà préféré des épicuriens d'ici et d'ailleurs à la recherche d'une table conviviale, Jolia décline une cuisine de partage, chaleureuse par ses accents méditerranéens et levantins comme par ses cuissons à la braise. Pour ce voyage culinaire sublimement épicé, une belle salle accueillante où on se sent comme chez soi grâce à des tons mordorés et à des objets chinés. Une atmosphère douce et lumineuse en accord avec la cuisine ouverte, les cocktails créatifs et l'énergie communicative de l'équipe.

Share without moderation

A newcomer and already a favorite of epicureans looking for a friendly table. Subtly spiced cuisine with Mediterranean and Levantine accents and fire-roasted cooking. Enjoy a soft and luminous atmosphere, an open kitchen, creative cocktails and the contagious energy of the team.

123, rue du Chemin Vert - 75011 Paris
Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à minuit
@jolia.paris



8 - CAFÉ LUX

Le Bò Bún exquies
Le plus populaire des plats de la cuisine vietnamienne a toutes les faveurs de Sophie, la maîtresse des lieux, grâce à la meilleure provenance des produits et une longue préparation de chaque ingrédient : nems et sauce Nuòc Mám, bœuf mariné à la citronnelle, carottes râpées à la main, cacahuètes du Viêt Nam... En version végétarienne, on aime le Bún Chay avec tofu frit et nems aux légumes. Mention spéciale à l'équipe pour l'accueil décontracté et chaleureux au service de ce plat unique sans gluten proche de la perfection absolue ! Vins en biodynamie et desserts maison au top.

The exquisite Bò Bún

The most popular Vietnamese dish! Sophie sources the best products and carefully prepares each ingredient: egg rolls and Nuòc Mám sauce, lemongrass-marinated beef, hand-grated carrots, Vietnamese peanuts, for a vegetarian option, fried tofu and veggie egg rolls. Organic wines and delicious homemade desserts!

73, rue Saint-Maur - 75011 Paris
Tél. : 07 68 62 68 22 (sans réservation)
Du mercredi au samedi de 12h à 14h30 (samedi 15h30) et de 19h à 22h30
@le_cafe_lux



Le square Gardette

BALADE AUTOUR DE L'ATELIER

LE SQUARE GARDETTE

Un jardin public doté d'espaces de jeux pour les enfants et où les grands peuvent se reposer à l'ombre de beaux arbres, parmi lesquels un noisetier de Byzance de 20 m de haut planté en 1882. Le jardin recèle des massifs de plantes vivaces, un jardin potager où s'invite la permaculture, une petite zone de marais et une mare écologique creusée en 2015. En place des anciens abattoirs de Ménilmontant détruits à la fin du XIX^e siècle, tout d'abord square Parmentier, il rend hommage au résistant Maurice Gardette (1895-1941).

SAINT-AMBRÖISE

Située à hauteur du 71 boulevard Voltaire, l'église a été construite de 1863 à 1868 d'après les plans et sous la direction de l'architecte Théodore Ballu, lauréat du grand prix de Rome. Il est reconnu comme l'un des éminents promoteurs du « style second Empire » véritable éclectisme architectural, très en vogue à l'époque, qui harmonise un mélange d'éléments romans, gothiques, et byzantins. L'église Saint-Ambroise dont les deux tours aux flèches élancées sont d'une taille pratiquement équivalente à celles des tours de Notre-Dame se distingue aussi par ses quatre grandes toiles marouflées illustrant des épisodes de la vie de Saint Ambroise et de Saint Augustin. Face à cette « cathédrale de l'Est » comme on la surnomme parfois, un petit jardin permet de profiter à la belle saison des floraisons exceptionnelles de paulownias et de cerisiers à fleurs qui dominent des massifs de rosiers.

LE PÈRE LACHAISE

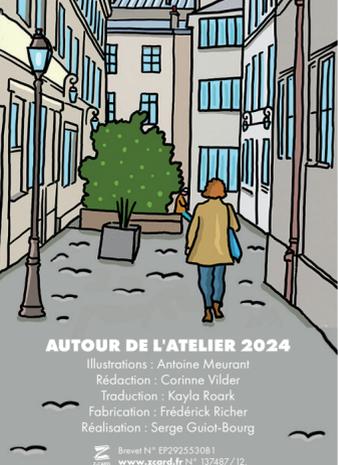
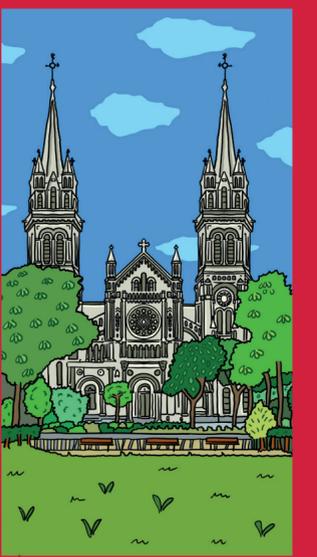
En 1804, la Ville de Paris fait l'acquisition d'une ancienne maison de campagne des jésuites connue sous le nom du Père François de la Chaise qui y résidait à la fin du XVII^e siècle. L'architecte Brongniart est chargé d'y aménager un cimetière. En 1817, le lieu restant bordé par les Parisiens, on décide d'y transférer Molière, Jean de la Fontaine puis le couple légendaire Héroïse et Abélard pour le rendre plus attractif. C'est toujours « à la campagne » entre plâtres et collines, entre des arbres aux essences remarquables et des massifs fleuris, que l'on parcourt des centaines d'allées pour découvrir des chapelles, des tombes sculptées et les dernières demeures de célébrités du monde entier : Jim Morrison, Oscar Wilde, Frédéric Chopin, Balzac, Marcel Proust, Maria Callas... ou encore Parmentier dont la tombe est décorée de plants de pommes de terre !
www.pere-lachaise.com

LES MARCHÉS

Le premier marché 100% bio du 11^e rassemble des exposants qui soutiennent les circuits courts. Place du Père Chaillet, le mercredi de 10h à 20h et le samedi de 7h à 14h30.
Installé sur le terre-plein du boulevard Richard-Lenoir, le marché Bastille, haut en couleur et en saveurs, expose plus d'une centaine de commerçants. Ouvert le jeudi de 7h à 13h30 et le dimanche de 7h à 14h30.

LE JARDIN TRUILLOT

Face à l'église Saint-Ambroise, entre les boulevards Voltaire et Richard Lenoir, le quartier prend un bon coup de verdure avec ce parc ouvert à toute heure.



AUTOUR DE L'ATELIER 2024

Illustrations : Antoine Meurant
Rédaction : Corinne Vilder
Traduction : Kayla Roark
Fabrication : Frédéric Richer
Réalisation : Serge Guioit-Bourg
Brevet N° EP292553081
www.scard.fr N° 137487/12