

AAO

ASSOCIATION DES
ANCIENS DE L'ONERA

N°20

Janvier 2014

SOMMAIRE

- 1- VŒUX 2014
- 2- Grande Synagogue et Grand Rex
- 8- Sorbonne et Tribunal de Commerce
- 14- Croisière sur la Marne.
- 26- Cuisine moléculaire
- 27- Départs en retraite 2013

AAO
Association
des Anciens de
L'ONERA BP 72
92322
CHATILLON
CEDEX

Tél.: 01 46 73 37 78
Mél : aao@onera.fr

Auteurs :
Dominique Horrière
Michel Pacaud
Claude Indrigo

Site AAO
Adresse web :
anciensonera.fr

Du Côté de l'

AAO

BULLETIN DE L'ASSOCIATION DES ANCIENS DE L'ONERA

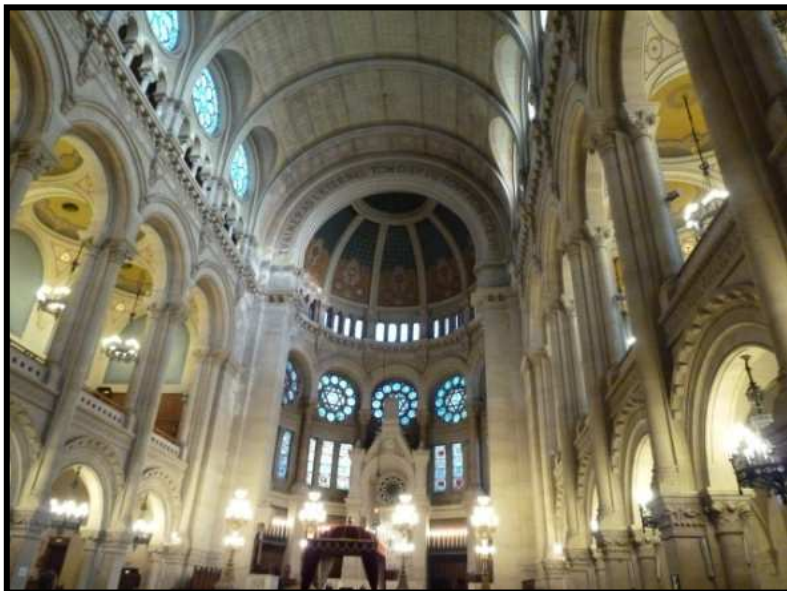


*Les Membres du Conseil d'Administration
de l'Association des Anciens vous présentent
leurs meilleurs vœux de bonheur et de santé*

Visite de la Grande Synagogue et du Grand Rex

Nous sommes 39 personnes pour la visite de la **Grande Synagogue** au 44, rue de la Victoire, Paris 9e, ce jeudi matin 25 octobre 2012. Une fois passées les barrières de sécurité, nous sommes priés de rentrer dès notre arrivée pour ne pas former de groupes devant le bâtiment.

Nous sommes reçus dans la cour intérieure par Félix Loeb, laïc, président d'honneur du Conseil d'Administration de la Synagogue. Puis nous nous dirigeons dans la grande salle de prière (ou sanctuaire principal) où M. Loeb nous fait un exposé sur cette synagogue et sur la religion juive pendant près de 2 heures. C'est très intéressant, malgré des problèmes de résonance des haut-parleurs. Dommage.



Historique

En 1819 est construite la première synagogue parisienne rue Notre-Dame de Nazareth, les Juifs étant bannis de Paris jusqu'à la Révolution. C'est à partir du Second Empire que la communauté juive prend son essor à Paris et que s'y multiplient les synagogues. Commencée en 1867, inaugurée en 1874, ouverte au culte en 1875, la Grande synagogue de style roman fleuri, enjolivé de fioritures byzantines, est l'œuvre de l'architecte Aldrophe. Elle fut financée par la Ville de Paris et la communauté israélite.

A l'emplacement de la synagogue s'élevait alors un hôtel particulier construit par Alexandre Brongniart pour une ancienne danseuse de l'Opéra, Mademoiselle Dervieux. L'hôtel, agrandi par l'architecte Bélanger à la veille de la Révolution, comportait un jardin à l'anglaise qui s'étendait, à l'arrière, jusqu'à la rue Saint-Lazare. Il fut occupé à la fin de la Révolution par le frère aîné du Premier consul, Louis Bonaparte, qui y vécut jusqu'en 1805, cadeau de noce de Napoléon Bonaparte. Six ans auparavant, celui-ci, marié à Joséphine, avait lui-même logé dans cette rue des Victoires, ainsi baptisée en l'honneur de la victorieuse campagne d'Italie.

L'entrée principale de la synagogue devait s'ouvrir sur l'actuelle rue de Châteaudun. Mais l'impératrice Eugénie jugeait inopportun d'élever un monument juif entre les églises de la Trinité et de Notre-Dame-de-Lorette.

Généralités sur la Grande Synagogue

C'est la principale synagogue de France. Au 19e siècle, il existe à Paris une communauté juive de rite allemand dit *ashkénaze* et parlant yiddish, originaire principa-

lement d'Alsace, et une communauté originaire du Portugal et de l'Empire ottoman, de rite *séfarade* et parlant adino, langue judéo-espagnole. Il est alors envisagé de fusionner les deux rites et de les remplacer par un rite français Sarefath. La Grande synagogue, en cours de construction, devait adopter ce nouveau rite. Mais de nombreux différents ne pouvant pas être réglés, elle resta donc de rite allemand.

Les Grands Rabbins de France et de Paris y sont intronisés et y ont leur siège attiré. Ici, une place prépondérante est accordée à la musique, à la liturgie et à la prédication. "La Rothschild-Schule", comme on l'appelle parfois, devient tout naturellement le lieu de culte privilégié pour les cérémonies, les commémorations solennelles et pour l'accueil des plus hautes personnalités. La Victoire eut son lot d'épreuves durant l'occupation et il fallut attendre 1967 pour célébrer sa rénovation.

Il y a aussi des activités régulières tout au long de l'année : cours de Talmud, groupe des Eclaireurs pour les enfants et les adolescents, repas chabbatiques, concerts, conférences... Des cérémonies individuelles constituent des rites de passage pour la naissance (circoncision, pratiquée huit jours après la naissance du garçon), la puberté à 12 ans pour les filles et à 13 ans pour les garçons, le mariage ou la mort. Les juifs divorcés peuvent se remarier religieusement mais les femmes doivent demander la permission à leurs ex-maris.

