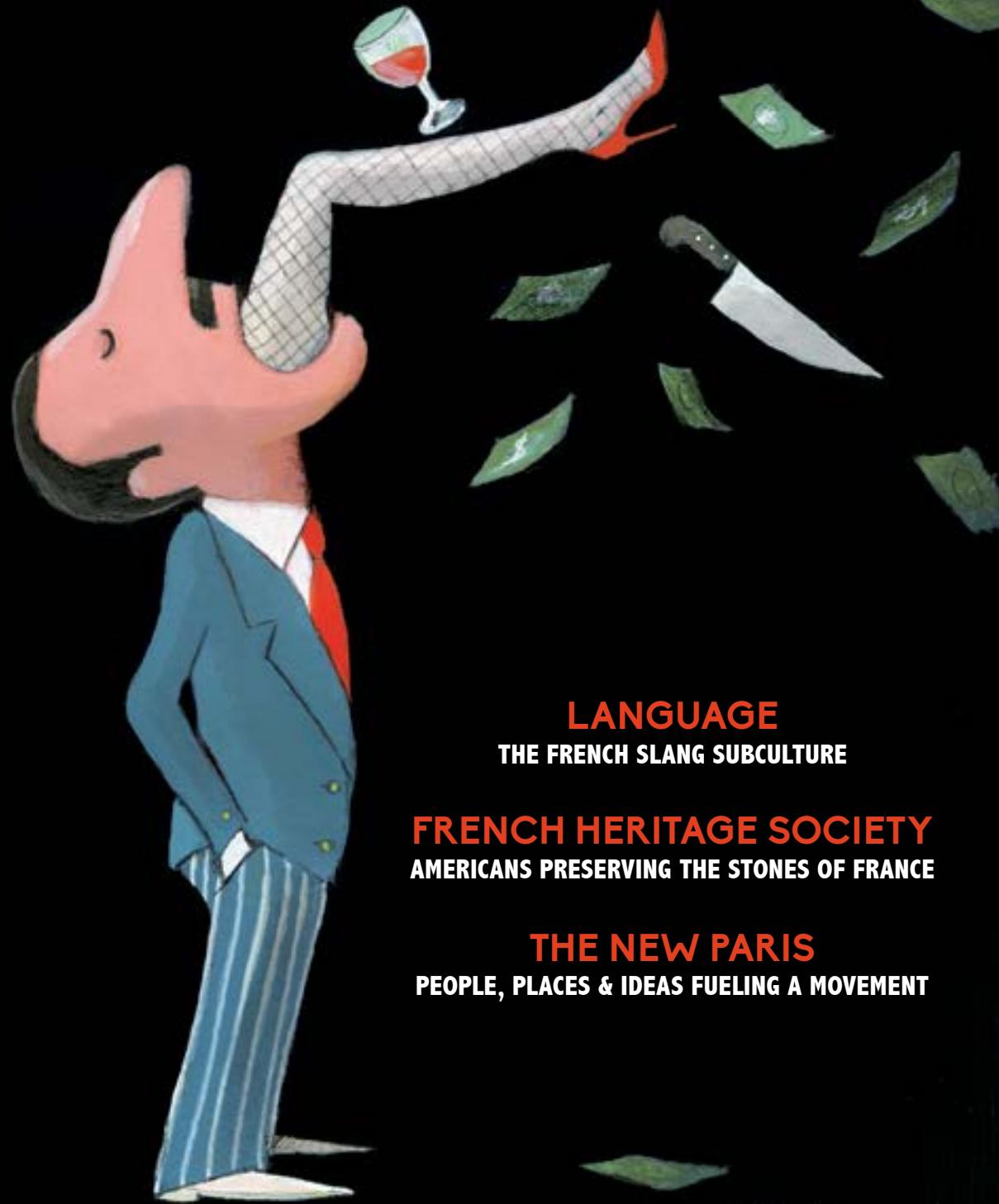


THE BEST OF CULTURE & ART DE VIVRE

MAY 2017

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL



LANGUAGE
THE FRENCH SLANG SUBCULTURE

FRENCH HERITAGE SOCIETY
AMERICANS PRESERVING THE STONES OF FRANCE

THE NEW PARIS
PEOPLE, PLACES & IDEAS FUELING A MOVEMENT

Guide TV5Monde

Volume 10, No. 5 USD 8.00 / C\$ 10.60
0 5>
7 25274 23014 3

D.TALLEC

CORDONNERIE



PARIS

« N'EST PAS UNIQUEMENT UNE VILLE MUSÉE »

