



Adresse postale : Hôtel Municipal, 7 rue du Major Martin 69001 LYON

Courriel : [cil.cpi@outlook.fr](mailto:cil.cpi@outlook.fr) → [cil.cpi@yahoo.com](mailto:cil.cpi@yahoo.com)

Site Internet : <http://associationcpi.e-monsite.com>

## REVUE DE PRESSE

4 février 2025

## Course-poursuite spectaculaire en plein centre-ville : une voiture volée s'encastre dans la vitrine d'une boutique

L'automobiliste a terminé sa course dans la porte de la boutique de décoration Hema, située place de la République.



Ce matin vers 7h15, un mineur algérien en situation irrégulière, connu des services de police, a été repéré à la hauteur des Cordeliers, au volant d'une voiture volée. Un équipage de police a voulu le contrôler mais il a refusé d'obtempérer. Au cours de la poursuite, il a perdu le contrôle de la voiture et a fini sa course dans la vitrine du magasin, la boutique Hema, située place de la République. Le montant métallique a sauté sous le choc et le verre a explosé.

## Interpellé, il est positif aux stupéfiants

Le fuyard a été interpellé et placé en garde à vue. Le dépistage de stupéfiants est positif. Le propriétaire a déposé plainte aujourd'hui pour le vol, et le magasin HEMA pour les dégradations. Le mis en cause sera présenté au parquet de Lyon mardi.

### Lyon 2<sup>e</sup> • Ils joignent la bonne cause à l'agréable : café et apéro solidaires en haut de la grande roue



Photo Joël Philippon

Boire un café en haut de la grande roue de Bellecour : c'était, ce vendredi, la proposition gourmande et solidaire du chef Fabrice Bonnot et de Sébastien Fella, le propriétaire de la grande roue installée sur la place Bellecour à Lyon. Un événement organisé au profit des enfants malades suivis à l'Institut d'hématologie et d'oncologie pédiatrique (IHOP) du Centre Léon-Bérard de Lyon.



# Théâtre des Célestins: près de 3 millions d'euros pour l'étanchéité

Bâtiment culturel emblématique de la ville de Lyon, le Théâtre des Célestins, dont l'extérieur n'a quasi-pas été touché depuis une trentaine d'années, doit faire l'objet d'une rénovation.

**E**n 2005, le théâtre des Célestins, dans le 2<sup>e</sup> arrondissement de Lyon avait déjà fait l'objet d'une importante rénovation intérieure, qui comportait notamment le remplacement complet des équipements scéniques et intégrait la motorisation et l'informatisation de la machinerie de la cage de scène. En 2019, le système informatisé permettant de changer les décors avait lui aussi été renouvelé.

## Des études bientôt lancées

Aujourd'hui, c'est le bâtiment en lui-même, édifié de 1873 à 1877 par Gaspard André, incendié en 1881 et reconstruit à l'identique qui nécessite un bon coup de jeune. Ses menuiseries extérieures, qui ont fait l'objet de campagnes de restauration il y a 30 ans environ, pré-



Le théâtre des Célestins avait été entièrement reconstruit après un incendie en 1881. Photo d'archives Joël Philippon

sentent des affaissements et des défauts d'étanchéité créant des dégradations. La toiture présente elle aussi de nombreux défauts d'étanchéité, impactant l'état de conservation et les espaces sous combles.

Des études vont être lancées pour voir comment au mieux : restaurer les couvertures ; rénover l'ensemble des menuiseries extérieures et traiter des urgences structurelles au ni-

veau des façades. Si ces études s'estiment à 600 000 euros, le programme global de travaux est, pour l'heure, estimé à près de trois millions d'euros TCC (hors assurance, etc.), reste à affiner.

Les marchés de maîtrise d'œuvre, de travaux, de coordination sécurité et protection de la santé, de contrôle technique et autres marchés d'études, seront ensuite attribués.

## **Lyon 2e ● 17 nouveaux arbres ont été plantés rue de la République**



**Les arbres ont été placés entre les places Le Viste et République.**  
Photo Michel Nielly

Cette semaine, la société d'aménagement d'espaces urbains Laquet vient de procéder à la plantation de 17 arbres rue de la République, entre les places Le Viste et République. Après l'enlèvement des arbres morts et malades, 2 chênes ont trouvé leur place devant le kiosque à journaux Le Viste et 15 aulnes entre ledit kiosque et le bassin d'eau.



