

« Le Grand Paris avance »

Daniel Canepa Le préfet de Paris et d'Île-de-France dévoile au JDD les premières mesures concrètes de cet ambitieux projet de transformation de la capitale et de son agglomération

Interview
Bertrand Grégo

Le Grand Paris est abstrait. Quelles seront les premières réalisations qui lui donneront corps ?

Je veux rétablir une vérité : le Grand Paris n'est pas en panne, contrairement à ce qu'on entend trop souvent. Même si ce projet s'inscrit dans la durée, sur vingt ou vingt-cinq ans, il avance dès à présent. On va en avoir une première preuve dans les jours qui viennent, avec la signature d'accords-cadres très importants, en janvier-février, concernant six contrats de développement territorial (CDT), sur les 17 prévus. 140 communes sont concernées.

CDT, pour la population, ça ne veut pas dire grand-chose...

Il s'agit de faire sortir de terre le Grand Paris autour des gares du futur métro automatique. Ces contrats organisent concrètement ce qu'il y a de plus important pour la population : logements, urbanisme (pour « recoudre » certains territoires), maillage de transport (pour déconstruire des quartiers) ou développement économique. Le premier accord, signé avec Plaine-Commune-Saint-Ouen (93) – publié le 16 janvier –, porte sur sept nouvelles gares (Pleyel, Saint-Ouen, La Courneuve, Aubervilliers...) et prévoit 4.200 logements par an dès 2015. SFR et Veolia y emploieront 12.500 salariés. La Cité du cinéma y sera bientôt inaugurée... On crée une dynamique, on rend le territoire plus attractif. L'arrivée du métro du Grand Paris divisera par deux, en moyenne, les temps de transport des Franciliens.

Où verra-t-on les premières émergences du Grand Paris ?

Les accords les plus avancés, qui



Daniel Canepa dans son bureau du 15^e arrondissement. Mars pour le JDD

seront signés dans les prochains jours, concernent Les Ardoines (94), Grand Roissy-Gennevilliers (95), le Campus santé (dans le Sud parisien jusqu'à Orly), la cité Descartes (77), Le Bourget, La Défense, Saclay... L'ambition est la même que du temps d'Hausmann ou Delouvrier, sauf que la méthode est différente, elle ne s'impose pas d'en haut : l'État dialogue avec les élus et la population ; il y aura des enquêtes publiques fin 2012-début 2013.

Quand l'objectif, fixé par la loi, de 70.000 nouveaux logements par an en Île-de-France pourrait-il être atteint, sachant que l'on peine à en construire 40.000 aujourd'hui ?

En 2014, ce serait bien. La marche est haute. Les deux tiers de ces 70.000 logements s'implanteront dans les territoires concernés par les CDT, autour des gares. On travaille aussi à un assouplissement des règles d'urbanisme, pour bâtir une

ville compacte qui ne s'étale pas. On se bat également sur le foncier avec la mobilisation des terrains qui appartiennent encore à l'État ou à des établissements publics. On a calculé que 200 km² de foncier sont susceptibles d'être disponibles en petite couronne, soit l'équivalent de Paris.

L'État peut-il contraindre les maires à construire plus ? Envisagez-vous de passer en force ?

Pour l'instant, je ne pense pas qu'il soit utile de recourir à des méthodes autres que la discussion et la négociation. Chaque CDT précise le nombre de logements qu'il est souhaitable de voir émerger sur ces territoires. J'ai fait une proposition – étudiée par le gouvernement – pour qu'il y ait une aide financière aux maires bâtisseurs. Elle serait alimentée par les maires non bâtisseurs...

A combien estimez-vous le nombre d'emplois qui pourraient être créés

par le Grand Paris ?

On a établi une fourchette entre 700.000 et un million d'emplois nouveaux ; ce qui est énorme. Ils seront créés, dans un premier temps, par la construction du métro du Grand Paris et des 70.000 logements. Puis par ledéveloppement économique et l'attractivité que nous entendons favoriser autour des gares.

« Bertrand Delanoë a une curieuse façon d'aborder un dialogue »

Les entreprises franciliennes sont-elles privilégiées ?

Je n'utiliserais pas ce mot, mais j'essaie d'expliquer aux entreprises du bâtiment, de l'énergie ou du traitement des déchets, ainsi qu'aux organismes professionnels (Medef, CGPME...), comment se préparer pour être prêts à concourir. Une mobilisation du secteur privé est en train de monter.

Bertrand Delanoë reproche à l'État des coupes budgétaires de 27,8 milliards d'euros pour l'hébergement des familles sans abri par le Samu social...

Il sait pertinemment que cela est faux. La Ville de Paris compare des choses qui ne sont pas comparables : un budget définitif avec un budget prévisionnel. D'ici à la fin de l'exercice, comme toujours, des moyens financiers seront dégagés selon les besoins pour faire face à ce problème douloureux de l'hébergement d'urgence, qui nécessiterait plutôt l'accord que les ostracismes. En plus, le Samu social est essentiellement financé par l'État : ces attaques sont donc assez indécentes.

