

*Sybil Canac | Renée Grimaud | Katia Thomas*

111 Lieux  
à Paris  
à ne pas  
manquer



emons:

# Avant-propos

On dit que c'est la plus belle ville du monde, et les trente millions et plus de touristes qui la visitent chaque année ont bien l'air de cet avis ! Quand ils découvrent la Ville Lumière pour la première fois, ils ont quelques idées précises de monuments à voir, ceux-là même qui en constituent l'emblème. On les rencontre de l'avenue des Champs-Élysées à la tour Eiffel, sur les bateaux-mouches à parcourir la Seine, en passant par les immenses salles du musée du Louvre, avant qu'ils ne grimpent jusqu'à la butte Montmartre et au Sacré-Cœur.

Gagnés par l'atmosphère si envoûtante de la capitale, ils n'ont de cesse d'y revenir, et commencent à se rendre compte que Paris, ce n'est pas « que » ces sites symboliques. C'est la magie d'arpenter un jardin méconnu un dimanche matin avant tous les autres, de lever le nez pour admirer des façades parfois si différentes des vénérables immeubles haussmanniens, de prendre un café dans un lieu chargé d'histoire, qui a été revisité par un architecte en vogue. Gageons que s'ils refont le voyage une ou deux années plus tard, ils se rendront compte à quel point sa physionomie a encore changé.

Évoquer les endroits absolument étonnants de Paris est un exercice jubilatoire, car jamais terminé. Même quand on y habite depuis des dizaines d'années, il reste toujours un détail que vous n'avez jamais remarqué, un minuscule jardin où vous n'êtes jamais rentré, parce que vous n'en avez pas eu l'occasion, un café au décor décalé dans lequel vous auriez toujours voulu vous asseoir, ce que vous n'avez pas fait. Les touristes qui tombent vraiment amoureux de Paris se retrouvent exactement dans la même situation. Au fur et à mesure de leurs incursions, leur regard s'aiguise, leur perception aussi. Et plus ils découvrent d'endroits insolites, de lieux étonnants, plus la science qu'ils ont de la Ville Lumière s'affine, jusqu'à ce que celle-ci leur apparaisse dans toute son intimité, et toute sa richesse, depuis les origines jusqu'à ce XXI<sup>e</sup> siècle qui s'ingénie à en modifier les contours. Bientôt, lors de leur prochain séjour, peut-être le Grand Paris ne sera-t-il plus une chimère, mais sera devenu réalité !

*Renée Grimaud*



© Emons Verlag GmbH  
Tous droits réservés  
Crédits photographiques : Voir p. 239  
Mise en page : Eva Kraskes, d'après un concept  
de Lübbecke | Naumann | Thoben  
Cartographie : altancicek.design, www.altancicek.de  
Informations basées sur les cartes d'Openstreetmap,  
© contributeurs OpenStreetMap  
Impression et façonnage : Grafisches Centrum Cuno, Calbe  
Relecture et corrections : Christel Durantin, Caroline Duchesnes

Conformément à une jurisprudence constante (Toulouse 14. 01.1887),  
les erreurs ou omissions involontaires qui auraient pu subsister dans  
ce guide, malgré nos soins et les contrôles de l'équipe de rédaction,  
ne sauraient engager la responsabilité de l'éditeur.

Imprimé en Allemagne en 2019  
Première édition en 2016  
© Hachette Tourisme  
Dépôt légal : septembre 2019  
ISBN : 978-3-7408-0697-2

## 2 — Baguett's Cafe

*Coffee shop à la bonne franquette*

Enfin, on en revient aux plaisirs simples, authentiques ! Manger de la baguette tartinée de beurre est un de mes plus grands plaisirs. Si en plus la croûte est bien croquante et le pain accompagné de beurre salé, c'est le *nec plus ultra* !

À tous les nostalgiques de la vraie baguette, je conseille donc cette adresse ouverte en 2015, tout près de la Comédie-Française et du jardin du Palais-Royal. Elle est tenue par Amando et Jeanne, une belle jeune femme qui a été mannequin et cuisine aujourd'hui des pâtisseries savoureuses selon les recettes que lui a transmises sa grand-mère.

