

Nouveau

De gauche à droite : Florence Cohen (Antonelli Donna), **Annick Launay** (Fromagerie Launay), **Sofiane Mezziani** (Restaurant des Délices), **Krikor Hamel** (Bijouterie Hamel),
en haut : Mathilde Bondon (Boucherie de l'Eglise), **en bas : Romi Ledieu** (Cactus),
Nadja Bonizec (Culinarion), **Yannick Lerest** (Au bon Port de Boulogne).



**Les commerçants
de l'avenue Jean-Baptiste Clément
vous souhaitent
un joyeux shopping!**

Du pavé du Roi à l'avenue Jean-Baptiste Clément

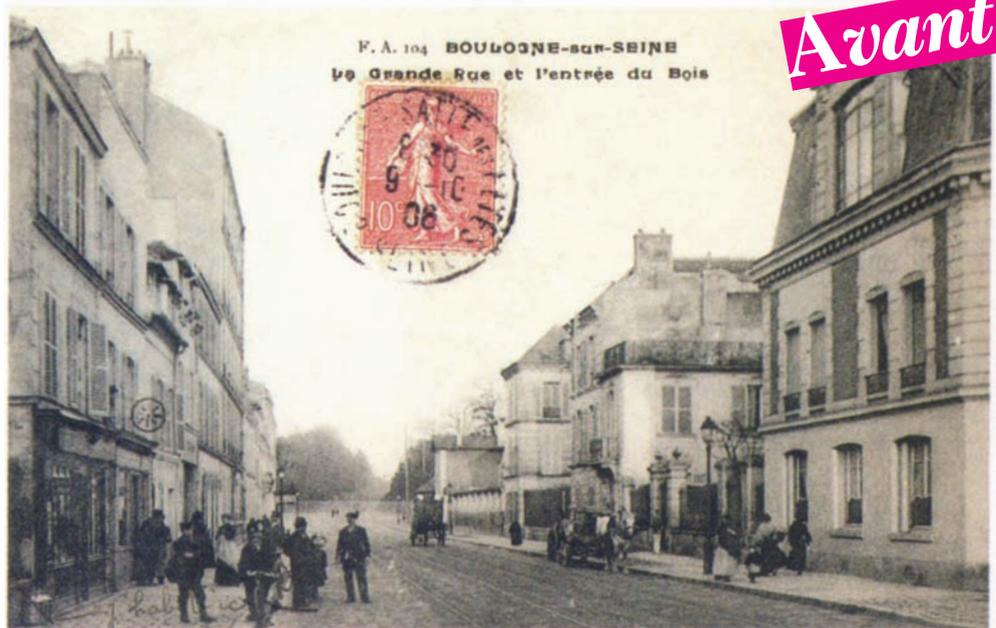
En un siècle, l'ancienne voie de passage royale est devenue une artère commerçante vivante et dynamique, un véritable centre commercial à ciel ouvert.

Ancien lieu de pèlerinage, Boulogne-Billancourt s'est développé du fait de sa position médiane entre le Louvre et les résidences royales autour de trois pénétrantes pour Versailles : le pavé du Roi (devenu l'avenue Jean-Baptiste-Clément, voir nos photos), la route de la Reine conduisant au pont de Saint-Cloud, le chemin vert prolongé par la route du Vieux Pont de Sèvres (doublés aujourd'hui par les avenues Édouard-Vaillant et du Général-Leclerc).

Aujourd'hui, l'avenue Jean-Baptiste-Clément continue son développement grâce à sa position intermédiaire sur l'axe nord-sud entre les pôles économiques de La Défense et de Vélizy-Villacoublay.

Au cœur du Grand-Paris-Seine-Ouest, elle est fréquentée à 76 % (source Insee) par le passage de Paris à la banlieue Ouest dans le prolongement de l'autoroute A 13, qui contourne la ville au nord entre la commune, le bois de Boulogne et la route nationale des Quais, et relie par le sud la voie Georges-Pompidou à la N118 au pont de Sèvres.