L'adresse du dimanche

Square Gardette, pour le décor

C'est le décor, adorablement rétro, qui en met plein la vue et donne envie d'entrer. Tapisserie fleurie, renard empaillé, lampes brocantes, quelques fauteuils et canapés... même les toilettes valent le détour. Ici, on se sent vite dans un cocon. Une sensation qui aurait certainement duré si le service avait été souriant et sympathique. Mais il était plutôt raide, distrait et très lent.

5/10 Dans les assiettes, c'est gentillet. Sans vraiment nous emballer. En entrée, huîtres n° 3 avec leur crème d'ail et écume de persil plat (14 €), un peu fort en bouche. En revanche, le velouté de rutabaga avec pancetta corse et croûtons (12 €) est bien onctueux. Ensuite, cabillaud caramélisé servi avec des légumes rachés et des feuilles sauvages (24 €), tout simple. Le turbot sauvage (26 €) est un poil trop cuit. Si on fait abstraction du service (en tout cas ce soir-là), le Square Gardette est un adorable bistro de quartier où on viendrait pour se requinquer comme dans un nid douillet. Le dimanche, brunch à 30 €.

Le Square Gardette, 24, rue Saint-Ambroise, 11^e. Tél. : 01 43 55 63 07. Fermé dimanche soir et lundi. Menu 36 € (hors boisson).

La nouveauté de la semaine

Rachnes 2, à retenir

On prend l'équipe de Rachnes, bistro de vins pointu sur la bouteille et incontournable du passage des Panoramas, on la dédouble et on la retrouve rue de l'Arbre-Sec, dans le 1^{er}... Résultat : Rachnes 2. Bravo pour le décor façon loft signé Starck, avec un canapé devant les cuisines ouvertes tout inox (où on peut jeter un oeil au travail du chef et de son équipe), qui donnent l'impression d'être chez des copains ; des tables de restaurant en face pour les uns et une longue table dhôte en hauteur sur le côté



Le Square Gardette (11^e), la de Fontenay pour le JDD

pour les autres, éclairée par des lustres plutôt impressionnants. Bravo pour le service, souriant, adorable et aux petits soins.

6/10 Côté cuisine, même si l'ardoise est alléchante, c'est plus mitigé. En entrée, les Saint-Jacques ml-cuites dans un beurre monté à l'écume de mer et sauce tiède (13 €) sont à tomber. Le tourteau émette au naturel et herbes fraîches (14 €), lui, manque un peu de pep's. Au moment où on touche sur le boudin noir dans l'assiette du voisin arrive sous notre nez le risotto crémeux d'épeautre et coques, qui ne laissera pas de souvenir impérissable. La carte des vins est, quant à elle, belle... comme la clientèle.

Rachnes 2, 39, rue de l'Arbre-Sec, 1^{er}. Tél. : 01 42 60 77 34. Fermé samedi et dimanche. Menu : entre 45 et 50 € (lhb).

Retour au...

Sardegna a Tavola, plats généreux

Tonino est toujours là. Avec ses « buongiorno ! » et « ciao ! », au service et à l'addition. Et on ne sait pas si c'est l'huile d'olive, la pasta ou simplement la cuisine sarde qui conserve, mais il ne bouge pas. Tonino, au fil des années, a peine a-t-il quelques cheveux grisnants en plus. Le cadre rustique ne change pas non plus, avec le jambon suspendu

à un fil au plafond : épaisses tables en bois aussi robustes et solides que les chaises, un coin épicerie et les cuisines ouvertes. Genre auberge providentielle sur une route de campagne.

Et comme la route, ça donne faim, la carte (qui elle non plus n'a pas changé) est bien fournie et appétissante. Après hésitations, changements d'envie, sont arrivés dans un grand plat en bois : des moules, des palourdes et des courteaux poêlés à la tomate fraîche et huile d'olive légèrement pimentée (30 €). Un vrai bonheur à commander en plat ou à partager en entrée, sous peine de ne plus rien pouvoir manger après. Ensuite, ce sera des pâtes à l'encre de seiche avec ventrèche de thon, lard, poutargue et persillade (24 €), un poil trop sèches. Ou pâtes aux aubergines confites à l'ail, anchois, vieux pecorino, parfumées à l'anis et origan (22 €) goûteuses à souflait. Pas vraiment léger après les fêtes, mais réconfortant. Alors, non, Sardegna a Tavola n'a pas changé... et les prix, aussi copieux que les assiettes, non plus. Mais comme l'a écrit Tonino en bas de sa carte : « Dieu existe, ce n'est pas toi, alors relaxe-toi ! »

Sardegna a Tavola, 1, rue de Cotte, 12^e. Tél. : 01 44 75 03 28. Menu : d'environ 30 € (si on s'en tient à un plat) à 65-80 € (pour un menu complet lhb). Fermé dimanche et lundi midi.

lejdd.fr

L'intégralité de cette interview et la réponse du préfet concernant son rôle dans la présidentielle.

Auréli Chaigneau