



REVUE DE PRESSE
septembre 2019 – janvier 2020



SOMMAIRE REVUE DE PRESSE

Thématique CITOYENITUDE

Le 10/09/2019

A NOUS PARIS, Une performance participative au Maïf Social Club, 04 sept. 2019

ALIMENTATION GÉNÉRALE, Paris Food Remix, 04 sept. 2019

TÉLÉRAMA papier, rubrique Décryptage-Echappées belles, fini les vacances, 04 sept. 2019

TÉLÉRAMA web, rubrique Décryptage-Echappées belles, fini les vacances, 04 sept. 2019

YENAMARREDUSQUARE.COM, Les Traversées du Marais, 03 sept 2019

PARIS MÔMES, numéro spécial rentrée, Exposition ateliers rencontres Plan P, sept. 2019

UNIDIVERS, Crémaillère Disco Salade, 02 août 2019

UNIDIVERS, Plan P, 02 août 2019

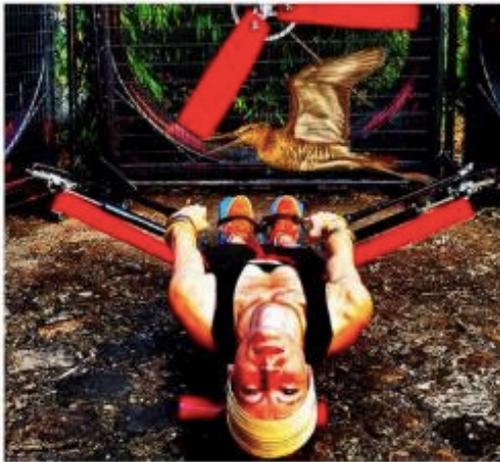
UNIDIVERS, Paris Food Remix, 02 août 2019

LE PROGRÈS, 18 août 2019

ANOUS PARIS

Le 04 septembre 2019

Une performance participative au Maif Social Club



© DR

Dans le cadre du festival [Les Traversées du Marais](#), le Maif social club propose une expérience insolite et participative nommée « *Dans l'immense respiration du petit oiseau* ».

Une performance insolite créée par le collectif *Les Souffleurs* qui vous propose de devenir un oiseau quelques instants et d'en éprouver toutes les sensations, dans un espace entre architecture industrielle et cabinet de curiosités. C'est entièrement gratuit et ouvert à tous, alors n'hésitez pas plus et venez voler de vos propres ailes !

Dans l'immense respiration du petit oiseau

Maif Social Club

37 Rue de Turenne, 3^e

Samedi 7 septembre de 14h à 18h

Plus d'infos

Paris Food Remix

PAR LA RÉDACTION | 04.09.19



Type
↓

Événement



Dates
↓

Le jeudi 5
septembre 2019
de 19h30 à 22h



Lieu
↓

Maif Social Club

Daniele de Michele alias Don Pasta est l'un des activistes alimentaires les plus célèbres. Il présente le Paris Food Remix : quatre dj's, quatre chefs, un maître de cérémonie pour une battle joyeuse qui allie musiques, cuisines et cultures !



Une rencontre historique pour évoquer le plaisir de la fête qui a caractérisé les meilleures soirées des clubs parisiens. A leur côté et simultanément, quatre chefs du monde réalisent en live des plats qui mixent les inspirations d'ici et d'ailleurs, des produits de saison et des condiments de leur région... Une création culinaire en direct et sans filet, jouant sur le métissage des cuisines populaires en France

Une dégustation de plats issus d'un jeu sur le métissage. Une rencontre de saveurs entre Brésil, Italie, Gabon et France. Une rencontre de sons entre rap, soul, electro, brésilien introduite par une sélection de vinyles bien épicés de Don Pasta entre reggae, afro-beat, boogaloo. Les Dj's et le Chefs se battront dans un Contest entre musiques, plats, cultures. A l'issu de ces battles ambientées par Donpasta au milieu du public, les duos seront départagés par un jury. Que le meilleur gagne !

Avec :

- Donpasta, maître de cérémonie
- DJ Gringo da Parada (reggae et rap) et Anto Cocagne (Gabon)
- Anja Sugar (electro) et Gianmarco Gorni (Italie)
- Monsieur Boo (soul) et Chloé Charles (France)
- DJ Chaoul (brésilien) et Alessandra Montagne (Brésil)

Le jury de Paris Food Remix est composé par Donpasta, Camille Labro, journaliste, Riccardo Piaggio, journaliste et producteur, Chloé Tournier, responsable programmation du MAIF Social Club, Stéphane Davet, journaliste Le Monde, Alexandre Tiphagne, Mairie de Paris, Vie Nocturne et Economie culturelle.

