

n°8  
AUTOMNE  
2019

# limoncello

Pause savoureuse et pétillante proposée par les catholiques de votre quartier



Nos voisins,  
les artisans



## Infos pratiques

### L'accueil paroissial

Situé au 90, rue de l'Assomption, l'accueil est ouvert à toute personne souhaitant prendre contact avec la paroisse.  
Site : [www.ndassomptiondepassy.com](http://www.ndassomptiondepassy.com)

L'équipe vous recevra :

- du lundi au vendredi de 9 h à 12 h puis de 14 h à 18 h
- le samedi de 9 h à 12 h puis de 14 h à 17 h

Vous pouvez joindre l'accueil au 01 42 24 41 50

- Contact : Nicole Timonier  
E-mail : [accueil.ndapassy@gmail.com](mailto:accueil.ndapassy@gmail.com)

### Horaires des messes

#### LE DIMANCHE

9 h à l'église

10h30 chez les Religieuses de l'Assomption au 17, rue de l'Assomption.

11 h à l'église (garderie pour les tout-petits et liturgie de la Parole pour les enfants)

12h15 à la chapelle Sainte-Thérèse

19 h à l'église

#### LE SAMEDI

9 h à la chapelle Sainte-Thérèse

12 h chez les Religieuses de l'Assomption au 17, rue de l'Assomption

18h30, messe dominicale anticipée à l'église

#### EN SEMAINE

9 h à l'église

18h30 à l'église

18h30 chez les Religieuses de l'Assomption au 17, rue de l'Assomption

#### LE JEUDI

19h15 en forme extraordinaire, latin, missel de 1962, à l'église

### Horaires généraux

#### EN TEMPS SCOLAIRE

Ouverture de l'église de 8h30 à 19h30 tous les jours et le jeudi jusqu'à 22 h

Ouverture de la chapelle Sainte-Thérèse de 7h30 à 22h30 (20h samedi et dimanche)

Confessions de 17h à 18h30 (du lundi au samedi) et le jeudi de 20h30 à 22h

Chapelet à 18h (tous les jours)

Adoration à la chapelle Sainte-Thérèse, le vendredi de 9h30 à 18h20 et le mercredi de 13h30 à 15h, avec les enfants du catéchisme



© O. M.

## CALENDRIER

### À la paroisse

#### Dimanche 22 septembre

11h : Messe de rentrée, bénédiction des cartables.

12h à 14h30 : grand forum des activités paroissiales

#### Mardi 24 septembre

20h30 : Dîner de couples de la paroisse, salle Saint-François de Sales.

#### Samedi 5 octobre

10h : ordination diaconale à l'église Saint-Sulpice de Stanislas de Lépine (de la paroisse Notre-Dame de l'Assomption).

#### Jeudi 10 octobre

20h30 : « Aujourd'hui la Parole », conférence sur saint Augustin.

#### Mardi 15 octobre

20h30 : Concert Offenbach

#### Jeudi 17 octobre

Dîner des équipes liturgiques

#### Du 30 octobre au 3 novembre :

Pèlerinage paroissial à Lourdes.

#### Dimanche 1<sup>er</sup> décembre

16h : concert Requiem de Duruflé.

#### Mercredi 4 décembre

15h : procession de la Saint Nicolas

#### Ven. 6, sam. 7 et dim. 8 décembre

Journées d'amitié de la paroisse et de l'aumônerie.

Procession mariale le samedi.

### Dans notre quartier

#### Sam. 21 et dim. 22 septembre

Journées Européennes du Patrimoine : redécouvrez les trésors de notre arrondissement : Château de la Muette (OCDE), Cité de l'architecture et du patrimoine, Musée de l'Homme, visite guidée de notre église à 16h.  
*Tout le programme sur [www.evous.fr](http://www.evous.fr)*

#### Maison de la Radio

- Mercredi 25 sept., 20h : Concerto pour violon et orchestre n°1 de Samuel Barber et Symphonie n°2 de Rachmaninov.

- 28 sept., 21 & 25 oct., 23 nov., 10h : « De la musique et du son dans l'émission » : Atelier pour les jeunes de 12 à 18 ans. Une découverte de la radio à travers les sons et bruitsages, et une initiation à l'illustration sonore.

#### Jusqu'au 29 septembre

« Les Dialogues inattendus » au Musée Marmottan : Carte blanche à l'artiste contemporain Gérard Fromanger pour dialoguer avec les œuvres de Claude Monet.  
2, rue Louis Boilly. Tél. : 01 44 96 50 33

#### Jusqu'au 6 octobre

La Fête au Bois de Boulogne (ex-Fête à Neuneu) : rendez-vous Porte de la Muette ! Saviez-vous qu'elle fut créée par Napoléon 1<sup>er</sup> en 1815 à la demande des paroissiens de Neuilly ?

#### Du 1<sup>er</sup> au 6 octobre

Semaine Thérésienne : « Thérèse, éducatrice ! », avec une mini-retraite prêchée par le père Descouvemont.



\* Camps de patronage à la Clusaz avec les enfants de la paroisse, août 2019.

## Actualité

### L'éveil à la foi pour les plus petits

Entre 0 et 7 ans, la transmission de la foi est de la responsabilité de la famille. Les parents sont les personnes les plus à même de nourrir, encourager, fortifier la foi des petits enfants en leur communiquant leur propre amour du Seigneur. Parfois, ce rôle est tenu par d'autres membres de la famille, proches de l'enfant : grand-mère ou grand père, parrain ou marraine, oncle ou tante. Pour soutenir dans cette tâche tous ceux qui le souhaitent, la paroisse propose un accueil ciblé pour les enfants jusqu'au CP : *l'Éveil à la foi*. L'objectif est de créer une amitié entre les enfants et la personne de Jésus en les rendant familiers de sa Parole, en les initiant à la prière, à l'adoration du Seigneur dans le Saint-Sacrement. Les thèmes abordés sont le plus souvent en lien avec les grandes fêtes chrétiennes. Alica Nemo

Un mercredi par mois de 13h45 à 14h45.

Inscriptions 2019-2020 ouvertes toute l'année.

## À noter

### (Re)découvrez La Maison de Balzac!

Dépeindre le monde de son temps fut le métier d'Honoré de Balzac. Après un an de travaux, la Maison de Balzac est de nouveau ouverte au public. C'est au 47, rue Raynouard que l'auteur de la *Comédie Humaine* corrigea son œuvre de 1840 à 1847. Le lieu, désormais accessible aux personnes à mobilité réduite, propose un nouveau parcours de visite. Vous pourrez prendre place dans la salle de cinéma, où sont projetées des adaptations du *Père Goriot* ou *d'Eugénie Grandet*.

- Du 20 septembre 2019 au 13 janvier 2020 : exposition « Balzac et Grandville, une fantaisie mordante ».
- Le 21 septembre : atelier de croquis aquarellé à 15h30 à l'occasion des Journées du Patrimoine.

Ouverture : du mardi au dimanche de 10h à 18h.



