

Jaguar Type E cabriolet

Virée parisienne

Le Salon Rétromobile s'annonce sur l'agenda. S'il était besoin d'un prétexte pour passer quelques jours à Paris, en voilà un beau. Après tout, ne serait-ce pas aussi l'occasion rêvée pour rouler en classique ? D'autant que Charles, de Cécil Cars, nous fait une proposition que nous ne pouvons refuser. Alors c'est décidé, nous « montons » à la capitale en Jaguar Type E roadster, ou cabriolet comme le veut son appellation française.





La Jaguar Type E se sera montrée d'une fiabilité exemplaire dans un trafic parisien pourtant volontiers exigeant.



Le 6 cylindres tourne régulièrement, dans une douce mais rauque mélodie. Pas question toutefois de jouer de la pédale de droite et du levier de vitesses, nous sommes calés à une allure constante sur la file centrale du boulevard périphérique. Après avoir été happés par le tunnel de la porte d'Italie, nous contournons Paris par l'est. Notre destination, le Marché Dauphine. Nous n'allons cependant pas chiner en ce jour de fermeture, d'autant que la Jaguar ne serait pas réellement l'option idéale. Ses près de 4,50 mètres et ses pare-chocs aussi symboliques qu'élégants n'incitent pas à l'exercice. Quant à la malle arrière, sa contenance est plus adaptée à la philatélie qu'à la collection de meubles anciens. Non, nous avons un rendez-vous un peu particulier. Arrivés rue des Rosiers, à Saint-Ouen, nous passons le porche du numéro 140. Puis, glissant le long capot entre les deux rangées d'échoppes, nous débouchons au pas sous la verrière à la Eiffel où trône... une soucoupe volante ! Mais nous sommes ici

pour un voyage plus temporel qu'intergalactique. Créé en 1968 par le designer finlandais Matti Suuronen, cet ovni s'appelle la maison Futuro. Un peu à la manière d'une orange, elle est faite de quartiers démontables, dont la partie haute comporte un hublot oblong. La

décoration intérieure est constituée d'un mobilier pop art aux courbes décomplexées. Utopie ou vraie vision d'avenir, la crise pétrolière vint renchérir la fabrication de cette maison nomade en polyester, et mettre une fin prématurée aux projets de grande série.

Le Portobello parisien

Nous profitons de l'occasion pour parcourir les allées du marché. C'est étonnant de déambuler ainsi dans un endroit habituellement noir de monde. On se prendrait presque pour des marchands, quelques-uns ont d'ailleurs ouvert pour faire du rangement. Le Marché Dauphine est le benjamin des marchés des Puces de Saint-Ouen. D'aucuns le qualifient de Portobello parisien. Comme lui, il se permet toutes les audaces, mêlant allègrement les antiquités du XVIII^e siècle et le mobilier des *seventies*. Notre préférence va à l'espace musique du 1^{er} étage, pour son matériel de hi-fi *vintage* et ses bacs de vinyles à faire pâlir d'envie tout collectionneur qui se respecte. Nous remontons la rue jusqu'au numéro 106 qui indique Ma Cocotte, le resto branché du nord parisien. Ici, place aux grands classiques et aux produits du marché, le tout sur un mode excentrique qui sied bien à un lieu conçu par Philippe Starck, constitué d'un grand loft au rez-de-chaussée et deux salles plus intimistes au premier.

Au retour du déjeuner, la Type E nous attend au pied de cette maison Futuro qui lui va si bien au teint. Toutes deux sont contemporaines, mais malheureusement seule la Jaguar connut le succès. Nous reprenons le volant non →



Succulent Paris, une approche de la gastronomie radicalement différente, mais très parisienne. C'est à un véritable parcours de découverte que nous convient Aurélie et Marion.



Patrimoine, curiosités, bonnes adresses ou belles demeures, Paris n'en finit décidément pas de nous surprendre.





La Type E fait certes très bonne figure dans les rues parisiennes, mais elle le fait avec élégance. Comme ici devant le Pavillon de la Reine.

→ sans avoir décapoté au préalable. Longeant la Butte Montmartre, nous goûtons au plaisir du cabriolet en ville. À peine garée boulevard Pereire, dans le 17^e arrondissement, la Jaguar attire déjà l’attention et la sympathie des passants. Sa ligne si élégante et son sobre coloris « Primrose Yellow » s’en vont aussitôt enrichir la mémoire de quelques smartphones.

