



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

Courriel : cil.cpi@yahoo.com

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

REVUE DE PRESSE

21 septembre 2025

Vous pourrez retrouver nos revues de presse sur notre [site Internet](http://associationcpi.e-monsite.com), qui vient d'être remis à jour avec les positions du CIL sur les dossiers chauds de la rentrée (rive droite du Rhône, ZTL, transports, etc.)

Les Écologistes débloquent 80 000 € pour relancer cette association de commerçants en Presqu'île



À travers cette aide exceptionnelle, les deux collectivités veulent « préserver le dynamisme économique » de la Presqu'île. Photo d'archives Maxime Jegat

La Ville et la Métropole de Lyon vont accorder un soutien exceptionnel de 80 000 € à l'association de commerçants My Presqu'île, qui fédère aujourd'hui près de 600 adhérents et anime au quotidien le centre-ville. D'autres structures rejoignent cet effort, dont l'enveloppe globale s'élève à 100 000 €.

En proie à des difficultés financières, l'association de commerçants My Presqu'île peut souffler. « Dans un contexte national où les habitudes de consommation ont profondément évolué [...], où la concurrence du e-commerce et la hausse continue des loyers fragilisent les commerçants et artisans », la Ville et la Métropole de Lyon⁽¹⁾ ont décidé de lui accorder un soutien exceptionnel – respectivement à hauteur de 60 000 et de 20 000 €.

Fondée en 2006, My Presqu'île assure le management du centre-ville, et fédère aujourd'hui près de 600 adhérents, répartis entre les 1^{er} et 2^e arrondissements.

Le Lyon Braderie festival maintenu

La Chambre de commerce et d'industrie (CCI), Groupama, et la Chambre de métiers et de l'artisanat (CMA) complètent cet effort, dont l'en-

veloppe globale s'élève à 100 000 €. Ce financement permettra « la mise en œuvre d'un plan de redressement, le soutien de notre trésorerie, la continuité de nos missions d'accompagnement, événements et stratégies de communication pour le rayonnement de la Presqu'île », se réjouit l'association.

Et, c'est peu dire que ce coup de pouce financier tombe à pic. D'ici à quelques semaines, les 10, 11 et 12 octobre, My Presqu'île organisera son grand événement : la 4^e édition du Lyon Braderie festival. Un temps fort « indispensable pour l'activité économique (du quartier) attendu par les commerçants mais aussi leurs clients ». L'année dernière, 400 enseignes s'étaient mobilisées pour accueillir près de 20 000 visiteurs, indique la mairie.

⁽¹⁾ Les subventions seront soumises au vote lors des prochains conseils, municipal et métropolitain, des 25 et 29 septembre.

400

Le nombre d'enseignes qui s'étaient mobilisées en 2024, pour le Lyon Braderie festival organisé par My Presqu'île.



Rue de la République © Romane Thevenot

La Ville de Lyon et la Métropole débloquent 80 000 € pour "préserver le dynamisme économique" en Presqu'île

- 17 septembre 2025 À 14:46 - Mis à jour À 14:50
- par Vincent Guiraud

La Ville de Lyon et la Métropole annoncent une aide financière exceptionnelle de 80 000 euros à l'association My Presqu'île, chargée de développer l'attractivité économique de la Presqu'île de Lyon.

C'est l'un des sujets qui devraient occuper l'espace politico-médiatique jusqu'aux municipales de mars 2026 : l'attractivité commerciale de Lyon et les difficultés rencontrées par certains commerces de proximité en Presqu'île notamment. "Conscientes de l'importance de préserver le dynamisme économique", la Ville de Lyon et la Métropole de Lyon annoncent

ce mercredi 17 septembre accorder une aide financière exceptionnelle de 80 000 euros à l'association My Presqu'île.

A lire aussi : [Ce que prévoit le plan d'actions de la Ville de Lyon pour soutenir le commerce de proximité](#)

Cette dernière, créée en 2006 et qui fédère aujourd'hui près de 600 adhérents, assure le management de la Presqu'île de Lyon et tente de développer l'attractivité économique de la ville. "Dans un contexte national où les habitudes de consommation ont profondément évolué depuis la crise sanitaire, où la concurrence du e-commerce et la hausse continue des loyers fragilisent les commerçants et artisans, ceux-ci doivent faire face à des mutations qui impactent directement leur quotidien et interrogent l'avenir de leurs entreprises" expliquent ainsi les deux collectivités dans leur communiqué de presse.

60 000 euros de la Ville, 20 000 euros de la Métropole

Là où les opposants politiques aux écologistes et certaines associations de commerçants [dénoncent les mesures prises par les Verts depuis 2020](#), à commencer par la Zone à Trafic Limité qui cristallise de nombreuses critiques, comme la cause majeure des difficultés rencontrées par les commerçants à Lyon, Ville et Métropole souhaitent accompagner My Presqu'île "pour relever les défis auxquels font face nos commerce de proximité."

Cette aide exceptionnelle sera votée lors des prochains conseils municipal et métropolitain des 25 et 29 septembre prochains. La Ville de Lyon proposera d'apporter 60 000 euros supplémentaires à l'association, qui viendront s'ajouter au 45 000 euros déjà versés en 2025 "pour le fonctionnement de l'association, pour l'organisation de l'événement Show les Pentes et le lancement du guide shopping 2025". La Métropole mettra au vote l'apport de 20 000 euros à l'association, qui s'ajoutent aux 50 000 euros déjà versés cette année. "Ces engagements portent donc à 175 000 € le total des aides des deux collectivités à My Presqu'île" précisent-elles dans un communiqué, comme pour tordre le coup à leurs opposants les accusant de ne rien faire pour le commerce à Lyon. Une aide exceptionnelle qui à six mois du scrutin municipal tombe à pic.

Lire aussi : [La lente disparition des commerces indépendants à Lyon](#)

Grâce notamment à cette nouvelle aide, la 4ème édition du Lyon Braderie Festival sera organisée les 10, 11 et 12 octobre prochains. "Véritable temps fort pour l'attractivité de la Presqu'île, l'événement illustre pleinement le rôle central de l'association dans l'animation commerciale et la vitalité de la ville" se réjouissent les deux collectivités. En 2024, 400 commerces avaient participé à cette grande braderie qui avait accueillie près de 20 000 visiteurs.

La Ville et la Métropole de Lyon accordent 80 000 euros à l'association My Presqu'île

Julia Paret - 17 septembre 2025

La Ville et la Métropole de Lyon apportent une aide de 80 000 euros à My Presqu'île pour soutenir le commerce de proximité.



Johanna Benedetti, présidente de My Presqu'île. © Pierre Ferrandis

Tandis que la semaine dernière, My Presqu'île confiait à *Tribune de Lyon* rencontrer de [sévères difficultés financières](#), la Ville et la Métropole de Lyon ont décidé de venir en soutien à l'association de commerçants en lui accordant une enveloppe de 80 000 euros.

« La Métropole de Lyon et la Ville de Lyon ont décidé de renforcer leur action en faveur du commerce de proximité en accordant un soutien exceptionnel de 80 000 € à l'association My Presqu'île », renseigne la Ville dans un communiqué.

Animer et développer l'attractivité de la Presqu'île

« Dans un contexte national où les habitudes de consommation ont profondément évolué depuis la crise sanitaire, où la concurrence du e-commerce et la hausse continue des loyers fragilisent les commerçants et artisans, ceux-ci doivent faire face à des mutations qui impactent directement leur quotidien et interrogent l'avenir de leurs entreprises. C'est pourquoi les deux collectivités, aux côtés des chambres consulaires, la Chambre de Commerce et d'Industrie et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, ont souhaité se mobiliser afin de maintenir la capacité de My Presqu'île à remplir pleinement ses missions : animer et développer l'attractivité économique de la Presqu'île », est-il mentionné.