Décoration intérieure et objets liturgiques

L'adoption du plan basilical, plan-type de la synagogue française, contribue à mettre fortement en valeur la *teba* (tribune de l'officiant où sont tenus les rouleaux des écrits religieux) élevée de cinq marches au dessus du niveau de la nef ainsi que le chœur séparé de l'assemblée par une balustrade. La nef était, à l'origine, réservée aux hommes, les femmes prenant place dans les tribunes.

Le décor intérieur, comme dans toute synagogue, ne comporte aucune figure humaine ou animale. Il se limite à la représentation des grands symboles bibliques comme la menorah ou candélabre à 7 branches, le plus ancien des symboles du judaïsme et l'Étoile de David à six branches plus récente. Il montre aussi un certain



nombre d'inscriptions religieuses au dessus des portes. Dans la voûte du chœur se lisent en français les noms des prophètes symbolisant les livres de la Torah (ou Thora) (expliqué plus tard). On retrouve, en haut des murs, des représentations allégoriques des cinq livres du Pentateuque. Dans la partie basse des murs, douze vitraux symbolisant les tribus d'Israël complètent le décor.

M. Loeb nous montre un rouleau de la Torah en parchemin qui renferme tous les commentaires et interprétations de la Bible. Il n'y a pas de voyelle dans ce manuscrit, le récitant doit s'en imprégner avant de le lire devant l'assemblée.

Le judaïsme

Le Judaïsme est considéré par les juifs comme une confession. On naît juif si l'on est de mère juive. Le fait d'être juif est indépendant de toute pratique religieuse. On ne peut devenir juif que très difficilement. À l'intérieur des deux grandes communautés citées précédemment, il y a diverses communautés distinctes par la rigueur de leurs pratiques religieuses : depuis les Juifs ultra orthodoxes en passant par les Juifs Libéraux jusqu'aux Juifs athées qui peuvent observer les traditions juives, sans pour autant partager la foi de leurs ancêtres.

Le judaïsme comporte des éléments religieux mais ne s'y limite pas puisqu'il contient, outre ses codes de conduite, des lois, des rites et des coutumes non spécifiquement religieuses. Il n'y a pas de sacrements. L'essentiel du Judaïsme repose sur les écrits sacrés. Le «Peuple du Livre» se réfère à la Bible qui relate l'histoire des Hébreux durant les deux millénaires avant le Christ. La Torah est, selon les traditions du judaïsme et du christianisme, l'enseignement divin transmis par Moïse au travers de ses cinq livres, ainsi que l'ensemble des enseignements qui en découlent.

Le calendrier juif remonte 3 754 ans av. J.-C., date supposée être celle de création du Monde. Il est basé sur les cycles de la lune, l'année juive comporte donc 13 mois de 28 jours. Dans ce calendrier, la semaine s'achève le samedi, dit du "sabbat", pour rappeler le repos de Dieu, le septième jour après la création.

Les règles alimentaires sont encore communément observées. Le terme kasher («licite, conforme») désigne la nourriture propre à la consommation pour les juifs. Il leur est, en effet, interdit par la Bible de manger les animaux qui se nourrissent d'autres animaux, les autres devant être abattus et accommodés selon des règles précises. De même, c'est la restriction la plus célèbre, le lait et la viande ne peuvent être consommés au cours d'un même repas.

Les rites juifs

Les Juifs croient en un Dieu unique. Lieu de prière et d'assemblée, la synagogue est le centre spirituel de la communauté. Les prescriptions de base sont la prière et la bienfaisance. La tradition juive recommande de s'associer à une communauté et de ne pas prier seul. Pour la prière en commun, il faut au minimum dix hommes. Ce groupe peut se réunir partout pour prier. L'officiant est le rabbin, docteur de la loi juive et chef spirituel d'une communauté, mais il peut être remplacé par un homme initié à la religion et ses rites, dans les grandes synagogues c'est un chantre (salarié de la communauté) qui remplit ce rôle. À l'intérieur du temple, la tête des assistants doit rester couverte, par marque de respect. Les femmes sont séparées des hommes. Les femmes juives doivent prier au moins une fois chaque jour, mais sans une longueur fixe, et le système des prières journalières n'est pas requis pour les femmes.

Les juifs se tournent physiquement et spirituellement vers le Temple de Jérusalem pour prier, Jérusalem représentant la porte des cieux. La prière doit être récitée debout, ou assis, jamais à genoux ou prosternés. Pendant leur prière, les juifs se ba-

lançant d'avant en arrière, mouvement ayant pour but de se détacher des préoccupations terrestres.

Dans l'année, il y a 7 fêtes dont 2 principales. Le "Yom Kippour" ou jour du "Grand Pardon", la plus importante, est un jour de jeûne et le fidèle juif ne doit accomplir aucun travail. Cette fête se célèbre en septembre ou en octobre du calendrier grégorien. Puis au printemps "Pessah" ou la Pâque qui commémore la sortie des Hébreux d'Egypte.

La loi judaïque établit que les hommes juifs doivent prier:

- trois fois par jour lors des jours ordinaires (de dimanche à vendredi). Pour ces prières, l'homme porte la kippa (calotte) par respect pour Dieu, et un châle de prière, le talit;
- quatre fois lors du shabbat hebdomadaire (du vendredi soir au samedi à la tombée de la nuit) ainsi que la plupart des jours fériés judaïques. Les juifs pratiquants s'abstiennent de travailler et se rendent à la synagogue ;
- cinq fois lors le Yom Kippour.

Déjeuner aux Noces de Jeannette. Dans un cadre très agréable, ce restaurant plus que centenaire porte le nom de l'Opéra comique qui se trouve à deux pas.

Le Grand Rex

Petite marche sur les Grands Boulevards pour aller au Grand Rex situé au 1 boulevard Poissonnière (75002), reconnaissable par sa tour et sa façade art déco. Au début des années trente, alors que le monde est engluë dans une terrible récession, le cinéma, qui parle depuis peu, fait rêver les foules. Au début des années 1930, Jacques Haïk, riche producteur, est propriétaire de l'Olympia. Il se lance dans la construction d'une salle de cinéma complètement extravagante : une salle qui pourrait accueillir plus de 5 000 spectateurs. Ses concepteurs sont, pour la façade, l'architecte français Auguste Bluysen et pour la grande salle, l'ingénieur américain John Eberson, spécialiste du genre aux Etats-Unis (ce sera sa première salle réalisée en Europe). Sur les côtés de la grande salle, décor d'inspiration méditerranéenne et exotique : palais, palmiers, minarets, ... Tous les rêves de ce visionnaire seront réalisés, à l'exception du nombre de places, qu'il a fallu ramener à 3 300.



