



Pignon sur rue

Rue de la Méditerranée

Près de la gare Saint-Roch, cette rue se déploie avec ses boutiques, ses écoles Jules Simon et Florian, sa cité judiciaire et en son cœur, dominée par le trompe-l'œil de Mad Art, sa place François-Jaumes avec ses cafés.



© C. Ruiz

MARE NOSTRUM

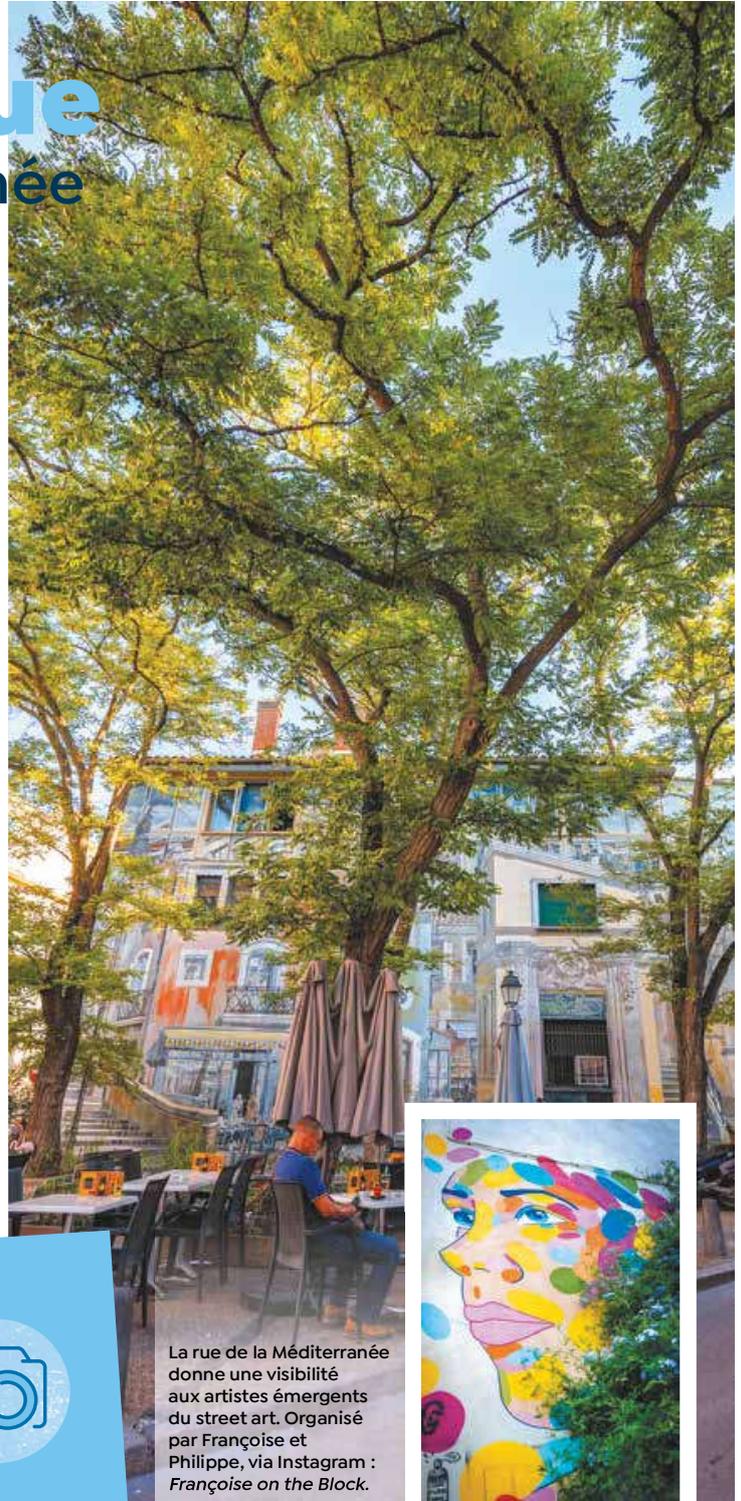
Une association emblématique

« Développement durable, revitalisation, embellissement... Mare Nostrum fait vivre le quartier et les citoyens se greffent à nos actions », explique Frank Plana, le président. « Nous avons créé La Med, c'est mon quartier, une galerie de portraits où les habitants se présentent sur le site. Cela a contribué à une certaine cohésion. » Marie Desplat fait le lien avec les élus pour améliorer l'environnement. Christine Konopnicki coordonne la végétalisation, dont les brigades vertes. Le 8 décembre, c'est l'installation du sapin de Noël : chacun est invité à venir le décorer.

asso-marenostrum.org

Un peu d'histoire

C'est aujourd'hui un quartier artistique et touristique. Autrefois, il était surtout habité par des ouvriers de l'usine à gaz proche, qui y ont édifié, fin du XIX^e siècle, des maisons basses à deux étages. Un commissariat y était également présent, jusque dans les années 50.



La rue de la Méditerranée donne une visibilité aux artistes émergents du street art. Organisé par Françoise et Philippe, via Instagram : *Françoise on the Block*.



38

© C. Ruiz

PAINS DE LA MÉDITERRANÉE

Saveurs d'ici et d'ailleurs

C'est une charmante boutique, tenue par Ophélie Mahoubé, devenue boulangère depuis 2021 à la suite d'une reconversion professionnelle. Elle s'est installée depuis janvier au n° 38 de la rue. Elle habitait déjà le quartier depuis 17 ans. Avec Alice Tautia, la vendeuse, dont la maman travaille à la pharmacie, au n° 26, elles ont pétri tout un esprit familial, convivial et joyeux. « J'ai voulu créer une petite boulangerie artisanale de quartier, j'utilise de la