Un coup de pouce bienvenu à seulement quelques semaines du grand événement organisé par cette association, le Lyon Braderie festival qui se tiendra les 10, 11 et 12 octobre.

Lyon : les écologistes débloquent 80 000 euros supplémentaires pour aider l'association de commerçants My Presqu'île



La réponse du berger à la bergère.

Alors que [les commerçants de la Presqu'île manifestaient lundi matin rue Grenette](#) pour dénoncer la mise en place de la ZTL et la possible fermeture de la charcuterie Bonnard, les écologistes viennent de débloquent une enveloppe exceptionnelle.

Métropole et Ville de Lyon annoncent ce mercredi verser 80 000 euros à l'association My Presqu'île, qui faisait face à des difficultés financières.

Alors que 30 000 euros avaient déjà été débloqués en mai dernier par la Métropole, l'association de commerçants et qui organise des événements comme le Lyon Braderie Festival tirait à nouveau la langue.

Dans le détail, la Ville de Lyon, qui avait versé 45 000 euros pour l'année 2025, remet 60 000 euros au pot. La Métropole verse donc 20 000 euros supplémentaires, en plus des 50 000 euros pour l'année 2025. Soit une confortable enveloppe de 175 000 euros pour My Presqu'île, qui touche également des cotisations de ses 500 adhérents, dont certains sont à l'agonie face aux chutes de leur chiffre d'affaires.

"Préserver My Presqu'île, c'est favoriser l'attractivité et l'animation de notre coeur de ville. Avec la Métropole et nos partenaires, nous avons souhaité garantir la pérennité de l'association et permettre la tenue d'événements populaires attendus par les Lyonnais", a réagi le maire [Grégory Doucet](#).

A noter que 20 000 euros ont également été trouvés par la CCI, la CMA et Groupama.

Cet effort financier des collectivités locales devrait permettre de maintenir le Lyon Braderie Festival les 10, 11 et 12 octobre. Mais aussi *"soutenir la trésorerie de l'association et la mise en œuvre d'un plan de redressement de la structure, la pérennisation de son événementiel, la continuité de l'accompagnement des commerçants dans leurs difficultés et le déploiement de stratégies de communication pour le rayonnement de la Presqu'île"*.

Lyon 2^e

La charcuterie Bonnard en danger : «Bocuse doit se retourner dans sa tombe»

La charcuterie Bonnard, figure historique de la rue Grenette (2^e), tire la langue. Sa patronne, Françoise Verot, tient les élus écologistes pour responsables, et met en cause leur politique urbaine. Un rassemblement de soutien est prévu devant la boutique, ce lundi matin, à l'appel du collectif des Défenseurs de Lyon.

«**S**top à la fermeture de nos commerces indépendants». Le collectif des Défenseurs de Lyon, qui s'oppose depuis sa création à la politique urbaine menée par les Écologistes et réclame la mise en place d'un fonds d'urgence pour indemniser les enseignes impactées par les travaux, organise ce lundi 15 septembre, à 11 heures, une mobilisation devant la charcuterie Bonnard. Une action visant à «soutenir» cette institution de la gastronomie lyonnaise.

«On a l'impression que l'âme de Lyon a disparu»

Maison emblématique de la rue Grenette - un axe qui, après une fermeture d'un an liée au chantier du projet métropolitain Presqu'île à Vivre, est désormais réservé aux bus et vélos - la charcuterie

20 %

C'est la perte de chiffre d'affaires annoncée par la charcuterie Bonnard depuis la fermeture de la rue Grenette aux voitures



Françoise Verot, membre du collectif des Défenseurs de Lyon et cogérante de la charcuterie Bonnard. Photo Léa Fernoux

«Là, on tire sur la corde, mais si la baisse de fréquentation continue, on va partir»

Françoise Verot, cogérante de la charcuterie Bonnard

Bonnard, fondée en 1850, se serait au bord du gouffre, alerte le collectif citoyen dans un communiqué partagé sur Facebook. «Depuis la mise en place de la zone à trafic limité (ZTL) - de Bellecour aux Penthes de la Croix-Rousse -, ses clients ne viennent plus.»

Sollicitée par *Le Progrès*, Françoise Verot, cogérante de la charcuterie Bonnard et membre du collectif des Défenseurs de Lyon, tempère : «On n'est pas "proche du dépôt de bilan", comme j'ai pu le lire. En revanche, il est vrai qu'on a perdu plus de 20 % de notre chiffre d'affaires depuis la fermeture de la rue

Grenette. Comme toutes les vieilles boutiques, on est en difficulté. En juin, on a licencié un jeune, et je ne vais reprendre personne. Ce n'est pas possible.»

«Bocuse doit se retourner dans sa tombe»

Elle salue le rassemblement prévu ce lundi. Qu'un commerce de bouche historique de la Presqu'île tire la langue, «c'est un symbole», souligne la patronne. «Lyon, c'est quand même la capitale de la gastronomie. Le chef Bocuse s'est battu toute sa vie pour



Le collectif des Défenseurs de Lyon appelle à une mobilisation à 11 heures, ce lundi. Photo d'archives Richard Mouillaud

ça. Aujourd'hui, il doit se retourner dans sa tombe. On a l'impression que l'âme de Lyon a disparu, c'est insupportable. Là, on tire sur la corde. Mais, si la baisse de fréquentation continue, on va partir.»

«Faire en sorte que la Presqu'île soit encore plus attractive et agréable»

Contactée, la Métropole de Lyon n'a pas souhaité commenter l'annonce de cette manifestation organisée en soutien à la charcuterie Bonnard. Du côté de la Ville, l'adjointe au maire écologiste de Lyon, en charge de l'Emploi et de l'Économie durable, Camille Augey, reconnaissait en mai dernier, au sujet des travaux, que «la période n'est pas facile, elle a son lot de nuisances.» Et d'ajouter :

«L'idée, c'est de faire en sorte que, demain, la Presqu'île soit encore plus attractive et agréable pour ses usagers. Le commerce fait face à des défis importants. C'est pourquoi la Ville accompagne les professionnels avec un ensemble d'actions (formations, campagnes de promotion, labels, assises du commerce, subventions aux associations de commerçants).»

Camille Augey signalait aussi que «la Région est la collectivité compétente pour soutenir financièrement les commerces et entreprises, particulièrement celles en difficulté. Mais elle exclut de son champ d'aides aux commerces, les villes de plus de 100 000 habitants. C'est pourquoi je l'appelle à revoir ses critères, et j'invite les élus LR (Les Républicains) lyonnais à œuvrer en ce sens!»

● Rémi Liogier

ZTL à Lyon : la charcuterie Bonnard au bord de la fermeture, un rassemblement de soutien rue Grenette



ZTL à Lyon : la charcuterie Bonnard au bord de la fermeture, un rassemblement de soutien rue Grenette - LyonMag

Larmes, soutien et colère.