Alors que la façade Art déco est qualifiée de "fort militaire" par la presse horrifiée, la salle monumentale, en revanche, convainc les plus réticents. Le 8 décembre 1932, jour de l'inauguration, le pari semble réussi. L'inventeur du cinématographe, Louis Lumière, vient donner sa bénédiction. A l'écran, on projette les Trois Mousquetaires

de Diamant-Berger. A l'intérieur, les clients découvrent un superbe ciel étoilé à plus de 30 m de haut, parcouru par des nuages qui bougent. Un orchestre de 40 musiciens est même présent. Le système de ventilation permet au public de fumer dans la salle, la fumée étant attirée vers le sol, et ce jusqu'à la fin des années soixante-dix.

Reste à se distinguer de la concurrence, et le Rex choisit encore la démesure, avec 3 classes de tickets, comme sur un paquebot. Les trois classes sociales de l'époque ne se croisent jamais, chacune ayant ses propres escaliers pour entrer dans la salle. Et après les spectacles (actualités, film, entracte, film) qui durent souvent jusqu'à 2h du matin, les bus du Rex raccompagnent jusqu'aux portes de Paris ceux qui n'ont pas les moyens de s'offrir le taxi.



Une cinquantaine d'ouvreuses attendent les clients au niveau de la première classe, où le champagne coule à flots. Ils découvrent tous les services qui leur sont offerts : chenil, nursery, infirmerie, poste de police...

Les spectateurs les plus modestes sont relégués au "poulailler", tout en haut, mais le Rex ne les oublie pas : Jacques Haïk a pensé la salle pour attirer tous les publics. Il a compris que les Grands Boulevards, c'est à la fois la bourgeoisie qui parade, la classe moyenne du côté des faubourgs, et juste derrière, les Halles, où règne une misère noire.

Le Grand Rex accueille beaucoup d'avant-premières durant l'entre-deux-guerres. Mais à la fin des années 1930, rattrapé par la crise, Jacques Haïk est contraint de vendre son joyau à Gaumont, qui le cédera ensuite à la famille Hellmann en 1944. Sous l'Occupation, le Rex est transformé en Soldatenkino, cinéma réservé aux soldats allemands, et à la Libération, l'Etat français réquisitionne la salle et la transforme en centre d'accueil des prisonniers de guerre.

Le Rex retrouve son écran et son éclat à l'automne 1945. Hollywood n'a pas oublié cet étendard du 7e art, et lui offre une renaissance flamboyante. Son Escalator, le premier installé dans un cinéma européen, est inauguré par Gary Cooper pour relier l'orchestre au balcon. En 1954, le Rex renoue avec la tradition des spectacles d'avant-film en créant la Féerie des eaux, un show aquatique qui met en action 1 200 jets d'eau et une piscine en fond de scène. Enfin, des stars créent la sensation, comme Liz Taylor, venue en 1963 pour y présenter Cléopâtre.

Le titre de "plus grand cinéma d'Europe" revient au Rex dans les années 1970, alors que les cinémas démesurés des années 1920 et 1930 disparaissent les uns après les autres (le Gaumont Palace, qui comptait 6 000 places, est rasé en 1972), pour laisser la place à des salles plus petites ou à des multiplexes. Le Rex, classé monument historique en 1981, s'adapte: la grande salle reste intacte (mais avec 2673 places, 935 dans l'orchestre, 488 en mezzanine et 1 250 en balcon), s'ouvrant à d'autres spectacles (des concerts notamment). Cependant six salles plus modestes, de 100 à 500 places, font leur apparition dans les sous-sols. Le Rex possède aussi un club en annexe, le Rex Club. En 1988, il se dote du plus grand écran d'Europe, baptisé le Grand Large (24m90 de base et 11m35 de haut), mais visible uniquement depuis le balcon. Il est inauguré pour la projection du film "Le Grand Bleu". Bien sûr, il a fallu s'adapter : la « féerie des eaux » n'est plus visible qu'en période de Noël, lors de la projection du dernier Walt Disney en version française. Le Rex, qui est toujours une entreprise familiale indépendante, possède aujourd'hui la plus grande salle d'Europe, ce qui n'était pas le cas à l'époque de son inauguration car Paris abritait alors de nombreux palais du 7e art. Il affiche, encore aujourd'hui, une fréquentation de 1,25 million de visiteurs annuels.

Enfin, en 1997, le Rex se dote d'un parcours interactif divertissant de 40 mn sur ses coulisses ainsi que sur celles du 7ème art : Les Etoiles du Rex. Nous quittons alors notre guide, nous nous séparons en 2 groupes et entrons à quelques minutes d'intervalle dans les entrailles du cinéma. Les portes s'ouvrent toutes seules et nous sommes guidés par une vamp de dessin animé sosie de Jessica Rabbit, Manissa. Après l'évocation de l'histoire du Rex, nous entrons dans le monde des métiers et des trucs du cinéma. Nous empruntons un ascenseur à paroi vitrée qui se trouve situé au fond de la scène, derrière



l'écran, pour s'arrêter au sommet du bâtiment. Nous voyons ensuite les reproductions du bureau du directeur et de la cabine de projection. Un tunnel tournant nous oblige à nous accrocher pour rejoindre la section "effets spéciaux" du parcours mais ce n'est pas méchant. Dernière étape, nous nous retrouvons sur un bateau en pleine tempête et sommes malgré nous les héros d'un film d'aventure. L'un des groupes a d'ailleurs acheté un DVD comme souvenir.

Encore une très bonne sortie dans Paris, appréciée par les participants.

Dominique Horrière

Visite de la Sorbonne et du Tribunal de Commerce de Paris

43 personnes sont présentes rue des Ecoles devant la **Sorbonne** pour la visite du Palais académique en Sorbonne, lieu de prestige et d'excellence universitaire, ce jeudi matin 21 mars 2013. Notre guide, Yann Cornec, nous fait entrer dans un vaste hall divisé en deux galeries : celle des Lettres illustrée par la statue d'Homère et celle des Sciences illustrée par la statue d'Archimède. Sur les piliers, des plaques de marbre rouge citent le nom des généreux donateurs à l'Université de Paris comme les Rockefeller ou les Rothschild. Le péristyle est accessible au premier étage par deux escaliers grandioses : l'un, dit des sciences et l'autre, des lettres. Il s'apparente avec ses colonnes cannelées à un temple grec. Tout autour du péristyle, de grandes toiles marouflées racontent l'histoire de la Sorbonne.