"PARIS IS NOT JUST A MUSEUM CITY"

By Clément Thiery / Translated from French by Farah Nayeri

Lindsey Tramuta a en horreur les Champs-Élysées. Installée à Paris depuis onze ans, la journaliste américaine préfère traîner ses mocassins dans les cafés du Haut Marais et les bars à cocktails du XI^e arrondissement. Très suivie par les expatriés américains, l'auteur du blog *Lost in Cheeseland* s'est improvisée « dénicheuse de bonnes adresses » et décrypte pour le *New York Times*, *T Magazine* et *Condé Nast Traveler* les tendances de la capitale. Rejetant la carte postale d'une ville musée qu'affectionnent tant les visiteurs étrangers, la journaliste donne de Paris l'image d'une capitale en ébullition. Elle témoigne de ce dynamisme dans un livre à tiroirs, *The New Paris*, publié le 18 avril dernier. Y sont répertoriés près de trois cents cafés, bars, bistrots, restaurants et boutiques ouverts ces dernières années. Nous retrouvons la jeune Américaine originaire de Philadelphie chez Fringe, un café galerie ouvert en 2016 rue de Turenne.

Lindsey Tramuta despises the Avenue des Champs-Élysées. The young American journalist, who has been based in Paris for the past 11 years, prefers to take herself and her loafers to the cafes in the Haut Marais and the cocktail bars of the 11th arrondissement. Author of the *Lost in Cheeseland* blog – which has a large following among American expatriates – she has established herself as a “discoverer of hot spots,” and she spotlights the capital city’s new trends for the *New York Times*, *T Magazine* and *Conde Nast Traveler*. Shunning the postcard image of a museum city worshiped by foreign visitors, she portrays Paris as a buzzing capital, and illustrates that dynamism in her just-released book, *The New Paris*. Inside, you’ll find 300 cafes, bars, bistrots, restaurants and boutiques that all opened in the last few years. We met the young Philadelphia-born journalist at Fringe, a cafe-cum-gallery that opened in 2016 on rue de Turenne.

Sans doute le plus petit (et le plus charmant) coffee shop de la ville, le Boot Café est un lieu incontournable pour les amateurs de café français torréfié dans le III^e arrondissement. Arguably the city's smallest (and cutest) coffee shop, Boot Café is a hot spot for French-roasted coffee in the 3rd arrondissement.



Lindsey Tramuta, *The New Paris*, Abrams Books, 2017. 272 pages, 29.95 dollars.

All images from *The New Paris* by Lindsey Tramuta. Published by Abrams, 2017.
© Charissa Fay

FRANCE-AMÉRIQUE : VOTRE LIVRE OPPOSE LE « NOUVEAU PARIS » AU « VIEUX PARIS ». POURQUOI CETTE DISTINCTION ?

Lindsey Tramuta : Les étrangers ont créé une carte postale parisienne, une ville où se côtoient artistes et intellectuels le long de boulevards immaculés. Les Américains sont les premiers à médiatiser et perpétuer cette image. Les visiteurs cherchent de nouvelles expériences au-delà de Saint-Germain-des-Prés et du Café de Flore.

VOUS ÉCRIVEZ ÊTRE ARRIVÉE À PARIS INSPIRÉE PAR « LES ŒUVRES DE GEORGE SAND, CHARLES BAUDELAIRE ET VICTOR HUGO ». COMMENT AVEZ-VOUS DÉPASSÉ CE CLICHÉ ?

En lançant mon blog *Lost in Cheeseland* en 2009, j'ai raconté ce qui me choquait ou me frustrait à Paris, les choses qui allaient à l'encontre de l'idée que je me faisais de la ville. Pourquoi les trottoirs sont aussi sales ? Pourquoi les Parisiens sont aussi irrespectueux de leur propre ville ? Plutôt que de verser dans la négativité, j'ai documenté les nouveautés. À mesure que je m'intégrais à Paris, mon regard sur la ville et le ton de mon blog ont changé.