Les 16 & 17 mai à la Sucrière

# Ici on agit, un événement pour préserver l'environnement

Depuis plus de deux ans, *Le Progrès* travaille à la création d'un événement baptisé « Ici on agit », prolongement de notre supplément mensuel du même nom. Son ambition : partager les expériences de chacun en matière de lutte contre le dérèglement climatique. Aboutissement les 16 et 17 mai à la Sucrière, à Lyon.

Deux ans de réflexion d'un travail auquel ont été associés chercheurs, scientifiques, enseignants et journalistes de notre titre. Un travail qui va aboutir les 16 et 17 mai par un événement grand public autour de la lutte contre le dérèglement climatique, ses conséquences sur notre quotidien, sur celui des entreprises et des agriculteurs de la région.

L'événement se tiendra à Lyon, à la Sucrière, dans le 2<sup>e</sup> arrondissement. Il a pour ambition de confronter les expériences de chacun, les initiatives prises dans nos départements pour lutter contre le dérèglement climatique qui s'est traduit ces derniers mois par des hausses de températures, des inondations, des pénuries d'eau... Autant de phénomènes qui méritent d'être appréhendés, compris, analysés. Aussi, cet événement en inspire d'autres puisque des titres de notre groupe de presse ont décidé d'organiser à Nancy et Strasbourg des rendez-vous similaires.

Pour atteindre l'objectif d'informer le grand public, des conférences vont se tenir. Y seront associés des spécialistes tels que François Gemenne, auteur



Des ateliers et conférences permettront de mieux comprendre les phénomènes climatiques. À l'image des inondations subies par Givors à l'automne dernier. Photo DR

principal des rapports du GIEC ; le climatologue et glaciologue Jean Jouzel ; mais aussi des personnalités qui vivent à travers leurs aventures et expériences ces dérèglements à l'image de Rémi Camus ou du sportif Pierre-Ambroise Bosse.

## Montrer, expliquer, inspirer

Ce ne sont là que quelques-uns des participants. Des partenaires publics et privés de renom (la Ville de Lyon, l'Agence de l'eau, l'Office français de la biodiversité, la Macif, l'APEC, la Banque des territoires, La Rosée, la Caisse des dépôts, Voies navigables de France, Danone...), mais aussi des associations, vont montrer, expliquer les solutions mises en place ici ou là et dont chacun peut s'inspirer... Neuf grandes thématiques

ont été retenues par un comité scientifique (milieux naturels et biodiversité ; eau ; alimentation et agriculture ; économie circulaire et déchets ; santé et sport ; mobilité et transport ; bâtiment et habi-

tat ; numérique énergie et décarbonation ; éducation et formation) qui donneront lieu à des échanges destinés à mettre en œuvre des actions en faveur de la lutte contre le dérèglement, à des expositions, des ani-

## Qu'est-ce que la norme ISO 20121 ?

Dans sa démarche RSE, notre groupe, via sa filiale EBRA Events, vient d'être certifié ISO 20121. Cette certification implique des engagements en matière de management et d'organisation afin d'atteindre des objectifs de développement durable. Elle est une référence en matière de management responsable de l'activité événementielle. Ce label permet ainsi d'organiser une politique d'achat responsable en lien avec les fournisseurs, de mettre en place des procé-

dures permettant de piloter l'amélioration continue visée. Il implique notamment de surveiller et calculer l'impact carbone des événements, de limiter la consommation des ressources, d'interdire l'utilisation de matériaux plastiques, de s'assurer de la sécurité des personnels... Les objectifs sont aussi de renforcer l'impact territorial en produisant des événements avec des acteurs locaux ou encore d'engager une démarche de cohésion sociale.

mations expérientielles, des agoras...

## Un événement à impacts

Durant la première édition de cet événement, des Grands prix *Ici on agit* récompenseront des initiatives remarquables et dont l'efficacité a déjà été prouvée.

