



LE GOÛT DU MONDE • QUE FAIRE À PARIS ET EN ILE-DE-FRANCE ?

Une balade à Fontenay-sous-Bois, de l'écoparc des Carrières à la Halle Roublot

Par Stéphanie Condis

Publié aujourd'hui à 13h00

Lecture 5 min.

Article réservé aux abonnés

[Offrir l'article](#)

[Lire plus tard](#)

REPORTAGE | Entre grands ensembles et esprit village, cette commune du Val-de-Marne, à moins de dix minutes en RER de Paris, abrite coulée verte, petits commerces et cinéma d'art et d'essai.

Un même éclectisme bohème règne à la Fonderie, pôle de création artistique, quelques centaines de mètres plus à l'est, toujours dans le cœur de ville. L'usine d'aluminium fermée en 2006 s'est tout de suite reconvertie pour héberger les ateliers d'une quarantaine d'artistes et d'artisans : peintres, illustrateurs, photographes, sculpteurs, menuisiers, etc. Environ sept fois par an, ils organisent événements et portes ouvertes au public.

Dans la direction opposée, la calme et résidentielle rue Dalayrac rend hommage au compositeur Nicolas Dalayrac (1753-1809), enterré au cimetière de la ville. Elle part de la place des Rosettes pour mener vers la grande et élégante Halle Roublot, autrefois marché couvert. L'espace abrite désormais des salles d'exposition et de spectacle, avec une prédilection pour les créations contemporaines de marionnettistes, complétant ainsi la programmation du Théâtre Jean-François-Voguet, inauguré fin 2023. Preuve que Fontenay se soucie autant de la culture que de la nature.

Théâtre Halle Roublot, 95, rue Roublot.

Théâtre Jean-François-Voguet, 18, allée Maxime-Gorki.

O P'tit Marché de Maëva, du soleil dans les assiettes

Elle est comme ça, Maëva Petit : depuis sa cuisine ouverte, elle salue les habitués, fredonne les airs pop en fond sonore ou discute de l'émission « Top Chef » avec la serveuse. Derrière les fourneaux de son petit restaurant-salon de thé-épicerie fine, la brune tout de noir vêtue rayonne. Ses plats simples réconfortent et apportent du soleil dans des assiettes au style mamie, avec leur liseré doré à moitié effacé. Le velouté de courgette au basilic est onctueux à souhait. Les keftedes, boulettes de viande grecques, s'accordent à la finesse de la semoule façon taboulé, agrémentée d'olives et de graines de grenade. En dessert, impossible de résister aux gâteaux, dont les recettes se déclinent en duos gourmands : fraise-framboise ou cassis, poire-chocolat ou caramel, ananas-coco, pomme-abricot... Chacun sur un piédestal, ils s'exposent tout au long de la journée devant la grande baie vitrée, pour mieux allécher les chalands. Postée devant la porte, l'ardoise les incite aussi à entrer, annonçant « *Bonne humeur et sourire* » : oui, et à volonté !

📍 **O P'tit Marché de Maëva**, 97, rue Dalayrac, Fontenay-sous-Bois (Val-de-Marne). Formule déjeuner, du mardi au vendredi, à 23 euros (entrée, plat végétarien et gâteau). Brunch le samedi, à 25 euros.