**NB : Ne manquez pas de consulter notre site Internet : [www.ndassomptiondepassy.com](http://www.ndassomptiondepassy.com)**

# éditorial

Isabelle de Chauliac



## Artisans de nos vies

L'artisanat recouvre une grande diversité de savoir-faire : des arts graphiques aux vêtements, en passant par la gastronomie ou le bâtiment. Votre plombier ou votre boucher sont des artisans, tout comme le taxi hélé au coin de la rue ! Mais aussi et plus connus en tant qu'artisan : l'ébéniste, le tapissier, le menuisier, le fabricant de céramique et le tailleur de pierre, ou encore le médailler, soit plus de 250 métiers pratiqués en France par 860 000 artisans.

Un artisan exerce une technique traditionnelle à son propre compte, souvent en famille, et il forme des apprentis. Certains sont aussi compagnon du devoir. Cette transmission de savoir-faire a toujours existé et connaît un véritable renouveau au XX<sup>e</sup> siècle notamment avec les facilités de voyage qui représente l'un des principes essentiels des compagnons. Voyageons au cœur de l'artisanat de notre quartier à la rencontre de l'ébéniste de la rue de l'Assomption ; effectuons une pause savoureuse avec le responsable de la boutique Pascal Joly, charcutier-traiteur de la rue du Docteur Blanche. Asseyons-nous enfin confortablement avec le tapissier de l'avenue Mozart.

Tous ces artisans ont une exigence du travail bien fait et sont de grands industriels. À leur exemple, relisons notre vision du travail et de notre travail. Et pourquoi ne pas effectuer cette relecture en invoquant saint Joseph pour devenir artisan de nos vies, en apprenant à choisir librement, développant, non un savoir-faire mais un savoir-être...



- Groupe d'hôtels écologiques indépendants 3 et 4\* dans le quartier de Passy-Trocadéro, à 2 pas de la Tour Eiffel.
- Chambres Standards, Deluxe avec vue, Chambres Familiales et Suites.
- Petit-déjeuner bio, Salle de Conférence, WiFi gratuit, Vue Tour Eiffel.

### Tarifs préférentiels pour les voisins



**Hôtel Gavarni**  
5, rue Gavarni 75116 Paris (Mo Passy)  
01 45 24 52 82  
reservation@hotelgavarni.com

**Hôtel Eiffel Trocadéro**  
35, rue Benjamin Franklin  
75116 Paris (Mo Trocadéro)  
01 53 70 17 70  
reservation@hoteleiffeltrocadero.com



LES HORAIRES DES MESSSES SUR VOTRE SMARTPHONE !

**Messes.info**

Découvrez la nouvelle application



TOUS LES HORAIRES SONT AUSSI SUR WWW.MESSSES.INFO

# LA GRANDIERE

IMMOBILIER

Le sens des valeurs depuis 1990



Achat, Vente, Location, Gestion locative

🏠 : 79 avenue Mozart - 75016 Paris

✉ : mozart@lagrandiere-immobilier.fr

☎ : 01 42 24 77 00 (24h/7j)



Service Catholique des Funérailles

## POMPES FUNÈBRES

Organisation d'obsèques  
Possibilité de prévoir ses obsèques à l'avance

7 jours/7 à Paris et Ile-de-France : 01 44 38 80 80 / s-c-f.org / 66, rue Falguière - 75015 Paris





**FOCUS**



## « Ici on joue, ici on prie »

Ça court, ça chante, ça danse, ça coud, ça peint, ça marque des buts, ça apprend des prises de judo, ça éclate en cris de joie, ça travaille, ça se détend, ça prie, ça adore! Passez donc un mercredi dans la cour de Notre-Dame de l'Assomption pour goûter la vie qui foisonne. Le tout sous le haut-patronage de Saint-Joseph, à la fois artisan, éducateur, accompagnateur.

**V**ous avez sûrement déjà croisé dans la cour de Notre-Dame de l'Assomption ou dans les rues alentours des enfants, des jeunes et des adultes, vêtus de pull de couleur verte, bordeaux ou grise. Dans leur dos : un dessin de saint Joseph représenté en gardien de but, attrape un ballon! « *C'est l'image vivante de saint Joseph, actif, tourné vers les jeunes, les aidant à se tourner vers le Christ, décrypte pour nous Elisabeth Maunand, directrice du patronage et responsable du catéchisme. La personne de Joseph est toujours l'accompagnateur des transformations, poursuit-elle. Joseph, le patriarche de la Genèse accompagne ses frères vers le pardon et saint Joseph, dans l'Évangile, guide sa famille en Égypte, dans l'attente d'un retour* ». Des mouvements qui illustrent ceux du patronage Saint-Joseph – appelé jusqu'en 2001, « les mercredis de Notre-Dame » – depuis 2013, devenu une structure plus professionnelle avec notamment la formation de jeunes adultes encadrants. « *J'ai beaucoup invoqué saint Joseph lors de changements profonds dans ma vie*

### Prière à saint Joseph

Ô glorieux saint Joseph,  
Vous qui avez veillé si bien sur la Sainte famille de Nazareth,  
Nous vous confions notre patronage et chacun de nous en particulier.  
Nous voulons vivre nos jeux et nos activités en enfants de Dieu,  
En nous aimant les uns les autres, comme Jésus nous a dit de le faire.  
Merci de veiller sur nous, sur nos familles et sur notre paroisse.  
Saint Joseph, priez pour nous!

*professionnelle, pour accompagner de véritables sauts dans le vide! », se confie encore Elisabeth qui n'est pas la seule à évoquer sa dévotion au saint père de Jésus sur la terre. Ghislaine André, une paroissienne, a rédigé la prière à saint Joseph, dite en chœur par les enfants du patronage chaque mercredi.*

ISABELLE DE CHAULIAC



### POUR EN SAVOIR PLUS

#### Une vie de saint Joseph

de Sœur Maria Cecilia Baij, éd. Pierre Téqui (tome 1 et 2)

### Repères

#### Pour les primaires, collégiens et lycées aux 69 et 88 rue de l'Assomption

L'année du catéchisme à Notre-Dame de l'Assomption s'ouvrira par un pèlerinage à Lourdes, du 30 octobre au 3 novembre, où les enfants peuvent venir en famille ou seuls. Ils seront alors pris en charge spécialement. L'année 2019-2020 du « caté » est marquée par le départ de Brigitte Dumont, présence merveilleuse auprès des enfants depuis 30 ans et l'arrivée de Marie-Régine Tribot - en charge des CE1 et des 6<sup>e</sup> - dont nous ferons le portrait dans les prochains numéros du *Limoncello*.

Les temps de transmission de la foi des jeunes collégiens de 6<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> prendront place à la paroisse dans la lignée du catéchisme de fin de primaire. Florence Lecorfec, paroissienne de toujours, anciennement professeur des écoles, animera ce groupe avec un accueil à partir de 16h pour un goûter. L'année sera rythmée par de nombreuses sorties, des rassemblements tels que celui destiné aux 6<sup>e</sup> du diocèse en novembre ou aux confirmés en janvier.