Ce lundi matin, une centaine de personnes se sont réunies rue Grenette, à Lyon, pour défendre la charcuterie Bonnard, institution de la Presqu'île menacée de fermeture depuis la mise en place de la zone à trafic limité (ZTL). Le collectif des Défenseurs de Lyon, à l'initiative de l'action, dénonce *"plusieurs dizaines de commerces au bord de la fermeture"* et des pertes déjà estimées à *"3 millions d'euros."*

Face aux soutiens citoyens et aux élus présents, Françoise Verot, cogérante de la maison Bonnard fondée en 1850, n'a pas caché son émotion. Les larmes aux yeux elle déclare : *"Il faut défendre notre ville et dire stop à la ZTL. [...] On est dans un mal-être profond. Allez voter, c'est très important !"*

Au micro de LyonMag Françoise Verot précise : *"Depuis la ZTL on est à moins 30% de fréquentation, on avoisine les moins 50%. Pour le moment, on tient le coup, mais il faut que tout le monde se mobilise."*

La commerçante a dénoncé des *"points de barrière qui empêchent d'entrer dans la ville qu'on aime"* et fustigé la transformation de la rue Grenette en *"couloir à bus."* Sa charcuterie est pourtant dans le rouge, chaque année depuis 2017, comme l'attestent les comptes publiés en ligne.

Plusieurs élus se sont joints au rassemblement. La candidate à la mairie de Lyon [Nathalie Perrin-Gilbert](#) (Lyon en commun) a rappelé que *"garder une Presqu'île vivante, ça veut dire des habitants, des commerces de proximité, pas seulement des enseignes nationales."*



Crédit : Défenseurs de Lyon

"Défenseurs de Lyon" et candidats aux municipales rassemblés pour soutenir la charcuterie Bonnard

• 15 septembre 2025 À 18:00 - Mis à jour le 16 septembre 2025 À 18:43 par Loane Carpano

Lundi 15 septembre, plus d'une centaine de personnes se sont rassemblées rue Grenette (2e) pour apporter leur soutien à un commerce menacé de fermeture et protester contre la ZTL (zone à trafic limité).

A l'appel du collectif des "Défenseurs de Lyon", plus de 250 personnes étaient réunies rue Grenette (2e) ce lundi 15 septembre au matin. Des habitants, des commerçants, et l'ensemble des élus et candidats aux élections municipales et métropolitaines, se sont rassemblés devant la maison Bonnard. Étaient notamment présent, Pierre Oliver, Nathalie Perrin-Gilbert, Gilles Gascon ou encore Véronique Sarselli.

"La maison Bonnard subit une chute drastique de fréquentation"

Une marque de soutien pour la charcuterie lyonnaise, aujourd'hui menacée de fermeture : "Comme de nombreux autres commerces du centre-ville, la maison Bonnard subit une chute drastique de fréquentation" déplore le collectif qui attribue cette situation à la ZTL et à la fermeture aux voitures de la rue Grenette.

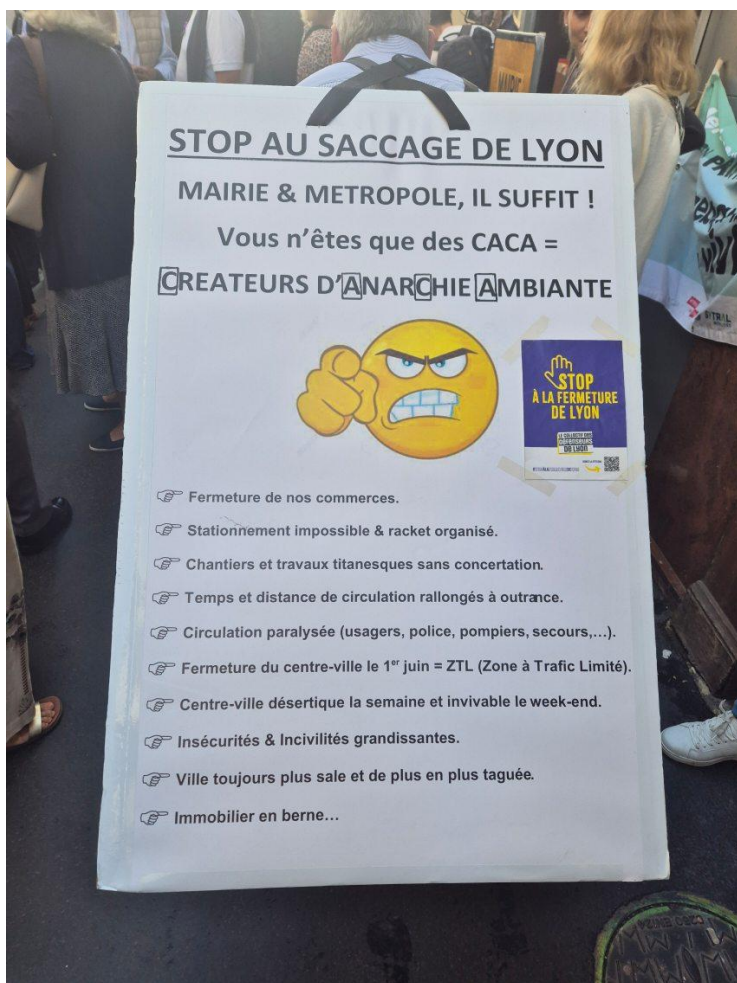
À travers ce rassemblement, le Collectif et les commerçants appellent la municipalité à "une révision du calendrier et des modalités de la ZTL, afin de concilier transition urbaine et maintien d'un tissu commerçant vivant", et à "la création immédiate d'un fonds d'urgence pour compenser les pertes subies par les commerces locaux pour leur permettre de survivre à cette transformation subie".

Selon le collectif des Défenseurs de Lyon, Le montant cumulé des pertes dues à l'installation de la ZTL dépasserait aujourd'hui 3 millions d'euros. À noter que selon [le site Pappers](#), le résultat net de la charcuterie Bonnard est passé d'un peu moins de 25 000 € en 2016 à - 74 444 € dès 2017, avant la fermeture de la rue Grenette aux voitures donc.

« Une opération exceptionnelle a été réalisée en 2017, entraînant un résultat spécifique, qui n'est en rien le reflet de la situation financière de cette maison historique » a précisé à notre rédaction le collectif des défenseurs de Lyon et du Grand Lyon.

Et de préciser : « En revanche, depuis les aménagements de la rue Grenette, les chiffres attestent d'une baisse nette du chiffre d'affaires, constatée par des experts et intégrée au dossier de recours contre la Métropole. Ces éléments sont factuels et incontestables. »

NDLR : photos des slogans de cette manifestation transmises par une administratrice du CIL-CPI



Nouveau à Lyon. Ces quatre jeunes amis Lyonnais ouvrent une boutique pâtisserie unique

Quatre Lyonnais ont lancé "Mosaïque", une toute nouvelle boutique de pâtisserie dans le 2e arrondissement de Lyon. Après un succès à La Commune, ils se lancent dans le centre-ville



Baptiste Machon, Geoffrey Bassen, Alexy Ribeiro Dos Anjos et Manon Hertzog, les quatre associés fondateurs de Mosaïque. (©MedavProd/ actu Lyon)

Par [Rédaction Lyon](#) Publié le 16 sept. 2025 à 12h31

C'est une toute nouvelle adresse qui vient d'ouvrir en Presqu'île, dans le 2e arrondissement de [Lyon](#), à deux pas de la place Bellecour et dans un quartier particulièrement dynamique. La **pâtisserie** « **Mosaïque** » a ouvert ses portes le 4 septembre 2025 au 9 rue de la Charité après un premier test réussi à [La Commune, ce lieu de vie très populaire du 7e arrondissement](#) près de Jean-Jaurès.

Après la Commune, les amis pâtissiers se lancent en Presqu'île

Quatre amis, tous pâtissiers, se sont lancés dans l'aventure en se donnant pour défi d'ouvrir leur première boutique en plein centre de la ville. Baptiste Machon, Geoffrey Bassen, Alexy Ribeiro Dos Anjos et Manon Hertzog, les quatre associés, ont d'abord rodé leur concept à La Commune avant de se lancer dans le grand bain du commerce lyonnais.