Télérama

Le 04 septembre 2019

Décryptage ÉCHAPPÉES BELLES

Fini les vacances ! Les Traversées du Marais invitent à l'évasion par l'art et les rencontres.

QUOI? Créées en 2015, les Traversées du Marais, c'est une quarantaine de propositions artistiques (théâtre de rue, conte, performance, danse, concerts, cinéma, expositions...). Cette édition invite les Parisiens à prolonger leurs vacances par des voyages décalés, ludiques, oniriques et culinaires, hors des sentiers battus. A l'exemple d'un *Voyage, conté, chanté et enchanté* (le 7 sept., à 11h30), d'un vol plané tel un oiseau migrateur (*Dans l'immense respiration d'un petit oiseau*, le 7 sept., à partir de 14h), d'une balade en famille parmi quelques figures de l'art contemporain (*Visite-tribu*, les 7 et 8 sept., à 11h30 et 14h30), d'une expérience théâtrale immersive dans *La Cerisaie* de Tchekhov (*Nous reviendrons au printemps*, le 8 sept., à 15h).

COMMENT? Le festival se déploie, le temps d'un week-end, dans vingt-six lieux culturels emblématiques du quartier (Centre Pompidou, bibliothèque Forney, Centre culturel suisse, Hôtel de Sully, Maif Social Club, musée Picasso...). Et le Marais devient une grande scène à ciel ouvert.

QUI? Le festival est une initiative de Marais culture +, le réseau des institutions culturelles des 3^e et 4^e arrondissements. Il a pour vocation de mettre en valeur les trésors de ce centre de Paris et, selon Gérard Audinet, qui pilote la cinquième édition, « d'affirmer la vitalité d'un village où l'art, la culture et les rencontres occupent une grande et belle place ».

POURQUOI? « Il n'est pas nécessaire de couvrir de longues distances pour faire un beau voyage. Deux arrondissements y suffisent. De la Suède au Mexique, de la Suisse à l'Espagne, de l'Allemagne au Far West. A vol d'oiseau, en tapis volant, à pied, en chanson ou en imagination. » - T.V.

| Les Traversées du Marais | Du 6 au 8 sept., dans vingt-six lieux, 3^e et 4^e | 01 53 01 75 61 et 01 44 54 75 04
| lestraverseesdumarais.com | Entrée libre.