Le père Julien Durodié succèdera au père Gordien en tant qu'aumônier des plus grands, côté 69 : débats, soirées cinéma, actualités et vie au rythme du temps liturgique. Avec Anne-Claire Bergot pour les 4<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> et Valérie de Marnhac pour les lycéens.





# Nos voisins, les artisans

Saveurs, odeurs, sensations et sonorités, plaisir des yeux. L'artisanat exerce tous les sens. Le balais des bouchers de Hugo Desnoyer montre tout leur art. Ébéniste, tapissier, fromager, fleuriste, ces portraits témoignent de la diversité des savoir-faire français. L'artisanat évoque de petits entrepreneurs experts dans leur domaine, discrets et talentueux, grands par leur savoir-faire et leur personnalité. Ce secteur, qualifié de première entreprise de France, constitue un moteur pour notre économie. Portraits de quelques artisans de votre voisinage, tout en discrétion, avec beaucoup de talents au service des autres.

PASCAL JOLY

## Artisan-charcutier, le goût des bonnes choses

Pascal Joly est un artisan, un vrai, au service du beau et du bon ! Sa boutique du 16<sup>e</sup> arrondissement incarne ce goût d'absolu et des bonnes choses. Dégustons la vie - et des recettes originales - avec lui et avec le responsable de sa boutique rue du Docteur Blanche, Romain Prevel.

Impossible de passer son chemin tant cette vitrine du 29, rue du Docteur Blanche est si belle. Couleurs et saveurs animent avec luxe et volupté cette devanture. Il s'agit de la boutique Pascal Joly, charcutier-traiteur et meilleur ouvrier de France\*. Artisans de ces merveilles gustatives : un cuisinier, un pâtissier et un traiteur qui œuvrent en coulisse, là, dans l'arrière-boutique, cachés. Tout est fabriqué sur place. Développer un savoir-faire au service des autres. Telle est la définition de l'artisanat pour Romain Prevel. « *Avant même la nécessité commerciale, je ressens un vrai plaisir à travailler la matière première pour la transformer* », décrit avec enthousiasme le jeune responsable, soucieux de la beauté de ses créations culinaires, afin de « *procurer avant tout du bonheur au client afin de le satisfaire tout en réalisant personnellement une idée* ». Tel est l'esprit de fond de Pascal Joly qui explique sur son site Internet : « *Ici, on fait de la cuisine. Quand on fait un fonds, on met des os, des légumes et ça cuit pendant des heures. La saucisse, c'est pareil, du sel de Guérande, du poivre, de la muscade, pas de conservateur. La charcuterie, c'est bon quand c'est frais* ».

### Avec foi et passion

À 32 ans, Romain est responsable de la boutique Pascal Joly de la rue du Docteur Blanche depuis le mois de janvier 2019 : « *mon regard sur les personnes est porté par ma foi, cela transcende la relation humaine,* » témoigne cet ancien archéologue de formation, passé par cinq années de séminaire et diplômé d'un bac canonique en 2017. Son parcours diversifié - mais emprunt d'une forte recherche

d'absolu - comprend également une année sabbatique à la suite de son année de recherche en archéologie. Peu chômeuse, cette année le conduit à la Pâtisserie des Rêves, où il reste finalement quatre ans : il découvre la pâtisserie en retravaillant les classiques avec de nouvelles techniques contemporaines et accède rapidement au management de boutiques. Il participe ensuite à la formation des vendeurs afin de transmettre l'esprit du pâtissier « *pour bien et mieux vendre* », explique Romain, qui enracine cette passion chez des parents restaurateurs. Chez Pascal Joly, il a cœur à satisfaire une clientèle exigeante qui souhaite acheter de bons produits. Conjuguer cuisine et artisanat. Tel est le projet de cœur de Romain Prevel qui espère réaliser un projet commun dans ce domaine avec sa femme. Il a déjà amorcé un travail de fond sur le sujet et envisage même de réaliser ce rêve en Suisse ou en Savoie, d'où il est originaire.

29, rue du Docteur Blanche

POUR EN DÉGUSTER PLUS

Galerie Instagram :

[www.charcuterie-joly.fr/galerie-instagram/](http://www.charcuterie-joly.fr/galerie-instagram/)

### Repères

\***Le MOF en quelques mots :** MOF pour « Meilleur ouvrier de France ». Il s'agit d'une distinction décernée à un artisan par ses pairs dans la même discipline. Ainsi les charcutiers-traiteurs jugent de la technique du geste, de l'exécution du travail, des finitions, du goût évidemment. C'est ainsi que Pascal Joly est devenu MOF en 2000. « *Cette distinction, décernée pour la vie, est une étape importante dans la vie d'un artisan,* précise Romain, *c'est une véritable responsabilité* ».

[www.meilleursouvriersdefrance.org](http://www.meilleursouvriersdefrance.org)



## Portraits d'artisans

FRÉDÉRIC CREUSOT, AFFINEUR CHEZ HERMANN,  
ARTISAN FROMAGER

### Distributeur de plaisirs !



**E**n entrant dans la boutique, deux hommes en discussion : le fromager et un vieux monsieur, confortablement assis. « *Je ne me considère pas comme un marchand de fromages mais comme un distributeur de plaisirs* », aime à dire Frédéric Creusot, originaire du Nord, qui apprécie le lien avec sa clientèle de quartier. Évoquant la visite précédente : « *Sa femme achète, lui passe un bon moment !* ».

Frédéric Creusot est un gourmet et un gourmand. Il devient affineur en janvier 2018, un peu par hasard, mis en relation avec Hermann Etard, l'artisan-fromager. Tout son talent réside dans l'affinage des fromages, qui selon les variantes de températures, parviennent à un degré de maturité différents. « *Il s'agit d'une technique traditionnelle, d'un savoir-faire qui se transmet oralement, de personne à personne. Un artisan est bien plus qu'un revendeur : c'est un*

*spécialiste de son métier et des produits qu'il vend* ». Heureux d'innover, Frédéric créé en juin 2018, une recette-maison : la tarte au Maroilles qu'il réalise dans son laboratoire, en arrière-boutique. Cet ingénieur commercial de formation a toujours eu le sens du contact. « *Me faire plaisir et partager ce plaisir, résume-t-il simplement, aller bien pour être bien avec les autres* », conclut-il gaiement. Il aime entrer en lui-même, dans le silence, en contemplant le monde qui l'entoure. Il médite ainsi quotidiennement depuis quelques années. « *Je crois à un grand chef d'orchestre, un « Grand-Tout », Dieu en somme, qui fait tourner la nature, mais rien de plus. Je crois aussi que mes pensées sont créatrices. Je travaille à penser de façon positive. Cela a profondément transformé mon lien aux autres. Je me suis assagi, étant moins en proie à mes émotions* ». Le cours de son existence prend une nouvelle direction en 2011 : on pourrait parler de conversion intérieure : « *Je choisis désormais ma vie, je suis devenu moi-même. Avant j'étais dans le paraître, je suis désormais dans l'être* ».

