

La halle d'Esquillan, chef-d'œuvre en péril?

FONTAINEBLEAU Le marché couvert doit être démoli. Un projet qui crée une polémique en béton

HERVÉ GUÉNOT

L'architecture en béton des années 1920-1930 est mal aimée. La halle Freyssinet, gare d'Austerlitz à Paris, a été sauvée in extremis. C'est au tour, à présent, de la halle du marché de Fontainebleau d'être menacée de démolition. La commune a un projet de nouvelle place et de nouvelle halle. Depuis que le permis de démolir a été signé en octobre, architectes, ingénieurs, historiens se mobilisent. Une lettre ouverte a été adressée à la ministre de la Culture, Aurélie Filippetti.

Imaginée en 1936, construite en 1941, cette halle a été conçue par l'architecte Henri Bard (1892-1951) et par l'ingénieur Nicolas Esquillan (1902-1989), originaire de Fontainebleau. Or Esquillan est une pointure, auteur en 1958 de la célèbre voûte mince en béton du Cnit à La Défense : 238 m de portée, record mondial jamais égalé.

Une canopée de verre, comme à Paris...

« À Fontainebleau, Esquillan a donné l'un des plus beaux exemples de la construction en béton armé entre les deux guerres », admire l'ingénieur Michel Virlogeux, concepteur du viaduc de Millau. « Avec son jeu effilé de 22 piliers, sa voûte mince de 6 à 8 cm et ses pavés de verre laissant passer une lumière filtrée, la halle, est fort belle et représente aussi un exploit technique. Elle donne une impression d'une grande légèreté », souligne, pour sa part, l'historien de l'art Alexandre Gady, professeur à la Sorbonne, et président de la SPPEF, association de défense du patrimoine*. Unanimité partagée par l'historien de l'architecture Jean-François Cabestan : « C'est un très beau bâtiment que l'on veut détruire sans motif puissant. »

Mais habitants et élus restent indifférents, quand ils n'y sont pas hostiles. « Il y a une sorte d'inadéquation culturelle entre l'édifice et les habitants. Il y a un regard de haine vis-à-vis de ce patrimoine



Nouvelle querelle des Anciens et des Modernes ? Ci-dessus, l'actuelle place du marché et la halle de la discorde. Ci-contre, vue d'artiste du projet de substitution.

JEAN-FRANÇOIS CABESTAN ET KILIMAGE

sur cette halle : je les comprends car elle a des qualités. Mais si l'on veut donner un nouveau souffle à cette place, on n'a pas d'autre choix que d'effacer cette halle. » Nicolas Van Bever pense que, en France, « on a une vision à la fois louable et stérilisante. À vouloir tout conserver, on bloque l'évolution des villes. »

en béton », dit encore Alexandre Gady. « La halle parasite, tapie sur les voitures comme un cloporte sur ses œufs, doit disparaître », affirme même une association locale de défense de l'environnement.

Le projet envisagé, proposé par l'agence Patrick Chavannes, se veut sobre. « Nous avons voulu rappeler l'esprit des clairières de la forêt de Fontainebleau en faisant une canopée de verre avec des jeux d'ombres et de lumières », explique Nicolas Van Bever, chef de projet. La question de la démolition de la halle d'Esquillan a fait l'objet d'une longue réflexion, commencée en 2007. « Il ne s'agit pas de casser pour casser. Mais la halle en béton vampirise la place de la République. Comme un bouchon urbain, elle cache l'hôtel de la Mission du XVII^e siècle », précise Nicolas Van Bever. Celui-ci rappelle que les habitants n'ont pas d'attachement particulier pour le bâtiment. Et d'ajouter : « Certains collègues ont un regard d'expert

De son côté, un chef d'entreprise, Bernard Bruche, président d'un collectif de défense du commerce et du patrimoine, estimant que les règles légales de la concertation n'ont pas été respectées, a, lui aussi, déposé un recours. Si la justice laisse faire, cette démolition pourrait avoir lieu cet été 2013. ●

* Société pour la protection des paysages et de l'esthétique de la France.

