

Grand Paris

BONNES TABLES

Les restaurants n'ont pas rouvert, mais les chefs ne désarment pas. Voici une sélection de restaurants entre terre et mer. À emporter ou à se faire livrer.

KITCHEN TER(RE) « CHEZ VOUS » (5°) Pour décoller

En attendant de pouvoir retourner chez le chef William Ledeuil, dégustons sa cuisine à la maison. Raviolis de porc, bouillon thaï et papaye marinée en entrée (12 euros). Puis des pâtes casarecce, ragoût de cochon, crunchy d'échalotes. Ou alors, des dentelles de Cucugnan (pâtes ondulées), champignons, chou pak choï sauté, beurre sarrasin. De quoi donner envie de devenir végétarien. Pour finir, un gianduja, croustillant feuillantine et mascarpone vanillé en guise d'antidépresseur. Comptez 20 euros pour le plat et le dessert. À réchauffer ou à commander chaud. Avec une bouteille de Petit Ours de chez Matthieu Barret. ●

Kitchen Ter(re) « Chez vous », 26, boulevard Saint-Germain (5°). Fermé dimanche, lundi et mardi midi. Livraison du mardi soir au samedi dans Paris intra-muros pour les menus à réchauffer. Menus plat + dessert : 21, 31 et 33 euros. Entrées : 10 à 12 euros. Commandes : zekitchengalerie.fr



JULIEN DEFONTENAY POUR LE JDD

Tout le talent du chef William Ledeuil, juste à côté de Jussieu.

PETIT NAVIRE (20°) Pour voguer

Cap vers la Méditerranée avec Matthieu Lévy. Pour la traversée culinaire, la cheffe Lily Hu propose des petits plats (très) ensoleillés. Moussaka voluptueuse comme la mer Égée (10 euros); pâtes fraîches au pesto pour ne pas sombrer (8 euros); tarama renversant (5 euros). La capitaine propose aussi un katsu sando, sandwich japonais à base de brioche renfermant une échine de porc panée nappée de confiture de framboises; c'est diabolique! En dessert, le cheesecake est tendre (5 euros). À plusieurs, on aime les « packs » à vous faire chavirer : boulettes de mamie, tarama, harissa, huile de basilic. On vous livre même les cocktails et le rhum arrangé, version pirate. ●

Petit Navire, 85, rue Julien-Lacroix (20°). Du mardi au samedi de 12 h à 18 h. À la carte, 15 à 20 euros environ. Packs de 60 à 160 euros. Click & collect. Commandes : contact@petitnavireparis.com ou 01 43 58 79 64.

CLAMATO (11°) Pour plonger

La pêche est bonne chez Clamato. Vous pouvez y commander un plateau de fruits de mer (45 euros pour deux) : tourteaux de Boulogne-sur-Mer, saint-jacques de plongée, bulots de Dieppe, amandes du Mont-Saint-Michel et huîtres évidemment, Utah Beach n° 3 ou fines de claire. Mais il y a aussi les petits plats mijotés : moules marinières (12 euros); soupe de poisson (12,50 euros); ceviche de mullet noir (12 euros); praires au beurre d'herbes. ●

Clamato, 80, rue de Charonne (11°). Click & collect du mercredi au dimanche, de 11 h à 18 h. Commandes : shop.clamato-charonne.fr ou 01 43 72 74 53.



Petits plats mijotés et plateaux de fruits de mer non loin du métro Charonne.

AURÉLIE CHAIGNEAU

La RATP roule vers le futur



Ce robot va faciliter les opérations de ponçage des rames de RER et de métro. ISYBOT

TRANSPORTS La régie soutient des start-up de la tech en leur permettant de tester in situ robots, caméras intelligentes et autres innovations

Un robot collaboratif ponçant les rames de métro, une assistance vidéo pour dépanner à distance, une caméra intelligente capable de prévenir les dysfonctionnements... Pour sa deuxième édition, le programme d'accélération de start-up de la RATP fait la part belle à la maintenance, avec trois de ses six lauréats spécialisés dans l'entretien, le préventif ou la réparation du matériel roulant et des rails. Une activité ô combien indispensable pour un réseau exploité depuis cent vingt ans, long de 225 kilomètres de voies pour le métro et 126 kilomètres pour les tramways et assurant plus de 3,3 milliards de voyages par an*.