28, rue du Docteur Blanche



HUGO DESNOYER, ARTISAN-BOUCHER DEPUIS 21 ANS  
« **Ce métier m'a permis de devenir un homme** »

« **L'**artisanat est un long apprentissage : c'est respecter et apprendre réellement un métier et le travail d'un homme en le sublimant ». Hugo Desnoyer est un homme brut de fonderie qui dit ce qu'il

pense et qui vit, bien planté, les mains occupées à apprécier la bonne viande. « *Quand je me suis retrouvé chez un copain boucher de mon père à 15 ans et demi, j'ai tout aimé : manipuler cette matière, entendre le bruit, différent selon la viande découpée et après*

vingt-trois ans de métier, j'aime toujours autant ce que je vis dans la boucherie ». Issu d'une famille d'intellectuelle, l'adolescent vit une véritable épreuve personnelle à se retrouver apprenti-boucher. Il enchaîne pourtant les expériences chez les plus grands : Tranchant, Donias, Cornet et André. Ce dernier, « une fine lame, des mains en or », véritable père dans le métier pour Hugo, l'aide à lancer son affaire qu'il ouvre le 1<sup>er</sup> avril 1998. Une bonne blague pour tous ceux qui ne croyaient pas en lui, lui le manuel. Tout est exigence chez Hugo : au début, il parcourt 75 000 km par an pour acheter des bêtes ; il met vingt-neuf ans à prendre sa première semaine de vacances – « j'avais beaucoup à prouver » – ; il se donne les moyens de les fidéliser ses équipes – « si le gars est bon, il reste ! » – ; il a l'œil sur l'ensemble de la chaîne de la viande et une envie constante de bien faire et de transmettre avec justesse et précision.

Ce métier donne à Hugo de s'accomplir pleinement, « de devenir un homme par des relations humaines fortes et un lien avec les clients vécu avec beaucoup de plaisir ».

Sa viande préférée à travailler : l'agneau. « Il doit être parfait, c'est pour cela que j'aime ! ». Il met en avant le savoir-faire unique des artisans français. Sa réussite, il la doit aussi à sa femme qui lança la première boucherie avec lui dans le 14<sup>e</sup>, rue Boulard. « Je ne me suis pas encore réalisé et je n'ai pas encore comblé les manques de ma vie », confie l'artisan-boucher de 48 ans qui aime profiter de la vie avec générosité. Non baptisé, il se dit athée mais se souvient avec émotions des milliers de jeunes du monde entier dans les rues de Paris en 1997, venus aux Journées Mondiales de la Jeunesse, convoqués par Jean-Paul II : « Personne n'est capable de réunir autant de monde dans une telle ambiance, j'en ai encore des frissons en l'évoquant. Je crois en la vie et en ce que j'ai déjà vécu ».

45, rue Boulard, 75014 Paris  
Boucherie-restaurant, 28, rue du Docteur Blanche.



## MICHEL ET MONIQUE LE MAROIS, TAPISSIER DEPUIS 65 ANS

### Les époux tapissiers

« **L**e mariage a fait de moi un tapissier », commence pince-sans-rire, Michel Le Marois. Ce directeur commercial épouse sa femme et son métier en 1977. Il apprend sur le tas, auprès d'elle, dans un élan naturel pour vivre cette aventure de l'artisanat. Dans la famille Le Marois, je demande l'épouse : Monique. C'est elle, le tapissier. Rideaux, devantures, ourlets et doublages : tout est fait à la main chez les Le Marois. Fille de décorateur, ses parents travaillaient les matelas de laine et les sommiers. Elle entre à l'école Boule et reprend en se mariant, la boutique de papa rue du Ban, dans le 16<sup>e</sup>, un peu plus haut, après la Muette, près de la rue de Passy. La tradition d'un métier d'ouvrage, de minutie qui prend le temps. « Les nouvelles générations acquièrent du prêt à poser qui ne coûte pas cher et que l'on consomme immédiatement puis que l'on jette, l'état d'esprit n'est plus le même, le savoir-faire n'est plus aussi pointu », déplore Monique. Les époux travaillent depuis vingt-deux ans avec le même acolyte, un artisan-tapissier qui œuvre dans l'atelier, juste derrière la boutique : il travaille ●●● (Suite page suivante)



sièges et ébénisterie. Ici des assises en crin pas en mousse ! « *L'artisanat consiste en un travail à la main, tout en répondant précisément à la demande du client* », assure Michel, qui apprécie particulièrement le contact avec la clientèle. Monique évoque des clients fidèles qui l'ont vue grandir. « *Mon métier me donne beaucoup de plaisir : les clients écoutent nos propositions. Voir de belles réalisations procure une grande satisfaction* ». Perfection, travail acharné, le couple-artisan est exigeant et ne compte pas ses heures.

94, avenue Mozart depuis 1982



## MATHILDE BARBERGER & STÉPHANE BELLOT, ARTISANS-FLEURISTES

### « Nous vendons des émotions plus que des fleurs »

**M**athilde est jeune et enjouée. Elle évoque son métier avec un ton rapide et déterminé. Et quand on parle de fleurs, elle ralentit : chaque conseil est précis, évoquant odeurs, couleurs et saisons. « *Les supermarchés de la fleurs n'ont pas servi le métier. On a tout voulu créer peu cher et rapidement, ce qui implique une grande dévalorisation et une formation inadaptée des jeunes générations. Ici, nous souhaitons apporter quelque chose de nouveau au métier de fleuriste* ». La jeune responsable du magasin du 107, avenue Mozart s'est levée trois fois à deux heures et demie du matin cette semaine pour choisir des fleurs à Rungis : sélection, travail précis en fonction des saisons. L'hortensia est par exemple la fleur de la rentrée. L'artisan travaille avec des petits producteurs de roses, de feuillage ou toute autre spécialité. Deux fois par semaine, le magasin reçoit aussi des fleurs directement de Hollande chez un fournisseur choisi personnellement par l'artisan fleuriste. Du haut de ses vingt ans, Mathilde compte déjà cinq ans d'expérience : « *L'artisanat*

*pour un fleuriste, c'est aller à la source, c'est préparer longtemps, c'est mettre la fleur à l'eau avec précision, c'est installer pour que cela donne envie. Ce sont des dizaines d'heures de travail. C'est ce qui fait que les gens reviennent* ». Ce magasin est un vrai jardin. Mathilde insiste sur l'accueil et l'environnement : il s'agit de créer un environnement, poursuit-elle évoquant la formule-choc d'un de ses professeurs de négociation commerciale : on vend des émotions et non des fleurs !

