

KANTAR



Revue de presse

Vendredi 09 Décembre 2022



Sommaire

ÉTAINS DE LYON PLACER LA BARRE HAUTE Lyon Capitale - 25/11/2022	3
LES ADRESSES GOURMANDES DE SONIA EZGULIAN Lyon Capitale - 25/11/2022	6
Les galeries d'art des Puces du Canal pour vous ! Puces du Canal Villeurbanne Univers.fr - 24/11/2022	9
Patine en fête Home Magazine - 01/11/2022	11

ÉTAINS DE LYON PLACER LA BARRE HAUTE

/// ÉLOI THIBOUD



L'entreprise produit près de 200 bars en étain par an avec 30 % de commandes internationales

CETTE ENTREPRISE, FONDÉE EN 1947, S'EST SPÉCIALISÉE DANS LA VENTE DE COMPTOIRS DE BAR EN ÉTAIN. ELLE CONNAÎT AUJOURD'HUI UN FORT SUCCÈS, PORTÉ PAR DES VENTES DE PRESTIGE À L'INTERNATIONAL. RETOUR SUR CETTE SUCCESS STORY À LA LYONNAISE.

À Lyon, on ne fait rien comme ailleurs, on le fait mieux. Voilà à peu près l'idée qui plane dans les esprits après une visite des ateliers des Étains de Lyon. Comment contester les faits ? Les spécialistes mondiaux des comptoirs de bar sur mesure viennent de Lyon. Plus encore : ils portent le nom de la ville sur leur enseigne. Une fierté locale encore méconnue, qui se transmet de bouche à oreille dans le secret des plus grandes cuisines du pays... et de plus en plus à l'international avec des clients jusqu'en Belgique, Suisse

et au Danemark. Loin des a priori négatifs, tant sur la matière que sur l'aspect ordinaire du produit, ce marché de niche a ainsi hissé les Lyonnais en tête des cinq ateliers au monde travaillant dans ce secteur. Pourtant, le chemin n'était pas tout tracé et les obstacles furent nombreux. Labellisée entreprise du patrimoine vivant (EPV), la PME a fêté ses 75 ans et sa réussite cet été. Un succès porté par deux frères, Xavier et Grégory Laurent, qui ont repris l'affaire en 2002. Aujourd'hui, plus de 200 bars "Étains de Lyon" sont livrés chaque année aux cafés, hôtels et restaurants des quatre coins du globe. Exclusivement composés d'étain et de bois, les produits proposés sont du haut de gamme. Ils vont du bar classique aux comptoirs les plus excentriques (tête de taureau, pingouins...), en passant par le plan de travail, tous entièrement personnalisables. Fait d'armes : le plus grand comptoir livré est celui du stade de Gerland à Lyon, tribune Jean-Bouin, où soixante mètres de bar attendent les supporters du Lou rugby club, qui a passé la commande.

EXCLUSIVEMENT COMPOSÉS D'ÉTAIN ET DE BOIS, LES PRODUITS PROPOSÉS SONT DU HAUT DE GAMME

De l'argent à l'étain Rien n'annonçait pourtant un tel succès quand la famille Gros ouvrit la fabrique dans la cité ouvrière de Villeurbanne en 1947. Appelés la "Dinanderie Lyonnaise", les ateliers

se spécialisent rapidement dans les ustensiles en argent pour la cuisine ou le jardin. La maison fournissait aussi le nécessaire pour les listes de mariage. Les affaires étaient alors bonnes pour le commerce d'argenterie. Le savoir-faire de la Dinanderie fait ses preuves et l'entreprise connaît une phase de croissance. Rapidement, plus de vingt-cinq salariés œuvreront aux ateliers. En 1972, la transmission de flambeau se fait en douceur lorsque le fils du fondateur reprend les rênes. Une prise de contrôle amorçant un virage stratégique puisque le nouveau dirigeant optera pour une diversification des activités en lançant la production d'objets en étain autour des arts de la table (couverts, ca-rafe...). Beaucoup moins cher que l'argent, le matériau permet d'aller chercher une clientèle moins regardante et donc plus nombreuse.



"On surnommait l'étain 'l'argent du pauvre', explicite Grégory Laurent, l'un des associés des Étains de Lyon, un matériau souvent dénigré mais qui, dès l'origine, a su trouver ses lettres de noblesse dans notre atelier." L'entreprise commençait



déjà à produire des bars de manière sporadique, à raison de trois ou quatre par an. Quelques succès ont d'ailleurs été obtenus pour ce qui n'était alors qu'une activité secondaire à l'orée des années 2000 : le comptoir du *Grand Café des Négociants*, rue Édouard-Herriot à Lyon, et du *Splendid* du chef Georges Blanc, près des Brotteaux. Des références prestigieuses qui semblaient annoncer la future réussite des Étains de Lyon et leur positionnement sur le marché du bar. Pourtant, ces années avant la reprise semblaient les dernières : *"L'entreprise allait probablement fermer avec le départ à la retraite du propriétaire. Avec lui, ils n'étaient plus que quatre, dont sa femme"*, retrace Grégory Laurent.