farine bio et locale du Moulin de Sauret », confie Ophélie. Pari réussi car la clientèle est au rendez-vous et s'initie aux saveurs d'ici et d'ailleurs. Outre la baguette classique, Ophélie propose la manaïche, galette libanaise garnie de thym et d'origan, le kaak, un pain de rue libanais, de la focaccia, un pain italien qu'elle décline en sucré et de la brioche bressane, un clin d'œil à sa maman.

painsdelamediterranee@gmail.com



24

© C. Ruiz

110 VOLTS

Curiosités vintage

« Je suis brocanteur. Mon métier est de chiner. J'aime les curiosités, les objets surprenants qui sortent de l'ordinaire et qui provoquent l'étonnement », raconte Yannick Le Joubieux propriétaire depuis 2006 de la boutique 110 volts, en référence à la tension électrique d'autrefois. « Je suis un enfant de la pub, je collectionne les objets depuis l'âge de 20 ans. Il fait bon vivre dans ce quartier où j'ai une clientèle d'habitues. Les touristes achètent des souvenirs typiquement français telles que la vaisselle de bistrot. » Dans cette caverne insolite, où trônent de vieilles cartes de France scolaires, au choix quelques idées de cadeaux de Noël insolites : un vieux cendrier Suze, un appareil photo argentin ou un porte-clés baby-foot.

110volts.fr

© C. Ruiz



20

© C. Ruiz

LE MAQUIS

Ambiance d'Afrique

Moukiss, directeur et chef cuisinier du Maquis, est une figure du quartier. Il est passionné de cuisine depuis son enfance grâce à sa maman Goué Lou Mahoua. Dans son restaurant, outre les habitués, les clients viennent de partout pour l'ambiance et déguster les bons petits plats de toutes les régions d'Afrique : mafé, Yassa ou le thiéboudienne, plat qu'affectionnait particulièrement, l'acteur Richard Bohringer. Le tout arrosé d'une bière sénégalaise, la Gazelle, « J'aime ce quartier, le mélange des communautés et l'esprit village, on se connaît tous. » Moukiss soutient les artistes, dont Myriam Soufane et Viané qui exposent dans son restaurant.

lemaquis.com