Mathilde Barberger a rapidement gagné la confiance de Stéphane Bellot, lui-même fils de fleuriste, qui a lancé ses boutiques en 2015. Elle s'est formée chez un grand de la fleur à Paris en effectuant son CAP chez Gilles Pothier. Avec cinq ans d'expériences, Mathilde transmet déjà son enthousiasme et vient de former un jeune apprenti. Stéphane Bellot est dans le magasin ce samedi-matin : « *Transformer un produit brut en produit fini et apprécier le contraste et le relief : un véritable artisanat pour éviter qu'un client devienne un usager.* »

107, avenue Mozart

TEXTES ET PHOTOS PAR ISABELLE DE CHAULIAC

STÉPHANE ET CYRIL BRIAT

## Ébénistes de père en fils

Leur aïeul ébéniste est arrivé en 1715, du Pays Basque à Paris. Dans le 16<sup>e</sup> depuis 1830, l'atelier élit d'abord domicile rue de l'Annonciation, avant de s'installer au 72, rue de l'Assomption dans les années 1920. Rencontre avec Stéphane Briat, 54 ans, et son fils Cyril, 27 ans, 7<sup>e</sup> et 8<sup>e</sup> générations d'ébénistes.



« Être artisan, c'est exercer un métier d'art de façon indépendante. Ces métiers existent encore, même si on a le sentiment d'être un peu les derniers des Mohicans », explique Stéphane Briat, qui a commencé à réaliser des jouets en bois à l'âge de sept ans avec son grand-père. « La spécialité de l'ébéniste est la marqueterie, le travail de finition et de décoration: plaquage du bois sur le bois, jeu avec les essences, création de formes géométriques... »

« Pendant deux générations, les gens n'ont pas fait attention à leurs meubles anciens. Il y a eu des dégâts », regrettent les Briat, qui rappellent qu'« il n'y a pas que la gastronomie en France! Le mobilier est une vraie richesse à la française, et ces meubles ont une âme, contrairement à ceux, tous semblables, que l'on vend aujourd'hui, prêts à être montés! »

« La marqueterie est un art qui va de la Renaissance à l'Art déco, avec un essor aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup>: on nous apporte surtout des meubles de cette époque, souligne l'ébéniste. Notre clientèle est composée de grandes familles aristocratiques, bien présentes dans ce quartier, mais également d'ambassades ou de musées, en France et à l'étranger. »



Les plus beaux bois? L'orme, « riche et décoré naturellement ». Sans oublier les bois exotiques, comme le bois de violette ou le bois de rose, et l'acajou, « qui se suffit à lui-même », avec des formes géométriques naturelles comme celle du « papillon » sur cette commode datant du XVIII<sup>e</sup> siècle (à droite).





ORDRE DE MALTE  
FRANCE

## De geste en geste, pour toujours, se transmet l'amour du prochain.

Année après année, vous avez construit votre vie. Parfois dans la joie, parfois dans la peine. Mais toujours, vous avez continué d'avancer. **Vous êtes-vous déjà demandé ce qu'il resterait des valeurs profondes sur lesquelles vous avez fondé votre existence ?**

Depuis plus de 900 ans, geste après geste, inspiré par les valeurs catholiques, l'Ordre de Malte accueille et secourt les plus faibles sans distinction d'origine ou de religion. En France, nous mobilisons plus de 1 900 collaborateurs et des milliers de bénévoles pour servir les personnes fragilisées par la maladie, le handicap, l'âge ou l'exclusion. **Confiez à l'Ordre de Malte France ce que vous avez de plus précieux.** Les biens transmis seront entièrement consacrés à notre mission charitable.



Maxyma - © Getty images

### Ordre de Malte France, une force au service du plus fragile

➤ **COMPLÉTEZ ET RETOURNEZ CE COUPON À :**  
ORDRE DE MALTE FRANCE 59789 LILLE CEDEX 9

#### LEGS, DONATIONS, ASSURANCES-VIE

Organiser sa succession est un geste qui demande conseils et réflexion. Nous vous accompagnons et nous nous engageons à préserver la confidentialité de votre démarche.

**Pour en savoir plus :** Contactez **Isabelle de Forton** - 01 55 74 53 53  
i.deforton@ordredemaltefrance.org  
[www.ordredemaltefrance.org](http://www.ordredemaltefrance.org)

#### Je souhaite recevoir votre brochure d'information.

Nous vous ferons parvenir notre brochure gracieusement, sans aucun engagement de votre part.

M  M<sup>me</sup>  M<sup>lle</sup>

Nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : \_\_\_\_\_ Ville : .....

Tél.(facultatif) : \_\_\_\_\_

Merci de m'appeler entre : ..... h et ..... h

E-mail (facultatif) : .....@.....



Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès, de suppression et de rectification aux données personnelles vous concernant en vous adressant à notre association.





## MÉDITATION

C'EST MOI L'ARTISTE, DIT DIEU !

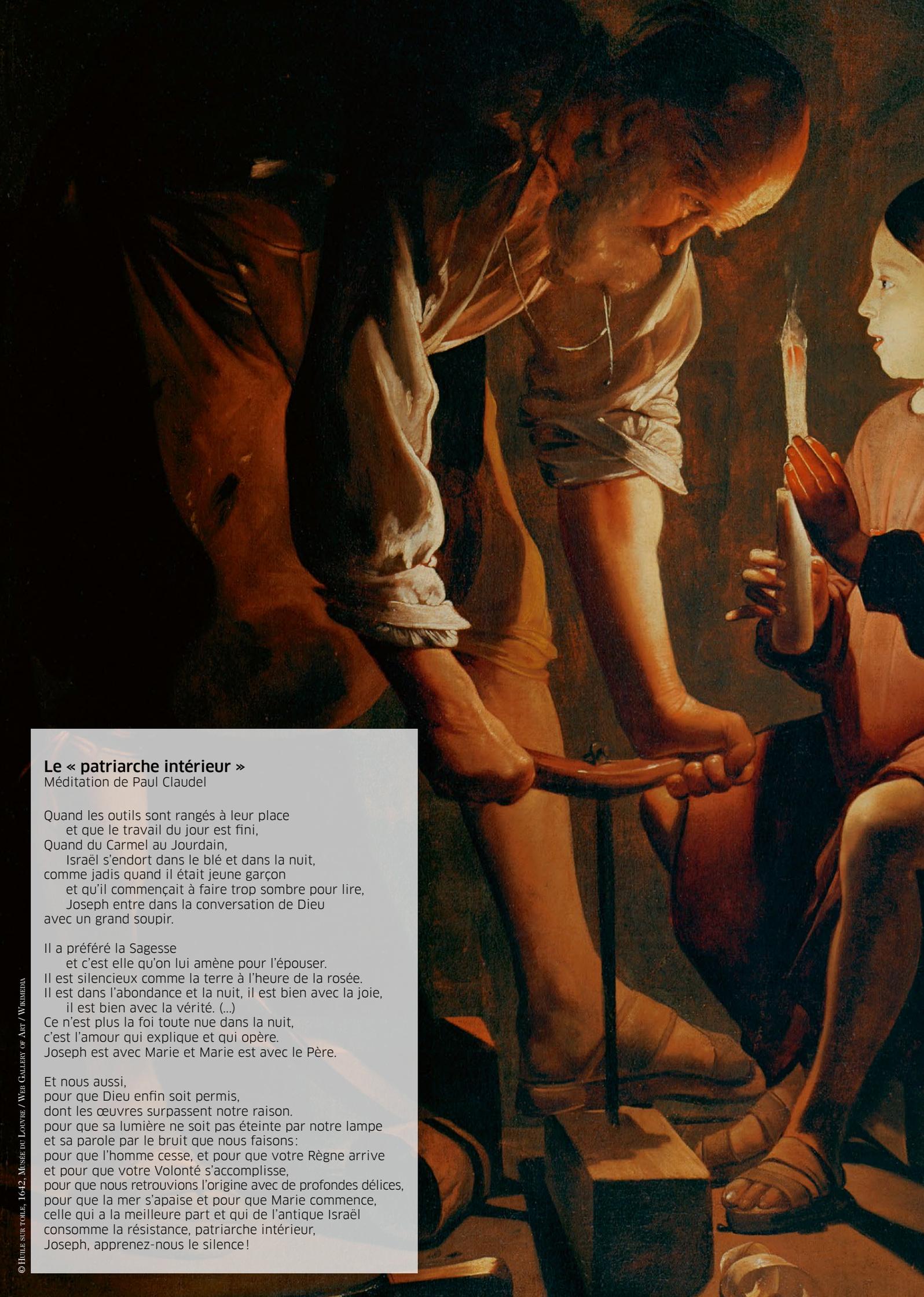
« Laisse-toi faire !  
Je suis l'Artiste, c'est moi qui moule,  
qui pétris, qui donne la forme.

