

Le ciment se tient à carreau

César Bazaar réinvente un artisanat oublié

Il est l'un des derniers fabricants artisanaux de carreaux de ciment en France. **Il y a un an, César Leblic – alias César Bazaar – a ouvert, avenue du Général-Leclerc, sa propre fabrique** où il réinvente ce savoir-faire en collaborant avec des artistes du monde entier. *Tiphaine Cariou*



César Leblic proposera prochainement des ateliers pour s'initier aux techniques traditionnelles de confection des carreaux de ciment.

C'est dans une marbrerie désaffectée, située à deux pas de la Halle de Pantin, que César Leblic a décidé d'ouvrir son atelier. Ancien ingénieur informatique spécialisé dans les jeux vidéo, c'est un peu par hasard qu'il commence, il y a deux ans, à s'intéresser aux carreaux de ciment. Inventés en France dans les années 1850, leur fabrication avait été intégralement délocalisée au Maroc et au Viêt Nam en raison d'un coût de production hexagonal trop élevé. « *C'est un artisanat dont les secrets sont jalousement gardés, explique-t-il. Pour apprendre les ficelles du métier, j'ai pris la route à bord de ma petite voiture afin de faire le tour des ateliers de Casablanca et de Marrakech. J'y ai aussi acheté mon matériel, dont la presse et les moules. La seule chose que j'ai changée à la méthode ancestrale, c'est que je fabrique mes diviseurs, le séparateur de couleurs, grâce à une imprimante 3D.* »

Dans les règles de l'art

Effectivement ici, on ne badine pas avec la tradition ! Tous les carreaux sont fabriqués à la main, un par un, avec du sable de Normandie, de la poudre de marbre des Pyrénées, du ciment de Montélimar et un zeste de pigments. Ce processus demande la maîtrise de très nombreuses étapes, comme manier les mélanges, choisir les couleurs, doser les matières, dompter la presse...

La particularité des carreaux de César ? Chacun d'entre eux est une œuvre mêlant art et artisanat. Il y a quelques mois, il a en effet eu envie d'ouvrir ce medium au monde artistique. « *La plupart des motifs que je propose aujourd'hui ont été dessinés par des créateurs du monde entier, à l'image des paysages du Sud Vert de Clémentine d'Abbundo, que l'on peut trouver actuellement chez We Lov'East, des petits visages Moody de Mélanie Johnsson ou des fleurs de Steffie Brocoli et d'Alex Roda. Je travaille ainsi avec une quarantaine d'artistes et crée plusieurs collections par mois. C'est une très belle aventure.* » D'ici quelques semaines, César mettra en place des ateliers d'initiation ouverts au grand public. « *Je veux faire découvrir cet artisanat oublié* », justifie-t-il. À l'issue de la séance, il sera bien évidemment possible de repartir avec son carreau... mais seulement après avoir patiemment attendu qu'il ait complètement séché !

● **Commandes :** www.cesarbazaar.com.
Dates des ateliers (75 euros la séance) :
www.instagram.com/cesar.bazaar/
Plus d'infos au : ☎ 06 89 70 86 41.

Par ici les bons produits !

Kelbongoo s'installe à Pantin

Expert des circuits courts, Kelbongoo distribue, depuis 10 ans dans l'Est parisien, des produits fermiers en direct de producteurs pour la plupart picards. **C'est maintenant au tour des Quatre-Chemins et des Courtilières d'accueillir une distribution une fois par semaine.**

Tiphaine Cariou

Comme tous les mercredis, l'imposant camion de Kelbongoo se gare devant le Square éphémère des Quatre-Chemins. À l'intérieur, une vingtaine de commandes attendent les amateurs de saveurs authentiques, dont Laurent fait partie : « *Je connais Kelbongoo depuis quatre ans. Quand j'habitais à Paris, je commandais déjà mes fruits et légumes chez eux. Depuis qu'ils sont arrivés à Pantin, je viens toutes les semaines. Les produits sont bons et le rapport qualité-prix parfait. La grande nouveauté, c'est que ce n'est plus la peine de s'y prendre plusieurs jours à l'avance : il est possible de passer sa commande la veille pour le lendemain* », détaille-t-il en récupérant sa botte de poireaux, son crottin de chèvre et son petit pot de miel.

Miser sur la qualité

Entreprise de l'économie sociale et solidaire, Kelbongoo vend en ligne des fruits, des légumes, de la viande, des produits laitiers et de l'épicerie que l'on récupère ensuite dans une boutique fixe, comme à Paris, ou dans un point de vente mobile, comme à Pantin.

Mais ce qui fait son succès, c'est d'abord la très grande qualité gustative des produits qu'elle propose. Tous sont en effet issus de l'agriculture paysanne et 45 % sont bio. « *Nous travaillons en direct avec une centaine de petits producteurs dont la majorité est implantée en Picardie, c'est-à-dire à moins de 200 kilomètres de Paris, explique Léa Barbier, fondatrice de la société. Nous proposons uniquement des fruits et légumes cultivés en plein air*

et ultra-frais. Par exemple, ceux que nous distribuons aujourd'hui ont été cueillis hier, puis acheminés par nos soins. »

Le juste prix

L'autre fondement de l'entreprise est de proposer des prix justes, aussi bien pour le consommateur que pour le producteur. Chez Kelbongoo, 70 % du prix de vente revient en effet à ce dernier, soit trois fois plus qu'en grande distribution. En limitant les intermédiaires, la société parvient également à

proposer des articles 30 % moins chers que chez ses concurrents franciliens. « *L'idée de départ est de permettre au plus grand nombre d'avoir accès à des produits fermiers de qualité. C'est pour cela que nos prix sont le plus compétitifs possible et que nous nous implantons volontairement dans des quartiers populaires où il n'existe pas forcément une offre d'alimentation locale et durable* », conclut Léa Barbier.

● **Commandes à passer dès le jeudi précédant la distribution et au plus tard la veille sur :**
www.kelbongoo.com (pas d'abonnement requis).

● **Distributions au Square éphémère, 43, rue Denis-Papin, les mercredis de 17.00 à 19.15, et place François-Mitterrand (Les Courtilières), les mardis de 17.00 à 19.15.**

Dorénavant, Kelbongoo propose ses produits place François-Mitterrand et au Square éphémère.