Nous poussons la porte de Victory Lane, après en avoir fébrilement parcouru la vitrine extérieure. La boutique est pleine comme un œuf, avec des autos à toutes les échelles, (du 1/43^e au 1/18^e, voire 1/12^e pour certaines), et de toutes les catégories (tourisme, compétition, anciennes, *youngtimers* ou contemporaines). Difficile de prendre en défaut le vendeur qui nous fait découvrir une merveille à chaque nouvelle boîte qu’il exhibe. Difficile aussi de repartir bredouille, ce ne sera d’ailleurs pas notre cas, loin s’en faut. Deux kilomètres plus loin, nous sommes au pied d’un immeuble de la toute fin du XIX^e siècle, rue de Tocqueville. Aurélie Mahoudeau et Marion Willard de Succulent Paris nous accueillent. Mais nous n’allons pas déjà passer à table. Pas dans l’immédiat en tout cas, même si nous sommes en plein dans le thème. Dès notre arrivée, nous partons déjà au Marché des Batignoles. Couvert et plein de charme,

c’est l’endroit rêvé pour quelques découvertes savoureuses. Les marchands sont aimables et détendus, voici un beau moment de convivialité typiquement parisienne. L’étal du fromager est notre dernière étape et non des moindres, d’autant qu’une tarte fine poire et fourme d’Ambert est au menu. Mais quel menu ?

Aux fourneaux

Lorsqu’elles ont créé Succulent Paris, Aurélie et Marion voulaient faire découvrir la gastronomie française aux visiteurs étrangers. L’idée était que les Américains – souvent – et les Australiens – parfois – vivent cette découverte activement, de l’intérieur. Diverses formules leur sont donc proposées, dont celle intitulée « déjeuner de A à Z ». C’est celle que nous avons retenue, mais en version dîner exceptionnellement. De retour du marché, c’est le moment d’enfiler le tablier, beige pour nos hôteses et rouge pour nous. Rouleau à pâtisserie, casserole de chocolat sur le feu et passage au four s’enchaînent ainsi durant la fin de la journée. Et quelques fous rires plus tard, nous voici attablés à déguster ce que nous avons réalisé nous-mêmes. Aurélie nous explique que les clients, enchantés, ne manquent évi-

demment pas de se filmer du début à la fin, un peu comme s’ils effectuaient une randonnée en pays inconnu. Cela dit, la préparation intégrale d’un repas français confine certainement un peu, pour des Américains, à l’ascension d’un sommet de haute montagne.

Nous avons été conquis par cet après-midi et cette soirée, mais il n’est si bonne compagnie qui ne se quitte, comme on dit. Par chance, la circulation n’est plus un souci à cette heure tardive, aussi décidons-nous d’aller faire un tour en ville. Un grand tour même, nous nous laissons guider par l’instinct et tout s’enchaîne dans un certain désordre. Les monuments sont nombreux mais l’architecture des bâtiments privés leur fait écho, composant ainsi un décor d’une grande élégance. Nous pourrions tourner toute la nuit, tant les charmes de la « ville lumière » sont grands. Et ce n’est pas le roadster, très agréable, qui pourrait nous inciter à rentrer. Néanmoins, notre chambre au Pavillon de la Reine nous attend, au cœur du Marais.

Moment d’intense plaisir chez le chocolatier Patrick Roger. Pour le palais et le nez, mais aussi pour les yeux.



Le temps de décharger les bagages sous l’arcade de l’hôtel, voilà que le charme de l’auto fait à nouveau son effet auprès des rares promeneurs du soir. Tel ce monsieur d’origine anglaise qui nous parle du coupé 3,8 litres de la toute première série qu’il acheta jadis neuf. Ou ces passantes qui nous demandent des précisions. Non contente d’être un must en matière de véhicule de collection, la Type E possède l’étonnante faculté de charmer tant les béotiens que les connaisseurs, les jeunes que les moins jeunes. Il faut dire que notre exemplaire, restauré intégralement il y a une dizaine d’années, fascine par son apparence extérieure et intérieure.

Puis la vedette de la soirée gagne bien vite sa « chambre », tandis que le concierge du Pavillon de la Reine nous indique la nôtre. Et nous passons une nuit délicieuse, peuplée de tous ces hauts lieux que nous avons croisés ce soir.