Toi, mon vase d'argile,  
viens te glisser au creux de mes mains paternelles,  
laisse-toi pétrir, abandonne-toi longuement  
à mon travail de potier.

Expose-moi tes fêlures, tes brisures, tes cassures.  
J'aime à faire du neuf. J'aime à te regarder.  
Viens et n'aie plus peur ! »

Charles Péguy (1873-1914)





## Le « patriarche intérieur »

Méditation de Paul Claudel

Quand les outils sont rangés à leur place  
et que le travail du jour est fini,  
Quand du Carmel au Jourdain,  
Israël s'endort dans le blé et dans la nuit,  
comme jadis quand il était jeune garçon  
et qu'il commençait à faire trop sombre pour lire,  
Joseph entre dans la conversation de Dieu  
avec un grand soupir.

Il a préféré la Sagesse  
et c'est elle qu'on lui amène pour l'épouser.  
Il est silencieux comme la terre à l'heure de la rosée.  
Il est dans l'abondance et la nuit, il est bien avec la joie,  
il est bien avec la vérité. (...)  
Ce n'est plus la foi toute nue dans la nuit,  
c'est l'amour qui explique et qui opère.  
Joseph est avec Marie et Marie est avec le Père.

Et nous aussi,  
pour que Dieu enfin soit permis,  
dont les œuvres surpassent notre raison,  
pour que sa lumière ne soit pas éteinte par notre lampe  
et sa parole par le bruit que nous faisons:  
pour que l'homme cesse, et pour que votre Règne arrive  
et pour que votre Volonté s'accomplisse,  
pour que nous retrouvions l'origine avec de profondes délices,  
pour que la mer s'apaise et pour que Marie commence,  
celle qui a la meilleure part et qui de l'antique Israël  
consomme la résistance, patriarche intérieur,  
Joseph, apprenez-nous le silence!



## ARRÊT SUR IMAGE

# Saint Joseph charpentier

Georges de La Tour (1593-1652)

Le tableau représente un enfant éclairant son père alors que ce dernier travaille la nuit dans son atelier sur une pièce de bois. Seul le titre, en nommant ce charpentier saint Joseph, père adoptif de Jésus, indique qu'il s'agit d'une œuvre religieuse.

### L'allégorie de l'amour filial



L'échange de regards entre le vieil homme et l'enfant constitue le motif principal du tableau, dont il fait une allégorie de l'amour filial construit au-delà des liens du sang. Les yeux brillants et pleins de tendresse de Joseph témoignent de sa bienveillance à l'égard de Jésus. Son front plissé par l'inquiétude montre qu'il a conscience du destin qui attend son fils et des souffrances que celui-ci devra endurer une fois parvenu à l'âge adulte.

La poutre dans laquelle il perce un trou fait clairement allusion à la croix sur laquelle Jésus sera plus tard supplicié.

### Le jeu de lumière



Dans l'histoire de la peinture occidentale, Georges de La Tour est reconnu pour le talent avec lequel il représente des scènes de nuit dont l'obscurité n'est percée que par la flamme d'une chandelle ou le foyer incandescent d'un tison. Souvent, la source lumineuse est en partie dissimulée au spectateur, cela afin d'accentuer la clarté qu'elle projette sur ce qui l'entoure. L'utilisation d'une palette de couleurs sombres, presque réduite ici aux tons de brun, renforce par contraste l'effet recherché.

Dans *Saint Joseph charpentier*, l'éclat surnaturel qui irradie du visage de Jésus met en évidence sa nature divine et son rôle de guide. D'un autre côté, la manière dont la lumière de la flamme traverse la main de l'enfant, en faisant rougeoyer la chair translucide de ses doigts et en mettant en évidence ses ongles sales, rappelle qu'il n'en est pas moins homme. Ce sont ces effets de lumière, parfaitement maîtrisés, qui forcent l'admiration et font de Georges de La Tour l'un des artistes français les plus populaires à travers le monde.

### Un modèle universel



Le *Saint Joseph charpentier* de Georges de La Tour est un tableau qui touche profondément en ce qu'il représente une scène de l'enfance et fait appel, au-delà de tout contexte religieux et culturel, à des émotions universelles. En l'habillant comme quelqu'un du peuple, en lui faisant manier les outils d'un travailleur manuel, le peintre insiste sur l'humilité de Joseph et permet à tous, même aux gens des milieux les plus simples, de s'identifier à lui et de le prendre pour modèle.

Dans l'histoire de la religion catholique, cette œuvre s'inscrit à une époque où l'Église, dans le but de rapprocher les fidèles de Dieu, incite les peintres à produire des images qui suscitent l'empathie et contribuent à faire surgir le sacré dans la vie de tous les jours. Nombre d'œuvres de La Tour participent de cette mystique nouvelle, où quotidien et religieux se côtoient et se répondent sur un même plan.

Commentaire d'une œuvre d'art proposé par le chanoine Norbert Hennique, vicaire à Notre-Dame de l'Assomption de Passy.



