

Ils veulent devenir les rois du hamburger sans gluten

Cédric et Julien viennent d'ouvrir dans le XII^e la sandwicherie Sain Bio'z. Ils espèrent en faire la nouvelle cantine pour les personnes allergiques à la protéine de blé.

FRUSTRÉS DU HAMBURGER, affamés du bagel, spoliés de la sauce barbecue, lésés du coleslaw-mayonnaise, réjouissez-vous : la capitale a désormais son fast-food sans gluten. C'est l'aventure tentée, dans leur sandwicherie jaune et verte grande comme un mouchoir de poche, par deux copains d'enfance passionnés de cuisine et de produits sains. Clin d'œil à ce pari de hisser la « malbouffe » au rang du délicieux, ils ont baptisé l'endroit Sain Bio'z.

Avec ses deux petites tables sur le trottoir de l'avenue Ledru-Rollin (XII^e), à quelques pas de la gare de Lyon, et une minuscule salle où le client lève le nez vers la carte murale, exactement comme chez le roi américain du burger, l'endroit espère vite devenir la nouvelle cantine des « victimes » de la protéine de blé.

Des pâtisseries et des « pasta box » certifiées en septembre

Aux manettes de la sandwicherie, Cédric et Julien, à peine 50 ans à eux deux, et déjà quelques défis professionnels en poche. Le premier était électricien et fan de motocross. Une passion qui lui a coûté ses jambes et l'a cloué dans un fauteuil, il y a sept ans lors d'un grave accident. Le second était serrurier-métallier, mais titillé par le désir d'être son propre patron. Associer cuisine et entreprise, produits sains et innovation, dans un secteur encore en friche : les deux amis ont dit banco.

Aucun d'eux n'est intolérant au gluten, mais drôle d'association d'idées, Cédric y a pensé en se regardant vivre : « Je connais la galère quotidienne des gens en fauteuil, je me suis vu à la place d'un intolérant au gluten qui rêve d'un vrai bon hamburger... il y avait quelque chose à faire », sourit le jeune homme. Derrière lui, le bacon crépite — il est certifié —, les oignons rouges rissoient et le fromage « trois laits » tiédit. Ce matin, Cédric et Julien sont allés à Rungis (Val-de-Marne) faire leur

plein de légumes et des fruits biologiques, les salades composées et les salades de fruits maison sont toutes 100 % bio, le fromage manchego arrive en bloc d'un traiteur espagnol. Ensuite, « tout est fait à la demande », une poignée de minutes d'attente pour tenir en mains le Graal, la boîte à hamburger jusqu'alors interdite aux allergiques...

Encore « en rodage », après quelques semaines d'ouverture, la nouvelle cantine des allergiques au gluten rêve déjà de faire mieux. Car à Sain Bio'z, impossible de fabriquer son pain ni d'installer un véritable laboratoire culinaire certifié « sans contamination ». « Il n'y a pas l'espace et nous ne sommes pas des spécialistes de la fabrication sans gluten, soulignent les patrons, mais nous avons trouvé LE bon fournisseur de petits pains et de bagels, et nous n'utiliserons désormais que nos sauces et condiments maison. » En septembre, ils fabriqueront aussi eux-mêmes les pâtisseries et des « pasta box » certifiées.

ÉLODIE SOULIÉ

Sain Bio'z, 34-46 avenue Ledru-Rollin (XII^e). Tél. 01.43.42.53.73 et page Facebook.com/sain.bio'z. Environ 10 € pour un menu complet. Ouvert aujourd'hui.



34, avenue Ledru-Rollin (XII^e). Pionniers dans leur genre, à côté des restaurants sans gluten qui commencent à se multiplier, Cédric (au premier plan) et Julien, les jeunes de Sain Bio'z, veulent mettre la « junk food » à la portée des allergiques. (LP/ES.)



(DR.)

Clémentine Oliver détaille ses recettes filmées dans son blog

Son blog n'a que six mois, mais il est déjà beaucoup plus qu'un simple catalogue de recettes 100 % sans gluten : c'est le premier et encore le seul dans sa spécialité, à proposer chaque semaine une recette intégralement filmée dans sa propre cuisine. Devant la caméra, la blogueuse passionnée de cuisine n'est autre que Clémentine Oliver, fille et petite-fille des célèbres chefs multi-étoilés, Michel et Raymond Oliver. Après la découverte de son intolérance sévère au gluten, il y a quelques années, cette gourmande élevée à la haute gastronomie a décidé d'adapter les recettes de son père en version sans

gluten. Un premier tome est né (« Je cuisine sans gluten et je me régale », Albin Michel), le deuxième est en préparation, et surtout Clémentine a créé ce blog, **Clementineoliver.fr**, (également sur Labelleviesansgluten.com), où la jeune femme poste ses recettes. Elle y détaille la préparation d'un moelleux au chocolat, de côtes d'agneau panées, de tempuras d'asperges, de tarte aux fraises ou de nuggets de poulet. Sa dernière vidéo avant quelques jours de vacances ? la tortilla « à la française ». « Je veux prouver que le sans gluten a toute sa place dans la gastronomie française », répète inlassablement la jeune femme.

