



Les Halles (Paris 1^{er}), hier. Le réaménagement du Forum et du jardin (rebaptisé Nelson-Mandela) ont duré dix ans et coûté 918 millions d'euros à la Ville, dont 240 millions d'euros pour la seule canopée.

INTERVIEW | « Je me souviens des petits matins où nous allions manger la soupe à l'oignon »

PAUL CHEMETOV, ARCHITECTE

PROPOS RECUEILLIS PAR PHILIPPE BAVEREL

AUTEUR DANS LES ANNÉES 1980 de la piscine du forum (Paris 1^{er}), l'architecte Paul Chemetov analyse l'évolution du quartier depuis l'« erreur originelle » que constitue à ses yeux la démolition des pavillons Baltard à la fin des années 1960. Il regrette notamment la disparition des arbres au profit de la canopée.



DR BRIGITTE LACOMBE

Quel regard portez-vous sur l'évolution des Halles ?

Un regard un peu désolé, lorsque je me souviens des petits matins où nous allions manger la soupe à l'oignon dans les années 1950 ! Il y a comme un mauvais sort sur ce quartier depuis la démolition des pavillons Baltard. En voyant ce que les Britanniques ont fait avec les halles de Covent Garden, qui sont tout à fait adaptées à leur usage actuel, nous comprenons que la destruction du cœur de Paris était inutile. Cette erreur originelle marque toutes les structures réalisées depuis. Pour notre part, puisqu'une ville en surface avait été détruite, nous en avons rebâti une souterraine comme une cité engloutie. C'est pourquoi j'ai veillé à ce que la grande galerie du Forum, comme les places Carrée et de la Rotonde, la piscine, le gymnase et l'auditorium disposent de volumes de plus de 10 m de hauteur.

Que pensez-vous de la canopée ?

Ce qu'il y a de bien, c'est le vaste espace central qui s'ouvre vers Saint-Eustache. Finalement, la canopée, c'est beaucoup d'efforts, beaucoup d'argent, pour un résultat peu probant. Les arbres corréziens qui

avaient été plantés il y a trente-cinq ans ont été abattus afin de libérer l'espace nécessaire à l'aire de montage d'une charpente métallique de grande portée ! C'est pourquoi parler de canopée, terme qui désigne la cime des arbres, me paraît un contresens. En détruisant l'ancien jardin des Halles, capital, on a fabriqué un îlot de chaleur. On a même supprimé les plantes des serres tropicales pour les remplacer par un skatepark !

Parleriez-vous de renaissance à propos de la Bourse de commerce ?

Voilà une transformation réussie. C'était un bâtiment poussiéreux, un peu triste, qui abritait des services administratifs. L'architecte Tadao Ando, avec Lucie Niney (agence NeM), a réalisé un projet qui a remis en valeur la coupole.

Pourquoi le centre de Paris continue-t-il à exercer une telle attraction ?

L'arrivée du RER dans les années 1970 en a fait l'une des grandes gares de la capitale, par où les Français accèdent au cœur de Paris. Le problème, c'est qu'à l'échelle d'une telle métropole, on ne peut pas ramener tout au centre sans risquer la thrombose ! C'est pourquoi je pense que les Halles se porteront mieux quand continueront à se développer plusieurs centres pluri-fonctionnels à Saint-Denis, Nanterre, Montreuil, Boulogne-Billancourt, Ivry... Comme aurait dit le général de Gaulle, vaste programme ! ■

Nous ne sommes qu'un maillon. C'est François Pinault qui a fait restaurer ce monument », répond le chef, imperturbable, qui préfère rendre à César ce qui appartient à César. Et se garde bien de préciser, discrétion oblige, que son établissement est la cantine, si l'on peut dire, du grand patron de Kering qui y déjeune pratiquement tous les jours...

Ponctuée de clins d'œil au terroir francilien (champignons de Paris farcis, chou de Pontoise...), la carte propose les classiques de la famille Bras – bœuf de l'Aubrac, agneau ou veau de l'Aveyron... – préparés, en hommage au lieu édifié au XVIII^e siècle pour abriter une halle au blé, avec « des grains, graines de

tous les pays et de toutes les familles (légumineuses, céréales...) ». Sans oublier le fameux coulant au chocolat, accompagné ici d'une crème glacée à l'avoine torréfiée (24 €), inventé par Michel Bras lui-même en 1981. Le menu en trois séquences (entrée-plat-dessert) à 54 € est servi au déjeuner, même le week-end.

Les 300 clients qui défilent chaque jour sont-ils surtout des touristes, attirés par ce nouveau temple de l'art contemporain ? Directeur de la Halle aux grains qui compte 65 salariés (dont une vingtaine en cuisine, sous la houlette du chef de 28 ans, Maxime Vergely), Mathieu Muratet, Aveyronnais lui aussi, répond : « Nous avons beaucoup de Parisiens. À l'ouverture, ils représentaient même 80 % de la clientèle. Des habitants des Halles notamment. Ils viennent par curiosité, pour découvrir la Bourse de commerce qu'ils avaient fini par ne plus voir. Nous avons aussi des touristes, Français d'autres régions mais également étrangers, Américains et nos voisins Européens, qui reviennent. » ■

Paris (1^{er}), à la mi-août. Beaucoup de Parisiens, notamment des habitants du quartier, comptent parmi les clients du restaurant la Halle aux grains qui a ouvert le 11 juin à la Bourse de commerce



LP PHILIPPE BAVEREL

Vous savez, la plus belle étoile, ce sont les clients qui viennent et qui reviennent...

LE CHEF MICHEL BRAS

PH.B.

Il y a comme un mauvais sort sur ce quartier depuis la démolition des pavillons Baltard