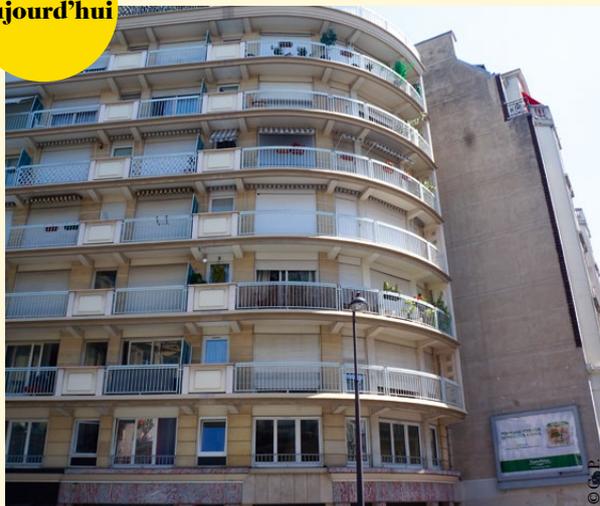
## HIER/AUJOURD'HUI PROPOSÉE PAR CLAIRE POUSSY

En 1920



En 1920, rue Pierre Guérin à l'angle de la rue Leconte de l'Isle aux N° 10, 12, 14,16.

Aujourd'hui



Aujourd'hui, au même emplacement de la rue Pierre Guérin, on trouve un immeuble des années 1960/70 construit après élargissement de la voie.

## Un homme, une rue

### Pierre Guérin



Commencant au 32 rue d'Auteuil, descendant vers la rue La Fontaine et coupée en deux par l'avenue Mozart, cette rue, longue de 380 m, se termine en impasse, longeant la Villa Montmorency. Ancienne Sente des Vignes, puis rue Magenta en 1859, elle fut nommée par décret du 11 septembre 1869, rue Pierre Guérin, dans ce nouveau quartier rattaché (depuis 1860) à Paris et qui rend hommage aux artistes par de nombreuses rues.



Mais qui est Pierre Guérin ? Si vous allez au Musée du Louvre, vous y verrez une douzaine de ses tableaux, dont le plus célèbre, *Le retour de Marcus Sextus* (1799) lui valut succès, reconnaissance et commandes. Né à Paris en 1774, il entre à 11 ans à l'Académie royale de peinture et appartient au néo-classicisme. En 1797, il est 1<sup>er</sup> prix de Rome, mais ne put se rendre à la Villa Médicis qu'en 1803. L'antiquité romaine, le théâtre grec, la mythologie sont ses sources d'inspiration mais il fit aussi quelques tableaux d'histoire (1808 : *Bonaparte pardonnant aux révoltés du Caire*, aujourd'hui à Versailles) et des portraits (Henri de La Rochejacquelein, Lamennais). En 1810, à Paris, il ouvre un atelier où se forment les premiers peintres romantiques : Géricault, Scheffer, Delacroix. En 1816, il est professeur aux Beaux-Arts et en 1822, est directeur de l'Académie de France à Rome, revenant à la Villa Médicis où il meurt en 1833. Il est enterré à Saint-Louis des Français. Ses œuvres sont à Paris, Bordeaux, Orléans, Cholet, Saint-Pétersbourg et Moscou.

En 1943, le Prince Youssouppoff et son épouse, la grande duchesse Irina Alexandrovna (nièce de Nicolas II) s'installèrent dans une maison au N° 38 de la rue Pierre Guérin, jusqu'à leur mort (1967 et 1970).

CLAIRE POUSSY



# Des fuseaux de lavande

Toi aussi, comme un vrai artisan, tresse ces fuseaux de lavande qui te rappelleront l'été toute l'année.

## Matériel

Il te faut :

- 30 brins de lavande très fraîche
- 3m de ruban de satin
- des ciseaux
- de la ficelle



**1** Rassemble les brins de lavande en un bouquet, en enlevant bien toutes les feuilles et les grains qui n'appartiennent pas aux fleurs principales. Égalise les tiges avec les ciseaux, et noue très serré le bouquet avec de la ficelle. Par-dessus le nœud de ficelle, noue le ruban de satin de façon à avoir une extrémité longue d'environ 2m50 et une extrémité courte de 50cm.

**2** Replie les tiges sur les fleurs à la base du ruban, en faisant attention à ne pas les casser et en les répartissant deux par deux tout autour des fleurs, comme pour les enfermer.

**3** Avec la partie longue du ruban, passe en-dessous de deux brins de lavande, puis au-dessus de deux brins, puis en-dessous des deux brins suivant, et ainsi de suite, tout autour de ton bouquet, en serrant bien ton tressage.

**4** Lorsque tu as totalement recouvert les fleurs, fais un nœud bien serré avec ce qu'il te reste du côté long du ruban et le côté court laissé de côté. Quelques jours après, la lavande aura séché, resserre ton tressage et ton nœud.

Voilà de quoi parfumer tes placards jusqu'à l'été prochain !

ELODIE LANGRENAY





## RENCONTRE

# Au revoir père Freddy !

Le père Freddy Nzaba, envoyé en France pour poursuivre ses études et sa thèse, était dans notre quartier depuis trois ans et logeait à Notre-Dame de l'Assomption où il était au service de la paroisse et des paroissiens. Il nous quitte pour se lancer dans la rédaction pleine et entière de sa thèse, demeurant encore un an à Paris.

### Son actualité

Il travaille sur son sujet de thèse depuis 2016 dont il commence la rédaction de plus de 500 pages en 2017 : vulgariser la lecture narrative des Écritures, comprendre la stratégie des auteurs bibliques. Contempler le Christ dans la vie courante à travers le récit évangélique. *« Les Écritures Saintes imprègnent toute ma vie spirituelle. Comprendre le Christ à travers notre vie est essentiel car le contexte différents des écrits nous poussent à les actualiser »*. Il soutiendra sa thèse en 2020 et tient encore à garder le secret sur son titre.

### Ses origines

Ses deux naissances, dans le monde et en tant que prêtre, ont eu lieu un 21 : il est né un 21 avril, Samedi Saint de l'année 1984 ; il est ordonné prêtre le 21 décembre 2013 à Kinshasa. Benjamin d'une famille de sept enfants, de parents catholiques, ils sont quatre frères – un médecin, un maçon, un pasteur et lui, le prêtre catholique – et trois sœurs. Il est oncle de vingt neveux et compte même quelques petits neveux !

### Sa vocation

C'est l'exemple d'un prêtre, véritable modèle pour lui, qui ancre la vocation de Freddy. *« Ce prêtre avait de l'humour, il animait notre groupe d'enfants de 6 à 11 ans. Son départ a laissé un vide que nous avons tous ressenti »*. C'est là que le jeune garçon se demande comment remplacer l'ami manquant qui l'avait baptisé et des mains duquel il avait reçu la première communion à l'âge de dix ans. *« Ma vocation trouve sa source à ce moment-là mais je ne prendrai ma décision qu'en 2001 »*. Jeune ado-



lescent, il encadre un groupe d'enfants de 7 à 13 ans : *« Vivre avec les enfants est différents : ils vivent sans rancune, ils oublient vite le tort des autres »*. En 2002, il entre au séminaire.

### Ses loisirs

Il dispose d'un goût prononcé pour le football qu'il pratique encore occasionnellement. Il a régulièrement tapé le ballon avec les jeunes du patronage Saint-Joseph de Notre-Dame de l'Assomption pendant ces trois années de résidence dans le quartier.