Histoire de la Sorbonne

L'histoire de la Sorbonne débute au 13^e siècle lorsque Robert de Sorbon, théologien et chapelain de Saint-Louis, fonde en 1253 un collège de théologie afin d'y accueillir des étudiants pauvres. Grâce à des rentes octroyées par de généreux donateurs (dont Saint-Louis et sa mère Blanche de Castille), il achète des maisons sur la Montagne Sainte-Geneviève pour loger ces étudiants. Ainsi, naît «la maison Sorbonne». Accueillant à la fois les riches et les pauvres, sans distinction d'origine géographique ou familiale, sur des critères d'excellence intellectuelle, le collège de Sorbon s'impose rapidement comme un établissement d'élite.

Une progression rapide du nombre d'étudiants (plus de 20 000) fait de Paris un grand centre culturel et scientifique en Europe. La création d'une bibliothèque de grande renommée, l'installation de la première imprimerie en 1469, la rénovation des bâtiments par Richelieu, la fermeture et la dissolution sous la révolution française des universités puis la réorganisation par Napoléon d'une université impériale (1806), l'ensemble de ces actions a participé à la renommée de la Sorbonne.

Ainsi, à partir de 1806, Napoléon réorganise l'ensemble du système d'enseignement supérieur français, et crée à Paris cinq facultés dont le but est de former les enseignants des établissements secondaires et des séminaires : les facultés des sciences, des lettres, de théologie, de droit et de médecine. La Sorbonne, disparue en tant que corps constitué durant la Révolution, devient alors le siège des trois premières dès 1821, ainsi que du rectorat de l'Académie de Paris auquel est attachée la fonction, spécifique à Paris, de Grand Maître de l'Université. L'Université de Paris est finalement recréée en 1896 par regroupement des cinq facultés et la Sorbonne en devient le siège.

A la fin du 19^e siècle, la ville de Paris devient propriétaire de la Sorbonne. Entre 1885 et 1901, les constructions datant de Richelieu ont cédé la place à de nouveaux bâtiments construits (avec une structure Eiffel, c'est-à-dire, une structure métallique recouverte de brique puis de pierre) autour d'une Cour d'honneur redessinée, donnant sur la chapelle, seul témoin conservé de l'ancienne Sorbonne. Jules Ferry, le ministre de l'instruction publique, Octave Gréard, le vice-recteur de l'Académie de Paris de l'époque et l'architecte Nénot sont les grands acteurs de la construction de la nouvelle Sorbonne : tout d'abord, au nord du bâtiment, le palais académique (que nous visitons et qui est la partie la plus prestigieuse) dont l'inauguration coïncide avec l'Exposition Universelle de 1889, puis la Faculté des Sciences, et enfin, après 1896, la Faculté des Lettres.

Siège du Rectorat d'académie et de la Chancellerie des Universités de Paris, elle abrite aujourd'hui plusieurs établissements d'enseignement supérieur de renommée internationale, ainsi que des laboratoires de recherche universitaire en pointe dans de multiples domaines ainsi que le rectorat de Paris. Les étudiants étrangers représentent encore une part importante de son campus.

Visite du lieu

Le péristyle mène aux salons de réceptions et au grand amphithéâtre. Ancienne salle du Conseil Académique, le Grand Salon est aujourd'hui une salle de réception où ont lieu des cérémonies officielles. Son plafond en caissons représente les écussons aux armes des Villes françaises ayant un lycée en 1885. De là nous pénétrons dans la salle des Actes, où sont signés les actes officiels. Elle est aussi la salle de réunions des recteurs. Sur les murs sont accrochées les photographies des différents recteurs de l'académie de Paris qui se sont succédés depuis la Révolution française et sur des plaques de marbre s'égrènent leurs noms; parmi eux, deux femmes.



Voici le « Grand Amphithéâtre », inauguré en 1889 et classé monument historique en 1975. Réparti sur 2 niveaux, en gradins et tribunes dont une d'honneur, il a vu le jubilé de Pasteur, la première conférence de l'Unesco, le concours du meilleur ouvrier de France et la dictée de Pivot, puis le face à face télévisé de François Mitterrand et de Philippe Seguin sur le traité de Maastricht et aussi Mai 1968. Maintenant de nombreuses manifestations culturelles y sont organisées. La toile gigantes-



que de Puvis de Chavannes (25,6 m x 4,5 m) évoque des symboles vivants des Lettres et de la Science, arts réunis autour de la Sorbonne. Des statues de Robert de Sorbon, Descartes, Pascal, Lavoisier et de grands médaillons représentant le droit et la médecine viennent compléter par de remarquables représentations l'aspect imposant de ce lieu.

Notre visite se termine par la cour d'honneur où est évoquée la première chapelle (1326) par un repérage au sol. Dans la nouvelle chapelle on peut voir un orgue de Dallery, quelques peintures et le tombeau de Richelieu. En effet, en 1622, Richelieu, devenu proviseur de ce collège, a choisi d'être inhumé ici. A sa mort, en 1642,

il est donc enterré dans le caveau de la chapelle, en-dessous de ce mausolée monumental, en marbre de carrare (1694), commandé par sa nièce, la duchesse d'Aiguillon et réalisé par François Girardon, le sculpteur du Grand Versailles. A la Révolution, La Sorbonne et la chapelle sont pillés, les tombeaux du Cardinal et de sa famille sont profanés. Les assaillants décapitent Richelieu et se débarrassent



du corps mais quelqu'un subtilise la tête. Elle sera retrouvée chez un prêtre à Saint-Brieuc des années plus tard et ne reprendra sa place à la Sorbonne qu'en 1866.

Très bon déjeuner au **restaurant La Bouteille d'Or**, quai de Montebello à Paris 5^e : salle privée au premier étage avec vue sur Notre-Dame.

L'après-midi, rendez-vous à 15h devant le métro Cité pour une visite du **Palais du Tribunal de commerce de Paris**. Deux guides des Monuments nationaux doivent nous faire cette visite, chacun avec un groupe (de taille différente comme convenu). Le premier prend celui conduit par Marcelle, le second le groupe de Dominique. Ce compte-rendu concerne cette seconde visite.

Histoire de l'île de la Cité

Une première partie de la visite se fait à l'extérieur avec notamment l'histoire de la transformation de l'île de la Cité voulue par Napoléon III et réalisée par Hausmann. Ce fut la plus grande mutation de l'île depuis le Moyen Âge : on rasa toute la partie comprise entre le Palais de Justice et la cathédrale Notre-Dame, de même que l'est du chevet. Des centaines de maisons et de nombreuses petites églises disparurent. On édifia, sur l'emplacement laissé libre, la caserne de la Cité, devenue préfecture de police, et le tribunal de commerce. On fit de nouvelles voies comme le boulevard du Palais qui délimite la frontière entre le 1er arrondissement (coté ouest avec le Palais de justice) et le 4e arrondissement (coté est avec notamment le Tribunal et la cathédrale) de cette île.