Sitôt passée la porte, de délicieuses odeurs assaillent les narines : l'odeur du pain frais, mais aussi des pains au chocolat, croissants, sablés et autres cakes qui n'attendent qu'une chose, être savourés. Usant du français, Baguett's Cafe a choisi délibérément le côté convivial, banquettes tapissées de sacs de café aux inscriptions dans toutes les langues, tables en bois non traité, murs laissés bruts. Avec en prime des miroirs pour agrandir l'espace et beaucoup de lampes, qui viennent de tous les voyages de Jeanne et Amando à travers le monde.

Le pain ? Les baguettes sont fabriquées par la boulangerie L'Essentiel, qui prépare aussi pour Baguett's Cafe un ciabatta sur mesure de 60 cm, débité en sandwiches pour le midi. Le café ? La maison a opté pour le café Verlet, dont la boutique est toute proche. Et si l'on préfère, on peut commander un chocolat chaud ou un thé Dammann parmi le large choix proposé. Dans la cuisine ouverte, Jeanne cuisine des tartes au citron, des flans parisiens, des moelleux au chocolat, et a inventé la Jeannett's, une petite pâtisserie sans gluten. Les confitures viennent de chez Francis Miot et sont présentées dans de jolis bocaux de verre, de ceux qu'on utilise pour stériliser les foies gras. Les mélanges donnent l'eau à la bouche

Chez Baguett's Cafe, la baguette accompagne bien entendu votre petit déjeuner, mais aussi le déjeuner ou le goûter. Plusieurs formules alléchantes ont les honneurs des ardoises disposées bien en vue.



**Adresse** 33 rue de Richelieu, 75001 Paris | **Transports en commun** Métro : lignes 7 et 14, stations Pyramides ou Palais-Royal | **Horaires d'ouverture** Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 17 h ; le week-end de 9 h à 17 h 30. Offre salée et sucrée à partir de 3,50 €. Brunch complet à 26 € | **À savoir** Traversez la rue et poussez la porte d'une boutique de prêt-à-porter qui est le parfait exemple du chic parisien pour hommes et pour femmes : la boutique de la Maison Margiela (Maison Margiela Paris, 26 rue de Richelieu, du lundi au samedi de 11 h à 19 h, [www.maisonmargiela.com](http://www.maisonmargiela.com)).

## 43 — La Grisette de 1830

*Gloire à la petite ouvrière*

Au débouché du canal Saint-Martin, la statue d'une jeune fille suscite la curiosité. On s'étonne, on se renseigne : qui est-elle, cette *Grisette de 1830*, au sourire modeste ? Sa coiffure, avec ses deux macarons plaqués sur les oreilles, son chignon haut perché, sa robe à manches ballon la font paraître un brin démodée. Et pour cause. Elle nous plonge dans le monde de Mimi Pinson, personnage inventé par Musset en 1845. Cette petite ouvrière habite sous les toits une mansarde trop chaude l'été, trop froide l'hiver. Lingère, couturière, teinturière, blanchisseuse, vendeuse des quatre saisons, c'est une jeune fille méritante sans-le-sou. « Mimi Pinson est une blonde, / Une blonde que l'on connaît. / Elle n'a qu'une robe au monde, / Landerirette ! / Et qu'un bonnet. / Le Grand Turc en a davantage. / Dieu voulut de cette façon / La rendre sage. / On ne peut pas la mettre en gage, / La robe de Mimi Pinson. » Dans *Scènes de la vie de bohème*, également paru en 1845, Henry Murger met en scène une grisette qui chante comme un oiseau.

Elle tire son nom de la couleur de la blouse longue grise qu'elle portait. La grisette était une étoffe légère faite d'un mélange de soie, de laine, de fil ou de coton, utilisée pour réaliser les vêtements des femmes du peuple. Et attention, il ne faut pas confondre la grisette avec la lorette, aux mœurs légères...