Il participe même au tournoi du diocèse interpatronage, le 11 novembre 2017.

Il marque alors trois buts ! Le Barça est son équipe favorite : il aime suivre les prouesses de Ronaldo dont il juge le style exceptionnel !

### Ses favoris

Lire la Bible et prêcher ! *« Je prends le temps pour saisir la pointe du message dans un écrit biblique »*.

Il prêche haut et fort. Il prêche efficacement, toujours précisément et rapidement. *« L'Évangile possède un lien avec les mathématiques ou la philosophie : il exige une immense précision »*. Sa gourmandise : la Parole de Dieu !

### Merci !

Merci au Père Freddy pour son dynamisme et sa présence au patronage et au sein des équipes liturgiques. Nous lui demanderons un compte rendu de sa thèse ou une publication afin de rendre grâce avec lui pour ce travail. Bon vent à cet étudiant dynamique et discret, travailleur de l'ombre et fin prédicateur.

ISABELLE DE CHAULIAC

La recette  
d'Hélène Lurton,  
artiste et cuisinière  
au presbytère



Hélène aime aller au marché et évite les supermarchés pour inventer des recettes à sa couleur artistique: « Je regarde ce qui est présenté, je n'ai aucun menu en tête ou rarement ». Cette ancienne designer dans la Haute-Couture développe son art dans la cuisine et travaille depuis novembre 2018 à préparer les repas de la communauté des prêtres de la paroisse.

## Le taboulé au quinoa

Ingrédients (pour 4 pers.)

- 200 g de quinoa
- 50 g de lentilles
- Un bel oignon frais (un oignon rouge, conserver les tiges s'il y en a).
- Poivron rouge ou vert
- Choux rouge
- Carotte
- Sel aux herbes, huile d'olive
- Laurier, romarin, thym, coriandre, ciboulette, persil

## Préparation

### La veille

- Laisser tremper le quinoa la veille, ce qui le rend plus digeste. Le lendemain matin: le rincer et le recouvrir d'eau. Le quinoa aura germé. Faire de même avec les lentilles.



### Le jour-même

- Faire cuire le quinoa avec peu d'eau afin de préserver les protéines. Ajouter à la cuisson des herbes: laurier, romarin, thym.
- Émincer finement l'oignon et le laisser macérer 15 mn dans du sel aux herbes.
- Ajouter 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, ce qui donne plus de moelleux à l'oignon cru.
- Ajouter de la couleur avec: un poivron rouge ou vert coupé en petit morceau, du chou rouge, une carotte coupée en petits bâtonnets.
- Pour l'assaisonnement: le jus d'un citron ou d'un 1/2 citron et des herbes en quantité: coriandre, ciboulette, persil.

Le conseil d'Hélène: on peut ajouter des graines pour le croquant: sésame grillé, graines de courge, tournesol, etc. et une poignée de fruits secs (raisins, abricots, cranberries, figues, etc. au choix, selon les goûts).

# GERSON

ÉTABLISSEMENT CATHOLIQUE SOUS CONTRAT

**MATERNELLE - ÉCOLE  
COLLÈGE - LYCÉE - BAC S & ES  
Accueil enfants précoces**



31, rue de la Pompe - 75116 PARIS  
Tél. 01 45 03 81 00 - Fax 01 45 03 81 29  
[www.gerson-paris.com](http://www.gerson-paris.com)



**- GAVARNI • SARL -  
ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE  
Travaux pour syndic d'immeuble**

**Tél. : 01 45 25 88 00  
Particuliers + Entreprises**

Installation - Dépannage  
Entretien - Mise en conformité  
Réparation de luminaires

**ID2E - 6, rue Gavarni (Fond de cour) 75116 Paris**  
E-Mail : [id2e-gavarni@numericable.fr](mailto:id2e-gavarni@numericable.fr) - Fax : 01 45 24 45 17

**Fabrication sur mesure, restauration de meubles,  
aménagement d'appartements**



18, avenue des 3 Peuples, 78180 Montigny-le-Bretonneux  
[contact@renaissanceetrestauration.com](mailto:contact@renaissanceetrestauration.com) - Tél. : 01 30 64 11 75

# N°41

COMPTOIR - RESTAURANT

PARIS 16

**SERVICE CONTINU  
OUVERT LE DIMANCHE**

**01 45 03 65 16**

41 AVENUE MOZART

**WWW.N41.FR**

**PAROISSE NOTRE-DAME  
DE L'ASSOMPTION DE PASSY  
90 RUE DE L'ASSOMPTION  
75016 PARIS**

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :  
CHANOINE GUILLAUME DE MENTHÈRE  
- L'ÉQUIPE DU LIMONCELLO : CAMILLE  
D'AILLIÈRES, ISABELLE DE CHAULIAC, ÉLODIE  
LANGRENAY - ONT COLLABORÉ  
À CE NUMÉRO : CLAIRE POUSSY, VALÉRIE  
DE MARNHAC, CAROLINE DE FOUQUIÈRES,  
SOPHIE ROUX-ALEZAIS, NORBERT HENNIQUE  
• ÉDITION ET PUBLICITÉ : BAYARD SERVICE  
18 RUE BARRÈS - 92128 MONTROUGE  
CEDEX. TÉL. : 01 74 31 74 10 -  
[WWW.BAYARD-SERVICE.COM](http://WWW.BAYARD-SERVICE.COM) • SECRETARIAT DE  
RÉDACTION : FAUSTINE FAYETTE  
• CONCEPTION GRAPHIQUE : ÉMILIE CARO  
• MISE EN PAGES : MAUD KOHLER • PHOTO  
DE COUVERTURE : CCO PUBLIC DOMAIN •  
IMPRESSION : CHEVILLON (S9)  
DANS CE NUMÉRO EST ENCARTE  
UN DOCUMENT DE L'ARCHÉ

# Thisse



Services immobiliers

Depuis 20 ans, 25 collaborateurs au service de tous pour répondre aux besoins de chacun.

VENTE

LOCATION

GESTION avec loyers garantis

VENTE À LA DÉCOUPE D'IMMEUBLES

INVESTISSEMENTS

- Vous souhaitez connaître la valeur actuelle de votre patrimoine ?
- Préparer au mieux la mise en place des nouvelles règles fiscales et juridiques comme l'encadrement des loyers ?
- Vendre ou mettre en gestion ?
- Vous réfléchissez à l'opportunité d'acheter votre résidence principale ou investir dans l'immobilier ?
- Être accompagné dans votre projet ?

Pour toutes ces questions n'hésitez pas à contacter l'une de nos agences.

WWW.THISSE.COM

PARIS 15  
18, rue Mademoiselle  
01 53 68 67 67  
paris15@thisse.com

PARIS 16  
21, rue Lafontaine  
01 42 88 20 00  
paris16@thisse.com

PARIS 17  
191, bd Pereire  
01 53 81 71 00  
paris17@thisse.com