Histoire du Palais du tribunal de commerce

Le Palais est situé sur le quai de Corse au nord de l'île, à l'ouest du marché aux fleurs. Il a été édifié dans les années 1860, sur les plans de l'architecte Antoine-Nicolas Bailly (1810-1892), sur ordre de Napoléon III. Son emplacement était autrefois occupé par l'église Saint-Barthélemy, créée au 5^e siècle pour être, du 9^e au 15^e siècle, la paroisse du Palais royal, sis à l'emplacement actuel du Palais de Justice. L'église fut détruite en 1791. Elle fut remplacée par un théâtre puis devint en 1810 le bal du Prado, cher aux étudiants, lui-même démoli en 1858 pour laisser la place au bâtiment actuel. Heureusement le Palais a été épargné par les incendies de 1871 pendant la Commune.

Description architecturale du Palais

Nous admirons les façades du Palais, surtout celles des côtés sud et nord avec leurs mascarons. De la façade nord nous apercevons la coupole octogonale qui couronne le bâtiment de forme quadrilatère comportant quatre niveaux. Afin d'assurer une perspective harmonieuse, Haussmann voulut que ce dôme, souvenir italien cher à Napoléon III, soit situé dans l'axe du boulevard de Sébastopol tracé sur la rive droite de Paris.



Fonctionnement du tribunal de commerce

L'explication du fonctionnement de ce tribunal permettra de mieux appréhender la présente visite.

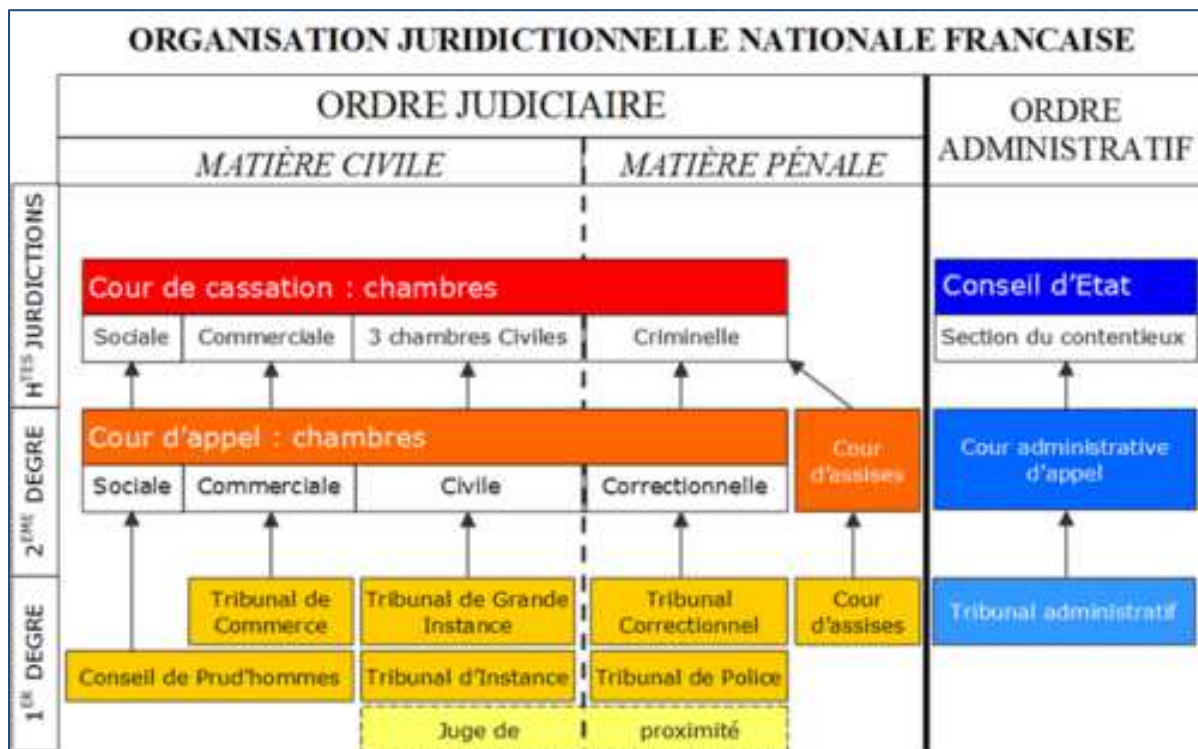
Le terme "juridiction" a plusieurs sens. Il désigne un organisme public, institué pour rendre la justice et trancher les litiges qui sont déférés. Il s'utilise pour les juridictions spéciales comme le Conseil de Prud'hommes ou en l'occurrence, le Tribunal de commerce... On parle aussi de juridiction d'un tribunal ou d'un juge qui est le domaine et l'étendue géographique sur laquelle il est compétent. Enfin une juridiction est aussi l'ensemble des tribunaux de même nature ou de même degré hiérarchique.

Le tribunal de commerce (nom donné par la loi des 16 et 24 août 1790- autrefois juridiction consulaire) est une juridiction judiciaire du premier degré spécialisé dans le jugement des litiges entre commerçants : "premier degré" signifiant que ce tribunal est le premier organisme qui juge une affaire. Le tableau suivant montre l'organisation juridictionnelle en France.

Les juridictions consulaires remontent à la fin du Moyen Age et sont les seuls éléments de l'organisation judiciaire de l'Ancien Régime à ne pas avoir été supprimés durant la Révolution. Cette appellation de «juridiction consulaire » trouve ses origi-

nes en Italie. En effet, à la chute de l'Empire romain, de nombreuses corporations se constituèrent dans la péninsule avec, à leur tête, des «consuls », élus par la collectivité des marchands.

Le tribunal de commerce est compétent en matière de litiges entre commerçants, entre banques ou entre ces 2 groupes, ainsi que de contestations entre sociétés commerciales. Il traite également des difficultés des entreprises, ou des procédures collectives (sauvegarde et redressement judiciaire, pouvant aller à la liquidation). Le tribunal de commerce a aussi mission de promouvoir les modes amiables de règlement des conflits, conciliation judiciaire ou médiation.



Enfin, le tribunal de commerce contrôle le registre du commerce et des sociétés. Des règles particulières existent lorsqu'une des parties n'est pas un commerçant mais un particulier.