Lieu historique pour l'implantation de commerces basés sur le métier, idéalement située sur le trajet du travail au domicile, l'avenue Jean-Baptiste Clément avec ses 400 commerces, accueillants, à visage humain, est une fête du shopping, un véritable centre commercial à ciel ouvert. Et elle bénéficie de la proximité de nombreux équipements et centres d'intérêt culturels : parking, marché, église, synagogue, musées, parcs et bois.



L'IMAGE LA PLUS ANCIENNE DATE DE 1908.

L'autre photographie montre, exactement du même point de vue, l'avenue Jean-Baptiste Clément aujourd'hui. Qu'est-ce qui a changé en un siècle ?

A gauche, les hôtels particuliers des XVII^e et XVIII^e siècles ont disparu, sauf un, voué à la démolition à l'heure où paraît ce magazine... les quatre commerces du premier plan sont fermés au profit d'un projet d'un unique magasin de 125 m². Souhaitons que les petits commerces fermés par la démolition

soient aidés prochainement par un plan de la municipalité à se réimplanter dans ce quartier de la ville.

A droite, l'hôtel particulier du premier plan a laissé place à un logement collectif des années 70. Derrière cet ensemble, on découvre un autre bâtiment plus ancien, des années 1920, puis la maison de retraite Sainte-Agnès de la Croix-rouge, une construction 1948, enfin un immeuble Arts déco. Comme autant de témoignages de l'architecture du XX^e siècle et du temps qui passe...





Pousser la porte de **chez Antonelli Donna**, c'est pénétrer dans un décor de théâtre où la costumière et accessoiriste vous accueille avec le sourire et où l'on peut tout acheter.



Sac besace Aridza Bross
en cuir souple. 221€.



Parka Guxy,
col renard amovible,
intérieur duvet de très
belle qualité. 285€.

Antonelli Donna, bellissima !

Prêt-à-porter, accessoires pour femmes : dans son écrin plein de recoins, Florence Cohen cultive le chic italien.

Quand, il y a huit ans, Florence Cohen a quitté le 79 avenue Jean-Baptiste Clément pour installer sa boutique au numéro 37, certaines clientes lui ont dit : « Vous allez trop loin ». Aujourd'hui c'est de Meudon, Suresnes ou Saint-Cloud que l'on vient chez Antonelli Donna pour trouver un pantalon, une veste, un sac ou une écharpe à l'élégance toute classique, signature des marques

italiennes qui ont ici l'exclusivité : Altea, Trussardi Jeans, Osmose, AldoMartins, Roberto Cavalli... Une sobre élégance qui échappe au tout venant. « J'ai travaillé en show-room pendant des années, je vendais des vêtements aux boutiques. J'aime proposer ce que les autres ne proposent pas. J'essaye des marques qui répondent à mon goût et me semblent correspondre au style de mes

clientes. Si une collection ne plaît pas, je la retire en fin de saison. », précise Florence Cohen. Et c'est bien pour solliciter l'attention aux aguets de Florence pour la nouveauté, découvrir le tailleur ou l'ensemble qu'elle vient de recevoir que l'on aime s'attarder chez Antonelli Donna, dans ce lieu où la parole est toujours de bon conseil et où chaque détail flatte le

regard, que ce soit les portants en fer blancs scellés au mur, la caisse capitonnée, les cintres en perle de verre (« J'ai mis cinq ans à les trouver ! ») ou les rideaux de velours des cabines d'essayage drapés comme un rideau de scène.

Antonelli Donna, 37 avenue Jean-Baptiste Clément. Ouvert du mardi au samedi, de 10h00 à 19h00, et le dimanche matin de 11h00 à 13h00.



UNE CONSTRUCTION EN BOIS CLAIR, QUELQUES CHAISES DISPOSÉES AUTOUR D'UNE TABLE ET D'UN JOLI MASSIF DE FLEURS : les quelques éléments de décor que l'on aperçoit dans l'arrière-cour de la boutique attirent le regard comme ses pièces dessinées au travers d'une porte dans les tableaux de Peter de Hooch. Un fond de scène lumineux, plein de charme où depuis quelques mois, Florence Cohen propose avec une amie esthéticienne des soins de beauté : épilations, massages, extension des cils. Une agréable façon de prolonger sa visite chez Antonelli Donna.

