



Le Petit Gémois

N°17
Avril-Mai-Juin
2013

Journal du **G.E.M-CLUB**

Groupe d'Entraide Mutuelle de **PHOBIES-ACTIONS**

LE PALAIS DE LA BOURSE A MARSEILLE

par Catherine

Le Palais de la bourse de Marseille est l'un des plus parfaits exemples du style Second-Empire qui puisse se trouver en France. Son architecte, Pascal Coste (1787-1879), le considérait lui-même comme le chef-d'œuvre de sa carrière.

Après plusieurs concours, maintes discussions et tergiversations sur l'emplacement ou le type de la future construction, le président de la Chambre, Fabricius Paraque, avait chargé le 8 décembre 1849 Pascal Coste, architecte en chef de la Ville, d'établir les plans du Palais.

Le projet primitif comportait une prévision de dépense de 3 millions de francs pour l'acquisition des terrains immeubles sur lesquels il serait bâti et 2 millions pour le seul édifice.

Le 15 décembre 1851, le prince-président Louis-Napoléon Bonaparte signa le décret déclarant d'utilité publique l'édification d'une bourse de Marseille.

Le 26 septembre suivant, voyageant en province pour préparer le plébiscite du 10 décembre, Louis-Napoléon posa officiellement la première pierre du Palais.

A la pointe du progrès, le bâtiment mis en chantier allait être le premier de Marseille construit avec des charpentes de fer. Pour la décoration, la Chambre de commerce s'en était rapportée à ses deux architectes, Coste et Ferrié. A eux, le choix des artistes : Ottin, Toussaint, et Guillaume, trois "grands prix de Rome".

Le 10 septembre 1860, la Bourse terminée dans ses parties essentielles, fut inaugurée par Napoléon III et l'impératrice Eugénie, gagnant Nice et la Savoie à l'occasion de leur rattachement à la France, Jean-Baptiste Pastré étant le président en exercice de la Chambre de commerce.

Sur le soubassement, s'élèvent 10 colonnes corinthiennes. Derrière sont 9 croisées ornées de pilastres à chapiteaux Renaissance, au-dessus desquelles se développe sur 27 mètres un bas-relief signée Toussaint symbolisant Marseille qui accueille les peuples et les produits venus des pourtours de la Méditerranée, mais aussi de l'Océan. Les faces de l'arrière-corps sont agrémentées des statues d'Euthymènes et de Pythéas, sculptés par Ottin.

La colonnade est dominée par un attique ornés de pilastres et de cartouches portant les noms de La Pérouse, Tasman, Gama, Colomb, Vespucci, Magellan, d'Urville, mais aussi, du grand cadran d'une horloge.

A l'intérieur du Palais, le Grand hall, où trônait la corbeille de la bourse, allait être considérée par l'architecte Pascal Coste et ses collaborateurs comme la partie capitale de l'oeuvre.

Au premier étage s'élevait la statue en marbre de Napoléon III. Sculpté par les ciseaux d'Ottin, dans un bloc venu de Carrare, l'empereur arborait son costume de général, couvert d'un manteau largement drapé. En 1870, aux heures douloureuses qui suivirent la défaite de Sedan, la foule marseillaise envahit le Grand Hall de la Bourse. Par vengeance, on décapita l'auguste statue. Depuis, la statue a été remplacée par un volumineux baromètre.

En face, pour la conception de l'horloge qui allait rythmer la vie du Palais, on avait fait appel à Henry Lepeautre, l'horloger de la cour et de la capitale. L'artiste livra un remarquable travail de précision qui n'avait pas son pareil en France. Ne se contentant pas de donner l'heure locale, l'horloger, toujours en état de marche, indique par 4 cadrans celles de l'Europe centrale et

orientale, de Saïgon et Chicago.