« On a réuni notre créativité dans un même concept, celui de Mosaïque, avec des pâtisseries carrées très colorées qui peuvent toutes s'assembler », explique Alexy, l'un des associés.

Chaque pâtisserie donne une mosaïque de couleurs « avec des recettes très travaillées avec des produits de saison et peu sucrées », assure le Lyonnais.



La nouvelle pâtisserie Mosaïque a ouvert son nouveau et premier point de vente rue de la Charité à Lyon, dans le 2e arrondissement. (©MedavProd/ actu Lyon)

Des tartelettes sucrées, des gourmandises et des sandwiches le midi

Les stars de Mosaïque sont les tartelettes sucrées proposées à 5,90 euros. On peut citer « **Ivoire** » (Pâte sucrée, ganache vanille, praliné noix de pécan, panna cotta vanille et noix de pécan caramélisées), dont les créateurs sont le plus fiers ou encore « **Acajou** » (pâte sucrée cacao, praliné grué de cacao, crémeux chocolat lait, ganache montée chocolat noir et tuile au grué de cacao).



Les pâtisseries carrées proposées à Mosaïque. (©MedavProd/ actu Lyon)

La carte propose aussi des « gourmandises » comme des cookies, brownies, madeleines, le coussin lyonnais nature, framboise ou chocolat. Les Lyonnais pourront aussi se restaurer le midi avec une formule sucrée et salée. Plusieurs sandwiches sont proposés dans une formule déjeuner entre 10,90 et 13,90 euros.

Il est aussi possible de prendre sur place ou à emporter une boisson chaude ou froides (colas, jus de pomme, citronnades...).

Mosaïque, 9 rue de la Charité (2^e arrondissement de Lyon). Mardi au samedi de 8h à 19h, le dimanche de 8h – 14h. À noter que le point de vente de La Commune a fermé, les équipes se concentrant sur l'ouverture de leur première boutique lyonnaise.

Avec notre correspondant Medave Prod

Brume à Lyon : ambiance festive aux Cordeliers



Ouvert à l'été 2024 en plein cœur de la Presqu'île, Brume a tout pour devenir le nouveau repère des épicuriens lyonnais.

Fondé par le duo Thibault et Max du Café Court, ainsi que Rémy Havetz, chef chez Sapnà, l'établissement propose des plats de saison, soigneusement élaborés.

Des assiettes colorées, mélangeant parfaitement la cuisine française et asiatique, c'est ce que nous propose Brume, le nouveau rendez-vous gourmand du 2e arrondissement. L'établissement n'usurpe pas son ambiance bistronomique conviviale, avec sa terrasse bondée et son équipe souriante !

Pour l'apéritif, rien de tel qu'un rosé piscine pour nous désaltérer avec cette chaleur, avant de débiter les hostilités.

Notre attention se porte rapidement sur la formule du jour avec entrée, dessert et plat pour 24 euros, très abordable pour un déjeuner. Nous optons pour les deux entrées à la carte que nous décidons de partager : des courgettes marinées, jaune d'œuf et haddock fumé, ainsi qu'un soba froid - nouilles de sarrasin et œuf parfait -, qui a été un véritable coup de cœur. Des bouchées fraîches, idéales avec ce soleil de plomb.

Continuons avec les plats : nous nous laissons tenter par l'effiloché confit d'agneau, pistache rose et sucrose barbecue, accompagné de smashed potatoes. Côté poisson, le lieu noir avec sa salade croquante en guise de garniture a, lui aussi, su nous convaincre.

La carte évolue d'ailleurs au fur et à mesure de l'année et des saisons, avec des plats toujours pleins de peps et de saveurs !

Quand vient le soir

Brume, c'est aussi un restaurant festif quand le soleil se couche. Une carte de cocktails incroyablement bien travaillée, des vins soigneusement choisis, ainsi qu'une surprenante sélection de Chartreuse, le chef

Rémy Havetz étant lui-même ambassadeur de la marque. Pour les plus gourmands, une carte de plats à partager, ou non, vous est proposée : tartare de bœuf, ceviche de thon, œuf frit, palourdes, fromages... Le tout dans une ambiance électrique (peut-être trop, d'après le voisinage) pour une expérience exclusive et inoubliable.

Actu Lyon – 21 septembre

ZTL à Lyon : privé de terrasse tout l'été, le patron de ce restaurant connu a "souffert"

Ludovic Benouaden, directeur du restaurant Volfoni à Lyon, réagit aux travaux de la zone à trafic limité devant son établissement, rue Edouard-Herriot, près de la place Bellecour.



Le directeur du restaurant Volfoni, Ludovic Benadouen, dit avoir « souffert » pendant les travaux cet été à Lyon, mais il attend de bonnes choses de la ZTL. (©Anthony Soudani / actu Lyon)

Par [Anthony Soudani](#) Publié le 21 sept. 2025 à 7h38

Le restaurant italien [Volfoni](#), connu pour avoir remplacé Pizza Pino à côté de la place Bellecour, a connu un été 2025 « compliqué » à [Lyon](#). L'établissement a été privé de sa terrasse tout l'été en raison des travaux de la **Zone à trafic limité** (ZTL) menés par la Métropole en Presqu'île. Une borne pour limiter la circulation automobile va être installée rue du Président Édouard-Herriot courant octobre.

Le patron du restaurant, Ludovic Benouaden, réagit auprès d'*actu Lyon*.

« J'ai souffert cet été, mais je pense que ce sera mieux »

« Je peux **rouvrir ma terrasse dès la semaine prochaine** d'après les ouvriers, avec qui j'ai toujours pu bien dialoguer », souffle le directeur des lieux. S'il préfère voir le verre à moitié plein, Ludovic Benouaden concède qu'il y a eu des pertes importantes de chiffre d'affaires durant l'été.

« Cela a eu un impact. J'ai souffert cet été, mais je pense que ce sera **mieux après** pour nos clients », ajoute-t-il. « Je pense qu'on va être gagnant. La terrasse sera beaucoup plus belle. » Concernant les travaux, Ludovic Benouaden reconnaît que « tout s'est bien passé » et qu'il a bien été prévenu en amont.

À lire aussi

- [ZTL à Lyon. Accidents en série : cette borne d'accès déjà percutée à trois reprises](#)

La Zone à trafic limité divise

Pour lui, la [Zone à trafic limité](#) est une bonne idée. « Moins de circulation aura un impact positif pour nos clients. » Un discours qui change par rapport à celui que tiennent d'autres commerçants en colère contre les choix des élus écologistes.

Récemment, une [manifestation](#) du collectif **Les défenseurs de Lyon** a d'ailleurs eu lieu tout près, rue Grenette, où la boucherie-charcuterie Bonnard est en danger. « Nous avons perdu 30% depuis environ huit mois, une situation très compliquée », dénonçait Françoise Vérot, cogérante du magasin, en accusant notamment la mise en place de la Zone à trafic limité et la transformation de la rue Grenette en couloir de bus.

Des travaux toujours en cours pour mettre en place la ZTL

Interrogée par notre rédaction, la [Métropole de Lyon](#) fait un point d'étape sur le déploiement de la Zone à trafic limité en centre-ville. « Les bornes d'accès à la zone à trafic limité sont soit livrées (rues Port du Temple et Gentil), soit en travaux (rues Childebert, Herriot et Constantine).

Sur la **rue Constantine**, il s'agit d'une première phase de travaux préalables de rénovation/modification de réseaux d'assainissement. Les phases de travaux vont s'enchaîner ensuite jusqu'à l'automne 2026 pour une rue Constantine requalifiée et végétalisée comprenant un site borné.