Le tribunal de commerce est composé de juges qui ne sont pas des professionnels mais des bénévoles élus par des commerçants. Cette juridiction de Paris est dirigée par un président élu par ses pairs pour une durée de 4 ans, et composée de 173 juges tous issus du monde des affaires et nommés pour 2 ans par le suffrage universel des commerçants domiciliés et patentés dans le département de la Seine. Les juges sont assistés dans leur mission par le greffe du tribunal de commerce, qui est un organe du tribunal ayant notamment la charge de réceptionner les demandes en justice. Ces greffiers sont des officiers nommés par le garde des sceaux.

Visite de l'intérieur du Palais

Nous entrons par la façade nord et découvrons un grand vestibule qui donne sur un escalier d'honneur, monument classé, à double révolution. Comme souvent au 19^e siècle, la décoration générale du Palais a un caractère allégorique. Ici il dépeint l'ac-

tivité de la Juridiction Consulaire par les quatre statues de femmes assises situées dans les niches qui représentent le commerce maritime, le commerce terrestre, l'art mécanique et l'art industriel.

Cet escalier donne sur une salle des Pas Perdus dont le plafond porte quatre dates :

- 1563 : Création de Juridictions consulaires, par l'édit de Charles IX sur une suggestion de Michel de l'Hospital (1504-1573), son chancelier,
- 1673 : Ordonnance sur le Commerce, première codification des règles du commerce mise en place par Jean Baptiste Colbert (1619-1683), Contrôleur Général des Finances de Louis XIV,
- 1807 : Publication du Code de Commerce.
- 1865 : Achèvement du nouveau Palais du Tribunal.



Puis entrée dans la grande Salle d'Audience où se tiennent les audiences de contentieux général. Sur le mur, derrière l'estrade des magistrats, deux bustes en marbre de Michel de l'Hospital et de Colbert, ayant contribué à l'évolution du Tribunal de Commerce. Derrière un pilier, un buste en marbre du Président Derville (1848-1925) qui s'attacha surtout à faciliter l'accès

aux audiences des personnes se présentant elles mêmes, grâce à un "délibéré immédiat".

Ensuite nous découvrons les « coulisses » du tribunal réservées aux magistrats : chambre du conseil avec des robes de magistrats pendues à des cintres, couloir de la présidence orné de plaques où sont gravés les noms des juges depuis 1564, cercle des magistrats, bibliothèque et cabinets de délibéré.

Puis dans la seconde salle d'audience, nous admirons une grande tapisserie d'Aubusson représentant le génie des Arts, des Sciences et des Lettres pendant la Renaissance.

Nous terminons la visite par le grand atrium intérieur servant de communication entre les différentes parties du bâtiment.

Journée très intéressante où nous avons découvert des lieux peu connus de nos adhérents.



Dominique Horrière

Croisière sur la Marne

Le **11 juin 2013**, les 46 participants qui avaient répondu "présent" à la proposition de croisière dans les boucles de la Marne se sont retrouvés au lieu de rendez-vous fixé devant la passerelle Solferino, rebaptisée après sa reconstruction en 1999, passerelle Léopold-Sédar-Senghor, afin d'accéder au bateau "La Guêpe Buissonnière".



Depuis que la mairie de Paris a décidé de rendre les bords de Seine aux promeneurs, la passerelle permettant de rejoindre le quai d'embarquement a été supprimée, ce qui ne simplifie pas l'accès au bateau pour les personnes à mobilité réduite. C'est donc avec un peu de retard que nous quittons le quai au pied du musée d'Orsay et naviguons sur la Seine en direction de l'embouchure de la Marne.

La Marne prend sa source sur le plateau de Langres, en Haute Marne et parcourt plus de 500 kilomètres avant de rejoindre la Seine à Alfortville. Elle cumule plusieurs fonctions, celle de patrimoine paysager et biologique, de loisirs aquatiques et de première source d'alimentation en eau potable.



Défilent alors devant nos yeux, le Louvre, l'Institut de France, Notre-Dame et les hôtels particuliers de l'île Saint Louis. Malheureusement la pluie commence à tomber, les

plus courageux restent sur le pont pour profiter du spectacle alors que les autres s'installent autour des tables.



Heureusement la pluie ne dure pas et au confluent de la Seine et de la Marne, après avoir passé Chinagorra, tout le monde ressort sur le pont pour le franchissement de la première écluse. Après ce passage d'écluse assez long car il y a plusieurs bateaux en attente, nous remontons la Marne en direction de la passerelle

située après l'île de Charentonneau où nous attendent des spectateurs un peu particuliers (membres de l'AAO). Chacun y va de sa photo souvenir.



Après cette rencontre, nous prenons nos places à table et l'on nous sert un excellent repas pendant que le bateau continue sa remontée et franchit l'écluse de Créteil.

Avec le café, le soleil revient et c'est sur le pont que nous découvrons, aidé par les commentaires de notre capitaine du bateau, la faune et la flore qui peuplent les



nombreuses îles de la Marne. Ces îles aux noms enchanteurs comme l'île Brise-Pain et l'île de la Gruyère à Créteil, l'île Cazenave et l'île d'Amour entre La Varenne et Chennevières sont des refuges protégés dans lesquels vit cette faune. Tous ces lieux riches en histoire

ont été découverts par les Parisiens quand la ligne de Paris Bastille inaugurée en 1859 fut mise en service.

Après avoir passé le célèbre restaurant l'Écu de France, cet ancien relais de Poste construit en 1717 où tous les grands noms du cinéma y ont fait une escale, c'est devant l'île de Pissevinaigre que nous faisons demi-tour et repartons vers Paris.



A l'arrivée, comme nous sommes un peu en avance sur l'horaire prévu, le capitaine continue la promenade jusqu'au pont de l'Alma et c'est sur un dernier virage aux pieds du Zouave que nous terminons cette croisière.

Michel Pacaud

INCURSION EN GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE

(conférence du mardi 08 octobre 2013)

par Marie-Claude FEORE, Groupe de Gastronomie Moléculaire, INRA
Laboratoire de chimie analytique, AgroParisTech

Pour aborder la gastronomie moléculaire, Marie-Claude FÉORE propose de faire découvrir par 2 groupes de 2 participants le secret des grains de caviar.



Les expérimentateurs
M. PACAUD et A. WALDER



Les expérimentateurs
F. LAROCHE et A. GRAVELLE

Les grains de caviar sont des sphères au contenu liquide entouré d'une enveloppe craquante, le tout coloré en noir.