Dans le même temps, une COP des lycéens créée avec l'Académie de Lyon, se tiendra à La Sucrière. Sur la thématique de l'eau, ces lycéens qui représenteront un pays, une ONG, un média ou même des lobbyistes, restitueront leur travail effectué tout au long de leur année scolaire.

L'événement des 16 et 17 mai devra, lui aussi, par sa nature, participer à la lutte contre le dérèglement climatique. EBRA Events, filiale événementielle de nos titres de presse rattachés au groupe EBRA, a obtenu en début d'année 2025 la certification ISO 20121 (lire ci-contre), une norme de référence en matière de management responsable de l'activité événementielle.

*Ici on agit* sera l'un des tous premiers événements créé par notre groupe, à répondre aux obligations qui sont dorénavant les nôtres en matière de RSE, notamment en réduisant au maximum l'impact carbone de l'événement, en assurant la gestion des déchets, en limitant la consommation des ressources.

Mais aussi et surtout peut-être en renforçant notre impact territorial en produisant un événement s'appuyant sur des expertises majoritairement locales.

● Patrick Mauge

Rendez-vous sur le site de l'événement [www.ici-onagit.fr](http://www.ici-onagit.fr)

Lyon

# La boutique Oh My Gone vise le 100 % made in Lyon, «un engagement sociétal»

À côté de la place Bellecour, la boutique Oh My Gone met en avant le terroir lyonnais avec des produits emblématiques comme des pralines roses, des foulards en soie, ou encore des pulls imprimés à Lyon.

Ce qui pourrait passer pour une boutique touristique est en réalité un repaire de Lyonnais. À deux pas de la place Bellecour, la boutique Oh My Gone revendique un savoir-faire local. Son gérant, Olivier Michel, avoue : « En ouvrant en novembre 2023, on pensait s'adresser aux touristes, mais finalement, 75 % de notre clientèle est lyonnaise. Ce sont des amoureux de la ville qui veulent promouvoir leur territoire. »

« Fabriquer du textile en France, ça coûte deux fois plus cher »

On y retrouve des productions locales, comme l'Anis



Olivier Michel, le gérant de la boutique, propose des pulls imprimés à Lyon. Photo Romy Descamps

des gones, des pralines roses, ou des foulards en soie de la maison Sams : « Notre boutique, c'est un engagement sociétal, on veut promouvoir le territoire. Beaucoup d'artisans nous contactent pour vendre leurs créations ici, car la boutique est idéale pour son emplacement et son engage-

ment local. » La boutique veut proposer du 100 % lyonnais.

Il y a tout de même un tablier à l'effigie de Paul Bocuse fabriqué au Pakistan et la plupart des tee-shirts sont *proudly made in Bangladesh*. Olivier Michel s'explique : « Fabriquer du textile en France, ça reste compliqué et deux fois



Dans la capitale de la gastronomie, des produits estampillés « Les mères lyonnaises ». Photo Romy Descamps

plus cher. Par exemple, on vend un pull "lyonnais" de la marque Tranquille Emile, fait en France, mais il coûte 80 euros. Il y a une clientèle qui comprend cet engagement et veut investir son argent dans ces productions, mais elle est plus rare. Nos autres tee-shirts, produits à l'étranger, se

vendent mieux car ils sont moins chers. Pour autant, on reste engagé : on a choisi un producteur de coton 100 % biologique, certifié ecocert, durable et respectueux pour la planète. Ensuite, on l'imprime à Lyon, avec des encres propres. »

● Romy Descamps



# Métropole de Lyon : près de 70 km de travaux finalement reportés à 2026 et 2027

• 30 janvier 2025 À 10:28

**La Métropole de Lyon a annoncé ce jeudi 30 janvier devoir reporter près de 70 km de travaux de voirie en 2026 et 2027.**

Bruno Bernard l'avait annoncé il y a quelques semaines. De nombreux travaux de la Métropole de Lyon, initialement prévus en 2025, allaient être reportés à 2026 voire 2027. Ce jeudi 30 janvier, la collectivité a détaillé le décalage de ces projets, qui concernent environ 70 kilomètres de voirie.

