

styles

PARIS PAR LA PETITE PORTE

1|2 *Un cimetière pour guillotiné, un restaurant caché dans une boulangerie, un labyrinthe sous Drouot... Ces lieux confidentiels font le charme d'une capitale encore surprenante*

VOYAGE

Découvrir Paris, c'est accepter de se perdre, de faire des détours, de marcher, de pédaler pour vivre les distances. Mais une fois visité le trio Louvre, tour Eiffel et Sacré-Cœur, il faut s'attaquer au Paris des « petites » adresses confidentielles, qu'on se transmet par le bouche-à-oreille. Le Paris des coulisses, parfois difficilement accessible, sur rendez-vous. L'actualité a beaucoup coûté à la capitale. Pourtant, on trouve des raisons d'espérer : selon les derniers chiffres de l'Insee, publiés mardi, les touristes sont de retour en France (56,3 millions de nuitées sur le quatrième trimestre 2016 dans l'Hexagone, soit une hausse de 4,9 % de la fréquentation des hôtels). Paris bénéficie forcément de ce rebond, et l'Observatoire de l'office du tourisme et des congrès de la ville parle de « *signes positifs au dernier trimestre* ». Et si on revenait visiter Paris, mais par la petite porte ?

« **La Fayette, nous voilà !** » Les guides consacrent souvent plusieurs pages au célèbre Père-Lachaise. Moins au cimetière de Picpus, l'un des seuls cimetière privés de la capitale. Au 35 de la rue du

même nom, en poussant la lourde porte de la congrégation des sœurs des Sacrés-Cœurs de Jésus et de Marie, on s'attendait à tomber sur quelques tombes mal entretenues. Voici plutôt un immense parc, rare espace de calme à 200 mètres de la grouillante place de la Nation, dans le 12^e arrondissement. Au fond, une grille donne sur le cimetière proprement dit. Montalembert, La Rochefoucauld-Doudeauville, Noailles, Polignac... Les noms gravés dans le marbre ne trompent pas : les familles de la plus haute aristocratie française sont enterrées là. Pour comprendre, il faut remonter à 1794. Au paroxysme de la Terreur, du 14 juin au 27 juillet, Robespierre fait guillotiner 1306 personnes, exécutées place du Trône-Renversé (l'actuelle place de l'Île-de-la-Réunion, à Nation). Des nobles, des religieux, mais aussi des gens du peuple. La nuit, les cadavres sont amenés en charrette jusqu'au jardin d'un ancien couvent, et jetés dans des fosses communes.

Ces fosses sont encore visibles, au fond du cimetière ; des plaques rendent hommage aux derniers sacrifiés de la Terreur, comme les 16 carmélites de Compiègne (qui inspireront à Bernanos ses *Dialogues des carmélites*), ou le vicomte

de Beauharnais, premier mari de Joséphine. Les descendants de ces guillotiné parviennent quelques années plus tard à localiser ces fosses communes, et à acheter le terrain. C'est ainsi que le cimetière continue d'accueillir aujourd'hui encore les dépouilles de ces familles.

Clou de la visite : la tombe du marquis de La Fayette, enterré ici en 1834, puisque la mère, la grand-mère et la sœur de son épouse, Adrienne de Noailles, étaient passées sur l'échafaud de Robespierre. Héros de la révolution américaine, La Fayette a droit chaque 4 juillet, depuis 1917, à une commémoration en présence de l'ambassadeur des États-Unis ; la bannière étoilée flotte en permanence au-dessus de sa tombe.

Dans les sous-sols de Drouot

Dès l'ouverture des portes, à 11 heures, c'est l'effervescence à Drouot. Chaque jour, 5000 visiteurs se pressent pour découvrir les trésors des 16 salles de vente. Ici des bijoux anciens, là des maillots de foot tricolores collectors, et là encore une exposition de photos contemporaines. « *Le matin, les gens viennent voir les objets, les toucher, poser des questions. Puis les enchères débutent à 14 heures* », raconte Philippe An-

14 heures», raconte Philippe Ancelin, commissaire-priseur que l'on suit pour une visite privée des coulisses de l'hôtel des ventes, organisée par l'agence Les visites particulières. «*Aucun endroit au monde ne concentre autant de ventes – 1300 par an. Et le public est hétéroclite : des collectionneurs aux petites mamies qui viennent chiner, des jeunes fiancés à la recherche d'une bague unique aux touristes curieux.*»

Après nous avoir expliqué les subtilités de l'estimation et du prix de réserve, «*et ce rapport au désir de l'objet si particulier que crée l'enchère*», Philippe Ancelin pousse une porte qui mène à de grands monte-charges : «*Le cœur de Drouot.*» Dans les sous-sols, on découvre les quais de chargement, où se joue le ballet des «*déménageurs*» – 500 000 objets y transitent chaque année. C'est aussi là que sont stockés, dans des pièces ultrasécurisées, tous les objets déjà vendus, minutieusement étiquetés, avant que leur propriétaire vienne les retirer. Dans un coin, entre les services de porcelaine, on remarque une petite statue de Bouddha sans prétention... emportée à 115 000 euros.