Tour de France et pichets d'eau
La reprise par les frères Laurent, en 2002, est aussi une affaire de famille. C'est leur père qui les aiguille vers l'atelier Gros. En effet, ce fondeur d'or de la région lyonnaise avait pour idée de reprendre le commerce pour lui-même. Un projet abandonné au regard de la surface trop importante de l'entreprise villeurbannaise mais qui n'effraie alors pas ses fils. Avec un père dans le métier et un oncle commerçant en joaillerie, le travail du métal n'était pas une découverte pour les jeunes hommes. À peine dans la trentaine, tous deux abandonnent leur carrière respective – l'un dans la santé, l'autre dans la grande distribution – pour se lancer à leur compte dans cette maison déjà vieille de cinquante-cinq ans. La transition se fait selon les règles de l'art avec plusieurs mois de formation afin de transmettre le précieux savoir-faire de l'atelier. *"C'était une période intense où l'on a appris tous les métiers"*, témoigne Grégory, qui porte encore

une cicatrice à la main de cette phase d'apprentissage. La répartition des tâches se fait selon les affinités : Xavier s'occupe de la production et Grégory de la gestion. Le travail est difficile et les moyens restreints au fond de la cour du 4, rue d'Alsace à Villeurbanne : *"Tout se faisait encore à la machine à écrire."* 'objectif originel : développer la vitesse e fabrication et améliorer la qualité des produits. Le principal fonds de roulement e cantonnait alors *"aux pichets et aux arafes"* en plus de la réparation des us-ensiles et l'étamage de casseroles. Les débuts sont ingrats : *"On ne s'est pas ayé pendant trois ans, vivant dans un petit appartement en location, car tout allait en crédit"*, se souvient le chef 'entreprise. Ce dernier était alors sur es routes de France pour démarcher ses liens : *"On faisait même la tournée des ariages avec notre camionnette. Les ens nous regardaient de travers."* Une nstabilité qui se retrouvait aussi dans le atalogue *"avec des photos faites à la ebcam et imprimées par des amis"*.

“ON FAISAIT MÊME LA TOURNÉE DES MARIAGES AVEC NOTRE CAMIONNETTE. LES GENS NOUS REGARDAIENT DE TRAVERS”

Virage stratégique Fatigue, vente à perte, positionnement commercial inadapté... malgré les accrocs, les deux frères ne lâchent pas. D'autant qu'ils parviennent déjà à vendre un comptoir par mois. *"C'est à ce moment que l'on a voulu vraiment prendre le virage sur les comptoirs en étain. Une unique vente représentait dix fois ce que je faisais avec mes carafes"*, souligne le dirigeant actuel. Après trois ans de démarchage dans toute la France, d'épuisement, le plus jeune frère

décide d'arrêter. Une pause en forme de rebond puisque la PME revient quelques mois plus tard avec une nouvelle stratégie commerciale.

"J'ai eu besoin de prendre du recul pour me rendre compte qu'il fallait avoir des prix en fonction des acheteurs intermédiaires et prendre en compte leur remise", pointe Grégory. *"À partir de ces nouveaux choix, tout a décollé."* Une lucidité qui paiera avec des clients de renom : l'opéra Garnier, les palais qataris... les ventes explosent et s'exportent à l'international. L'idée de faire des plans de travail suivit ensuite rapidement. *"Souvent l'épouse du chef qui nous passait commande nous demandait si nous faisons des plans de travail"*, s'amuse les entrepreneurs.

L'entreprise change de dimension et parvient rapidement à produire son niveau actuel de 200 bars par an avec 30 % de commandes internationales. Les clients ? Pour beaucoup des architectes, des agences, et des restaurateurs. *"Nous avons même fait les comptoirs du plus grand paquebot du monde, actuellement en construction à Saint-Nazaire"*, relève Grégory Laurent avec fierté. L'entreprise s'agrandit et déménage alors dans l'ancienne usine Tase, à Vaulx-en-Velin, jusqu'en 2018.



Grégory Laurent a repris l'affaire en 2002 avec son frère Xavier



En cette fin d'année 2022, le défi se porte sur la hausse des prix des matières premières, qui a des répercussions sur le prix final des comptoirs

2018-2022 : crises et rebonds

Aujourd'hui, les Étains de Lyon continuent de se développer à travers les crises des dernières années. Touchée par les mouvements sociaux des Gilets jaunes en 2018, l'entreprise a dû s'adapter aux problèmes de livraison. De plus, les commandes parisiennes, principal marché, se faisaient plus rares. La crise sanitaire fut vécue différemment. À l'heure du confinement, les restaurateurs ont été nombreux à profiter de la

fermeture imposée pour lancer des travaux, dopés par les aides de l'État. Résultat, des commandes en forte hausse et une année faste pour les ventes de bars. Une période pourtant à double tranchant. Ayant déménagé à Villeurbanne, non loin des Puces du Canal, la PME a subi de plein fouet ce que ses dirigeants nomment "la grande démission" : des départs en série et la nécessité de recruter. Difficile pour ce secteur de niche, où les artisans doivent apprendre au moins sept métiers. Chaque nouvelle recrue passe par six mois de formation avant de signer ses propres créations. Un challenge relevé sans aucun retard alors que le carnet de commandes ne cessait d'augmenter. La dynamique est à présent plus centrée sur les enjeux de communication et le développement d'une marque employeur. En cette fin d'année 2022, le défi se porte sur la hausse des prix des matières premières, qui a des répercussions sur le prix final des comptoirs. Pas de quoi effrayer les fondeurs, qui assument proposer des biens "coups de cœur", où la notion de plaisir vient concurrencer les attentions financières. De quoi envisager l'avenir avec confiance et la certitude que beaucoup de belles histoires débiteront encore au comptoir.

