

Les Echos

WEEK-END

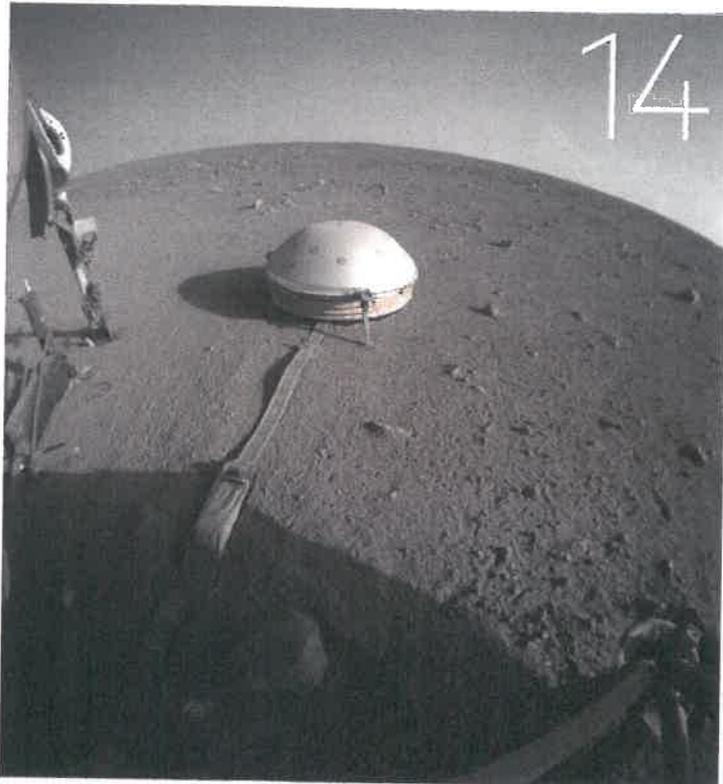
BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI

75

**RAISONS D'AIMER
(ENCORE) PARIS**



+ Le guide MONOCLE des lieux et produits «trendy» de la capitale



Le sismomètre SEIS posé sur la surface de Mars. Conçu à l'Institut de physique du globe de Paris, il «écoute» la planète rouge.

SONDEUR ET TREMBLEMENTS

EN EXCLU, LE SON DE MARS

Dans la recherche scientifique, il faut savoir autant être patient que persévérant. Philippe Lognonné en sait quelque chose. Ce géophysicien de 56 ans, chercheur et professeur à l'université Paris-Diderot et à l'Institut de physique du globe de Paris (IPGP), au cœur du Quartier latin, a été l'architecte du sismomètre SEIS: un petit bijou de sophistication et de précision expédié sur Mars avec succès par la mission InSight de la Nasa, le 18 décembre 2018, à l'issue d'un atterrissage à haut risque de la sonde. Entre les échecs et les retards, il aura fallu plus de deux bonnes décennies pour mener à terme le projet et pouvoir ainsi «écouter» les infimes soubresauts de la planète rouge afin d'en mieux connaître la composition et l'histoire: épaisseur de la croûte, structure du manteau, taille et densité du noyau... Depuis, plusieurs centaines d'événements ont été enregistrés par

SEIS, dont 24 (à fin septembre 2019) d'une magnitude entre 3 et 4 ont pu être interprétés comme de petits tremblements significatifs. En attendant le «big one» (supérieur à 4), qui permettrait de vraiment sonder les entrailles. Cette opération a contribué à mettre en valeur l'IPGP, reconnu comme l'un des meilleurs instituts de géophysique dans le monde. Né en 1921, il a vu passer à sa tête des scientifiques de renom dont l'un, le géochimiste Claude Allègre, est même devenu ministre (à l'Éducation, la Recherche et la Technologie), et a accueilli des figures médiatiques comme le volcanique Haroun Tazieff, un temps directeur de recherche. L'IPGP a aussi en charge, entre autres, la surveillance des volcans actifs français de la Soufrière (Guadeloupe), de la montagne Pelée (Martinique) et du Piton de la Fournaise (La Réunion).

15 FAST-FOOD D'ANTAN

LE RETOUR DES BOUILLONS

Les touristes qui se baladent sur les grands boulevards ont vite fait de découvrir, à deux pas du musée Grévin, le *Bouillon Chartier* et ses rites: la queue aux heures de pointe, les serveurs en gilet noir et nœud pap, la vaisselle de cantine, la commande griffonnée à gros traits sur la nappe en papier, l'ambiance animée et bruyante de l'endroit, classé monument historique. Ils viennent aussi, comme les Parisiens, attirés par une carte très brasserie aux prix «tendus» avec le potage de légumes et la carotte râpée à 1 euro, l'œuf mayo et le poireau vinaigrette à 2 et 3 euros, le petit salé, les quenelles de brochet, les tripous, la tête de veau gribiche ou le pavé de rumsteck entre 9 et 12 euros...

S'ils ont envie de poursuivre l'expérience «bouillon», ils pourront s'encanailler un peu plus en faisant la tournée de ces popotes d'hier remises au goût du jour: le *Chartier*



Montparnasse, le Bouillon Julien, rue du Faubourg Saint-Denis, le Petit Bouillon Pharamond aux Halles, le Bouillon Pigalle (photo), le Bouillon Racine (un Chartier à l'origine) près de l'Odéon... La mythique brasserie «choucroute» Chez Jenny, place de la République (reprise par les propriétaires du Pigalle) devrait elle aussi rouvrir métamorphosée en «bouillon».

Chartier a longtemps été l'unique survivant de ce patrimoine culinaire très parisien apparu dans les années 1850. Duval, un boucher des Halles, a eu le premier l'idée d'écouler ainsi ses bas morceaux et ses invendus, cuits dans un bouillon, servis avec du gros pain. Une cuisine roborative pour les «forts des Halles» qui portent les carcasses. Le succès aidant, la carte s'ouvre vite à une cuisine populaire simple, servie rapidement, de volume, à faibles marges et de rotation faite pour attirer les travailleurs... L'ancêtre de la restauration rapide et des cantines! Duval ouvrira une trentaine de bouillons. Les deux frères Chartier lancent leur première adresse en 1896, et l'Exposition universelle de 1900 donne un coup de booster au concept. On comptera, les plus belles années, jusqu'à 250 bouillons à Paris, qui tous – sauf un – disparaîtront, coincés entre les nouveaux modes de restauration et les brasseries, plus chics. Avant de renaître aujourd'hui...