Concernant les chantiers en cours dans la Métropole, les travaux de la voie lyonnaise 12 sur le cours Gambetta ainsi qu'aux abords de la place Bellecour seront reportés "dans l'attente de la fin des travaux de la VL8 sur la rue de l'université" explique la Métropole. Le chantier de la VL 1 sur le boulevard du 11 novembre à Villeurbanne sera également décalé à plus tard, "dans l'attente de la fin des travaux du T6 et de la VL4" qui sont en cours dans ce secteur.

**A lire aussi :** ["Un état de saturation dans la métropole" : Bruno Bernard annonce le report de plusieurs travaux prévus en 2025](#)

## Respecter l'équilibre budgétaire

Enfin, la VL6, la VL7 et la partie sud de la VL1 sont également concernés par des reports, tout comme l'aménagement de la rue Grolée et de la rue de l'arbre sec en Presqu'île de Lyon. Des reports justifiés par des "zones de travaux importantes dans certains quartiers de l'agglomération" et pour respecter "un équilibre budgétaire" selon la Métropole. "On a une volonté de lisser les travaux dans le temps" complète Bruno Bernard. Avant de poursuivre : "Vu les contraintes budgétaires des collectivités, on risque d'avoir un peu moins de capacité d'investissement dans les prochains mois".

La Métropole explique également, qu'en plus de ces 50 kilomètres de travaux reportés à 2026 ou 2027, 17 kilomètres de travaux de concessionnaires seront également repoussés. La montée de la Boucle et la rue Baraban sont concernées.

"La Métropole de Lyon coordonne et planifie les réalisations afin d'assurer une gestion des travaux permettant de limiter la gêne et éviter le cumul des chantiers dans un même secteur" conclut la collectivité. Des annonces qui devraient faire plaisir aux détracteurs de la Métropole écologiste, à commencer par le collectif des Défenseurs de Lyon. **Ce dernier dénonçait la semaine dernière** des travaux "anarchiques" dans toute la Métropole de Lyon.

Nous allons désormais joindre un article extrait de la revue Centre Presqu'île à cette revue de presse. Ces articles sont scannés à partir des exemplaires de la revue conservée.



# Vie quotidienne : le marché Saint-Antoine

## LE MARCHÉ SAINT-ANTOINE VU PAR SES CLIENTS



*Le marché Saint-Antoine au début du siècle  
D'après une carte postale ancienne*

**N**ous avons demandé à un certain nombre de nos adhérents, clients du marché Saint-Antoine, leurs impressions et leur jugement : c'est très important, car dans une presque île désertée peu à peu par les métiers de bouche, il reste cet extraordinaire festival alimentaire quotidien (sauf le lundi réservé aux commerces forains non alimentaires) qui permet à une population élargie aux deux rives de la Saône de faire son choix parmi des denrées de toute nature et, en général, d'excellente qualité.

Les plus anciens usagers du marché mettent l'accent sur les changements intervenus au cours, disons, des quinze ou vingt dernières années. Autrefois, le marché était plus matinal et commençait vers 7 heures. Puis les marchands criaient davantage pour vanter la marchandise ou apostropher les chalands. Aujourd'hui, le marché est devenu plus tardif et... moins bruyant. Autrefois, on emballait la marchandise dans du papier journal (et même pas toujours). Aujourd'hui, il y a davantage d'hygiène et l'on a droit, comme dans un supermarché aux sacs en plastique. Le matériel s'est aussi perfectionné :

les balances sont de plus en plus sophistiquées, comme dans les magasins sédentaires, les tentes ou parapluies plus efficaces par temps pluvieux et les braséros, au moment des grands froids, ont cédé la place à des chauffages au butagaz. De nouveaux produits ont fait leur apparition, comme les fruits exotiques ou les poulets que l'on rôtit devant vous.

Mais il y a convergence des jugements sur le privilège que représente le marché pour les riverains les plus proches et même quelque fois assez lointains. Ce qui revient le plus souvent, c'est la fraîcheur des produits, le jeu réel de la concurrence, le contact avec des producteurs qui expliquent pourquoi la salade est rare à tel moment ou la tomate fendue. On vante également la qualité de l'accueil, à base de contact humain qui tranche surtout avec l'atmosphère du supermarché. De nombreux clients sont des habitués qui ont des fournisseurs attitrés. A force de se connaître, il s'établit une sorte de familiarité entre vendeurs et acheteurs et l'on se demande réciproquement des nouvelles ; souvent les enfants qui accompagnent les grandes personnes reçoivent un bonbon ou un fruit. L'honnêteté des marchands est également soulignée par certains qui ont repesé chez



eux des plateaux de "deux kilos de ceci ou de cela".