Bijouterie Hamel, de père en fils

Bientôt 40 années de présence à Boulogne : la bijouterie Hamel perpétue un art qui jongle entre tradition et modernité.



La loupe à l'œil désigne l'authentique joaillier-horloger-orfèvre de métier.



Nora : solitaire en or gris rhodié, 23 grammes, 2,33 carats. Coût de la transformation, métal, or cassé et diamant fournis par la cliente : 2500 €.



Archa : en or gris rhodié, 17 grammes, 0,8 carats. Coût de la transformation, métal, or cassé et diamant fournis par la cliente : 1450 €.



C'est une émotion particulière quand pour la première fois on glisse au doigt la bague refaite sur mesure à partir de bijoux anciens de famille.

Bijoutier, ce n'est pas un, mais cinq, dix, vingt métiers. Il faut connaître le sien, bien sûr, celui grâce auquel on peut se prétendre bijoutier, et qui est déjà multiple : maquettiste, lapidaire, sertisseur, polisseur, graveur... Cette part technique du métier, Krikor Hamel l'a découverte très tôt : à quatre ans, il découpait de l'or, à onze ans il savait monter une chevalière. Il faut dire qu'à la maison le petit garçon était à bonne école. Son père, avant de s'installer avenue Jean-Baptiste Clément en 1974, avait appris le métier place Vendôme. Mais la technique n'est pas tout. Un bijoutier, au moins celui qui crée des modèles, est aussi artiste. Est-ce ainsi qu'il faut comprendre le choix de Krikor, devenu jeune homme, de faire les Beaux-Arts ? L'explication est belle mais anachronique, à vingt ans on ne rêve pas de « reprendre » la bijouterie de son père. Ce sera donc pendant un temps le cinéma et l'animation, puis la distribution de films arméniens en France qui apprendra à Krikor les lois du commerce. Technicien, artiste et marchand : la bijouterie l'attend.

En 1996, son père meurt. L'idée vient à Krikor et à ses sœurs de vendre le magasin de l'avenue Jean-Baptiste Clément. Les clients, au souvenir de la bonne réputation laissée par la bijouterie Hamel, l'incitent au contraire à prendre la suite. Le voilà installé : « Il m'a fallu à mon tour gagner la confiance des clients, cela prend parfois des années. Je possédais la technique, le savoir-faire mais pas les prix ! Et puis le métier a changé, il n'est plus question de faire attendre quelqu'un six mois pour un bijou, il faut utiliser les nouvelles technologies. Sur le plan artistique, les Beaux-Arts se sont rappelés à moi lorsque j'ai créé des modèles dans un style Art Nouveau adapté aux années 2000. » Et c'est ainsi que Krikor Hamel s'est spécialisé dans la création, la transformation et la réparation de bijoux en or ou sertis. Il réalise pour ses clients des modèles à partir de leurs dessins ou d'une simple idée, répare les montres de marque et transforme de vieux bijoux, usés, cassés en de véritables œuvres d'art, au charme intemporel. Quinze ans ont passé depuis ses débuts dans la bijouterie de l'avenue Jean-Baptiste Clément, il peut être

temps de suggérer la signification d'une existence et des choix qui l'ont guidée : « Les bijoux, c'était mon enfance. En reprenant la bijouterie de mon père, j'ai eu le sentiment que la boucle était bouclée, comme si je revenais dans mon pays natal, Ulysse à Ithaque... »

Bijouterie Hamel, sur rendez-vous.
30 avenue Jean-Baptiste Clément.
Nouvelle adresse en février renseignements :
<http://www.bijouteriehamel.fr>
"krikor@bijouteriehamel.fr".
01 46 05 92 72



Collier de perles baroque parme, rose ou blanc : 235 €.

Montre Yonger pour elle, ligne Intemporelle : 129 €.