LES RESTAURATEURS ONT ÉTÉ NOMBREUX À PROFITER DE LA FERMETURE IMPOSÉE POUR LANCER DES TRAVAUX, DOPÉS PAR LES AIDES DE L'ÉTAT

Un tradeur lyonnais derrière l'étain

"L'étain alimentaire comme le nôtre doit avoir une pureté de 98 %,

notamment à cause du plomb qui est toxique. En France, tous les gisements sont fermés depuis les années 80. Le marché principal est concentré en Malaisie où la matière vient du monde entier, pour ses hauts fourneaux. La bourse de Londres, la London Metal Exchange, définit les prix. Nous nous fournissons grâce à un tradeur lyonnais qui abreuve d'autres industriels de la région. La matière première provient de mines de cassitérite, et ressemble à du sable. On peut aussi en trouver au fond des fleuves. "

Fiche d'identité ' 9 salariés ' 1, 1 million d'euros de chiffre d'affaires en 2021 ' +20 % en moyenne chaque année ' 30 % de son chiffre à l'international ' Fondée en 1947 comme étant la "Dinanderie Lyonnaise" ' Reprise en 2002 des frères Xavier et Grégory Laurent sous le nom "Étains de Lyon" **Faits d'armes** Le Grand Réfectoire de l'Hôtel-Dieu (Lyon), des collaborations avec le créateur Philippe Starck dont l'hôtel des Tours Duo (Paris), le stade de Gerland (Lyon), le château de Mirwart (Belgique), l'opéra Garnier.



LES ADRESSES GOURMANDES DE SONIA EZGULIAN

' **Laiterie de Lyon** La Laiterie de Lyon, c'est la petite sœur de la Laiterie de Paris, fondée par Pierre Coulon. Assistée par Émilie, Anaïs Duraffourg, qui a ouvert la seule fabrique de fromages lyonnaise, s'est formée auprès de Pierre Coulon et a appliqué les principes qui ont fait le succès de la maison mère. Une grande vitrine permet de découvrir l'arrière-boutique, ses machines rutilantes et tous les gestes qui permettent d'élaborer minutieusement le petit pont, un cousin du saint-marcellin imaginé par Anaïs mais aussi du labné, une spécialité libanaise et une myriade de yaourts aromatisés dont un spécial Noël (lait infusé à la cannelle, oranges confites et copeaux de chocolat). **13, rue Montebello, Lyon 3 e**



' **Diggers** Olivier Mauchamp et Geoffrey Robert ont ouvert il y a quelques années Diggers, le premier bar à chocolats chauds et boissons chocolatées de haute volée à Lyon,

près des Terreaux. Les deux complices ont mis la barre encore plus haut en installant un atelier de torréfaction. Après avoir sélectionné les meilleures fèves, ils maîtrisent toute la fabrication des sept références de tablettes de chocolat. Mention spéciale pour le grand cru du Pérou. À découvrir absolument : les délicats mendiants faits maison. **6, rue Neuve, Lyon 2 e**

' **Épicerie Madame** Chez Épicerie Madame, je trouve une très belle sélection de produits du monde entier (du tahini libanais, du miso japonais, etc.) et de condiments, comme cette fameuse crème de citrons confits Tava Hada Pilpelta. Mais c'est le Comptoir des épices d'Olivier Roellinger qui capte toutes mes attentions. Impossible de se passer de la "Poudre des Fées", un mélange parfait pour les farces de terrine ou de poularde, les coquillages à poêler ou les sauces crémeuses pour les fêtes. Sans oublier les mélanges d'épices de deux gourmandes en puissance Ryoko Sekiguchi et Beena Paradin. **5, rue Palais-Grillet, Lyon 2 e**

' **Arance Sici** Lyon Arance Sici Lyon, c'est un petit bout de Sicile installé dans un quartier excentré de Gerland. Mais le voyage vaut le détour, pour les agrumes bien évidemment (citron, cédrat, orange sanguine) mais aussi d'excellentes amandes, de l'huile d'olive, des artichauts marinés. JD et Agostino, les créateurs de ce lieu insolite, invitent chaque vendredi un chef italien, Luca Zimbili



(lucas_traiteur sur les réseaux sociaux), qui propose entre autres des cannoli exceptionnels et mon péché mignon : la cassata sicilienne avec fruits confits et pâte d'amandes.

10, rue de l'Effort, Lyon 7 e



' **“by Sophie”** Mais qui se cache derrière cette marque “by Sophie” ? Une pétillante cuisinière spécialisée dans le végétal et passionnée d'épices. Il y a quelques mois, elle lançait avec succès sa harissa à la rose, un délicat mélange de roses syriennes et de piment d'Alep. Trois autres condiments sont proposés pour les fêtes : des citrons confits aux graines de fenouil, un chutney de figues avec une pointe de la fameuse harissa à la rose et un confit de mandarines satsuma aux graines de carvi.

> **En vente chez Aklé, épicerie & traiteur libanais Halles de Lyon, 102, cours Lafayette, Lyon 3 e**



' **Partisan Boulanger** Depuis 2014,

l'exigence de Bastien Malugani n'a pas faibli. Toutes les matières premières sont toujours de première qualité : farines 100 % pures céréales et issues de l'agriculture biologique, le sel non raffiné de Guérande et beurre de baratte AOP extra-fin provenant de la Laiterie Pamplie dans les Deux-Sèvres, une référence en matière de beurre. En véritable “dompteur de levain”, Bastien Malugani sait comme nul autre travailler ses pâtes. La recette de décembre est un pain à la farine T80, levain de seigle, avec noisettes du Piémont et oranges confites maison. **2, rue du Chariot-d'Or, Lyon 4 e**