COMMÉMORATION

Rejoignez le parcours des drapeaux



Soixante-dix ans après la libération de Paris, un « parcours des drapeaux » est organisé mardi, par la préfecture de police, en hommage aux 2 000 policiers parisiens dont le soulèvement, le 19 août 1944 avec les habitants insurgés, a contribué à libérer la ville du joug allemand. Les policiers s'étaient emparés de la préfecture occupée, et l'île de la Cité était alors devenue un lieu stratégique pour la suite des opérations, jusqu'à la libération du 25 août. Les Parisiens qui le souhaitent peuvent s'inscrire pour participer à ce relais de 7 km, qui permettra de déposer des drapeaux tricolores dans différents lieux emblématiques de la capitale, comme la cathédrale Notre-Dame de Paris, la tour Eiffel ou encore l'Arc de Triomphe. Inscriptions sur le site de la ville, www.paris.fr

CHIFFRE

500 000 téléchargements à ce jour de l'application gratuite **Visiter Paris en métro**, lancée il y a un an, en juillet 2013, par la RATP. Cette application donne accès à une multitude de services pour se déplacer simplement dans Paris en métro, et découvrir les incontournables de la capitale et de l'Ile-de-France. Passer de la tour Eiffel au château de Versailles, de Disneyland au Sacré-Cœur, en devient presque un jeu d'enfant... L'application fait partie de l'arsenal déployé par la Régie pour améliorer l'accueil des Gilets verts déployés dans 36 gares et stations du RER et du métro jusqu'à fin août, et les dix pôles d'accueil touristes implantés dans des gares de Paris et de banlieue.

IV^e

Notre-Dame-des-Blancs-Manteaux en travaux

Les travaux commencés début juillet à l'église Notre-Dame-des-Blancs-Manteaux (IV^e) sont en bonne voie d'achèvement.



(LP/Ph.B.)

A l'occasion du décrochage dans la nef droite de deux tableaux devant être restaurés (« la Multiplication des pains » de Claude Audran II (1683) et une « Annonciation » de Le Dard du XVII^e siècle également), la Direction des affaires culturelles de la Ville de Paris s'est aperçue que le mur n'était pas en très bon état. Un échafaudage a été installé pour « refaire les enduits et restaurer deux ou trois vitraux », précise-t-on à l'Hôtel de Ville.

X^e - XIII^e

Le rat d'hôtel utilisait les badges du personnel

PLUSIEURS TABLETTES TACTILES, un smartphone, un briquet en or, des lunettes de soleil griffées, pas moins de 1 600 € en espèces... cela faisait beaucoup pour un seul homme, surtout qu'il ne roulait pas en voiture de luxe mais à scooter. Lorsque les policiers du XIII^e ont intercepté ce deux-roues, initialement pour une infraction au Code de la route, ils ne pensaient pas tomber sur un tel trésor de guerre dans ses poches. Ils n'imaginaient pas plus que cette « pelote » allait se dérouler jusqu'aux chambres d'un hôtel du quartier de la gare de l'Est, devenu

le terrain de chasse de ce jeune de 19 ans. Un rat d'hôtel ? En tout cas le suspect, qui avait tenté de se débarrasser de son petit sac rempli de tablettes lors du contrôle routier, détenait aussi trois badges magnétiques d'un hôtel Ibis du X^e, dont un passe d'étage en principe réservé au personnel, et deux autres d'un hôtel Best Western de la capitale.

Confondu, il a reconnu trois des vols

Placé en garde à vue, ce jeune a d'abord affirmé qu'il avait acheté le matériel multimédia sur un célèbre

site Internet d'annonces entre particuliers. Coïncidence désastreuse pour lui, un client de l'hôtel Ibis a entre-temps déposé plainte pour le vol de son iPad, lundi, dans sa chambre.

Vérification faite, il s'agissait de l'une des tablettes trouvées dans les affaires du jeune suspect. Les enquêteurs du service d'accueil et de l'investigation de proximité (SAIP 13) ont alors eu confirmation, par le directeur de l'hôtel Ibis du X^e, de trois vols dans des chambres de clients, dans la seule journée de lundi et au seul 7^e étage de son éta-

blissement. L'étage qu'ouvrait le passe dérobé. Il signalait aussi une autre tentative, selon le même scénario mais dans un autre hôtel du quartier Tolbiac (XIII^e)

L'épluchage des vidéos de surveillance et les vérifications auprès du personnel de l'hôtel ont confirmé les soupçons : c'était bien le jeune « collectionneur » de tablettes et d'accessoires de luxe que l'on apercevait dans l'œil des caméras. Confondu, il a fini par reconnaître les trois vols du X^e et a été déféré hier au parquet de Paris.

ÉLODIE SOULIÉ