Malgré une certaine baisse du nombre des producteurs, il en reste encore beaucoup qui vendent leur propre culture et qui viennent du Rhône (Lentilly, Chasselay, Thurins, Saint-Martin-en-Haut ...), de l'Ain, de l'Isère ou de la Loire. Là les produits restent saisonniers, alors que chez le revendeur on trouve toute l'année des tomates ou des haricots verts.

La foule du marché constitue également un vrai spectacle. Les jours de grande affluence, comme en fin de semaine, on peut à peine avancer, il y a un monde fou où se mêlent hommes, femmes, enfants, vieillards et même chiens et - le plus dangereux - les "caddies"

## MICHEL DULAC, FLEURISTE.

(ancien membre de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Lyon, vice-président de l'Association des marchés de l'an 2000)

C'est le plus vieux marché de Lyon : il s'étale entre les ponts Bonaparte et Maréchal Juin. C'est une succession de plus de 250 commerçants ambulants, artificiellement scindés en deux par la passerelle du Palais de Justice, dont le rocher artificiel, dit "Dos de Chameau", sert de point d'appui aux chalands fatigués et d'éventaire à quelques marchands à qui la "sauvette" tient lieu d'enseigne.

Saint-Antoine, rendez-vous des gens du quartier, des autres quartiers et de ceux qui viennent de plus loin encore, reste le point de convergence obligé pour qui veut le choix, la fraîcheur et la qualité. A qui sait regarder, il n'est pas très difficile de sélectionner le produit rare ou parfait, tel l'oeuf du jour, la roquette qui parfume si évidemment une petite salade mélangée, la mortadelle, la vraie, qui vient d'Italie, la courgette-fleur à cuisiner farcie, ou l'avalanche de fruits rouges pour une assiette-dessert digne d'un "étoilé". Un "marché à sa main" qui a su séduire les Paul BOCUSE, LACOMBE, Christian BOURILLOT, ROUCOU ou PIGNOL et autres chefs prestigieux qui ne dédaignent pas de faire des infidélités au marché-gare pour quelques petits sachets de mousserons.

Il y a eu les figures de Saint-Antoine, telle Léa BIDAULT, l'ancienne patronne de la Voûte, au gratin de macaroni célèbre, qui arpentait les quelques 300 m du marché avec sa carriole, sa trompette pour ouvrir son passage à travers les chalands et qui, avec son verbe haut plein d'humour, ne se serait pas fait "refiler" un produit un peu fané.

Mais la ménagère qui continue la tradition des "mères" lyonnaises sait qu'elle trouvera là la canette, le lapin et son sang pour le civet,

que l'on reçoit dans les jambes. Il y a aussi épisodiquement des clochards, des mendiants que tout le monde connaît. Certains, amis de la bouteille, sont gais et chantent des chansons. D'autres "font la manche" avec insistance et, parfois, un peu d'agressivité.

Mais ce marché, on veut le conserver. Beaucoup s'inquiètent de le voir rétrécir, notamment du mardi au vendredi, surtout sur le quai des Célestins, où se crée une discontinuité de plusieurs dizaines de mètres entre les fleuristes et les premiers marchands de légumes.

Alors, soyons aussi à l'écoute des professionnels du marché, pour connaître leurs difficultés et le pourquoi du départ de certains d'entre eux.



Une personnalité du marché : Michel DULAC

le pigeon à cuisiner aux petits pois frais, le haricot vert fin comme un fil - et sans l'ombre d'un ... Elle croquera en passant, suivant les saisons, le radis rougissant, la "burlat" ou le "coeur de pigeon".

Aujourd'hui Saint-Antoine s'adapte à la vie moderne : si les horaires restent inchangés du mardi au jeudi, les vendredis, samedis et dimanches, on peut aller à la rencontre des petits producteurs jusqu'à 13 heures. Pour les femmes actives qui n'ont pas le temps de cuisiner en dix minutes, il y a la possibilité d'acquiescer un vrai menu : des crevettes fraîches, un poulet rôti tout chaud, une chaîne de fromages frais et des fruits exotiques à accompagner de macarons au chocolat. Elles n'oublieront pas le pain au vrai levain et des fleurs pour agrémenter la table dominicale.