' **June** La discrète épicerie italienne de Caluire a fait peau neuve et référence des merveilles dans ses rayonnages : les divines huiles d'olive de Cédric Casanova (la Tête dans les olives à Paris), ses anchois et ses graines de fenouil. Également, la Crème des Crèmes de Faten Boudhina et, tout récemment, une belle sélection de vins nature. Quelques tables ont été installées pour déjeuner sur place et déguster notamment les polpettes que je mitonne chaque semaine pour l'épicerie. **78, rue Jean-Moulin, Caluire**

' **Les confitures de Philippe Bruneton** Philippe Bruneton, meilleur artisan confiturier de France, installé sur le contrefort du Pilat, confectionne ses confitures à l'ancienne dans des bassines de cuivre, par petite quantité, sans ajout de conservateurs, ni d'arômes ou de colorants. L'essentiel des fruits qu'il utilise proviennent de la région Rhône-Alpes et de la Drôme. Les agrumes bios sont sélectionnés en Sicile et en Tunisie. Sa confiture d'oranges amères de Grasse est une merveille. > **En vente à la chocolaterie Weiss 50, rue de**

Brest, Lyon 2 e

' **Pickles Tablewear** Longtemps peintre décoratrice spécialisée dans le faux bois et le faux marbre, Axelle a décidé de passer des murs aux assiettes et d'habiller de belles porcelaines d'aplats de couleur, de pastilles en or, comme on accroche un tableau sur un vieux papier peint au charme désuet. Point de stickers, uniquement un travail minutieux fait main puis cuit à 800°C. Les dorures fatiguées de certains plats sont alors ravivées. Sa collection Terre de fer est une merveille, édition unique et limitée, comme toutes les pièces de ses collections. **En vente chez Tandem 1, place Aristide-Briand, Lyon 3 e**



' **Pieds Compas** Après deux années passées aux Puces du Canal, Antoine et sa mère Sylvie, animés par la même passion du mobilier des années 1950-1960, installent leur atelier-boutique à quelques encablures des berges du Rhône. Ils aiment particulièrement les grandes manufactures françaises (Sarreguemines, Digoïn) mais chinent également dans toute l'Europe. À ne pas rater, les collections de tasses à café en porcelaine tchèque avec des motifs d'une modernité avant-gardiste ! Le lieu s'ouvre (et se loue) pour de belles manifestations d'artistes, de céramistes, etc. **6, rue de la Part-Dieu, Lyon 3 e**

' **Les Ateliers** Depuis trois ans, Olga déniche de jolis meubles patinés et



de la belle vaisselle, quelques services complets mais surtout de petites séries, de jolies pièces qui conviennent parfaitement au style "dépareillé". Soupières, plats de service, saucières, compotiers, couverts et verres gravés, il serait étonnant que vous ne trouviez pas votre bonheur. Également une très belle collection de serviettes brodées blanches et de draps en lin à convertir en nappes. **37-39, rue des Remparts-d'Ainay, Lyon 2 e**

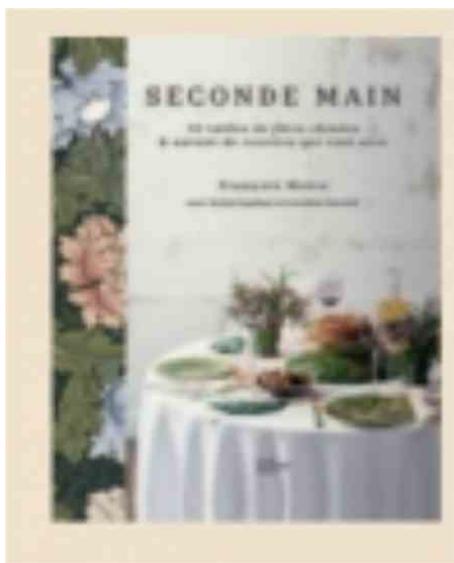
' **Les Puces du Canal** Installées depuis plus de vingt ans au bord du canal de la Feysine, à la lisière de Lyon et Villeurbanne, les **Puces du Canal** regroupent aujourd'hui près de 200 marchands et jouissent d'une réputation auprès des chineurs de toute l'Europe en quête de pièces rares. **5, rue Eugène-Pottier, Villeurbanne** Le jeudi de 7 h à 13 h, le samedi de 7 h à 13 h et le dimanche de 7 h à 15 h

' **Restaurant Les Frères Barbet** Une fois par an, au printemps ou à la fin de l'été (selon la météo), Julien Barbet, chef cuisinier à Oullins, ouvre sa magnifique terrasse ombragée à des brocanteurs d'un jour ou à des marchands professionnels. Parmi eux, une de mes chouchous pour dénicher des beaux plats de service à prix tout doux : la Frirocante ! Cerise sur le gâteau, Julien Barbet propose un joli menu à déguster à l'ombre des arbres. **58, boulevard Émile-Zola, Oullins**

' **Emmaüs** Le secret pour dénicher la perle rare ou l'objet insolite chez Emmaüs, c'est de ne pas partir avec une idée en tête, se laisser porter par l'imprévu, fouiner dans tous les recoins et faire des visites régulières dans l'une des quatre adresses de la région. **Où ?** > Dans le très grand bric-à-brac de plus de 3 000 m² 8, avenue Marius-Berliet, Vénissieux >

Dans les deux boutiques 283, rue de Créqui (Lyon 3 e) et 40, rue Hippolyte-Kahn, Villeurbanne >

Ouverture récente d'une boutique à Saint-Genis-Laval, 57-59, chemin de la Mouche



Seconde main – 32 tables de fête chinoises & autant de recettes qui vont avec – François Motte, recettes Sonia Ezgulian, photographies Caroline Faccioli, éditions Hachette, 35 euros.