Les chantiers des **rues Childebert et Président-Edouard-Herriot** seront achevés d'ici fin octobre à début novembre 2025 : « Il est difficile d'annoncer aujourd'hui une date précise de mise en service avec de potentiels décalages dû aux nombreux arrêts de chantier du moment. Les manifestations hebdomadaires entraînant repli ou arrêt des travaux. »

La Métropole de Lyon confirme toutefois que le trottoir ouest et la terrasse Volfoni, rue Herriot, seront bien restitués fin septembre.

La Maison de la pistache débarque en Presqu'île

Apolline Tissier - 19 septembre 2025

Découvrez la première boutique lyonnaise entièrement dédiée à la pistache et ses délices : la Maison de la pistache.



Mélinda Guerra, de la Maison de la pistache, Lyon. © Léo Poudré

À Lyon, on trouve des fromageries, des chocolateries, des épiceries fines, mais une boutique dédiée exclusivement à la pistache, c'est une première. Début juillet, la Maison de la pistache a posé ses valises au cœur de la Presqu'île, [rue de l'ancienne Préfecture](#) (Lyon 2^e). Une boutique entièrement consacrée à ce fruit sec, longtemps cantonné à l'apéritif, qui révèle ici toute sa richesse.

En coque, grillée, glacée, ou en poudre, ici la pistache est reine. Derrière le comptoir de la boutique, Mélinda Guerra en connaît un rayon sur l'histoire de cette arachide. Après plusieurs expériences dans le commerce textile, et quelques années à l'étranger, elle rejoint, il y a quelques mois, la [Maison de la pistache](#) pour ouvrir la première boutique lyonnaise.

La pistache sous toutes ses formes

Lorsqu'on arrive dans le temple de ce fruit à coque, un thé glacé élaboré avec les feuilles de l'arbre à mastic – bientôt remplacé par une boisson chaude – nous attend. Ici, on peut déguster les différentes variétés : pistache sauvage, petite et intense, pistache de Bronte (Sicile), récoltée une année sur deux, ou encore pistache EGINE de Grèce. « On ne vend pas la pistache comme on la connaît. Ici, on aime raconter l'histoire des produits et faire goûter avant de choisir », sourit la gérante.



Coffret de

pistaches, de la Maison de la pistache, Lyon. © Léo Poudré

Plus loin derrière la vitrine, pistaches en coques aux saveurs originales – sumac, paprika fumé ou safran – côtoient des grands crus rares importés de Turquie ou d'Italie. « *On veut montrer la richesse de ce fruit, ses terroirs, les crus, et une multitude de variétés* », explique Mélinda Guerra. Sur les étagères, on trouve aussi des déclinaisons sucrées comme des sablés, du nougat, ou de la pâte à tartiner. De l'autre côté, une gamme salée y est proposée : huile, pesto, et même farine à la pistache.

Réintroduire le pistachier en Provence

Après Valensole (04), Aix-en-Provence et même Oslo, ouvrir une enseigne à Lyon était une évidence pour la Maison de la pistache : « *Ici on est dans la cité de la gastronomie, il était naturel de faire découvrir la pistache aux Lyonnais* », précise Alexis Bertucat du groupe Territoire de Provence dont fait partie l'enseigne. Mais l'histoire commence en 2018, à Valensole, commune proche d'Aix-en-Provence.

Présent dans le sud de la France depuis l'Antiquité, cet arbre aux fruits à coques a disparu des terres agricoles au XIX^e siècle, remplacé peu à peu par des cultures jugées plus rentables, comme la vigne ou les pommiers.

Si aujourd'hui les pistaches viennent principalement d'Iran, Turquie, Italie, Grèce ou encore Espagne, l'entreprise entend réimplanter le pistachier en France. Depuis 2018, quelque 500 hectares ont été plantés en Provence, Occitanie et Corse. Alors même si les pistaches viennent principalement du pourtour méditerranéen, la première récolte française est attendue en septembre 2025.

La Maison de la pistache. 5 rue de l'ancienne Préfecture, Lyon 2^e.

Du lundi au samedi de 10 h à 19 h. Dimanche de 10 h à 18 h.

Tarifs. Pistaches en coques : 20 € les quatre saveurs et 35 € les huit. Pistaches grands crus : de 8,40 € à 19,90 € (sachet de 90 grammes).

Sablés : 16,90 € les 120 grammes. Nougats : 9,50 € les 120 grammes.

Pots de pâte à tartiner : de 10,90 € à 11,90 €. Farine de pistache : 65 € le kilo. Pesto : 13,90 € (150 g).

Lyon 2e

Croissant Show Bistrot, nouvelle enseigne rue de Brest

Fermée depuis 2023, la pharmacie du Centre, sise au coin du 44 rue de Brest et du 1 rue Ferrandière, a inspiré Jean-David Perthuis, Franck Hamouili, Benjamin Le Barazer et Laurine Ducrot, quatre Lyonnais voulant en faire un lieu de rencontre et de convivialité, où les produits alimentaires de la région puissent être redécouverts.

Avec une carte gourmande et créative en service continu, où les spécialités lyonnaises côtoieront des plats d'artisans locaux et diverses planches apéritives, avec un bar créatif et festif, avec un clin d'œil à son passé grâce à des liqueurs à base d'herbes, cette ex-pharmacie est devenue un bistrot offrant 80 places assises et debout à l'intérieur et 40 en terrasse.

Ouvert 7 jours sur 7

Si l'ouverture a eu lieu ce 11 septembre, il aura fallu 6 mois de travaux avec une importante insonorisation du sol au plafond. Croissants en version salée, brunch musi-



Avec Laurine Ducrot, accueil rime avec authenticité et convivialité.

Photo Michel Nielly

cal dominical mensuel baptisé Croissound, vodka infusée au croissant, cuvées rares, et cocktails originaux, tout concourt à l'alliance de l'authenticité, de la créativité gourmande et de la convivialité. La création d'une dizaine d'emplois permet l'ouverture de 10 heures à 1 heure du matin, 7 J/7, de ce bistrot qui peut être aussi privatisé.

À Lyon, les commerces indépendants sortent les griffes

La rédaction - 17 septembre 2025

Face à la concurrence accrue des sites d'e-commerce, l'essor de la livraison à domicile, la démultiplication des casiers Vinted et Mondial Relay ou les transformations urbaines de Lyon, les boutiques indépendantes sont pour le moins bousculées. L'heure est à l'innovation pour continuer à attirer une clientèle de plus en plus volatile. Tribune de Lyon est parti à la rencontre de celles et ceux qui se réinventent continuellement, et tirent (encore) leur épingle du jeu.



Face aux difficultés posées par les travaux, le numérique et les changements de consommation, les commerces indépendants à Lyon se mobilisent. © Pierre Ferrandis

Jusqu'à présent, seuls les discours alarmistes de certains commerçants de la Presqu'île se faisaient entendre. Baisse du chiffre d'affaires, vacance commerciale en hausse, fermeture d'enseignes historiques... Un climat de malaise croissant, parfois certes alimenté par les opposants politiques des écologistes fustigeant [leurs projets urbains](#) (ZTL, piétonnisation, [pistes cyclables](#)...), mais diffusé aux quatre coins du centre et observé dans les livres de comptes.