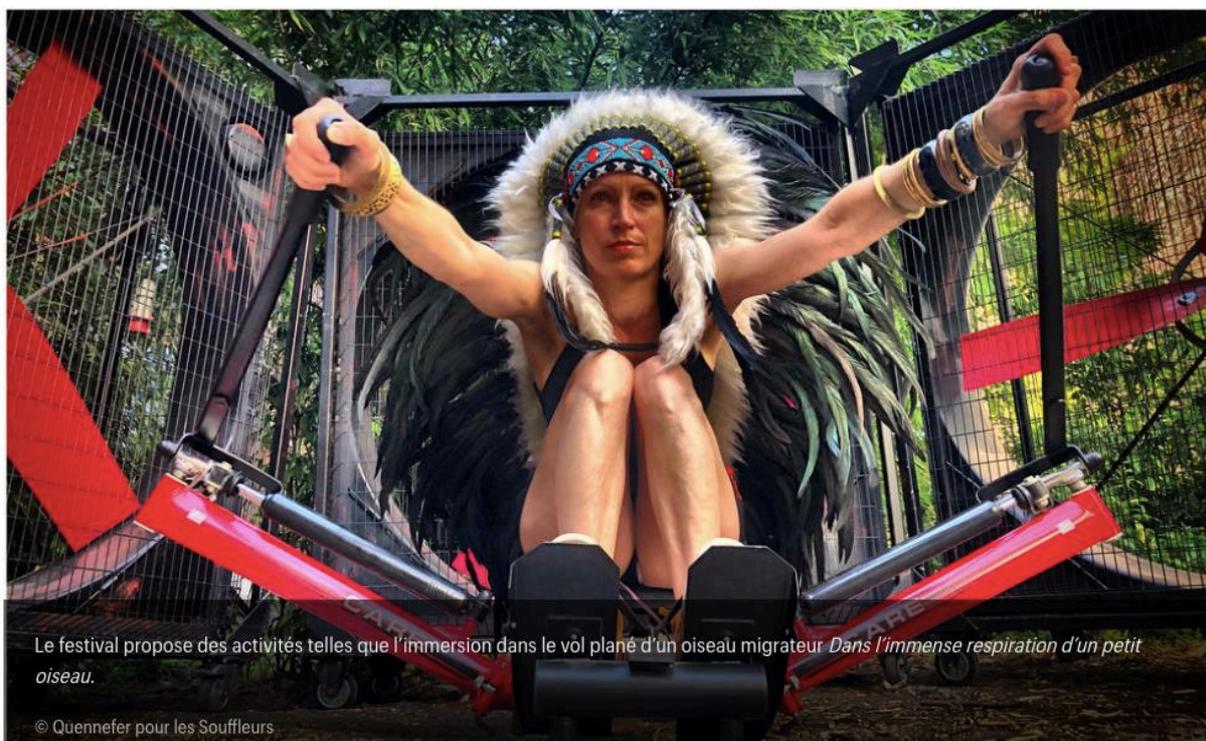
Télérama¹

Sortir Grand Paris

Déryptage

Les Traversées du Marais, un festival qui met en valeur les trésors du centre de Paris

Thierry Voisin Publié le 04/09/2019.



Le festival propose des activités telles que l'immersion dans le vol plané d'un oiseau migrateur *Dans l'immense respiration d'un petit oiseau.*

Théâtre de rue, conte, performance, danse, concerts... Fini les vacances d'été ! Les Traversées du Marais invitent à l'évasion par l'art et les rencontres.

Quoi ?

Créées en 2015, les Traversées du Marais, c'est une quarantaine de propositions artistiques (théâtre de rue, conte, performance, danse, concerts, cinéma, expositions...). Cette édition invite les Parisiens à prolonger leurs vacances par des voyages décalés, ludiques, oniriques et culinaires, hors des sentiers battus. A l'exemple d'un *Voyage, conté, chanté et enchanté* (le 7 sept., à 11h30), d'un vol plané tel un oiseau migrateur (*Dans l'immense respiration d'un petit oiseau*, le 7 sept., à partir de 14h), d'une balade en famille parmi quelques figures de l'art contemporain (*Visite-tribu*, les 7 et 8 sept., à 11h30 et 14h30), d'une expérience théâtrale immersive dans *La Cerisaie* de Tchekhov (*Nous reviendrons au printemps*, le 8 sept., à 15h).

Comment ?

Le festival se déploie, le temps d'un week-end, dans vingt-six lieux culturels emblématiques du quartier (Centre Pompidou, bibliothèque Forney, Centre culturel suisse, Hôtel de Sully, Maif Social Club, musée Picasso...). Et le Marais devient une grande scène à ciel ouvert.

Qui ?

Le festival est une initiative de Marais culture +, le réseau des institutions culturelles des 3e et 4e arrondissements. Il a pour vocation de mettre en valeur les trésors de ce centre de Paris et, selon Gérard Audinet, qui pilote la cinquième édition, « *d'affirmer la vitalité d'un village où l'art, la culture et les rencontres occupent une grande et belle place* ».

Pourquoi ?

« Il n'est pas nécessaire de couvrir de longues distances pour faire un beau voyage. Deux arrondissements y suffisent. De la Suède au Mexique, de la Suisse à l'Espagne, de l'Allemagne au Far West. A vol d'oiseau, en tapis volant, à pied, en chanson ou en imagination. »

Les Traversées du Marais. Du 6 au 8 sept., dans vingt-six lieux, 3e et 4e. 01 53 01 75 61 et 01 44 54 75 04. lestraverseesdumarais.com. Entrée libre.



Le 03 septembre 2019



LES TRAVERSÉES DU MARAIS

Dans les lieux de patrimoine du Marais

4e | Tout âge | atelier | balade | festival | spectacle | visite contée | gratuit

Performances, concerts, cirque, danse, contes, visites animées... Emmenez les enfants se balader dans le Marais ce week-end et voyager dans le temps, à vol d'oiseau ou sur un tapis volant : le voyage, c'est la thématique de cette nouvelle édition des Traversées du Marais, le festival de découverte artistique qui se déroule chaque année dans les lieux culturels emblématiques de ce si beau quartier.