2012, UNE EXPOSITION, 2014 UN ANNIVERSAIRE ET UNE MARQUE
En octobre 2012, Krikor Hamel présentera les bijoux qu'il a créés, et qui seront signés et numérotés. Jusqu'à cette date, toute commande bénéficiera d'une remise de 15% sur le prix et d'une accréditation pour l'exposition. « Et en 2014, pour le 40^e anniversaire de la bijouterie, j'aimerais réunir ces modèles avec ceux à venir sous la marque Krikor Hamel. »

Restaurant des Délices, le bien nommé

Cuisine familiale, clientèle familiale, ambiance familiale :
« chez Taïeb », la recette du succès tient en un mot.

La salle en ordre
de dégustation
avant le service...
Ne manquez pas les
spécialités du jour sur
l'ardoise !



Le cadre rustique, avec son escalier en bois, le comptoir qui suggère le bistrot, les nappes épaisses qui rappellent le restaurant, les sourires et les apostrophes des habitués qui connaissent le plaisir qui les attend, et pour agréments tout cela, la bonne humeur et l'affabilité du maître des lieux, de sa femme et de son fils : « chez Taïeb » on se sent tout de suite bien, et rien ne viendra contredire cette première impression. Le couscous berbère ici est de premier ordre. La semoule douce, suave comme de la soie, le bouillon longuement mijoté, délicatement épicé, mettent en valeur des viandes de qualité : merguez, méchoui ou cette souris d'agneau délicieusement confite que des fidèles honorent à chacune de leurs visites.

Au restaurant des Délices, on aime se rendre en famille. Le mercredi, en fin de semaine, de grandes tablées agrègent trois, quatre générations autour d'un couscous ou d'un tagine. Boulogne se déplace bien sûr (les commerçants en tête !), mais on vient aussi du XVI^e arrondissement voisin et parfois de plus loin : « Certains clients mettent une heure pour venir de Paris ». Familial, le Restaurant des Délices l'est aussi en salle et en cuisine : Taïeb derrière les fourneaux, madame au comptoir et leur fils auprès des clients pour le service. A ses yeux, il n'y a pas d'autre secret à sa réussite : « Dites-le, le Restaurant des Délices, c'est une bonne cuisine familiale. » C'est dit. **Restaurant des délices**, 22 avenue Jean-Baptiste Clément. Fermé le lundi.



Une photo utile : on peut y lire le numéro de téléphone du restaurant. N'attendez plus pour réserver !



La sélection de fromages est complétée par un vaste choix de yaourts fermiers, de la crème fraîche et du fromage blanc en provenance de Normandie ainsi que des œufs de poules élevées en plein air dans le Loiret.

Fromagerie Launay, bien née

Le hasard a mené Annick Launay à Boulogne. Son talent l'a fait connaître et prospérer.

Le hasard préside au destin parfois de façon inattendue. Annick Launay serait-elle jamais venue s'installer à Boulogne si elle ne s'était pas trompée de numéro de téléphone ? Un jour où elle pensait appeler un ami, elle appuya sur la mauvaise touche de son téléphone portable et fut mise en contact avec un autre ami, qui lui dit : « J'ai une fromagerie à vendre, ça t'intéresse ? » Affaire conclue. Annick, après des années de travail chez un traiteur puis chez un fromager, où elle s'est formée au métier, trouve le moyen de satisfaire ses désirs d'indépendance en se mettant à son compte. Les débuts ne sont pas faciles, il faut reconstituer une clientèle, mais sa bonne étoile va encore se manifester. Cette fois sous la forme d'un article du Figaroscope qui dresse le portrait des fabricants de yaourts Michel et Augustin. Augustin Paluel-Marmont, un des deux fondateurs de la marque, est un client de la fromagerie Launay, il la cite dans

l'article. Dès le week-end suivant, la clientèle afflue. Pour la suite, la réussite d'Annick Launay ne tient en rien au hasard ou à la bonne fortune, mais plutôt à sa force de travail (« Sept jours sur sept. J'arrive parfois à garder mon dimanche après-midi »), à la qualité de ses fromages et à ses coups de cœur gourmands, pour un fiancé des Pyrénées (« une sorte de Reblochon de chèvre ») ou un rare et savoureux vieux gouda de chèvre. Et que dire de son brie farci à la crème de truffe qu'elle confectionne amoureusement ! Un pur régal ! Voilà comment le « fromager du bout de l'avenue » qui a dû « se faire connaître » a désormais une clientèle fidèle, de tous âges, et qui, en piochant dans les assiettes de dégustation, manifeste souvent « l'envie de tout goûter ». Comme on la comprend ! **Fromagerie Launay, 25 avenue Jean-Baptiste Clément. Ouvert du mardi au samedi, de 8h à 13h et de 15h15 à 20h, et dimanche de 8h à 13h.**