Cet article fait partie de notre dossier sur [la bataille du commerce indépendant pour survivre à Lyon](#)

Un mal incurable ? Lors d'une visite de La Buvette Saint-Antoine (victime d'un incendie en mai 2025), le maire de Lyon Grégory Doucet se montrait pourtant rassurant. Il affirmait que, selon les chiffres de l'Observatoire des rez-de-chaussée économiques, le commerce de proximité restait attractif : « En 2024, le taux de vacance des locaux commerciaux à Lyon atteignait 7,8 % et demeurait inférieur à la moyenne nationale (9,7 % en janvier 2025, selon

Codata — Procos). » Ce taux a toutefois notablement augmenté ces dernières années, progressant de 50 % depuis 2021.

Les commerces lyonnais résistent, selon le maire de Lyon

Selon le maire, ce contraste montre, au contraire, la résilience du tissu commercial lyonnais face aux bouleversements à l'œuvre, du télétravail à l'explosion du commerce en ligne, selon lui plus impactants que les travaux du centre ou les restrictions de circulation.

« Certaines zones concentrent une forte vitalité : les 2^e et 7^e arrondissements regroupent à eux seuls plus de 40 % des nouvelles ouvertures. La Presqu'île illustre pleinement cette attractivité, avec déjà 275 nouvelles implantations en 2025 (dont 111 en travaux), dont près de la moitié dans la restauration (44 %), mais aussi dans la mode haut de gamme et les services innovants, à l'instar de NV Gallery (showroom de mobilier design ouvert depuis juin 2025 rue Grolée), Brasserie des Deux Rives (ouverte en avril 2025 rue Mercière) ou encore Adrien (magasin de chaussures qui revient rue Gasparin). »

La CCI reste inquiète de l'état de santé des commerces

Discours très — trop ? — optimiste face à la grogne et au ras-le-bol ambiants ? Peut-être si l'on considère les inquiétudes de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) Lyon Métropole Saint-Étienne Roanne et de la chambre de métiers (qui représentent plus de 42 500 commerces dans le Rhône et la Loire) relevées dans une étude réalisée auprès de plus de 20 000 ménages dans le Rhône et la Loire en 2023. Leur verdict : oui, la situation des commerces se détériore depuis déjà plusieurs années.

Mais si le commerce physique est en perte d'attractivité, il génère encore 14,5 millions d'euros de chiffre d'affaires et serait en hausse de 5 % depuis 2018. Quant à lui, l'e-commerce poursuit sa progression, notamment pour les produits non alimentaires qui représenteraient un marché de près de 1,2 million d'euros dans le Rhône. Un chiffre qui a doublé en cinq ans.

Les consommateurs se déplacent de moins en moins

Ce virage numérique des consommateurs est multifactoriel bien sûr : crise sanitaire, mouvements sociaux, émeutes (260 commerces touchés dans les deux départements), travaux d'aménagement en centre-ville... Des événements qui ont réduit la fréquentation et fragilisé les trésoreries des commerces.

Pour preuve, entre 2023 et 2024, les défaillances ont augmenté de 14 % dans le Rhône, notamment dans les cafés-restaurants (745 en trois ans), suivis des services (petites boutiques, salons de coiffure) et l'habillement, concurrencé par l'e-commerce et la seconde main.

Loin de rester inactifs face à ce constat, les acteurs économiques du Rhône et de la Loire ont décidé de lancer une démarche commune inédite : une enquête auprès de 1 000 commerçants, un travail avec les syndicats et les unions de commerçants dans le but de proposer un plan d'action collectif « à fort impact » pour un déploiement dès décembre 2025. Tout comme la Mairie de Lyon.

Une autre façon d'aborder le métier de commerçant

Sur le terrain, les commerçants lyonnais n'ont pas attendu ces mesures pour rebondir, et faire évoluer leurs pratiques. Aujourd'hui, ils sont nombreux à aborder différemment leur métier. Marion Ové-Gariazzo, gérante du family concept store Lémamas (Lyon 3^e), était bien consciente des enjeux quand elle a ouvert sa boutique il y a maintenant trois ans.



Marion Ové-Gariazzo a fait de son family concept-store Lemamas (Lyon 3e) un vrai commerce de proximité. © Pierre Ferrandis

« Je ne me suis pas lancée à l'âge d'or du commerce indépendant », concède-t-elle. Pour autant, elle a cru dans ce projet lancé avec son associée : « Les gens aiment les petits créateurs, et il y a un type de clientèle pour ce type de produits, il faut juste savoir la trouver. »

Alors, en plus de l'animation de ses réseaux sociaux, Marion Ové-Gariazzo a décidé de se faire connaître des gens du quartier en devenant point relais pour les colis. Une grosse charge de travail supplémentaire qui lui permet de générer environ 500 euros par mois, ce qui n'est « pas négligeable ».

Faire preuve de pédagogie

Malgré le temps, la manutention et l'espace de stockage que cette activité demande, Marion Ové-Gariazzo est plutôt satisfaite. *« Bien sûr, certaines personnes qui commandent sur des sites de géants chinois viennent récupérer des colis et ne sont pas du tout notre cible, mais il y en a d'autres qui sont plus promptes à dépenser un petit billet en venant chercher leur commande. »*

Même si ces derniers temps, elle constate de plus en plus de remarques sur le prix des produits qu'elle propose, elle a décidé de faire preuve de pédagogie : *« On se permet d'intervenir gentiment et on essaie d'expliquer qu'une petite marque ou qu'un créateur engage souvent plus de coûts en faisant fabriquer ses produits et que la qualité est bien meilleure que sur une copie Shein refaite à la va-vite. »*

Cultiver sa singularité

Si la mutation du commerce n'est un secret pour personne, Caroline Lumbroso, fondatrice de Blush Concept Store, fait partie de celles qui ont décidé de se relever les manches face à l'ampleur de la tâche. Cette boulimique de travail (de son propre aveu) déploie une énergie de lionne pour cultiver sa singularité depuis 2007 et attirer ses clients dans ses trois boutiques (deux dans le 6^e et une en Presqu'île).



Caroline Lumbroso, fondatrice des magasins Blush Concept Store, n'hésite pas à se mettre en scène sur Instagram dans des live, dans lesquels elle communique ses coups de cœur à sa communauté. © Pierre Ferrandis

« Être un commerçant 2.0, c'est avant tout être à l'écoute de ses clients, se réinventer tous les matins, proposer des choses qu'on ne voit nulle part ailleurs, et être ultraconnecté », lance la commerçante, déterminée à se battre tous les jours pour perdurer. « Quand on entre dans une boutique, on n'achète pas un objet, mais une émotion », raconte celle qui ne s'habille qu'avec les pièces qu'elle vend.

« Il faut aussi être le plus inclusif possible : s'adresser à tout le monde, que ce soit au niveau des goûts, de l'âge, des morphologies de femmes, mais aussi financièrement. C'est pour cela qu'on a des produits qui vont de 10 euros à 3 000 euros », explique la cheffe d'entreprise qui entretient un lien affectif avec tout ce qu'elle vend.

« Tout ce qui est là, ce sont des objets qui racontent une histoire, des créateurs qui ont de belles valeurs. » D'ailleurs, dès qu'une marque ne la fait plus vibrer, elle l'arrête.

Déployer une énergie colossale

Pour partager ses coups de cœur, elle ne lésine pas sur les moyens : elle édite un magazine en papier glacé tous les mois, elle fait des live sur Instagram dans lesquels elle essaie les nouveautés de la boutique ; elle invite des personnalités qu'elle apprécie, comme Cécile Siméone, ou des artistes qu'elle adore (elle a fait venir Aurélie Saada des Brigitte pour un concert intimiste piano-voix) ; elle élabore des newsletters comme des carnets de tendance ; elle a même eu dans son sous-sol pendant six mois un restaurant méditerranéen avec des chefs invités...