Les grands boulevards

Le petit-déjeuner au Pavillon de la Reine est un ravissement. Le lieu est racé et élégant, le service est très au-dessus des quatre étoiles affichées. Nous flânon s un peu ce matin, le shopping est au programme aujourd’hui. Ce sont les petites boutiques de Paris, « à l’ancienne », qui nous font rêver, aussi gagnons-nous les passages couverts des grands boulevards. Ils furent construits à compter de 1800 pour accueillir une clientèle aisée proche de la Bourse. Mais les travaux titanesques d’Haussmann, puis l’avènement de maisons telles que le Bon Marché, les Grands Magasins du Louvre ou la Belle Jardinière allaient les condamner. Nous passons ainsi la matinée sous les verrières du passage des Panoramas, du passage Jouffroy et du passage Verdeau qui s’enchaînent. On n’y croise plus désormais →



Jean-François Bardinon chez Chapal, David Rathgeber à l'Assiette, le même goût pour la grande tradition revisitée.

→ de messieurs en haut-de-forme, ou de dames à chapeau à plumes, mais l'illusion est parfaite car les magasins semblent être restés figés un siècle et demi en arrière. Il se dégage de ces lieux un vrai parfum d'antan, avec leurs enfilades d'enseignes suspendues. De nombreuses librairies d'ouvrages anciens, un marchand de cannes aux pommeaux ouvragés et à secret, le musée Grévin bien connu, un hôtel ou une boutique de jouets, le charme de l'endroit est vraiment unique.

C'est avec les bras un peu alourdis par nos emplettes que nous parvenons au Stube, au numéro 23 du passage Verdeau. L'établissement est très bon enfant, à mi-chemin entre le restaurant et le snack. L'espace intérieur est remodelé avec esprit. Le rez-de-chaussée est organisé à la façon d'un salon de thé avec le comptoir et des tables, tandis que le premier étage, sobre et moderne, se donne de faux airs de salon un peu *lounge*. En marge des spécialités allemandes salées, les pâtisseries sont légion et très appétissantes. Comme la célèbre tarte Sacher, la Sacher Torte déjà rencontrée à Salzbourg.

Il est à nouveau temps de reprendre cette bonne Jaguar. Le nez au vent, mais le col bien fermé et l'écharpe en batterie, nous empruntons le boulevard des Italiens. Le trajet est bref, mais nous permet une fois de plus de jouir des qualités de l'auto. Direction agréable et précise, freinage très efficace et liaisons au sol rigoureuses lui permettent d'être très à l'aise dans la circulation moderne. Mais voilà déjà l'église de la Madeleine et nous stoppons devant la

nouvelle boutique du chocolatier Patrick Roger. La devanture elle-même peut être qualifiée de superlative, mais dès la porte franchie, quel décor ! Les alignements de petits chocolats tous très appétissants attestent bien du fait qu'il s'agit d'une chocolaterie. Pourtant, nous pénétrons dans un espace qui semble taillé dans des tuyaux d'orgues, au sein duquel trônent de gigantesques singes en chocolat. Car le maître des lieux est sculpteur autant que chocolatier. L'odeur est envoûtante, les couleurs superbes et nous craquons sous l'œil d'un grand chimpanzé fait de drapés de chocolat.

Parfums de cuir

Reprenant brièvement la Type E, nous rejoignons le tout proche show-room Chapal, rue de Rivoli. Rapide et amusante transition qui nous fait passer du parfum du chocolat à celui des peaux. Nous voici dans le somptueux repaire parisien de Jean-François Bardinon. Tout ici est raffinement des couleurs et des textures. L'endroit prend des allures

de galerie d'art. Bottines de conduite, blousons, gants ou combinaisons de pilote, la haute tradition de la peausserie et la fantaisie du créateur se télescopent pour former des vêtements tout à la fois bruts et délicats. L'après-midi tire à sa fin et, dehors, la température est encore descendue. Avouons que la tendance naturelle de la Jaguar à réchauffer son habitacle devient ici un atout. Nous prenons la direction du 14^e arrondissement, mais pas directement. Le jour déclinant et le ronronnement de



LES BONNES ADRESSES

HALTES GOURMANDES

Ma Cocotte

106, rue des Rosiers
94300 Saint-Ouen
Tél. 01 49 51 70 00
www.macocotte-lespuces.com

Succulent Paris

33, rue de Tocqueville, 75017 Paris
Tél. 06 08 91 80 99
www.succulent-paris.com

Le Stube Verdeau

23-25-27, passage Verdeau
75009 Paris
Tél. 01 47 70 08 18
www.lestube.fr

Patrick Roger - Artiste chocolatier

3, place de la Madeleine 75008 Paris
Tél. 01 42 65 24 47
www.patrickroger.com

L'Assiette

181, rue du Château, 75014 Paris
Tél. 01 43 22 64 86
www.restaurant-lassiette.com

