L'Express
12.06.2019

LES AGITÉS DU LOCAL

Ce sont des femmes et des hommes, jeunes et moins jeunes, nouvellement convertis ou héritiers d'une famille d'agriculteurs. Aux quatre coins du Bassin parisien, ils renouent avec les savoir-faire paysans et les cultures de proximité. Portrait d'une génération qui relève le pari de nourrir Paris.

TEXTES: FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY ET ANNA MARÉCHAL
PHOTOS: ANAÏS BOILEAU POUR L'EXPRESS DIX. PRODUCTION PHOTO: NATHALIE MARCHETTI

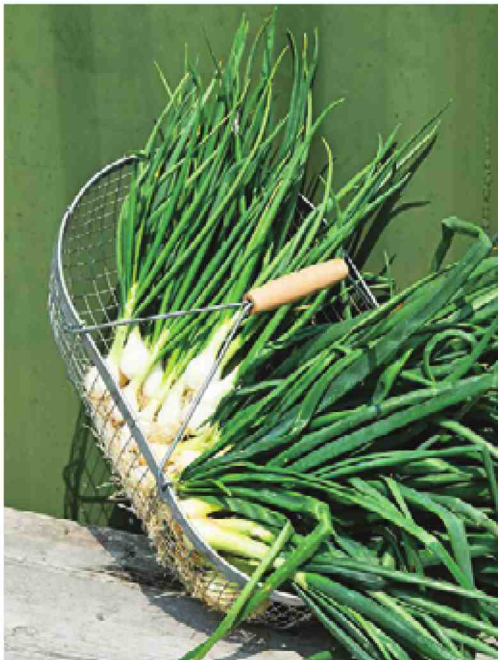
Photo de gauche, de g. à dr. : Sandrine et Bruno Zamblera, Alessandra Montagne, Olivier Darné, Pierre-Nicolas Grisel, Franck Ponthier (maraîcher de la ferme urbaine de Saint-Denis), Nicolas Grymonprez et Eva Jauréna, tous acteurs du locavorisme en région parisienne. Photo de droite : les mêmes, avec Thomas Deck, Quentin Lapierre et Marie Brouard.

QUENTIN LAPIERRE
De la ferme des Yvelines à la boulangerie-épicerie de Pigalle

Humphris: ce nom claque comme sur une vitrine hipster de Brooklyn. Et pourtant, c'est le patronyme de Nicolas Humphris, paysan-boulanger à la Ferme d'Heurteloup (Yvelines). Avec le blé rouge de Bordeaux de Nicolas Thirard, un maraîcher de Picardie, et les farines des moulins de Brasseuil à 10 kilomètres de sa ferme, il façonne une quinzaine de variétés de pains dont la plupart réclament une fermentation longue au levain naturel. Quand il n'est pas au four, il est au champ pour cultiver ses légumes en biodynamie. Ses produits vivants sont livrés quasi quotidiennement dans les adresses parisiennes que tient son fils Dan avec ses deux associés Quentin Lapierre et Eric Delbart. « Nous avons sourcé des produits jusque dans le Jura mais nous restons très attachés à notre réseau très proche tissé autour de l'exploitation de papa Humphris », précise Quentin. Les canards de Pascal Lecoq à la ferme du Loup ravissant (Bazainville), les truites fumées au feu de bois d'Emmanuel Coupin à la pisciculture de Villette: autant de pépites paysannes qui font le régal des gourmets au nord de Paris.

Humphris. 2, rue Milton, Paris (IXe) et 74, rue des Poissonniers, Paris (XVIIIe). Fermé le lundi et le dimanche après-midi. www.humphris.fr

EVA JAURÉNA
La restauratrice solidaire du 9-3

Ernest et Mingway: derrière cette pirouette à faire retourner dans sa tombe l'écrivain américain se cachent deux projets solidaires et ancrés dans le territoire francilien. Eva Jauréna a fondé l'association Ernest en 2015 autour d'une belle idée: créer un « pourmanger » à côté du traditionnel pourboire. Soit un petit écot que les restaurants s'engagent à retenir sur leur menu pour financer des paniers de légumes bio à destination des familles de l'est parisien en situation de précarité. Et ces légumes sont cultivés aux jardins du Pont-Blanc, à Sevran (Seine-Saint-Denis), par des employés en voie de réinsertion. « En 2018, nous avons récolté 36000 euros grâce à notre réseau d'une trentaine de restaurants, ce qui nous a permis de livrer des paniers bio chaque semaine, pendant un an, à une soixantaine de familles », confie Eva Jauréna. L'entrepreneure est aussi restauratrice et a inauguré début avril, avec Florent Ciccoli et Grégory Back, Mingway, une cantine au cœur du Centre national de la danse, à Pantin. Le chef Léo Aït Bahaddou y façonne une bistronomie alerte à prix démocratiques (entrée, plat, dessert à 16 €!). On retrouve les légumes bio de Sevran, et, sur l'addition, l'équipe prélève 30 centimes pour soutenir l'association. La boucle est bouclée!

Ernest. www.hello-ernest.com ; Mingway, au Centre national de la danse, 1, rue Victor-Hugo, Pantin (Seine-Saint-Denis). Fermé le dimanche.