

n°1

novembre 2022

Le Pigeon Reporter

IL EST DE RETOUR !



LE JOURNAL DES IVPÉENS

LE POUCE D'OR

- Si-On & Lolane

Chaque année, les ivpéens les plus courageux se lancent pour l'aventure du Pouce d'Or ! L'objectif de chaque binôme : aller le plus loin possible en stop (et revenir en un seul morceau) en 48 heures, sans dépenser un rond.

Le Pigeon Reporter vous a récapitulé les trajets et récolté les meilleures mini anecdotes de 5 des 7 duos participants. Merci à eux !





Les anecdotes en or de leurs périple !



Tata et Tonton : Manon et Lucas

À l'aller, on a réussi à rentrer dans un salon d'agro-alimentaire : le SIAL.



Les Viennoises o chokolat : Anita et Léo

Léo a oublié son téléphone dans une voiture au retour, heureusement la dame a été super cute et lui a renvoyé par la poste.



LaCarettaChaille : Valentine et Brian

Près de Nuremberg, deux bulgares nous prennent en stop. Après avoir un peu discuté avec eux et un contrôle de police chelou on comprend qu'ils ont probablement volé la voiture (?). On descend dès qu'on peut. Dans la précipitation, Brian a emporté le manteau d'un des mecs.



Les Crevettes pétillantes : Ben et Amine

Deux mecs bourrés ont essayé de nous voler nos tel, Amine a utilisé la technique ninja du "Tu vois le truc là-bas !?" Et on a pu s'enfuir grâce à ça.



Le Point bleu : Sion et Marianne

Au milieu de Luxembourg on entend un "Oh ! L'EIVP à Luxembourg ?" c'était le cousin d'un Ivépeén fraîchement diplômé qui nous a invité à dormir chez lui.



La carte de leurs voyages !

LE RA

- Ulysse



« C'était mieux avant ! crie un presque retraité de la Ville aux oreilles de la pauvre caissière du restaurant administratif.

- Qu'est-ce qui était mieux avant ?
- Tout, tout était mieux.
- Mais qu'est-ce qui était mieux exactement ?
- Je sais pas. La nourriture.
- Vous n'aimez plus la nourriture du restaurant ?
- C'était moins cher. »

Ah ! Voilà alors le cœur du problème. Le prix. Ce à quoi la caissière a répondu :

« Vas-y alors. Trouve un restaurant dans Paris où tu peux te farcir entrée plat dessert boisson café pour 8,90€. »

Non, c'est faux. Elle n'a pas répondu ça. Mais, entre nous, elle aurait dû. Parce que, quand on y réfléchit, le concept même du RA est indécent. C'est, legit, la meilleure cantine qui m'ait été donné de visiter. Certains diront que le RA n'est pas une cantine mais ne nous voilons pas la face. On mange sur des plateaux, on se bat pour savoir qui va chercher de l'eau, on cherche des places, on fait la queue (certains grugent), bref. Cantine style.

Certes, c'est la cantine la plus éloignée des salles de cours. En métro, il faut compter vingt minutes de trajet. Ce chiffre est largement contesté à travers les promos. La réalité nous montre que le temps de trajet est relatif. Si on part de l'école à 11h45, on arrive au RA à 12h08. Par contre, dans l'autre sens, il est prouvé que si on part du RA à 13h04, on peut arriver en cours à 13h15. On appelle ça, le trajet quantique du RA.

Beaucoup de gens se prêtent au jeu de re-

garder le menu à l'avance. Il est 10h32, la team babyfoot rentre de la pause et il faut encore attendre 1h15 avant d'aller graille et le cours est assommant à souhait. L'idée d'aller voir le menu du RA sur le site aspp c'est un peu comme Noël. On espère le meilleur et on redoute le pire. La liste des ingrédients est là pour nous aider à choisir. Ma méthode : Pour les viandards, quand ya du vin blanc ça part, pour les végés quand ya des pois chiches on s'en fiche.

Attention aux entrées. C'est souvent quitte ou double. Point fort : originalité. Point faible originalité. Le tiramisu au parmesan par exemple. Sur le papier c'est non. Mais en vrai c'est toujours non. Je me suis fait avoir mais il fallait bien tenter pour en avoir le cœur net.