BONNES TABLES

AURÉLIE CHAIGNEAU

L'adresse du dimanche

Chez Marianne, l'adresse gourmande de la rue des Rosiers
Chez Marianne, cela sent bon les épices, l'aubergine, la feta et le miel. Cet emblème de la rue des Rosiers, dans le Marais, attire un flot de connaisseurs. Ils affluent le dimanche, toute la journée, pour déguster des spécialités de la cuisine juive, en particulier les boulettes de viande croquantes, glissées au cœur d'un pain pita, avec cornichons, chou rouge,

houmous, le tout à partir de 5,50 €. À emporter ou sur place. À l'intérieur, les clients dégustent des bricks, des falafels. Aussitôt assis, aussitôt servis. Une cantine souriante, gourmande et animée. Incontournable l'été, avec sa terrasse.

Chez Marianne, 2, rue des Hospitalières-Saint-Gervais (4^e). De 15 à 25 €. Menus : de 12 à 16 €. Tél. : 01 42 72 18 86.

6,5/10

La découverte de la semaine

Vivant cave, que du bonheur !

Dans la cave « du bonheur » de Pierre Jancou, attenante à son restaurant, le patron est au vin et à l'assiette, souriant, connaisseur, gouailleux. On commence les festivités avec un mâcon-villages 2007, de chez Gilles et Catherine Vergé, nature, minéral, tout en découvrant l'ardoise, présentée par Pierre Jancou, un véritable conteur. Le voilà qui décrit ses « endives du jardin de grand-mère, braisées, enrobées de crème, fondantes »... Évidemment, avec de tels arguments, on se retrouve vite à partager plusieurs assiettes brutes, sans fioritures dans ce décor bistrot. Salade de lentilles (10 €), saint-jacques à cru (12 €), poule (12 €)... Ajoutez à cela



du parmesan d'Italie à tremper dans une pointe de miel (10 €). Et on continue avec le gâteau au chocolat à tomber (6 €), dédié à Zoé, la fille du patron. On ressort de là, avec la banane.

Vivant Cave, 43, rue des Petites-Écuries (10^e). Fermé samedi et dimanche. À la carte : 20 à 40 € (hb). Tél. : 01 42 46 43 55.

8/10

Retour à...

Crom'Exquis, la tradition revisitée

Crom'Exquis pour « cromesquis », ces petites boules panées qui renferment un cœur coulant, à la viande, au fromage, au poisson. Et dans ce restaurant du 8^e, ces spécialités sont excellentes. Le décor ? Sobre



PHOTOS JULIEN DE FONTENAY POUR LE JDD

et chic pour déjeuner d'affaires. Le lieu, ouvert en septembre par Pierre Meneau – fils du chef Marc Meneau à l'Espérance, Vézelay (Bourgogne) –, a trouvé son rythme. Et les menus du midi à 28 et 39 € n'y sont pas étrangers : pour commencer, d'un côté, un œuf parfaitement coulant aux poireaux et de l'autre, un joli saumon de l'Atlantique cru, mariné. Seul le quasi de veau, trop élastique ne tient pas ses promesses. Mais la cuisine traditionnelle et classique de ce jeune chef mérite qu'on y revienne.

Crom'Exquis, 22, rue d'Astorg (8^e). Fermé samedi et dimanche. Menus midi : 28 et 39 €. Tél. : 01 42 65 10 74.

6,5/10

CALACAS

THÉÂTRE ÉQUESTRE

ZINGARO

CONCEPTION BARTABAS

"Une énergie joyeuse..."

"Du très grand Zingaro..."

Libération Le Monde

DERNIERS JOURS !

Jusqu'au 26 février – Fort d'Aubervilliers

Résa : 0892 681 891 (0.34 €/min) – www.bartabas.fr – Magasins Fnac et points de vente habituels