COMMENT LA VILLE A CHANGÉ DEPUIS VOTRE ARRIVÉE EN 2006 ?

En 2008, dans le sillage d'une récession économique, les Français ont perdu la sécurité que leur offrait l'emploi. Les jeunes diplômés ont été fortement touchés par la crise.

Boutique de fruits, légumes et autres végétaux, *L'Épicerie Végétale* a redonné vie à une rue paisible du XI^e arrondissement. A produce and flower shop, *L'Épicerie Végétale*, has brought new life to a sleepy street in the 11th arrondissement.

FRANCE-AMÉRIQUE: YOUR BOOK SETS THE "NEW PARIS" AGAINST THE "OLD PARIS". WHY THE DISTINCTION?

Lindsey Tramuta: Foreigners have created a postcard image of Paris, a city where artists and intellectuals mingle on immaculate-looking boulevards. Americans are the first to publicize and perpetuate that image. Visitors are looking for new experiences beyond Saint-Germain-des-Prés and the Café de Flore.

YOU WROTE THAT YOU CAME TO PARIS INSPIRED BY "THE WORKS OF GEORGE SAND, CHARLES BAUDELAIRE AND VICTOR HUGO." HOW DID YOU GO BEYOND THAT CLICHÉ?

By starting my blog *Lost in Cheeseland* in 2009, I described what shocked or frustrated me about Paris — things that contradicted my idea of the city. Why are the sidewalks so dirty? Why are Parisians so disrespectful of their own city? Rather than descend into negativity, I documented the novel aspects. As I started to settle into Paris, my vision of the city and the tone of my blog changed.

HOW HAS THE CITY CHANGED SINCE YOUR ARRIVAL IN 2006?

In 2008, in the aftermath of an economic recession, the French lost their sense of job security. Young graduates were hit hard by the crisis. ●●●



HYPERZ! HYPERZ! HYPERZ!

VALID
AMUZE



SURNATURAL
ORCHESTRA



surnaturalorchestra

87

RUE
VALMY



Ils se sont détournés du modèle de la carrière unique pour adopter le modèle américain : il est de plus en plus commun de mener plusieurs activités professionnelles de front. Je rencontre beaucoup de jeunes gens qui travaillent comme journalistes ou consultants en marketing et ouvrent un *coffee shop*, une boutique de mode ou une imprimerie artisanale en parallèle. J'évoque dans mon livre l'exemple de Clément Brossault, un jeune homme d'une trentaine d'années qui a quitté son emploi de banquier pour traverser la France en vélo et aller à la rencontre des producteurs de fromage. Il tient aujourd'hui la Fromagerie Goncourt dans le XI^e arrondissement.

QUEL RÔLE ONT JOUÉ LES RÉSEAUX SOCIAUX DANS CETTE ÉVOLUTION DES MENTALITÉS ?

En s'engouffrant dans les réseaux sociaux et le tout numérique, les Français ont perdu du vue l'artisanat et les métiers manuels. Les restaurants servaient des produits surgelés. La qualité des bistrots, des cafés et des boutiques diminuait. Lorsque Givenchy a ouvert une boutique rue des Archives, dans le Marais, des libraires et des coiffeurs ont dû mettre la clé sous la porte. Un mouvement de rejet de la consommation de masse a gagné en importance. L'accès aux réseaux sociaux — et la facilité de voyager et d'étudier à l'étranger — a aidé les Parisiens à prendre conscience de la gentrification en cours à New York et à San Francisco. Dotés d'une énergie nouvelle, ils se sont mobilisés pour préserver leurs petits commerces, le primeur, le boulanger, le maroquinier, le peintre en lettres, l'imprimeur. La « classe créative » qui a émergé à New York au début des années 2000 est aujourd'hui en plein essor à Paris. De nouvelles adresses ouvrent toutes les semaines !

Le Quai de Valmy, le long du Canal Saint-Martin, peut se targuer de fresques urbaines colorées et d'une multitude de nouvelles boutiques de vêtements. The Quai de Valmy, along the Canal Saint-Martin, boasts colorful murals and scores of new fashion boutiques.