Quand on aime aucun des plats proposés, deux choix s'offrent à nous. Le premier, c'est la pizza. Une minute de silence pour la margarita partie trop tôt.

...

Merci. En même temps, mettre des champignons sur une margarita, peut-être qu'elle méritait de mourir. Pour les pizzas, la queue est longue et les gens attendent patiemment que le pizzaiolo leur dévoile presque sensuellement le dessous des jupes de leur pizza pour vérifier la cuisson. Le second choix, quand le menu est désespérant, c'est la grillade. Ici c'est l'armée. On distribue deux steaks toutes les vingt secondes. Les commandes s'enchainent. Il faut être vif, clair, précis, parler fort pour couvrir le bruit ambiant. Des réponses par oui ou par non sont préférables, suivies d'un merci en fin de processus. Mais même avec toute la bonne volonté du monde, certaines choses sont inévitables :

« Les frites, on est bon ou pas ?

- Oui ! »

L'assiette se fait ensuite inonder d'une seconde marée de frites.

« De la sauce avec ?

- Non merci ! »

Le pauvre étudiant voit impuissamment les deux louches de sauce au poivre s'abattre sur



son steak comme la hache d'un bourreau sur le cou d'un condamné à mort.



Dernièrement, le RA s'est fait refaire une beauté. En arpentant la salle de self, on peut y découvrir toutes les mesures écolo que notre restaurant préféré a mis en place. Je ne parle pas du stand pois chiche qui existe depuis longtemps (ouais le stand pois chiche ou le stand végétarien c'est le même). Je parle d'autres détails de conception durable. Mais si regardez, il y a des légumes qui traînent sur les tables. Ça c'est de la résilience. Il suffirait de tendre la main pour saisir un navet bien frais qui pousse sur les rebords en aluminium. Et je sais pas vous, mais moi je ne vois pas de prix, donc en plus, c'est gratuit.

Vient ensuite le moment de payer. Je ne peux m'empêcher de compatir pour les pauvres caissières qui nous font passer chaque jour. Les phrases de politesses qu'elles répètent à longueur de journée doivent être inscrites dans leurs cordes vocales. Tout autant que le classique « avec ceci ? » des boulangeries parisiennes. Le plus dur reste encore de prendre son verre sans déclencher une avalanche de crissement au passage. Des études montrent que les fonctionnaires de la Ville entendent moins bien les aigus depuis que les verres sont en self-service.



D'ailleurs, on peut noter le renouveau du matos pour manger. Des couverts et des plateaux flambants neufs nous sont proposés. Les couverts

brillent mais wallah les vieux couteaux à bout rond coupaient mieux. Les plateaux sont devenus plus plats et plus glissants et les entrées ont tendance à vouloir tenter l'ultime saut plus souvent qu'avant.

Du reste, on a chacun nos habitudes dans notre temple de la nourriture. Mon crew se place systématiquement à l'étage, avec banquette si possible. Si vous ne vous êtes jamais aventurés dans les couloirs du RA, vous serez surpris de la surface du bordel. Considérant le prix au m² des alentours, on est sur un véritable trésor immobilier national.



Je finirai cet article par une découverte. Le coin café du premier étage. Pour seulement 70 centimes, on peut y prendre un café ou un chocolat chaud avec sa mignardise à emporter ou sur place au sein d'un petit espace convivial. Bientôt deux ans que je mangeais au RA et je ne l'ai découvert que très récemment. Comme quoi, une vie ne suffirait probablement pas à en explorer tous les secrets.

Réinventer Paris

- Catherine



Mille arbres (17^e)
Cie de Phalsbourg,
Sou Fujimoto
Architects

En Novembre 2014, la mairie de Paris lance « Réinventer Paris », un appel à projets urbains innovants destiné à valoriser 22 sites parisiens. Architectes, paysagistes, promoteurs, ingénieurs et groupes d'habitants, c'était en tout 372 équipes du monde entier qui étaient candidates dans cette transformation de la ville Lumière.