En famille, on pourra notamment :

- o entrer *Dans l'immense respiration du petit oiseau*, une installation-performance autour des oiseaux migrateurs, espace à mi-chemin entre l'architecture industrielle et le cabinet de curiosités au [Maif Social Club](#), (sam 14h-18h)

Visuel : MahJ © Paul Allain

A savoir

Evénements gratuits en accès libre, certains sur réservation sur place.

Infos et réservation

[▶ Voir la page sur letraverseesdumarais.com](#)



Dans les lieux de patrimoine du Marais
- 75004 Paris

Faites vous aussi le plein d'idées de sorties avec l'appli Y'en a marre du square !



Paris MÔMES

Numéro spécial rentrée / Sept 2019

► **12-14 septembre. Exposition, ateliers, rencontres. Plan P. Maif Social Club (Paris III^e).** Durant trois petits jours, on pourra visiter un appartement hors du commun, grâce au **Maif Social Club** et à Artisans du monde. Chacune de ses pièces propose en effet des alternatives durables et solidaires au quotidien : des notions comme le commerce équitable, le zéro déchet, les énergies renouvelables et le réemploi sont évoquées en passant de la salle de bains au salon ou à la cuisine. Des ateliers et rencontres sont prévus durant ce week-end, qui commence le jeudi soir, avec une fête de pendaison de crémaillère où l'on confectionnera ensemble une salade antigaspi sur des rythmes du monde entier. ● **Tout public. Gratuit.** M^o Chemin-Vert. *Programmation.maifsocialclub.fr.*



Maif Social Club

Crémaillère Disco Salade Maif Social Club Paris



Crémaillère Disco Salade Maif Social Club, 26 septembre 2019-26 septembre 2019, Maif Social Club.

Crémaillère Disco Salade

****Le premier soir de Plan P on pend la crémaillère !****

Parce que transition ne rime pas seulement avec restriction mais aussi avec action, contribution et participation, venez vous agiter au rythme des musiques du monde entier et prendre part à la construction d'un monde responsable. Un moment festif et convivial pour échanger et rencontrer des acteurs engagés tout en visitant notre appartement cosy meublé par le Label Emmaüs. Qu'on se retrouve autour de la table de salle à manger ou dans le patio pour l'apéro, l'ambiance chaleureuse est garantie pour que vous vous sentiez comme chez vous ! Des animations par les partenaires de Plan P viendront ponctuer la soirée pour se sensibiliser aux gestes responsables du quotidien.

Et qu'est-ce qu'on mange pour le dîner ? Une salade anti-gaspi bien sûr ! Venez cuisiner aux côtés de Biocycle dès 19h : grâce à des invendus concoctez un repas à partager tous ensemble. De la découpe collective des fruits et légumes jusqu'à dégustation de la recette élaborée, nous vous proposons une sensibilisation unique par le goût. Alors on relève ses manches et on attrape un économe pour consommer responsable et lutter contre le gaspillage ! Gratuit / Entrée libre

Venez pendre la crémaillère de l'appartement autour d'une disco salade festive, conviviale et responsable !

Maif Social Club 37 rue de Turenne, Paris Paris Paris 3e Arrondissement Paris



Maif Social Club

Plan P Maif Social Club Paris

Catégorie d'Évènement:

- Paris



Plan P Maif Social Club, 12 septembre 2019-14 septembre 2019, Maif Social Club.

Plan P

****On n'a pas de planète B, mais le MAIF Social Club et**** [****Artisans du monde****](<https://programmation.maifsocialclub.fr/partenaire/artisans-du-monde>) ****ont un plan pour changer les choses : "Plan P", un plan des possibles, un plan du présent, un plan pour la planète !**** Du 12 au 14 septembre, découvrez un appartement unique à la découverte des alternatives solidaires et durables du quotidien. De la cuisine à la chambre en passant par la salle de bain, découvrez comment chaque personne, petite ou grande, peut agir pour un monde plus juste !

Participer à la transition écologique en choisissant son canapé ? Déconstruire ses préjugés en se brossant les dents grâce à l'écoute d'un podcast engagé ? Prendre soin de la planète et des autres en buvant son café ? C'est possible ! Artisans du Monde et le MAIF Social Club vous invitent à franchir le pas de la

porte pour découvrir comment donner vie à vos valeurs au quotidien, en faisant le lien entre alternatives locales et enjeux globaux de société : alimentation, droits humains, commerce équitable et circuits courts, zéro déchet et réemploi, finance éthique, luttes sociales, énergies renouvelables...