ÉTAPES ÉLÉGANTES

Le Pavillon de la Reine

28, place des Vosges, 75003 Paris
Tél. 01 40 29 19 19
www.pavillon-de-la-reine.com

Alcôves & Agapes - Le Bed

& Breakfast à Paris
Françoise Foret
Tél. 01 44 85 06 05
www.bed-and-breakfast-in-paris.fr

Notre chambre d'hôtes :
www.parisbb.com?ml=342FR

SITES CULTURELS OU VISITES

Marché Dauphine

140, rue des Rosiers
93400 Saint-Ouen
Tél. 06 09 48 84 53
www.marcheauxpuces-saintouen.com

Victory Lane

171, boulevard Pereire, 75017 Paris
Tél. 01 40 53 53 53
www.victorylane.fr

Passage des Panoramas

11, boulevard Montmartre
75002 Paris
www.passagedespanoramas.fr

Passage Jouffroy

46 bis, passage Jouffroy, 75009 Paris
Tél. 01 47 70 28 64
<http://passagejouffroy.com>

Passage Verdeau

31 bis, rue du Faubourg Montmartre
75009 Paris

Chapal

Show-room (sur rendez-vous)
244, rue de Rivoli, 75001 Paris
Tél. 06 16 11 56 60
www.chapal.fr

COMPAGNONS DE VOYAGE

Cécil Cars

31, rue de Bizon, 91340 Ollainville
Tél. 01 64 90 21 70
www.cecil-cars.com

notre gros chat ne peuvent que nous inciter à rouler. Des embouteillages nous font obstacle, le temps pour toutes ces autos un peu tristes de regagner leur parking. La Jag'se tire quant à elle de l'exercice avec les honneurs et pas une fois la température ne dépasse les 80 degrés. Nous évoluons entre le deuxième et le troisième rapport. Certes, la puissance est suffisante et le couple important, mais la quatrième « tire long ». Et puis l'envie d'écouter le six-cylindres double arbre nous fait conserver un certain régime, pour le plaisir. Après maints détours, nous nous décidons à gagner la demeure de Dominique et Erik, notre chambre d'hôtes. Il s'agit d'un pavillon datant de 1890, dans lequel les 50 m² du dernier étage nous sont réservés. Étant en arrière-cour d'un bâtiment, autant dire qu'aucun bruit ne parvient jusqu'à la maison et son jardin. Notre étage fut un atelier d'artiste et l'endroit est plein de charme. Les murs blancs font doucement contraste avec la chaleur des meubles de bois.

Disciple de Ducasse

Nous quittons toutefois ce havre de paix pour une adresse toute proche, qu'il nous tarde de connaître. Le restaurant l'Assiette est tenu par le chef David Rathgeber, qui a notamment grandi avec Alain Ducasse. Il a repris en 2008 cet établissement installé dans une ancienne charcuterie, dont il conserve quelques attributs comme les plafonds peints et les crochets à viande. Nous poussons la porte et déjà les fumets nous assaillent. Et pour cause, nous sommes en prise directe sur les fourneaux. La salle d'à peine 50 couverts est intime, le service est plein d'humour et de complicité. Nous passons une agréable soirée dans cette ambiance très bistrot chic. La cuisine est bourgeoise mais non dénuée de raffinement. Le chef réinterprète les recettes du patrimoine français mâtinées d'une touche personnelle. Pas de fioriture inutile donc, mais des produits de qualité préparés avec générosité. Il est temps de rentrer. De retour chez Dominique et Erik, nous grimpons dans notre atelier d'artiste goûter une nuit douce et sereine. Demain, le Salon ouvre ses portes et notre esprit vagabonde déjà dans les allées du parc des expositions. Notre Type E aura été d'une grande polyvalence sur les pavés parisiens. Il fallait oser se risquer dans la capitale avec une telle automobile, loin d'avoir a priori la vocation citadine. Ce fut pourtant une expérience intéressante, mais aussi très plaisante. Car rouler dans une ville si belle au volant d'un tel cabriolet fut un moment particulièrement riche. Et, après tout, ce n'était pour la Jaguar qu'un retour aux sources. Français d'origine, notre exemplaire fut vendu en août 1967 à son premier propriétaire par l'importateur Royal Élysée. Son adresse ? Le 48, avenue de la Grande Armée, à Paris.

FRANK FIGULS - PHOTOS BERNARD CANONNE