Réinventer Paris a eu l'ambition de sélectionner non pas les projets les plus avantageux financièrement, mais les plus imaginatifs. En ce sens, certains vont jusqu'à parler de véritable révolution de la commande publique car il se distingue d'un concours d'architecture, d'ordinaire très cadré. Ici, l'innovation a été le principal mot d'ordre, que la ville a tout de même pris soin d'y attacher quelques précisions : favoriser la mixité

fonctionnelle, développer les services modernes type Fab Labs et espaces de coworking, végétaliser, créer des lieux productifs et modulables.

Finalement, les 22 lauréats qui ont été retenus se sont distingués non pas tant pour leur créativité architecturale (hormis peut-être le projet *Node*, qui ressemble à un bâtiment traversé d'aiguilles) que pour leur intégration inventive du multi-usage. Aujourd'hui, 6 projets ont déjà été livrés (même si l'on regrettera l'avortement du fameux projet *Mille arbres*), et la ville a déjà lancé en 2019 la 2^e édition de Réinventer Paris : « Les dessous de Paris », destinée à réinventer les sous-sols parisiens. A terme, ce type d'appel à projets deviendra-t-il la nouvelle manière de fabriquer la ville de demain ?



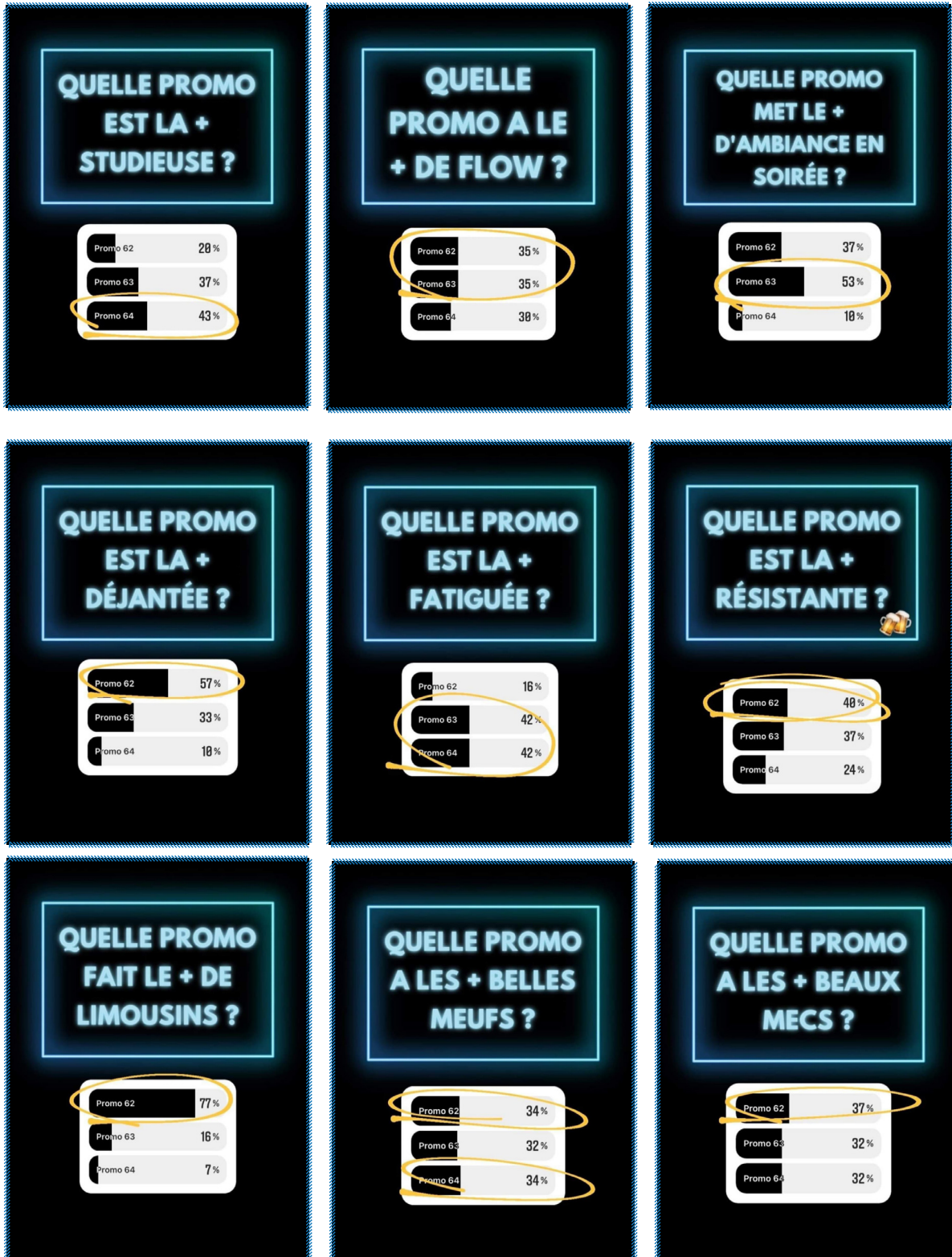
Morland, Mixité capitale (4e)
David Chipperfield Architects