Une profusion d'événements qui reflètent la spontanéité assumée qui caractérise cette Colette lyonnaise (Colette, ouvert en 1997 à Paris, a été le premier concept store français). Et c'est finalement là, le secret de son succès.

Les réseaux sociaux, un outil crucial

Comme Caroline Lumbroso, Inès Dayet, fondatrice du Dada Shop, aime raconter les histoires de ses produits sur les réseaux sociaux. *« On raconte toujours l'histoire du produit, de manière légère, parfois naïve, et toujours d'un point de vue artistique. On essaie d'être créatives, trouver une idée rigolote, faire un contenu qui soit beau et intelligent »*, explique l'ancienne styliste qui a ouvert son concept store il y a maintenant neuf ans.



Dans le bas des Pentes, Inès Dayet a ouvert le Dada Shop en 2016, une boutique dédiée à la papeterie, et aux accessoires. Depuis deux ans, elle voit une clientèle de touristes être de plus en plus nombreuse à pousser sa porte. © Pierre Ferrandis

Grâce à cette assiduité sur le net (elle publie une story par jour, un post toutes les deux semaines, et un à deux reels par mois sur son compte Instagram suivi par 18 000 personnes), elle a réussi à séduire une clientèle à Paris et dans l'est de la France.

Si ses efforts paient, 80 % de son chiffre d'affaires viennent encore des achats en boutique. « *C'est le bouche-à-oreille qui fonctionne le mieux pour nous, et Instagram* », constate celle qui n'a de site de vente en ligne que depuis 2022.

L'accueil, l'accueil, l'accueil

Marie-Cécile Viala de L'Instant Poétique est elle aussi présente sur Instagram depuis le démarrage de la plateforme, un an après l'ouverture de sa boutique en 2009. Si elle est présente en ligne et dispose d'un site qui permet à ses clientes de passer des commandes depuis leur canapé, la Croix-Roussienne croit au commerce à l'ancienne, et au contact humain.

« Je le constate : en 2025, les clients ont besoin de contact, de se faire conseiller. Ils ont un vrai plaisir à revenir dans les magasins. Cela se ressent vraiment. Je vends des bijoux, et cela nécessite de l'essayage, du conseil », raconte la gérante qui aime chouchouter sa clientèle. *« Nous fêtons notre anniversaire tous les ans avec nos clients. C'est un moment festif, pendant lequel je veux les remercier de leur fidélité. »* Le secret de sa longévité ? *« Partager l'amour de ce que l'on fait. »*

Proposer des produits introuvables ailleurs

Proposer des produits originaux, que l'on ne retrouve pas sur internet et qui correspondent à un univers très particulier, c'est le pari qu'a fait David Bolito, gérant de Blitz, place Sathonay (Lyon 1^{er}). Objets de décoration audacieux, parfums confidentiels, livres arty, tote bag Britney Spears... et au-dessus du magasin, un espace d'exposition qui accueille un artiste différent tous les deux mois.



Pointue, fun, décalée, chic, parfois kitsch... la sélection d'objets de David Bolito, fondateur de la boutique Blitz Bazar & Galerie, séduit depuis 2014 un public averti en quête de singularité. © Pierre Ferrandis

« Ça permet de faire vivre la boutique d'une manière qui ne peut pas être virtuelle et ça ramène des gens du réseau de l'artiste », se réjouit-il. Parfois, plus d'une centaine de personnes prennent part à ces vernissages festifs. Un univers singulier qui a séduit les équipes du musée d'Art contemporain qui ont demandé au Lyonnais d'intégrer l'espace boutique du musée pour la troisième année consécutive, mais aussi celles de la Biennale de la danse, pour laquelle il déploie un pop-up store dans l'ex-Cité de la gastronomie (Grand Hôtel-Dieu) pendant un mois.

Développer un concept unique, c'est aussi ce qu'ont fait Émilie Becker et Alexandre Billard en ouvrant fin 2024, UML Records, place d'Albon (Lyon 1^{er}). Après quatre ans dans la mode féminine, la gérante s'est associée au DJ lyonnais pour offrir un lieu atypique. *« Nous avons un studio d'enregistrement au sous-sol, des vêtements, objets de décoration, vinyles et livres à l'étage, et de notre propre marque. Notre vraie force c'est de faire du 360. »*

Une absence sur les réseaux sociaux peut parfois payer

Si le commerce nécessite aujourd'hui une énergie herculéenne, il existe encore d'irréductibles commerçants pour lesquels avoir un positionnement digital solide n'est pas la clé du succès. C'est le cas de Virginie, qui a ouvert le concept store Grand Bain (Lyon 7^e) en 2021.

« Je trouve que quand une boutique de quartier doit être hyper présente sur les réseaux pour attirer une clientèle, c'est qu'à la base, quelque chose ne va pas », confie-t-elle. « Je n'ai pas d'e-shop car ma cible c'est le 7^e arrondissement de manière directe, et Lyon de manière indirecte. Je ne vais pas chercher des gens loin de moi et capter ma cible en faisant des live, ça n'est pas ma culture. »

À la place, constatant que les temps sont durs pour des achats plaisir, elle mise sur le besoin. *« J'ai appris à connaître les gens dans le quartier et j'ai compris qu'il fallait aller vers des achats utiles. Les lunettes de soleil pour enfant, les gourdes, les boîtes à goûter pour la rentrée... ce sont des dépenses nécessaires que l'on prévoit. »*

Et la commerçante a en effet su trouver des clients fidèles puisqu'en 2024, grâce à l'acquisition d'un local situé juste à côté, elle a doublé la superficie de sa boutique. Si le commerce en ligne avec son lot de prix réduits toute l'année est un véritable fléau pour le commerce physique, Virginie semble avoir une stratégie bien rodée : *« Pour lutter contre les plateformes et la vente en ligne, il y a énormément de renouvellement dans la boutique. Toutes les semaines, il y a des nouveautés puisque le risque chez les indépendants c'est que la sélection n'évolue pas trop. »*

Une exception qui confirme la règle : il y a 1 001 façons d'être commerçant ; la seule règle qui s'impose dans ce contexte mouvant : faire les choses avec conviction, sans se forcer, et toujours avec le sourire.

Julia Paret et Véronique Lopes

Lyon. Bar secret, tatouages... ce commerce récemment ouvert près des Terreaux est unique

Le Phoenix Studio, récemment ouvert près des Terreaux à Lyon, n'est pas un commerce comme les autres. Il cache un barber shop, un salon de tatouage et un bar secret.



Le Phoenix Studio cache un bar secret au fond de sa salle, à Lyon. (©Anthony Soudani / actu Lyon)

Par [Anthony Soudani](#) Publié le 20 sept. 2025 à 5h56

Il a ouvert à la place d'une ongleserie qui cachait déjà un bar secret à [Lyon](#). Au 8, rue Joseph-Serlin, **le Phoenix Studio** a discrètement ouvert en fin d'année 2024. Ce commerce situé proche de la [place des Terreaux](#) est plein de surprises. Puisque c'est à la fois un barber shop, un salon de tatouage réputé comme l'un des meilleurs de la ville... et un bar secret.

Lyon • Un homme ivre à l'origine d'une rumeur d'attaque au couteau en plein centre ville



Le suspect a été rapidement interpellé et plaqué au sol.

