



## Joann Sfar: ses adresses à Paris 17e



Joann Sfar s'est installé dans le quartier des Batignolles qui change à vitesse grand V et dont il nous livre quelques adresses triées sur le volet. Sébastien SORIANO/Le Figaro

Souriant, volubile, Joann Sfar ne tient pas en place. Comme le furet de la fable, il est passé par ici, il repassera par là. Mais c'est ce côté insaisissable qui rend le personnage si attachant. Alors qu'il prépare l'adaptation animée de son *Petit Vampire*, il publie un nouveau volet de sa série fétiche *Le Chat du Rabbín* (*La Reine de Shabbat*, chez Dargaud). «*Mes personnages sont vivants, déclare-t-il avec la plus grande sincérité. Quand ils ne me parlent plus, j'arrête d'écrire leurs aventures. Entre deux albums du Chat du Rabbín par exemple, il s'est écoulé sept ans.*»

### À lire aussi : Un dernier verre avec Joann Sfar

Ce nouvel album se concentre sur un épisode crucial de la vie de l'héroïne Zlabya, un flash-back abordant à la fois la liberté de l'héroïne et la manière dont le chat s'est mis à parler.

«*Curieusement, cette fois, Zlabya parle plus que le chat, reconnaît Sfar. J'aime cette série intimiste car elle évolue entre Pagnol, Albert Cohen et Don Camillo. Au milieu, je retrouve mes personnages que je traite comme s'ils étaient une petite troupe de théâtre...*» Avec ses chats dont il ne cesse de s'inspirer et ses chiens, l'auteur de *Gainsbourg vie héroïque* s'est installé dans le XVIIe, près de la mairie, dans ce quartier des Batignolles qui change à vitesse grand V, et dont il nous livre quelques adresses triées sur le volet.

## Un cuisinier formidable

Wim est un cuisinier formidable. Je viens souvent manger chez lui. Son bar est gastronomique. Les plats sont présentés sous forme de tapas. C'est lui qui choisit ce qu'il y aura dans mon assiette. Il m'a téléphoné un jour en me disant: «*J'ai des grands panneaux, mais je ne sais pas*



*quoi mettre dessus.»* Alors j'ai décoré l'endroit avec des fresques représentant des clients à table. Wim fait sa propre bière. J'y vais parce que c'est bon. J'aime ce type de nourriture qui a l'apparence de la cuisine familiale, mais qui, lorsqu'on y regarde de plus près, s'avère très inventif.

*Wim à table* 45, rue des Moines (17e). Tél.: 01 42 29 10 41.

C4V

parapharmacie

vétérinaire-

nutrition,

mode et

accessoires.

26, rue des

Moines (17

e). Gabrielle

Cézard/©

Gabrielle

Cézard / Le

Figaro

## Une animalerie qui me fait ronronner

Nous possédons huit animaux dans la famille. Alors nous faisons une consommation industrielle de produits animaliers en tous genres. J'aime surtout le savoir-faire de la patronne qui sait exactement quoi répondre à chaque demande, même les plus inattendues. Je l'observe. Elle fait quasiment de la «psy» avec les clients et leurs animaux...

*C4V parapharmacie vétérinaire-nutrition, mode et accessoires 26, rue des Moines (17e). Tél.: 01 42 26 20 20.*

## Mon libraire fait des bulles

Ce sont mes enfants qui vont souvent dans cette librairie. Jean-Pierre Nakache est un excellent libraire. Il établit des listes des séries suivies par mes môme, se souvient de ce qu'ils ont acheté la dernière fois. Il est ainsi mieux capable de vous conseiller la fois suivante. Sa librairie est un lieu de vie. On discute. C'est un Niçois comme moi. Il a tout lâché pour la BD. C'est beau la passion.

*Bulles en têtes 54, rue des Dames (17e). Tél.: 09 53 31 12 92.*

Cote2Boeuf.

8, rue des

Moines (17

e). Côte 2

Boeuf

## Mon boucher convivial



La découverte de cette boucherie qui privilégie un «*circuit direct et respectable*» a été un petit changement dans ma vie. Ils s'approvisionnent auprès d'éleveurs aveyronnais. Ils me racontent d'où vient la viande. Ils la découpent devant moi. Ils sont gentils et pédagogues. Et surtout, la viande est excellente!

*Cote2Boeuf 8, rue des Moines (17e). Tél.: 01 42 29 34 49.*

Bouteille.

8, rue

Brochant

(17

e).

Gabrielle

Cézard/

©

Gabrielle

Cézard /

Le Figaro

## Ma caviste préférée

Christelle est une caviste adorable. Elle est bavarde et moi aussi. Ce n'est pas une idéologue du vin. Moi qui suis habitué au Whisky, elle m'a fait découvrir les cognacs, les Armagnac. «*Tu verras, m'a-t-elle dit, tu vas découvrir tout un monde pour un budget deux fois moindre.*» Elle fait toujours le lien entre le vin et le client en nous demandant quel plat sera servi. Elle choisit alors les vins en nous racontant leur histoire et leurs arômes. Une fois par mois, elle organise des dégustations de vins et de bières qui deviennent de vrais événements de quartier.

*Bouteille caviste indépendante 8, rue Brochant (17e). Tél.: 01 83 96 67 51.*

## Ma pizzeria familiale

Ah, la Gioconda, c'est une adresse très intime. Cette pizzeria est tenue par une famille italienne. Nous y allons avec les enfants à chaque événement important. C'est un point de repère. Ils font la pizza comme on se l'imagine. Elle est bonne, elle est simple, il y a du fromage. Moi, je suis un traditionaliste de la pizza...

*La Gioconda Pizzeria 83, rue Legendre (17e). Tél.: 01 42 26 75 29.*