Pendant le confinement, François Motte, directeur artistique passionné de brocantes, a l'idée d'un ouvrage consacré à l'art de recevoir de façon éthique, poétique, décomplexée et originale. Il imagine un livre où chaque occasion est un prétexte pour

mettre en lumière les objets dénichés dans les placards de famille, chinés dans les vide-greniers. L'ouvrage est une invitation à une chasse aux trésors à la portée de chacun en explorant les fonds de bahuts, fouillant les armoires dans les combles et ouvrant les malles poussiéreuses pour y trouver le beau, s'amuser du moche et sublimer le kitsch. C'est aussi une ode à la française au mix and match (le dépareillé) cher aux Anglo-Saxons et à ce courant tellement dans l'air du temps qui offre aux objets une seconde vie.

Seconde Main met en lumière trente-deux tables gourmandes au fil des quatre saisons, des fêtes calendaires et des moments de la vie (un plateau télé pour savourer le premier épisode de la nouvelle saison de *The Crown*, un dîner entre copines pour célébrer une rupture).

Séances de dédicaces avec les auteurs à Lyon : - Le 15 décembre, de 18 h à 20 h, à la librairie Descours – 31, rue Auguste-Comte, Lyon 2 e - Le 19 décembre, dédicace-dîner de 18 h à 23 h (mitonné par Massimiliano Monaco du restaurant Cocotte) chez Pieds Compas – 6, rue de la Part-Dieu, Lyon 3 e . Vous pourrez acheter la vaisselle dans laquelle vous aurez dîné ! ■



Les galeries d'art des Puces du Canal pour vous ! Puces du Canal Villeurbanne

Catégories d'évènement:

- Métropole de Lyon
- Villeurbanne

Puces du Canal pour vous ! **Puces du Canal** Villeurbanne" decoding="async" data-lazy-srcset="https://www.unidivers.fr/wp-content/uploads/2022/08/puces-du-canal-villeurbanne-2022-24-et-27-novembre-2022-11-24t0900000100.jpg 700w, https://www.unidivers.fr/wp-content/uploads/2022/08/puces-du-canal-villeurbanne-2022-24-et-27-novembre-2022-11-24t0900000100-150x150.jpg 150w, https://www.unidivers.fr/wp-content/uploads/2022/08/puces-du-canal-villeurbanne-2022-24-et-27-novembre-2022-11-24t0900000100-696x696.jpg 696w, https://www.unidivers.fr/wp-content/uploads/2022/08/puces-du-canal-villeurbanne-2022-24-et-27-novembre-2022-11-24t0900000100-420x420.jpg 420w" data-lazy-sizes="(max-width: 700px) 100vw, 700px" data-lazy-src="https://www.unidivers.fr/wp-content/uploads/2022/08/puces-du-canal-villeurbanne-2022-24-et-27-novembre-2022-11-24t0900000100.jpg" id="228d36ec"> **Puces du Canal** pour vous ! **Puces du Canal** Villeurbanne" decoding="async" loading="lazy" id="48a2ce8b">**Les galeries d'art des Puces du Canal pour vous ! Puces du Canal, 24 novembre 2022, Villeurbanne.**

Les galeries d'art des **Puces du Canal** pour vous ! 24 et 27 novembre **Puces du Canal**

Saviez-vous que 4 galeries d'art existaient à Villeurbanne ? L'occasion de découvrir leur programmation !

Puces du Canal 5 rue Eugène Pottier, 69100 Villeurbanne Saint-Jean Villeurbanne 69100 Métropole de Lyon Auvergne-Rhône-Alpes [{"link": "https://www.facebook.com/Substancearts-pro-102278018745056/"}]

Découvrez la programmation des 4 galeries d'art aux **Puces du Canal**, Bât. les Traboules et rencontrez des artistes à cette occasion !

=> **Galerie Materra**, stand C7 avec les artistes peintre, céramiste et sculpteur Cathie Berthon, Ronceval et Franck Scala

=> **Le coin des artistes**, stand B5 avec les artistes peintres Vincent Gachaga et Olivier Genet

=> **Galerie Substance**, stand G6 avec les artistes peintres et sculpteurs Emie Lastestaire, Lydie Thonnerieux, Bruno Chiapello, Sébastien Chartier et Jean-Claude Dejean (démonstration de modelage possible)

=> **Galerie d'art urbain et contemporain Atelier du Canal**, stand H9 avec les artistes peintres, collagiste, dessinateurs, street-artistes et photographe Manu Adam, Britt, CAL, Dacollages, DAG, Dance in Lyon, Érell, Emilie Etori, Fouapa, Fouch', Jmute, Me Lata, Ofé, Sufyr, Toki

Une médiation est possible pour les scolaires le jeudi matin 24 novembre 2022 : contactez-nous !

Dates et horaires de début et de fin (année – mois – jour – heure) :