DE L'UTILITÉ D'UN BEAU SITE

La page d'accueil du site Internet (www.fromagerie-cremerie-oeuf-boulogne.com) de la fromagerie d'Annick Launay présente de magnifiques plateaux de fromages. L'hiver dernier, ces images sont tombées dans l'œil d'un journaliste de TF1 qui cherchait des commerces de bouche pour un reportage sur les fêtes. Où les a-t-il cherchés ? A Boulogne, au plus près du siège de TF1. Comment ? Avec Google en tapant les mots clefs : fromagerie et Boulogne. Et voilà, grâce aux images de son site, comment la fromagerie Launay a bénéficié d'une promotion gratuite au journal de 20 heures de TF1.



Au Bon Port de Boulogne, le poisson a la pêche



Bar de ligne, lotte, dorade, crevettes grises françaises, crevettes roses bio de Madagascar...



Cuisson minute à toute heure et livraison de vos produits préférés à Boulogne et Saint-Cloud.

Ouverte depuis l'été, la poissonnerie de **Thierry et Olivier Janois** offre le meilleur de la mer dans un décor entièrement rénové.



Yannick Lerest est prêt à vous servir et à vous conseiller sur le mode de cuisson de vos poissons, coquillages et crustacés.

L'amateur de homards et de langoustes est confronté à un dilemme : cuit ou cru. Cuit c'est plus pratique, et ça évite de présenter à ses enfants le spectacle de la bête jetée vivante dans le court-bouillon, mais cru, c'est une garantie supplémentaire de fraîcheur. Dilemme résolu au Bon Port de Boulogne : vous choisissez votre homard dans le vivier et on le prépare aussitôt devant vous dans un cuseur à vapeur professionnel. De même pour les moules ou les bulots. Ce service

que ne peut rendre un poissonnier sur un marché illustre la volonté de Thierry et Olivier Janois (le père et le fils) d'offrir le « top du top » à leurs clients. L'exigence est constante et rien ne doit être négligé.

La journée d'Olivier commence à trois heures du matin à Rungis (« le plus grand port de France ») pour y recueillir la pêche du jour, qui est souvent une pêche de petit bateau. Olivier aime dénicher les arrivages d'exception qu'en tant que gros acheteur (les Janois pos-

sèdent plusieurs poissonneries à Paris, Sceaux et Anthony), fidèle et fiable, il se voit régulièrement proposer. L'excellence, c'est aussi la qualité des installations, la résolution immédiate des petits problèmes techniques et le maintien d'une hygiène parfaite sur les étals. A Boulogne, après d'importants travaux, la poissonnerie a été entièrement rénovée et embellie pour satisfaire une clientèle que Thierry Janois juge « intéressante, exigeante, agréable ». Une clientèle qui apprécie

le poisson rare ou la langoustine vivante qu'Olivier aura su trouver, le tarama maison qui détourne à jamais de sa version industrielle ainsi que toutes les douceurs du rayon traiteur. Une clientèle qui, justement sensible aux étiquettes, ici peut être assurée que le prix affiché est toujours celui de la qualité.

Au Bon Port de Boulogne, 11 bis avenue Jean-Baptiste Clément. Ouvert du mardi au samedi, de 8h00 à 13h00 et de 16h00 à 20h30, le dimanche de 8h00 à 13h30.

SUR UN PLATEAU

A partir du mois de janvier, Au bon Port de Boulogne proposera un service de livraison de plateaux de fruits de mer à domicile. La commande se fera sur le site Internet www.plateau-fruitsdemer.com. Des produits de première qualité, une livraison rapide et, surtout, la possibilité de composer librement son plateau (trois fines de claire, trois spéciales, une bouteille de vin...) sont les atouts de ce nouveau service qui sera accessible, dans un premier temps, aux habitants de Boulogne, Neuilly, Issy-les-Moulineaux et du XVI^e arrondissement de Paris.