Participez aussi à des ateliers pour apprendre à fabriquer au lieu d'acheter, à des rencontres pour consommer plus juste, ou encore à des apéros pour cogiter à plusieurs sur le monde qui nous entoure ...

Un petit aperçu du programme : des ateliers « Fabrique tes produits d'entretien », « Crée ton événement responsable », « Réalise ton kokedama »... Et bien sûr, on se retrouve pour la pendaison de crémaillère le jeudi soir !

En événement en co-production avec [Artisans du Monde]
(<https://programmation.maifsocialclub.fr/partenaire/artisans-du-monde>)

Jeudi 12 septembre de 10h à 22h (crémaillère à partir de 19h)

Vendredi 13 septembre de 10h à 20h30

Samedi 14 septembre de 10h à 19h

Gratuit et ouvert à tous



LE MAIF SOCIAL CLUB

Paris Food Remix LE MAIF SOCIAL CLUB Paris

Catégorie d'Évènement:

- **Paris**



Paris Food Remix LE MAIF SOCIAL CLUB, 5 septembre 2019 17:30-5 septembre 2019 20:00, LE MAIF SOCIAL CLUB.

Le jeudi 5 septembre 2019
de 19h30 à 22h
gratuit

Don Pasta présente Paris Food Remix. Quatre dj's, quatre chefs, un maître de cérémonie pour une battle joyeuse qui allie musiques, cuisines et cultures !

Don Pasta présente Paris Food Remix. Les meilleurs Djs parisiens des années 90 se défient aux platines et aux fourneaux avec Donpasta comme maître de cérémonie.

Une rencontre historique pour évoquer le plaisir de la fête qui a caractérisé les meilleures soirées des clubs parisiens. A leur côté et simultanément, quatre chefs du monde réalisent en live des plats qui mixent les inspirations d'ici et d'ailleurs, des produits de saison et des condiments de leur région... Une création culinaire en direct et sans filet, jouant sur le métissage des cuisines populaires en France

Une dégustation de plats issus d'un jeu sur le métissage. Une rencontre de saveurs entre Brésil, Italie, Gabon et France. Une rencontre de sons entre rap, soul, electro, brésilien introduite par une sélection de vinyles bien épicés de Don Pasta entre reggae, afro-beat, boogaloo. Les Dj's et le Chefs se battront dans un Contest entre musiques, plats, cultures. A l'issue de ces battles ambientées par Donpasta au milieu du public, les duos seront départagés par un jury. Que le meilleur gagne !

Avec :

- **Donpasta**, maître de cérémonie
- DJ Gringo da Parada (reggae et rap) et **Anto Cocagne** (Gabon)
- Anja Sugar (electro) et **Gianmarco Gorni** (Italie)
- Monsieur Boo (soul) et **Chloé Charles** (France)
- DJ Chaoul (brésilien) et **Alessandra Montagne** (Brésil)

Le jury de Paris Food Remix est composé par **Donpasta**, Camille Labro, journaliste, Riccardo Piaggio, journaliste et producteur, Chloé Tournier, responsable programmation du MAIF Social Club, Stéphane Davet, journaliste Le Monde, Alexandre Tiphagne, Mairie de Paris, Vie Nocturne et Economie culturelle.

PORTRAIT / Don Pasta, le stupéfiant showman pourfendeur de la malbouffe, Télérama.fr

LE MAIF SOCIAL CLUB 37, rue de Turenne 75003 Paris 8 : Chemin Vert (269m)
1 : Saint-Paul (384m)

LYON - ENVIRONNEMENT

Le label éco-responsable pour choisir son resto lyonnais bio

Deux jeunes Nantais ont lancé Green Food , le premier label dédié exclusivement aux restaurants éco-responsables. Première exigence : 65 % des matières premières d'origine bio ou locale.

Vu 1931 fois | Le 18/08/2019 à 12:12 | ⌚ mis à jour à 13:31



■ Augustin Brahimi et Alexis Brochu, co-fondateurs du label Green Food. Photo Progrès/David TAPISSIER



■ Photo d'illustration
Progrès/stock.adobe.com

L'environnement, un enjeu essentiel de ce début de XXI^e siècle. Et tous les labels en la matière qui fleurissent sur les vitrines, notamment en Presqu'île et sur la Croix-Rousse, démontrent l'indiscutable implication de tous les Lyonnais.

Pour autant, rien de spécifique n'existait pour les restaurants. Un label exigeant, clair, qui puisse attester d'un véritable engagement éco-responsable. Et c'est désormais le cas avec Green Food.