Par sa situation exceptionnelle au cœur de Marseille, à deux pas du Vieux Port, le nouveau Palais se révéla le lieu de rencontre privilégié pour toutes les activités économiques de la région. Les décennies passèrent ; la pierre se patina, la toiture de zinc s'oxyda. Le Palais de la Bourse n'en conserva pas moins sa superbe. Jusqu'au mois d'août 1944. Car seul, de tous les édifices publics de Marseille, il eut le malheur d'être pilonné par les batteries allemandes installées à Notre-Dame de la Garde et au Racati. Un incendie se déclara, détruisant le dernier étage. La rupture d'une canalisation d'eau inonda les parties basses, endommageant irrémédiablement les plafonds couverts des peintures de Magaud et Coulange-Lautre



CITATIONS

"Le gain de notre étude, c'est en être devenu meilleur et plus sage".

Michel EYQUEM, , seigneur de MONTAIGNE (1533-1592)

Extrait : "Essais".

"Ah ! Frappe-toi le cœur, c'est là qu'est le génie ."

Alfred de MUSSET (1810-1857) .

"L'enfance est un long voyage oublié".

Jean de LA VARENDE (1887-1959)



POESIE

Mon âme est ce lac même où le soleil qui penche,
Par un beau soir d'automne, envoie un feu mourant :
Le flot frissonne à peine, et pas une aile blanche,
Pas une rame au loin n'y joue en l'effleurant.

 Tout dort, tout est tranquille, et le cristal limpide
En se refroidissant à l'air glacé des nuits,
Sans écho, sans soupir sans pli qui le ride,
Semble un miroir tout fait pour les pâles ennuis.

 Mais ne sentez-vous pas, Madame, à son silence,
A ses flots transparents de lui-même oubliés,
A sa calme étendue où rien ne se balance,
Le bonheur qu'il éprouve à se taire à vos pieds,

 A réfléchir en paix le bien-aimé rivage,
A le peindre plus pur en ne s'y mêlant pas ,
A ne rien perdre en soi de la divine image

De Celle dont sans bruit il recueille les pas ?

SAINTE-BEUVE (1804-1869)



RECETTE DE CUISINE DU MOIS
COURGETTES FARCIES

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients : Pour 4 personnes

4 courgettes rondes

2 échalotes

2 gousses d'ail

2 branches de cerfeuil

2 branches de persil

8 tranches fines de pancetta

400 grammes de chair de veau hachée

80 grammes de parmesan rapé

1 oeuf

10 centilitres d'huile d'olive

Sel, poivre du moulin

Préparation :

Laver les courgettes, les faire cuire entières 4 à 5 minutes dans l'eau. Les égoutter et les rafraîchir sous l'eau froide. Couper légèrement la base pour les faire tenir debout, puis couper le chapeau et les vider délicatement avec une petite cuillère.

Préchauffer le four à 170 degrés, thermostat 5-6.

Eplucher et hacher les échalotes et les gousses d'ail. Laver et hacher les herbes.

Emincer les tranches de pancetta. Faire fondre l'ail et l'échalote 3 minutes dans une poêle, avec la moitié de l'huile.

Ajouter la pancetta, la faire rissoler 3 minutes à feu vif. Puis, dans un récipient, mélanger la viande hachée avec l'ail, l'échalote, les herbes, le parmesan, l'œuf entier. Saler et poivrer.

Garnir les courgettes à ras-bord avec la farce.

Poser un chapeau sur chacune d'elles. Les arroser avec le reste de l'huile d'olive, verser 10 centilitres d'eau au fond du plat.

Mettre à cuire 35 à 40 minutes en arrosant deux à trois fois pendant la cuisson avec le jus du plat.

LES EVENEMENTS MARQUANTS DU TRIMESTRE





Comité de Rédaction :

Catherine Sarrabezolles, Thierry Janowsky et Christyane PAUL



Fédération Nationale des Associations d'usagers en Psychiatrie

Agréée par le Ministère de la Santé

53, Rue Roger Renzo - 13008 Marseille

☎: 04 91 75 69 38 - Fax : 04 75 50 84

Email : gempobiesactions@orange.fr

<http://gemclub-phobiesactions.fr> Siret N° 433 395 068 00011

Association LOI 1901, N° 3/3193