La sphérification est une technique mise au point en 2003 par le restaurant El Bulli du célèbre chef cuisinier catalan Ferran Adrià Acosta. Elle permet d'élaborer des recettes qui n'avaient jamais été imaginées auparavant. Elle consiste donc en la gélicification contrôlée d'un liquide qui, plongé dans un bain de chlorure de calcium, va former des sphères.



la conférencière Marie-Claude FEORE



Le matériel et les produits

Pour bien voir ceci Marie-Claude FEORE propose de réaliser des pièges à eau à l'aide d'alginate.

L'ion alginate est extrait des algues. On prépare une solution aqueuse d'alginate de sodium colorée par un sirop (cassis, menthe, grenadine...). On fait tomber dans une solution aqueuse de lactate de calcium, contenue dans un bol, quelques gouttes d'alginate de sodium.

On obtient des billes colorées, avec une surface externe dure, que l'on peut déguster. Pour obtenir des billes de caviar, il suffit d'utiliser l'encre de seiche comme colorant.

La Gastronomie moléculaire.

Elle a été définie en 1988 par le physicien britannique Nicholas Kurti et par le chimiste français Hervé This. Selon ce dernier : **la Gastronomie moléculaire** est une discipline scientifique, branche de la physico-chimie, qui étudie les mécanismes des phénomènes survenant lors des transformations culinaires. Les 2 objectifs sont :

- 1 - Modélisation des "définitions" données par les recettes ;
- 2 - Explorations des "précisions"

Mais comment passe-t-on du fourneau à la paillasse et à une conceptualisation des faits ?

La réponse d'Hervé This : Ouvrez un livre de cuisine à la rubrique « compote de poires ». La recette prescrit de cuire des poires avec du sucre et de l'eau : c'est la « définition ». La recette indique d'ajouter du jus de citron pour conserver les poires bien blanches ; c'est une « précision ». La gastronomie moléculaire cherche à comprendre les phénomènes décrits par les définitions et explore les « précisions ». Ce qui n'empêche pas que, par ses applications technologiques, la gastronomie moléculaire peut contribuer à l'avancement de l'art culinaire en proposant des systèmes nouveaux, capables de satisfaire les multiples récepteurs gustatifs.

La cuisine moléculaire.

Toujours selon Hervé This : la **Cuisine moléculaire** est le mode culinaire qui utilise les résultats de la gastronomie moléculaire et contribue à rénover les techniques culinaires. C'est aussi l'utilisation en cuisine de nouveaux ustensiles, ingrédients et méthodes. Elle a été créée au début des années 1980.

La cuisine note à note.

Mais la physico-chimie permet d'aller plus loin : constituer des aliments à partir de composés et non plus d'aliments : c'est la **Cuisine note à note**. L'idée, c'est de tout construire, par des mélanges de composés : les odeurs, les saveurs, les consistances. Elle est présentée pour la première fois dans un article publié dans la revue Scientific American en avril 1994.

H. This : « *En effet, il est très simple aujourd'hui d'isoler des composés purs que l'on peut ensuite utiliser en créant des accords inédits de saveurs ou de parfum. Les cuisiniers pourront se servir de ceux-ci comme d'une gamme de NOTES à leur disposition leur ouvrant un champ de création beaucoup plus vaste.* »

Pierre Gagnaire a été le premier à utiliser la cuisine note à note à Hong Kong en 2008. Aujourd'hui, pour illustrer l'événement, ce sont plusieurs chefs des Toques Blanches Internationales qui sont invitées à oublier toute référence visuelle aux viandes, poissons, fruits et légumes pour s'ouvrir à des compositions véritablement innovantes concoctées avec des composés natifs : éthanol (alcool), lactose (lait), fructose (fruit), gluten (farine), polyphénols (thé, vin, pomme), saccharose (sucre), et bien d'autres....

Pour mieux comprendre la Gastronomie moléculaire :

La gastronomie moléculaire, consiste à simplifier la tâche en cuisine. En effet, il est compliqué de décrire l'état physique de nos recettes par des phrases telles que « suspension dans un gel dispersé dans un gel ». C'est le fameux scientifique fran-

çais Lavoisier qui, dès 1782 aurait inventé une manière d'abrégé cette écriture : le formalisme CDS (complex disperse systems formalism).

La nourriture, en cuisine, appartient à la catégorie des systèmes complexes dispersés. On définit un système complexe, lorsqu'il est composé d'entités en interaction et dont on ne peut prévoir à l'avance l'évolution. De même, un système est dispersé lorsqu'il est formé d'au moins deux phases. Il existe diverses phases comme la phase aqueuse, gazeuse, grasseuse. Ainsi, on obtient de nombreux systèmes dispersés possibles, comme on le voit en *italique* dans le tableau ci dessous. A noter que si les phases solides et gazeuses correspondent respectivement à des éléments sous forme solides ou gazeux, les phases liquides comprennent à les fois les solutions aqueuses (eau) et grasseuses (huile).

phase dispersée	Gaz (G)	Liquide (L = Eau ou Huile)	Solide (S)
phase continue			
Gaz (G)	<i>GAZ</i>	<i>AÉROSOL LIQUIDE</i>	<i>AÉROSOL SOLIDE</i>
	<i>(G/G)</i>	<i>E/G ou H/G</i>	<i>S/G</i>
Liquide (L)	<i>MOUSSE</i>	<i>ÉMULSION</i>	<i>SUSPENSION</i>
	<i>G/L</i>	<i>L/L</i>	<i>S/L</i>
	<i>blanc battu en neige</i>	<i>mayonnaise, beurre blanc</i>	<i>pâte à crêpe</i>
Solide (S)	<i>MOUSSE SOLIDE</i>	<i>GEL</i>	<i>SUSPENSION SOLIDE</i>
	<i>G/S</i>	<i>L/S</i>	<i>S1/S2</i>
	<i>meringue</i>	<i>confiture, gel</i>	<i>pain (avant fermentation), nouille</i>

L'idée c'est donc de remplacer des expressions si longues qu'on ne les comprend plus par des formules semblables à de l'algèbre qui tiennent en quelques symboles. Grâce à ce fameux formalisme CDS, on va donc pouvoir être capable de décrire l'état physique de la matière à n'importe quelle échelle.

En quoi cette nouvelle écriture des plats consiste t-elle ?

En ce qui concerne les éléments :

Le gaz va être remplacé par la lettre **G** (gaz).

Les huiles ou matières grasses par la lettre **H** (H).

Les solutions aqueuses par la lettre **E** (E).

Le solide par la lettre **S** (solide).

En ce qui concerne les transformations :

L'inclusion d'une phase dans une autre va être décrite par **@**.