2022-11-24T09:00:00+01:00

2022-11-27T13:00:00+01:00

Emmanuelle Col-Ulrich



Reportage S'inspirer

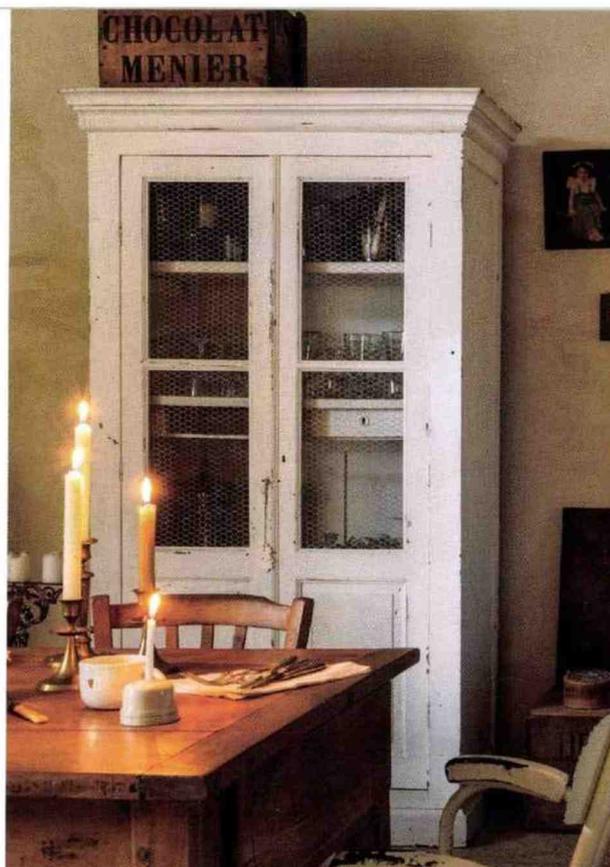
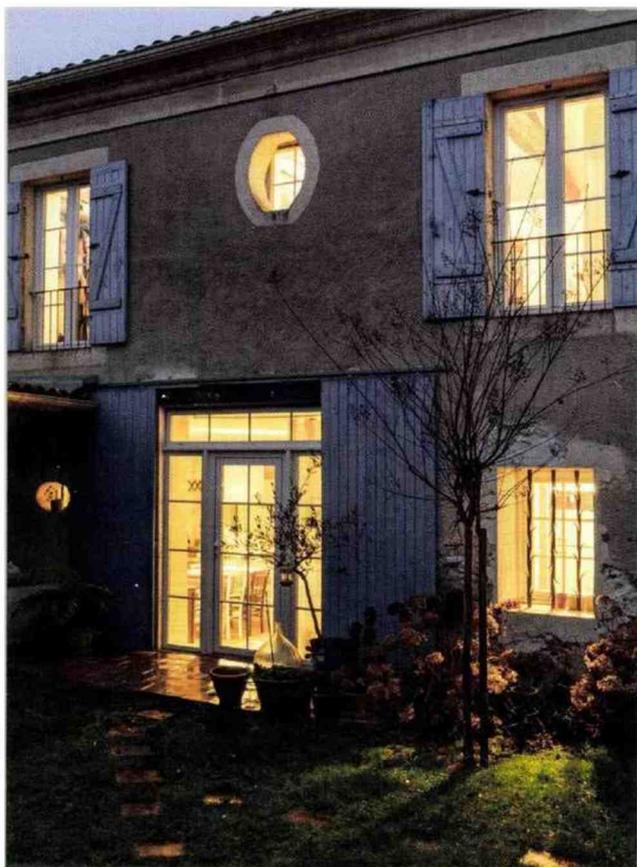


75

Patine en fête

Après quelques années à Bordeaux, Camille et Barthélémy sont revenus dans leur région de cœur, le Sauternes. Dans leur maison de village, Camille, qui partage sa passion de la brocante sur son compte [@l_officine_de_barberine](#), met en scène ses trouvailles de chine dans un style rétro plein de charme.

Texte et stylisme : Amandine Berthon – Photographies : Julien Fernandez

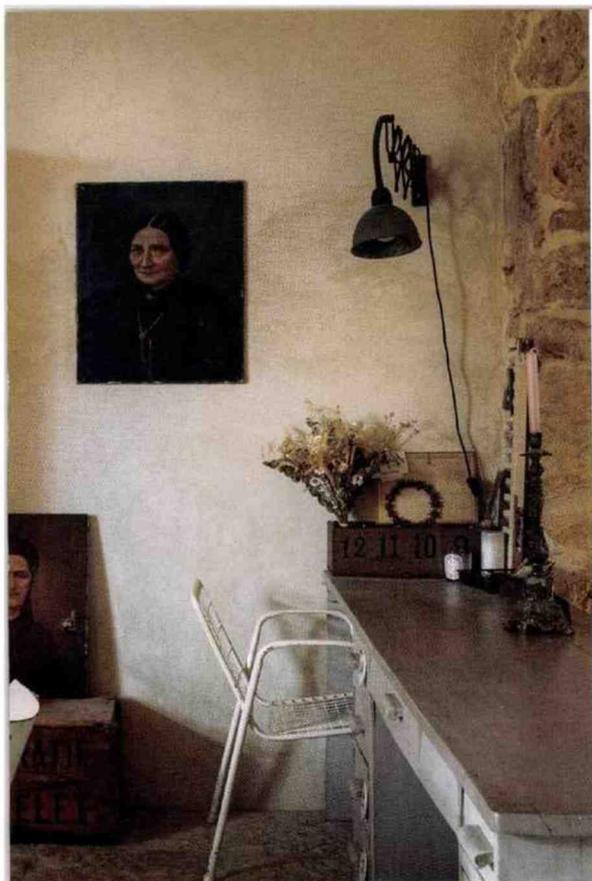


Après quelques années passées à Bordeaux pour les études de leurs aînés, Camille et son mari Barthélémy souhaitaient retourner à la campagne, dans la région du Sauternes chère à leur cœur. « Nous avons vécu dans le village à côté et j'avais repéré cette maison à l'abandon avec son œil-de-bœuf en façade », raconte Camille.