L'homme au Caravage A quelques rues de Drouot, on pénètre, toujours grâce aux Visites particulières, dans le cabinet d'Eric Turquin, expert en tableaux anciens. Son nom est familier : il est celui qui a découvert l'année dernière une toile du Caravage – lui, en tout cas, en est convaincu, «*mais tous ne partagent pas mon enthousiasme*», confie-t-il. Dans une salle, sous une verrière, des centaines de tableaux attendent de connaître leur auteur... et leur valeur. Pour Eric Turquin, aucune lampe UV, aucun microscope ne remplace l'œil de l'expert. «*L'expertise peut prendre dix secondes... ou dix mois!*»

Au sous-sol de cet antre bis-

cornu, une incroyable photothèque. A l'étage, par un escalier étroit, on accède à une bibliothèque de 20 000 ouvrages d'art. «*Mes prédécesseurs y ont laissé des notes précieuses*», raconte-t-il. L'une d'elles lui a permis d'identifier un tableau de Jean-Baptiste Pater. Et d'appeler le Musée du Louvre pour informer que la toile exposée était une copie!

Manger caché Le soir venu, Paris regorge de bonnes tables. Mais certaines sont plus confidentielles que d'autres. Comme cette nouvelle adresse de caviar «*à la bonne franquette*». Nichée dans le très paisible quartier de l'Arsenal, entre la Bastille et la Seine, la manufacture **Kaviari** propose depuis janvier une formule «*la boîte de mes rêves*». Accessible uniquement sur rendez-vous, pour un groupe de dix à douze convives, l'endroit ressemble à un loft : table sans nappe, cuillère à caviar en bois, Kaviari joue la carte du raffinement sans chichis.

Après un passage dans le labo, où un «*master en caviar*» vous fera goûter différents grains (Transmontanus, Oscière – notre préféré – et Kristal), les invités passent à table avec la boîte de 1 kilo de leur choix. Tous les accompagnements (blinis, œufs, produits de saison) sont offerts, le prix du dîner est celui de la boîte (hors boisson). Un vrai budget tout de même, à partir de 133 euros par tête.

Dans le très chic 16^e arrondissement, partons à la rencontre d'un boucher... dans une boulangerie. C'est le nouveau rendez-vous que propose Archibald Gourmet, spécialiste du bœuf wagyu, aux amateurs de viande. Il ouvre sa table d'hôtes chez Joséphine, la belle boulangerie-restaurant de l'avenue Marceau. Sur réservation et dans un salon privé, on y déjeune ou dîne d'un menu autour d'une côte de bœuf wagyu

autour d'une côte de bœuf wagyu marbrée, cuite dans le four à pain. Un régal.

Changeons d'ambiance pour le village Sainte-Marthe, dans le 10^e. A 20 heures, le panneau de la petite épicerie fine La tête dans les olives indique «*fermé*». Il faut malgré tout pousser la porte pour découvrir une table en bois, installée entre les bidons d'huile d'olive et les cagettes d'agrumes. On est un peu à l'étroit, chez Cédric Casanova – ancien funambule devenu passionné d'olives –, mais on est seuls! L'épicerie propose en effet tous les soirs une table unique. Sur un étroit plan de travail, la chef Hélène prépare oranges aux anchois, champignons à la tapenade et pâtes aux aubergines, pendant qu'on trempe du pain dans une huile d'olive sicilienne délicieuse. Ne pas s'attendre à des plats «*travaillés*». Ici, on picore, sans assiette, les très bons produits de la maison. Feutré et inattendu. ■

THOMAS DOUSTALY
ET YOANNA SULTAN-R'BIBO

**MONTALEMBERT,
NOAILLES, POLIGNAC...
A 200 MÈTRES DE
LA PLACE DE LA NATION
SONT ENTERRÉES LES
PLUS GRANDES FAMILLES
DE L'ARISTOCRATIE**

styles

CARNET DE ROUTE

Cimetière de Picpus

35, rue de Picpus, 12^e. Visite du lundi au samedi, de 14 heures à 17 heures.

Entrée: 2 euros.

Tél. : 01-43-44-18-54.

Les visites particulières

Cette agence de voyage propose des visites privées de lieux étonnants, des circuits insolites et des ateliers participatifs pour des groupes jusqu'à 6 personnes. Outre la visite de Drouot et le cabinet d'Eric Turquin, elle propose une visite du Louvre avec un sommelier suivie d'une dégustation de crus en lien avec les tableaux. A partir de 350 euros la demi-journée. lesvisitesparticulieres.com

La tête dans les olives

Les dégustations ont lieu dans la boutique de la rue

Sainte-Marthe, dans le 10^e, ou dans celle de la rue du Couédic, dans le 14^e, de 20 heures à 22 h 30. 30 euros par personne

pour 6 à 10 convives.

latetedanslesolives.com

La Manufacture Kaviari

13, rue de l'Arsenal, 4^e.

Le dîner « La boîte de mes rêves », pour 10/12 personnes, avec un kilo de caviar Transmontanus (1 600 euros), Osciètre (2 500 euros) ou Kristal (3 000 euros). Hors alcool.

Tél. : 01-44-78-90-52.

Kaviari.fr

Archibald chez Joséphine

69, avenue Marceau, 16 .

Du lundi au vendredi, de 12 h 30 à 14 h 30. Réservation le soir sur demande.

150 euros pour deux.

www.archibaldchezjosephine.com