They turned away from the job-for-life model, and adopted the American model: it's more and more common to have several jobs at once. I meet lots of young people who work as journalists or marketing consultants and who open a coffee shop, a fashion boutique or a traditional print shop in parallel. In my book, I bring up the example of Clément Brossault, a young man in his thirties who quit his banking job to cycle across France and meet cheese producers. He now runs the Fromagerie Goncourt in the 11th arrondissement.

WHAT ROLE HAVE SOCIAL MEDIA PLAYED IN THIS MENTALITY SHIFT?

By plunging into social media and all things digital, the French lost sight of their *artisanat* and their manual metiers. Restaurants served frozen foods. The quality of bistrots, cafes and boutiques deteriorated. When Givenchy opened a boutique on the rue des Archives, in the Marais, bookstores and hairdressers had to shut down. A wave of rejection of mass consumption started to spread. Access to social media – and ease of travel and study abroad – helped make Parisians more aware of the gentrification happening in New York and San Francisco. Filled with new energy, they mobilized to save their small shops, their fruit vendors, bakers, leather stores, sign writers, print shops. The “creative class” that emerged in New York at the start of the millennium is thriving in Paris today. New addresses are opening up every week! •••

COMMENT LES FRANÇAIS ONT RÉAGI FACE À CETTE VAGUE D'INFLUENCES AMÉRICAINES ?

Les Parisiens ont d'abord vu d'un œil suspicieux ces concepts anglo-saxons. Les États-Unis étaient en guerre en Afghanistan et en Irak. En France, l'heure était au protectionnisme, à la méfiance envers la culture américaine. La tendance s'est inversée : de nombreuses idées américaines sont aujourd'hui appliquées en France. Le Français Thomas Abramowicz a importé à Paris la tradition du barbecue texan. Ancien exécutif au sein du groupe LVMH à New York, il a travaillé dans plusieurs restaurants au Texas et s'est formé auprès des meilleurs chefs avant d'ouvrir son propre restaurant, *The Beast*, dans le III^e arrondissement.

LES MÉDIAS ONT ÉVOQUÉ UNE « BROOKLYNISATION DE PARIS ». ASSISTE-T-ON À UNE HARMONISATION DE LA CULTURE FRANÇAISE SUR LE MODÈLE ANGLO-SAXON ?

Il y a des bières américaines dans les bars et les Français font la queue pour aller bruncher. Si les Parisiens aiment les bons *burgers*, pourquoi ne pourraient-ils pas en avoir chez eux ? Les Français souhaitent plus de diversité dans ce qu'ils consomment. On oublie souvent que Paris est une ville internationale. Les cultures du monde entier infusent la culture locale. Certaines adresses ont adopté des concepts internationaux, mais elles conservent leur essence française. Dans le XV^e arrondissement, Timothée Teyssier a ouvert un café sur le thème de l'Australie et du surf, *O Coffeeshop*, mais les pâtisseries qu'il sert sont confectionnées à partir d'ingrédients locaux.

Hommage aux barres et autres desserts chocolatés, *La Chocolaterie* est une création du célèbre chef français Cyril Lignac. A homage to chocolate bars and chocolate desserts, *La Chocolaterie* is the brainchild of celebrity French chef Cyril Lignac.

HOW HAVE THE FRENCH REACTED TO THIS WAVE OF AMERICAN INFLUENCE?

Parisians initially viewed these Anglo-Saxon concepts with suspicion. The United States was at war in Afghanistan and Iraq. France was experiencing a phase of protectionism and of distrust of American culture. That trend was then reversed: many American concepts are today being applied in France. The Frenchman Thomas Abramowicz has imported the tradition of the Texan barbecue to Paris. Formerly an executive of LVMH based in New York, he worked in several Texas restaurants and trained with the finest chefs before opening his own restaurant, *The Beast*, in the 3rd arrondissement.

THE MEDIA HAVE TALKED ABOUT A “BROOKLYNIZATION OF PARIS.” ARE WE SEEING FRENCH CULTURE FOLLOW THE ANGLO-SAXON MODEL?