La dispersion aléatoire d'une partie de phase dans un autre par **/**.

Le mélange par **+**.

La superposition par **σ**.

Prenons l'exemple de la mayonnaise :

Si on bat de l'huile avec du blanc d'œuf, soit un système tel que (H/E), les protéines de l'œuf permettent de créer une mayonnaise sans jaune d'œuf. Si à la place de blanc d'œuf, on ajoute de l'huile à une solution aqueuse de gélatine, le système H/E est également obtenu. Après coalescence (union entre les deux fluides), on obtient une émulsion gélifiée : $H/E \rightarrow (H/E)/S$

On peut également obtenir une émulsion gélifiée grâce à la chaleur. En faisant chauffer une émulsion d'huile et de blanc d'œuf, le système gonfle et à partir de 61°, l'œuf coagule. On a donc une émulsion gélifiée chimique.

Un plat à partir d'une formule - LES FARADAY (en l'honneur de Michaël Faraday)

Prenons l'exemple du homard :

Imaginons qu'un cuisinier crée une huile parfumée au homard : H. Ensuite, il prépare de la chair de homard : S1. Puis, une bisque de homard : E. Notons maintenant qu'il disperse la chair et l'huile dans la bisque, en ajoutant de la gélatine.

On obtient :

$S1 + H \rightarrow (S1 + H) / E.$

Le cuisinier introduit du gaz G dans l'émulsion :

$((S1 + H) / E) + G \rightarrow (S1 + H + G) / E.$

Attendons ensuite que la gélatine fabrique un gel S2:

$((S1 + H + G) / E) + S2 \rightarrow ((S1 + H + G) / E) / S2$

On obtient un plat nommé « **Faraday de homard** ».



Afin de démontrer l'utilité du formalisme CDS en gastronomie moléculaire, Hervé This, a répertorié la totalité des sauces françaises en uniquement 23 formules en 2002.

Réponses à quelques questions :

Quelques explications concernant la mayonnaise :

Pourquoi une mayonnaise « tient » ?

La mayonnaise est une émulsion, c'est à dire une dispersion de gouttelettes d'huile dans de l'eau. Le jaune d'œuf apporte l'eau ainsi que des molécules tensioactives. Ces dernières entourent les molécules d'huile et permettent à l'huile et à l'eau (jaune d'œuf) de rester ensemble.

Comment faire une mayonnaise avec seulement du blanc d'œuf ?

Le blanc d'œuf contient de l'eau et des protéines qui sont un tensioactif. Il y a donc les ingrédients pour faire une mayonnaise, c'est-à-dire une émulsion.

Comment faire tenir un soufflé ?

Soufflé gonflé, 3 lois à respecter

- La première loi est la suivante : faire une croûte à la surface du soufflé avant de le cuire, afin d'éviter que les bulles de vapeur qui seront formées s'échappent trop facilement.
- La deuxième loi : faire des blancs très fermes si vous voulez des soufflés bien gonflés, mais attention à la texture, qui risque d'être un peu sèche si la quantité d'eau est insuffisante (à la limite, augmentez-la).
- Et la troisième loi : chauffez surtout les soufflés par le fond. L'idéal serait d'avoir des ramequins à fond métallique, qui conduiraient très bien la chaleur, et des parois latérales qui conduiraient moins bien. Autre possibilité : chemiser les ramequins métalliques d'une forte feuille isolante, à condition que celle-ci n'adhère pas au soufflé. Et c'est ainsi que les soufflés gonflent !

Claude Indrigo

Bibliographie : Les livres d'Hervé This

Les secrets de la casserole (1993)

Révélation gastronomiques (1995)

La casserole des enfants (1998)

Casseroles et éprouvettes (2002)

Traité élémentaire de cuisine (2002)

La cuisine (2006) avec Pierre Gagnaire

De la cuisine aux fourneaux (2007)

Propos culinaires et savants avec des chefs (2008)

Les précisions culinaires N°1 et 2 (2009-2010)

La cuisine note à note (2012)

DEPARTS A LA RETRAITE EN 2013

JANVIER

BECAVIN François DAFE Meudon
FLINOISE Patrick DMPH Châtillon
FRITZINGER Daniel DIAG Meudon
GAUTHIER Jacques DCMA Modane (*)
SECHAUD Marc DOTA Palaiseau (*)
WILLOT nard LEM Châtillon

FEVRIER

ARGENTAIS Michel DA Châtillon (*)
GUICHARD Annie DPI Châtillon
LAIZEAU Françoise ISP Châtillon
MAZER Henri DIAG Meudon
SUIFFET Jean-Claude DCMA Modane
TITIN-SCHNAIDER Cécile Palaiseau
TRUBERT Jean-François DEFA Palaiseau

MARS

MARQUES Patrice DEFA Châtillon
RODDE Anne-Marie DAAP Meudon
VANDOMME Joël DA Châtillon

AVRIL

ABBE Daniel DSG Palaiseau
BECLE Jean-Paul DSMA Modane
LUNEL Jean-Luc DMSM Palaiseau
OSMONT Daniel DMSC Châtillon

MAI

GRAVE Michel DRI Châtillon
LEFEVRE Véronique DTG Châtillon

JUIN

BEBERT Jean-Pierre DIRCOM Châtillon
HERVAT Pierre DEFA Châtillon
RATSIRA Christian DRH Palaiseau
SATURNIN Martine DA Châtillon
VERRIEZ Jean-Pierre DSSE Châtillon

JUILLET

BILLET Germain DSNA Palaiseau
CAUTY Franck DEFA Palaiseau (*)
DEYZAC François DMPH Châtillon
LE GOUEZ Jean-Marie DSNA Châtillon (*)
VALET Evelyne DOTA Palaiseau

SEPTEMBRE

BASDEVANT Claude DSNA
BEAUMONT Pierre DA Châtillon (*)
GIACHETTO Antoine DCMA Modane (*)
GICQUEL Pierre DSG Palaiseau (*)
HUGOUVIEUX Pierre DGMT Palaiseau (*)
LALLEMAND Bernard DCMA Palaiseau (*)
PICOT Maurice DIAG Palaiseau (*)
POUFFIER Jean-Marie DRIM Châtillon

OCTOBRE

VIGNOUD François DGMT Palaiseau (*)

NOVEMBRE

CHAMPIGNY Patrick DTG Palaiseau (*)
GIACOMINI Paul DGMT Palaiseau (*)
LEVART Paul DRI Châtillon (*)

DECEMBRE

QUENARD Franck DQO Palaiseau (*)

() Date de départ physique mais membre du personnel Onera jusqu'en 2014*