Maison idéale

L'ancienne épicerie-café du village du XIX^e siècle réunit tous leurs critères : plusieurs chambres pour accueillir les grands enfants le week-end, un petit jardin pour ne pas avoir trop d'entretien, et surtout le charme de l'ancien. « J'ai toujours préféré les maisons anciennes, reconnaît Camille, nommée Barberine du Ciron sur Instagram

d'après la rivière qui coule près de chez eux. *L'esthétique prime sur le fonctionnel. L'argument "ce n'est pas pratique" n'est pas un critère valable pour moi ! Tous les éléments d'origine me plaisaient : sols et murs en pierre, portes en bois patinées par le temps... un cadre parfait pour installer mes vieilleries !* » Autre élément décisif, les 220 mètres carrés ont été parfaitement réhabilités entre-temps par les précédents propriétaires. Une chance pour le couple qui, ayant renoué leurs habitations antérieures, ne souhaite alors pas se lancer à nouveau dans de grands travaux. Les seules modifications apportées sont l'aménagement d'une chambre supplémentaire au rez-de-chaussée et la création d'une extension à l'arrière de la cuisine. « Nous avons aussi repeint les



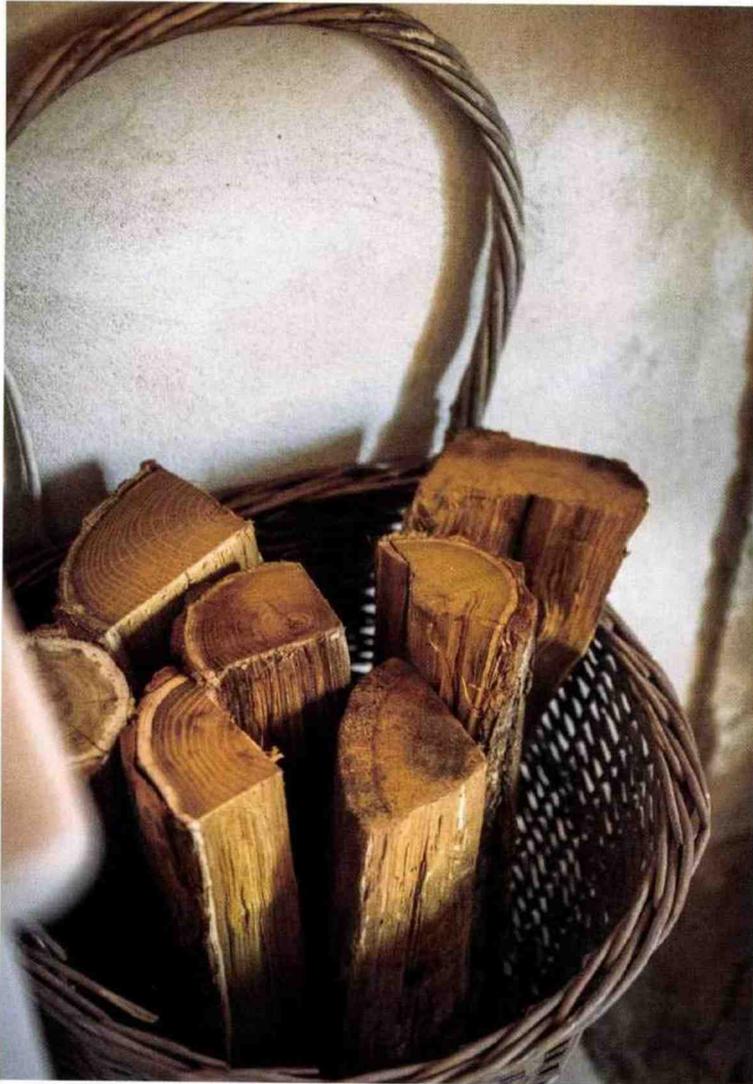
“Tous les éléments d'origine me plaisaient : sols et murs en pierre, portes en bois patinées par le temps... un cadre parfait pour installer mes vieilleries !”



Reportage S'inspirer



S'inspirer Reportage



78

Dans la maison, la plupart des portes sont d'origine. D'autres ont été chinées. Dans l'entrée, le lambris a été peint en blanc et un sol en damier posé dans la continuité du salon. L'ensemble du mobilier a été chiné. Lustre Vox Populi.

murs aux teintes très vives... pas tellement à mon goût, avoue Camille. J'adore la couleur chez les autres, mais je n'y arrive pas chez moi ! Mes intérieurs ont toujours été monochromes, dans une harmonie de bois, de pierre et de tons crème. »