■ "On ne veut pas faire du TripAdvisor"

Genèse de l'histoire : en 2017, Augustin Brahimi et Alexis Brochu sont tous les deux en BTS en alternance du côté de Nantes. Ils travaillent pour la MAIF, ils découvrent la Maif social club, un dispositif tourné vers l'éco-citoyenneté et la collaboration. Chargés d'en faire la promotion, ils constatent tous deux l'investissement de nombreux restaurants dans le bio et le local. Mais surtout qu'il n'existe rien pour les répertorier. « Certains sites, comme TooGoodtoGo luttent contre le gaspillage, mais rien de global : déchets, gestion du tri, énergie renouvelable, etc. Nous avons décidé de nous intéresser à toutes les empreintes environnementales pour classer les restaurants », explique Augustin Brahimi.

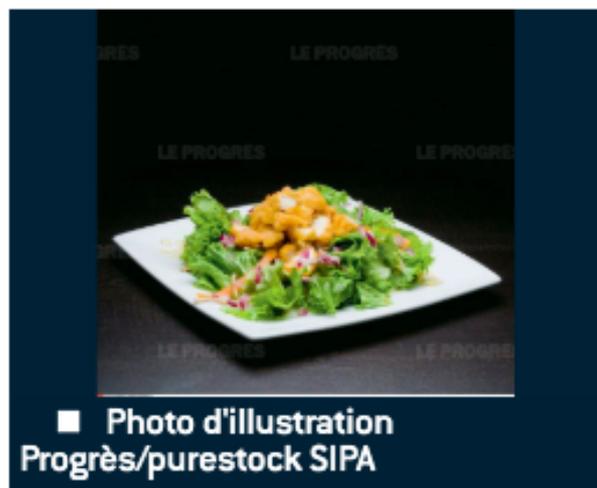
Green Food est lancé en février 2018 et le premier restaurant labélisé est à Nantes, en avril. Dix mois plus tard, 13 établissements ont été recensés, à Rennes, la Roche sur Yon, Saint-Malo et Dijon. C'est peu, mais c'est un choix assumé pour les cofondateurs. « On ne veut pas faire du Tripadvisor ! Nos règles sont assez strictes, avec comme premier point, 65 % des matières premières d'origine bio ou locale. Du coup, nous avons commencé par notre région mais nous avons fait le choix de développer la province par la suite », ajoute Alexis Brochu.

Lyon comme une évidence

Après la Bretagne, tous deux se décident pour Lyon.

« C'était une évidence pour nous : quelle meilleure ville que la capitale de la gastronomie ? Nous nous sommes renseignés et avons

pris des rendez-vous à l'avance, pour visiter les établissements mi-février », ajoute-t-il. Et les cofondateurs ne sont pas déçus : premier labellisé, le restaurant *Moi*, puis *Les deux brindilles* dans le 6^e et le coffee-shop *Le Labo* dans le 7^e. Deux possibilités d'accompagnements s'offrent alors aux restaurants, entre 279 et 400 € par an, avec plaque murale et communication.



La start-up se positionne également comme prescripteur de l'éthique et propose, si besoin, aux restaurants qui le souhaitent, de les aider en leur proposant de les mettre en contact avec les acteurs de l'alimentation éco-responsable.

Green food : Charte complète sur www.greenfood-label.com

François Huvet est le fondateur du restaurant *Moi*, au 31, rue de la Ferrandière à Lyon 2e.



■ Photo archives/Pierre AUGROS

Quelles sont les spécificités de votre restaurant ?

« Ouvert depuis un an, Moi est le premier restaurant flexitarien au cœur de Lyon : c'est un végétarien avec une consommation de viande limitée. Du coup, le concept est évidemment tourné vers l'agriculture bio et locale, avec une forte implication autour de l'environnemental : tri des déchets important, choix des circuits courts, mais aussi par exemple utilisation de l'application Too good to go pour lutter, par exemple, contre le gaspillage alimentaire. »

Pourquoi avoir accepté ce label ?

« Nous ne courrons pas derrière les labels et croyez-moi, depuis notre ouverture, nous avons été très souvent contactés ! La démarche de Green Food est intéressante : elle est sérieuse, vise exclusivement les restaurants et surtout, c'est une forme de

reconnaissance pour tout le travail que nous effectuons dans ce domaine. Et le public ne s'en rend pas toujours compte ! C'est un gage de qualité. »