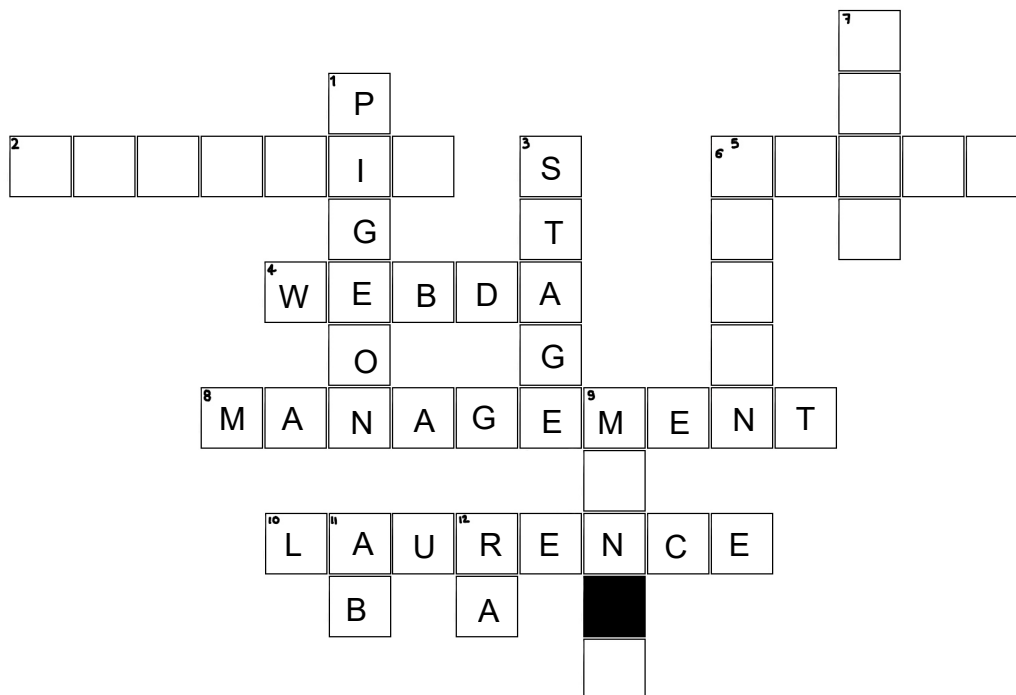
Node (13e)
Cie de Phalsbourg, AAVP Architecture Vincent
Parreira/Antonio Virga Architecte

Quelle promo...?

Voici les résultats du sondage du Club Com' sur leur insta !



Les mots croisés !



Horizontal

2. Ton interlocutrice préférée qui envoie pile le bon nombre de mails
4. Weekend pour se cultiver et fumer l'art
6. Salle transparente, envhaie d'archis et sans clim
8. Cours présent au 5 semsetres de l'Eivp. Wallah ce semetre on va faire un truc différent
10. Miss WEI

Vertical

1. Le symbole de l'école
3. Ce qui a remplacé tes vacances
5. Spécial 62 : Grand dadais qui parle fort
7. Meilleure soirée de l'année
9. Spécial 63 : What Rita said
11. Réunion hebdomadaire pour échanger des connaissances et boire des liquides de qualité
12. La cantine (voir page 4)