There are American beers being served in bars, and the French stand in line to have brunch. If Parisians enjoy a good burger, why not have some on their home turf? The French would like more diversity in what they eat and drink. Cultures from all over the world are infusing the local culture. Some places have embraced international concepts, yet retain their French identity. In the 15th arrondissement, Timothée Teyssier has opened a cafe with an Australian surf theme, *O Coffeeshop*, but the patisseries he serves are made with local ingredients. ●●●





PARIS PEUT-ELLE ÊTRE UNE CAPITALE HISTORIQUE ET MODERNE À LA FOIS ?

Les PMU poussiéreux sont encore ouverts ! Le développement de Paris ne se fait pas au détriment de l'histoire ou de la culture françaises. Nombre de lieux anciens ont été réinvestis et rénovés. À La Fontaine de Belleville, dans le X^e arrondissement, un groupe de torréfacteurs a restauré un ancien café de quartier. Côté cuisine, de nombreux chefs ravivent d'authentiques brasseries et servent des plats classiques, réalisés à partir d'ingrédients biologiques et locaux. Cette transition a pris du temps. Le premier réflexe a été d'aller vers l'hyper moderne, mais les chefs reviennent aujourd'hui vers les plats anciens. Cette nouvelle « classe créative » invente le Paris de demain. ■

CAN PARIS BE A HISTORIC AND MODERN CAPITAL AT THE SAME TIME?

The dusty old betting cafés are still open! Paris is not developing at the expense of French history or culture. Lots of places have been taken over and renovated. At La Fontaine de Belleville, in the 10th arrondissement, a group of coffee merchants have restored an old neighborhood café. On the food front, many chefs have revived authentic brasseries, and serve classic dishes made with organic local ingredients. That transition took time. The first impulse was to head for the ultra-modern, but chefs today are going back to time-honored dishes. This new “creative class” is inventing the Paris of tomorrow. ■

5 ADRESSES POUR DÉCOUVRIR LE « NOUVEAU PARIS »

FIVE PLACES TO EXPERIENCE “THE NEW PARIS”

Atelier Couronnes

Cet atelier boutique, ouvert depuis juin 2015, propose des articles en cuir faits main par Fauvette et les bijoux artisanaux de Louise Damas.

This atelier-boutique opened in June 2015 features handmade leather goods by Fauvette and handmade jewelry by Louise Damas.

6 Rue du Château d'eau,
75010 Paris ■

Fou de Pâtisserie

Ce premier concept shop est la vitrine des plus grands noms de la pâtisserie. Goûtez des créations signées Philippe Conticini,

Jonathan Blot, Boulangerie Bo, etc., livrées fraîches quotidiennement. The first concept shop dedicated to the top names in pastry. Expect signature treats from Philippe Conticini, Jonathan Blot, Boulangerie Bo, and more, delivered fresh daily.
45 Rue Montorgueil,
75002 Paris ■

Gravity Bar

Dans ce bar à cocktails à la décoration inspirée de l'univers du surf et du skate, les drinks ne sont pas décrits selon leur composition, mais selon les sensations qu'ils procurent, et les tapas sont à base de produits frais du marché.

Réservations conseillées ! At this skating-and-surfing inspired cocktail bar, the drinks are categorized not by spirits but by sensation, and the small-plates are fresh off the marché. Reservations recommended!

44 Rue des Vinaigriers,
75010 Paris ■

La Fontaine de Belleville

Les torréfacteurs de la Brûlerie de Belleville ont remis à neuf un ancien bistro parisien pour y ouvrir ce bar et café dans le X^e arrondissement, à cinq minutes à pied du Canal Saint-Martin. The coffee roasters at Belleville Brûlerie renovated an old Parisian

bistro to open this café-bar in the 10th arrondissement, a five-minute walk from the Canal Saint-Martin.
31–33 Rue Juliette Dodu,
75010 Paris ■

52 Faubourg-Saint-Denis

Le troisième restaurant du chef cuisinier Charles Compagnon est une néo-brasserie proposant une carte évolutive et un service non-stop du petit-déjeuner au dîner. The third restaurant of chef Charles Compagnon is a neo-brasserie with an ever-changing menu and nonstop service from breakfast through dinner.
52 Rue du Faubourg-Saint-Denis,
75010 Paris ■

Le canal de l'Ourcq, situé au-delà du canal Saint-Martin, propose des animations aux Parisiens de tous âges. The Canal de l'Ourcq, beyond past the Canal Saint-Martin, features happenings to Parisians of all ages.