Le marché Saint-Antoine, c'est vivant : cela permet toutes les imaginations gustatives, cela incite à toutes les gourmandises.

Le seul point noir ... c'est le stationnement et les contractuelles qui taxent la double file. Certains excès ont irrité les professionnels du marché qui craignent de voir fuir le client pressé qui ne s'arrête que pour acheter rapide-



ment un ou deux produits. Une suggestion qui satisferait l'ensemble des producteurs et revendeurs serait d'ouvrir le parking, pratiquement vide le dimanche matin, à tous ceux qui pourraient ainsi stationner gratuitement le temps nécessaire de faire le marché et de charger les paniers. Autre suggestion : créer un "mini marché" en plein après-midi, comme cela se pratique à Paris.

L'essentiel est de maintenir en vie cet

### **MONSIEUR ET MADAME SEIGNEURET, PATISSIERS :**

Etre forain alimentaire sur le marché, à l'heure actuelle, n'est pas toujours facile et c'est un métier très dur.

Parlons du quai Saint-Antoine, puisque c'est là que nous travaillons tous les jours et cela, depuis des années, puisque nos parents y ont débuté en 1933.

La principale difficulté, c'est de faire face à tous les temps : la pluie, le vent, le froid. Au point de vue de la vente, il y a en ce moment un réel malaise, surtout en début de semaine et depuis quelques années, nous souffrons réellement de l'expansion des grandes surfaces.

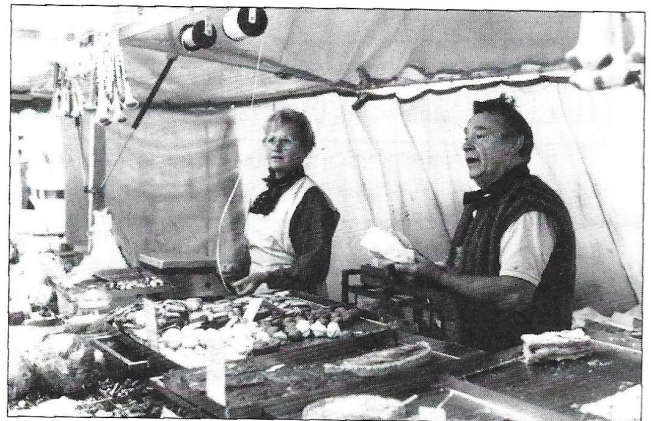
Mais il y a aussi des moments sympathiques et amusants : entre revendeurs, nous nous connaissons presque tous et nous avons aussi de bons rapports avec nos clients. Et puis, rien ne peut égaler le marché pour la ménagère qu'il s'agisse de légumes ou de fruits, de viande, de fromages ou de pâtisserie : les produits sont toujours frais et à des prix raisonnables.

Ce qui manque c'est un parking à stationnement gratuit pendant nos heures d'ouverture, car nous avons des acheteurs qui viennent

espace unique dans l'hypercentre où s'établit un contact entre celui qui travaille la terre et le citadin.

Pourquoi ne pas parler également du plaisir de boire un verre au "pied humide" du coin, ou de prendre un petit déjeuner le dimanche matin avant de faire ses courses.

Autant de possibilités de pauses sympathiques, en prélude à une flânerie qui nous mènera un peu plus loin, du côté du Marché de la création ou chez les bouquinistes de la Pêcherie.



*Photo P. BILLON*

*M. et Mme SEIGNEURET,  
les sympathiques pâtisseries du marché*

de plusieurs quartiers et même de la banlieue lyonnaise. Alors ils se plaignent de ne pas trouver de place ou bien de prendre un P.V. Il est temps de prendre des mesures dans ce sens, sinon nous risquons de voir mourir le marché et cela serait dommage.

En conclusion, nous sommes heureux de retrouver, des clients fidèles qui, nous l'espérons, se sentent chez eux et bien accueillis sur ce marché Saint-Antoine qui reste un atout pour la Presqu'île.