« Notre réseau est l'un des seuls au monde à être entretenu sans interrompre le trafic, sinon quelques heures la nuit, souligne Marine Martinez, manageuse du programme start-up de la régie parisienne. D'où l'intérêt de la maintenance prédictive proposée par M-Cador, dont les caméras intelligentes détectent des avaries, des risques de panne ou un défaut sur les voies, évitant ainsi une mise en indisponibilité. » Bénéficiant de six mois, au minimum, de tests en conditions réelles, ces caméras dopées à l'intelligence artificielle vont traquer les éventuelles défaillances des escaliers mécaniques, inspecter les automates de vente sur les quais du tramway et débusquer les mauvaises herbes s'apprêtant à envahir les voies. « L'ambition, c'est d'être plus réactif pour traiter ces mauvaises herbes en

se passant du glyphosate », précise la responsable du programme.

Voilà pour le préventif. Côté curatif, la plateforme de visio-assistance imaginée par Viibe équipe désormais les tablettes d'une vingtaine de mainteneurs chargés de réparer les appareils électriques en station – ascenseurs, escaliers mécaniques, armoires électriques... Une expérimentation qui doit permettre à l'opérateur de terrain, en cas de difficulté, de solliciter un expert, de lui montrer la machine hors service et les origines de la panne, puis de suivre les consignes de ce dernier à distance. « Un outil qui garantit un gain de temps et d'efficacité immense, évitant les allers-retours inutiles, et facile à prendre en main pour nos agents, contrairement à certains gadgets souvent proposés comme les lunettes holographiques », remarque Marine Martinez, qui anticipe un autre emploi possible : « RATP Dev [filiale de développement à l'international] venant de décrocher l'exploitation de la ligne 3 du métro du Caire, nos ingénieurs pourraient demain former les équipes locales, au moins en partie, à distance. »

Autre innovation primée, issue des recherches du Commissariat à l'énergie atomique (CEA) : le robot collaboratif d'Isybot, qui s'apprête à rejoindre les rangs des ateliers de maintenance de Sucy-en-Brie (Val-de-Marne), où sont révisés les RER des lignes A et B. Ce bras articulé de 1,6 mètre supportant jusqu'à 10 kilos de charge devrait dans un premier temps faciliter les opérations de ponçage des rames, l'effacement des tags et graffitis en tête. De quoi alléger la pénibilité de la tâche et prévenir les troubles musculosquelettiques, car l'ergonomie de l'appareil a été réfléchi en collaboration avec la médecine du travail de la RATP. « C'est l'occasion aussi d'ouvrir la voie à une féminisation des métiers de la maintenance »,

se réjouit Marine Martinez. « Notre machine peut fonctionner comme un exosquelette, en soutien du geste de l'opérateur, ou de manière autonome en mémorisant le mouvement de l'agent puis en le répétant, vante Philippe Van de Sompele, directeur des opérations de la start-up, dont les automates ont déjà été expérimentés à la SNCF, chez Alstom ou encore chez Airbus. Vitesse, effort de presse, nombre de passages, sens du balayage, tout est programmable à l'avance. »

« Notre machine peut fonctionner comme un exosquelette ou de manière autonome »

Philippe Van de Sompele, de la start-up Isybot

Les robots d'Isybot espèrent bien profiter du programme d'accélération de start-up de la RATP pour travailler davantage leur force, leur productivité et leur dextérité. « D'ici à la fin de l'année, ils pourront soulever jusqu'à 35 kilos et assurer le transport et l'assemblage de pièces détachées, ambitionne le porteur de projet. Nous menons des essais sur la découpe des joints de pare-brise des trains. La visite prévue courant mars des ateliers de Sucy-en-Brie doit nous permettre d'identifier d'autres tâches manuelles non automatisables que notre technologie pourrait faciliter. » Après plus d'un siècle d'existence, le deuxième plus vieux métro du monde – derrière celui de Londres – se rêve futuriste. ●

JULIEN DESCALLES

* Résultats annuels de 2018.