Les spécialités de Dominique Bondon :
rôti de magrets de canard au piment d'Espelette, rôti
d'agneau à la provençale, veau Orloff.



**Bœuf et veau de lait
du Limousin, porc et
volailles des fermiers
des Landes :** des appella-
tions d'origine pour une viande
de premier choix.

La Boucherie de l'Eglise, l'office gourmand

Bœuf et veau du Limousin, porc fermier des Landes... Depuis trois ans, Mathilde et Dominique Bondon régaler les amateurs de bonne viande.

A l'approche des fêtes de fin d'année, les étals des boucheries se garnissent de viandes, de volailles et de mets fins qui offrent au gourmet le même plaisir que les vitrines des grands magasins aux enfants. En ce mois de décembre, à la Boucherie de l'Eglise, on admire le boudin blanc truffé, nacré comme un bijou, la surprenante pintade chaponnée, l'admirable volaille de Bresse ou le foie gras des Landes mi-cuit de chez Castaing. L'atmosphère de fête, la gourmandise retiennent l'attention sur ces produits de luxe, mais c'est tout autant « l'offre ordinaire » qui chez Mathilde et Dominique Bondon attire le regard du connaisseur, lequel est aussi souvent un client fidèle. Dominique, boucher depuis 35 ans : « Si les gens viennent chez nous, c'est qu'ils savent qu'ils trouveront de la viande de qualité. » Qu'est-ce qui fait une bonne viande ? La provenance, la race bien sûr, ici limousine pour le bœuf et l'agneau, mais aussi le lien de confiance patiemment tissé au fil des ans avec fournisseurs et producteurs et qui, seule, donne l'assurance d'une qualité constante. Et puis l'art du boucher, qui dit combien de jours

une viande doit rassir en chambre froide pour être tendre et juteuse à souhait, cette science expérimentale qui invite à prêter attention à tout et incite par exemple Dominique à barder un rôti de bœuf avec du gras de... bœuf et non de porc comme tout le monde le fait, au détriment du goût. Lorsqu'ils ont repris la Boucherie de l'église en 2008, Mathilde et Dominique avaient conscience de se lancer dans une sacrée aventure. Ils ne le regrettent pas. Mathilde : « Quand on a travaillé trente ans pour les autres, avoir sa propre maison est une suite logique. C'est aussi un choix de vie. On ne voyait plus nos enfants, j'avais des horaires de bureau, et mon mari, dans son métier, on ne compte pas les heures. Aujourd'hui, on habite au-dessus de la boucherie, c'est plus facile. » Plus facile aussi pour s'intégrer à la vie de quartier, tisser des liens avec les habitants que l'on croise à la sortie de l'école, dans les commerces de l'avenue. Et ce lien là est essentiel. « En trois ans, nous avons appris à connaître notre clientèle et à nous faire connaître. Une bonne réputation se fait lentement et se défait très vite. Il faut toujours être attentif, veil-



**Rien de meilleur
qu'un poulet rôti le
dimanche matin !**

ler sans cesse à progresser, à être au plus près des demandes de nos clients. », conclut Mathilde.
Boucherie de l'Eglise, 40 avenue Jean-Baptiste Clément. Ouvert du mardi au samedi de 8h00 à 13h00 et de 15h30 à 19h30 et le dimanche de 8h00 à 13h00.

LES PAGES JAUNES, UN ATOUT POUR UN COMMERCE

Mathilde Bondon est très attentive aux ressources offertes par les nouveaux supports technologiques, réseaux sociaux, Internet, portables... De se trouver un jour entre filles qui, cherchant une adresse, ont toutes eu le même réflexe de regarder sur leurs smartphones, elle a décidé de faire référencer la Boucherie de l'Eglise sur le site des Pages jaunes, ce qui lui permet d'apparaître en haut de page après une recherche à partir des mots clefs boucherie et Boulogne.