Sculptée par Jean Descomps en 1911, la statue du square Jules-Ferry eut les honneurs de la presse pour son inauguration, qui se déroula un beau jour sans tambour ni trompette dans ce quartier populaire. « Les ministres ne feraient-ils pas mieux de louer la petite ouvrière qui travaille pour gagner sa vie, plutôt que d'exalter trop souvent les vagues mémoires de tous ces politiciens d'arrondissement auxquels on consacre si abusivement le bronze et le marbre dès qu'ils sont décédés ! », s'étonnait *Le Petit Journal* du 31 décembre 1911.

Si la grisette revenait aujourd'hui, elle ne reconnaîtrait plus le quartier où elle vendait ses roses aux passants : le long du canal Saint-Martin, les bobos parisiens ont remplacé les ouvriers d'antan...



**Adresse** Square Jules-Ferry, 75011 Paris | **Transports en commun** Métro : lignes 3, 5, 8, 9 et 11, station République | **À savoir** À l'intérieur du square Jules-Ferry, dont les fleurs ont été choisies pour rendre hommage à la *Grisette*, un large espace circulaire et grillagé se distingue au milieu des plantations. Il s'agit d'une bouche d'aération du canal Saint-Martin, qui est souterrain dans cette partie.

## 78 — Musée du Chocolat

*Histoire d'une boisson sucrée*

Depuis 2010, Paris compte un musée de plus mais celui-ci n'a rien de commun : vous en repartirez non seulement l'esprit enrichi de nouvelles connaissances mais aussi avec les papilles ravies par la dégustation de chocolat. Résisterez-vous à la tentation gourmande ?

Ne vous fiez pas à l'aspect austère de la façade, ce musée a de quoi vous surprendre et toute la famille, les petits et les grands, y trouve son bonheur ! Le parcours du musée retrace l'histoire du chocolat de l'Amérique à l'Europe grâce à la collection de l'entrepreneur belge Eddy Van Belle, passionné depuis longtemps par ce savoureux sujet et déjà fondateur d'un musée identique à Bruges (Belgique).

L'histoire du chocolat commence dans l'Amérique précolombienne où les Mayas du Mexique donnaient une grande importance au cacao : les fèves servaient de monnaie d'échange, et la boisson qu'ils en tiraient était le privilège des souverains et des nobles, considérée comme un breuvage sacré. Les Mayas l'obtenaient en broyant les fèves de cacao avec des grains de maïs jusqu'à former une boule de pâte dont on prélevait ensuite une petite portion selon les besoins. Celle-ci était diluée dans de l'eau bouillante et accommodée d'épices selon leur goût. Au XVI<sup>e</sup> siècle, les Espagnols apportèrent les précieuses fèves jusque sur le vieux continent où, désormais sucré et lacté, le chocolat a le succès que l'on connaît ! C'est Anne d'Autriche, infante d'Espagne, qui fut la première à servir du chocolat chaud à la cour de France lors de son mariage avec Louis XIII en 1615.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, toute la bonne société française boit du chocolat, sans forcément bien le digérer car il n'est pas encore dégraissé ! Mais la mode est là et il faut bien la suivre pour s'intégrer dans les salons chics parisiens... Cherchez donc d'ailleurs à l'étage du musée, la « star » de la collection : la célèbre tasse-moustache ! Elle témoigne de l'ingéniosité des mondains moustachus : sa partie supérieure permet de boire son chocolat tout en gardant sa moustache parfaitement propre !



**Adresse** 28 boulevard de Bonne-Nouvelle, 75010 Paris, tél. 01 42 29 68 60, [www.museeduchocolat.fr](http://www.museeduchocolat.fr) | **Transports en commun** Métro : lignes 8 et 9, station Bonne-Nouvelle | **Horaires d'ouverture** Tous les jours de 10 h à 18 h (dernière entrée 17 h) | **À savoir** Les puristes dégusteront à la boutique le chocolat chaud « Aztèque » : c'est en effet le plus proche de la tradition ancestrale mais attention aux épices ! Le piment est l'ingrédient principal de la recette après le cacao.