Trésors chinés

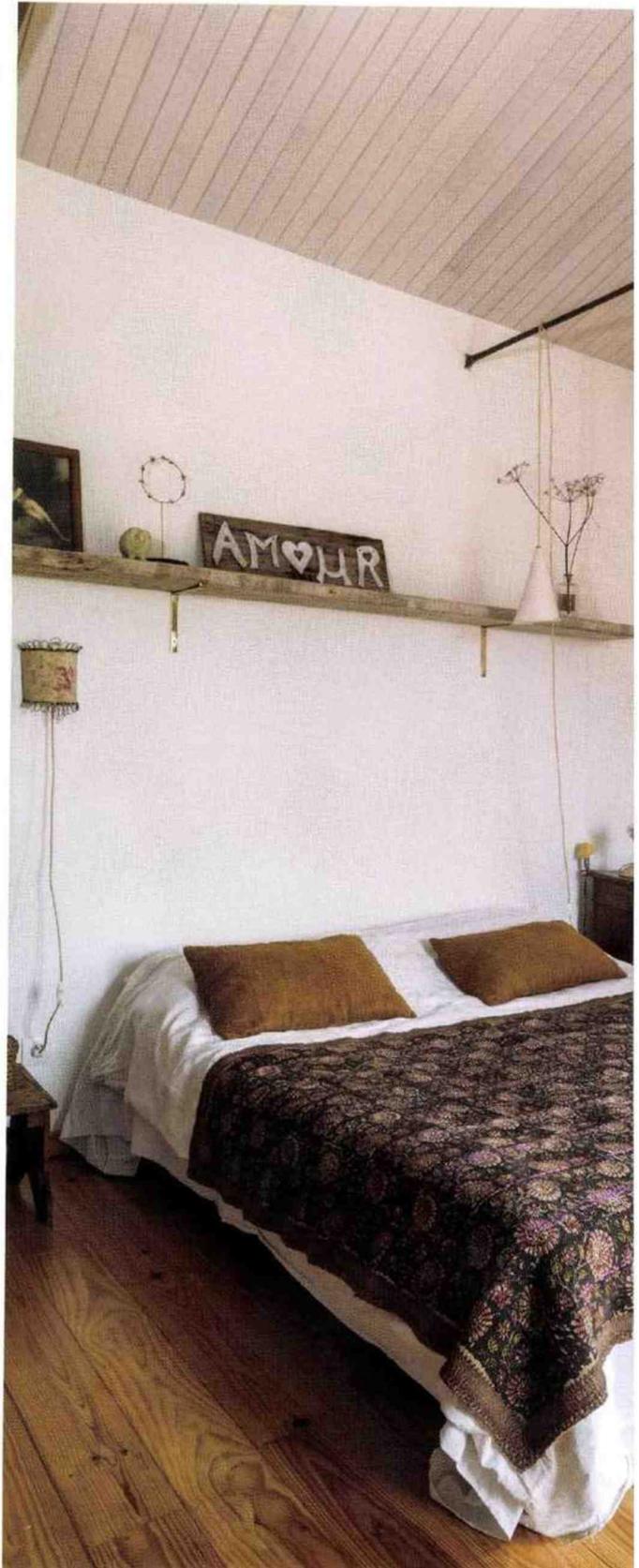
L'ameublement et la décoration, résultats d'années de chine, s'intègrent parfaitement à l'architecture. Camille

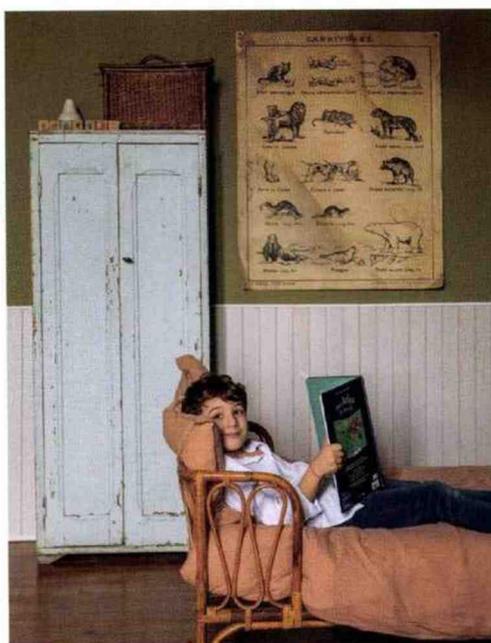
se passionne pour les brocantes depuis l'âge de 20 ans. « Je crois que ce que j'aime le plus, c'est l'odeur de cire et de térébenthine qui me propulse 30 ans en arrière dans la maison de mes grands-parents. » Fidèle à son style de prédilection, campagne rétro, elle aime les meubles en bois simples, patinés par le temps. Certains, comme le comptoir de la salle à manger, suivent de déménagement en déménagement. Pas une semaine sans que la jeune femme ne parcoure vide-greniers et brocantes. « Quand je rentre le dimanche après ma tournée, les enfants me demandent avec une tendre moquerie : "Qu'est-ce que tu as ramené encore ?" Par contradiction, ils m'affirmaient qu'ils n'auraient que du moderne chez eux, mais ça y est, ma fille aînée a attrapé le virus de la chine et Gabriel, le dernier, adore m'accompagner », se félicite la propriétaire. Parmi ses brocantes préférées, il y a les puces du Canal et le village des Brocanteurs près de Lyon,





► 1 novembre 2022 - N°102





Reportage S'inspirer

81

“ J’adore la couleur chez les autres, mais je n’y arrive pas chez moi ! Mes intérieurs ont toujours été monochromes, dans une harmonie de bois, de pierre et de tons crème. ”

S'inspirer Reportage

La cuisine (Ikea) aménagée par les précédents propriétaires a été conservée. Ses portes ont été décapées et ses poignées changées. Le plan de travail en carrelage a été recouvert de béton ciré par Sandrine Caillias (Langon).



82



où elle se rend plusieurs fois par an. « Ce sont deux lieux incroyables. J'arrive à 6 heures du matin et je peux y passer la journée, en particulier chez mon amie Marie Enes qui vient d'y ouvrir un magnifique café-brocante. Un rêve absolu que j'espère pouvoir concrétiser près de chez moi », confie Camille qui, pour l'instant, partage son temps entre son métier d'aide-soignante et sa brocante en ligne. Elle y partage son univers désuet et charmant à travers ses

trouvailles de chine proposées à la vente. En attendant de pouvoir développer cette activité, elle se ressource dans sa maison qu'elle adore. « Quand je rentre du travail à Bordeaux, à trois quarts d'heure d'ici, j'ai l'impression de partir en vacances. C'est mon cocon et la maison qui me ressemble le plus. Je m'y sens aussi bien seule qu'entourée de la famille et des amis », se réjouit Camille.

@l_officine_de_barberine