Photo d'illustration Frédéric Chambert

Un homme en état d'ivresse a provoqué un début de panique, ce mardi après-midi dans le centre de Lyon, où la rumeur a couru qu'il était armé d'un couteau. Peu avant 16 heures, en effet, la police municipale a été prévenue qu'un individu menaçant venait de commettre une agression à l'arme blanche et déambulait en criant Allah Akbar. Une quinzaine de policiers municipaux ont rapidement convergé vers la rue Mercière (2e), où le suspect a été rapidement interpellé et plaqué au sol. Il n'avait pas de couteau sur lui, et aucun couteau n'a été retrouvé dans le secteur, mais était manifestement ivre.

Des propos menaçants

La relecture des images de vidéosurveillance et des témoignages ont permis d'exclure une attaque au couteau et d'établir qu'il s'en était pris verbalement à plusieurs personnes et avait bien crié Allah Akbar au cours de propos menaçants.

L'individu a été remis à la police nationale qui l'a interpellé pour ivresse publique manifeste. Il a été placé en dégrisement avant d'être entendu.

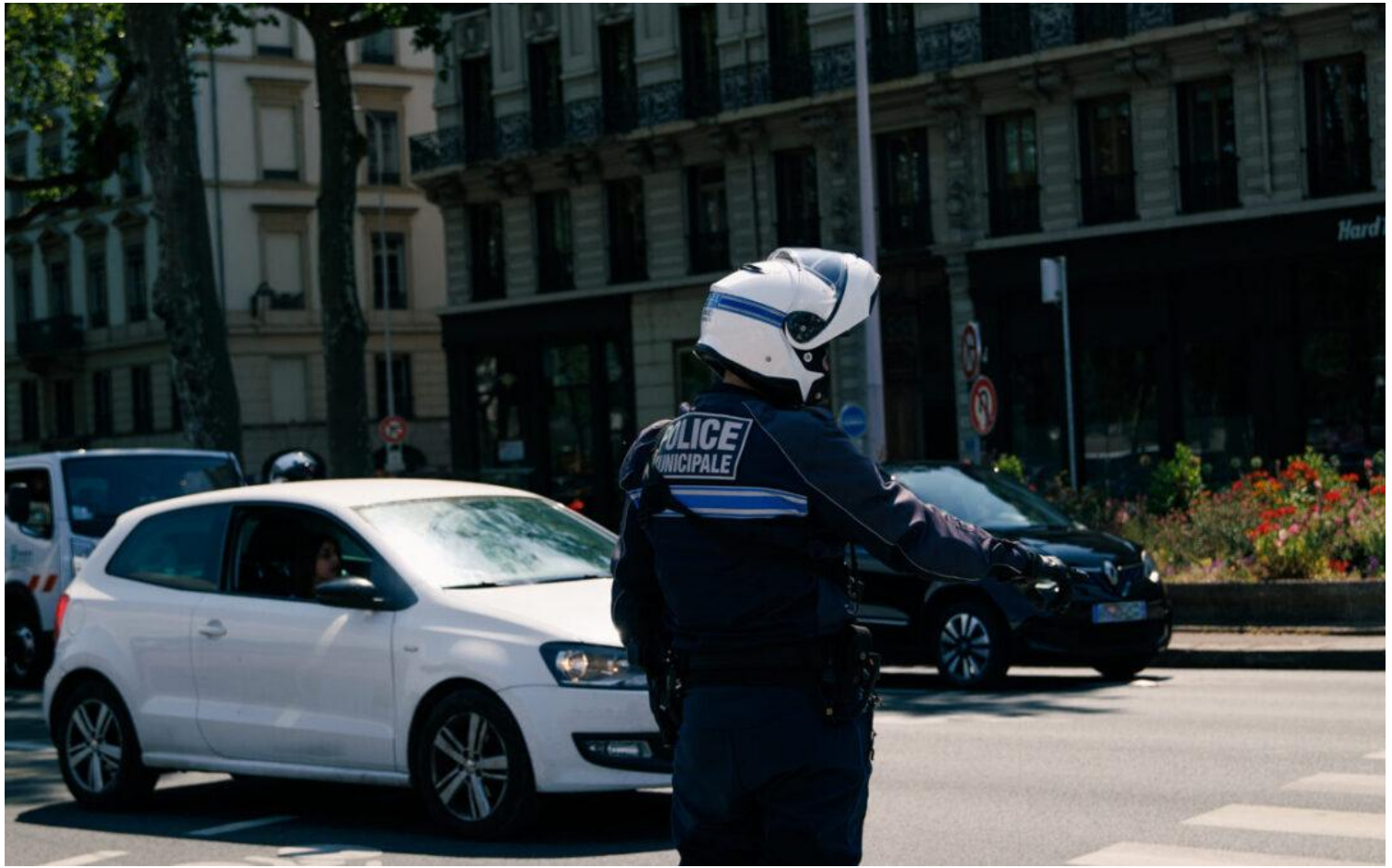


Photo d'illustration @Hugo LAUBEPIN

Lyon : une rumeur d'attaque au couteau provoque un vent de panique

• 17 septembre 2025 À 12:12 par La Rédaction

Un individu en état d'ébriété a été arrêté mardi après-midi rue Mercière, après avoir crié "Allah Akbar" et proféré des menaces.

Mardi peu avant 16 heures, la police municipale a été alertée de la présence d'un homme présenté comme porteur d'un couteau et auteur d'une agression. Selon nos confrères du [Progrès](#), une quinzaine d'agents ont rapidement convergé vers le centre-ville de Lyon (2e). Le suspect a été maîtrisé au sol en quelques minutes.

Après vérification, aucun couteau n'a été retrouvé sur lui ni aux abords. L'homme, en état d'ivresse manifeste, s'était contenté d'agresser verbalement plusieurs passants en criant "Allah Akbar". L'exploitation des images de vidéosurveillance et les témoignages ont confirmé l'absence d'attaque à l'arme blanche.

Le suspect a été remis à la police nationale, placé en cellule de dégrisement puis entendu.

Place des Terreaux : un happening contre le harcèlement de rue

Ce vendredi 19 septembre, les comédiens de la troupe ont investi la place des Terreaux à l'heure du déjeuner pour sensibiliser les passants au harcèlement de rue. Au cours de cette performance théâtrale d'une trentaine de minutes, des scènes de harcèlement de rue ou dans les transports ont été jouées par les acteurs avant d'être décryptées avec les passants.

Depuis 2008, la compagnie Le Lien théâtre s'engage artistiquement sur des sujets brûlants d'actualité tels que les violences faites aux femmes, les relations femmes-hommes, le consentement, les discriminations et bien d'autres.

Financée par la Ville de Lyon dans le cadre de la politique de prévention de la délinquance, l'association présente ainsi tout au long de l'année des happenings dans différents espaces publics de la ville.

Sensibiliser la population masculine

Pour la responsable artistique Anne-Pascale Paris, l'opération de ce vendredi vise es-



À travers des mises en situations théâtralisées, les comédiens du Lien théâtre ont proposé aux passants des actions simples pour intervenir en cas de harcèlement de rue. Photo Yves L. F.

sentiellement à libérer la parole sur le harcèlement de rue, à sensibiliser la population masculine et à déclencher des réactions spontanées et créatives de la part des spectateurs.

« Il faut savoir que 80 % des femmes déclarent avoir déjà subi du harcèlement sexuel ou sexiste dans les lieux publics », souligne la metteuse en scène.

À travers ces saynètes interactives, les comédiens ont également évoqué des outils sim-

ples et efficaces permettant aux témoins comme aux victimes d'intervenir en toute sécurité en cas de harcèlement, notamment à travers la méthode 5D (distraindre, déléguer, diriger, documenter et dialoguer) mise au point par Stand up international. Ils ont également rappelé les dispositifs d'aide existants comme le dispositif Angela.

● De notre correspondant,
Yves Le Flem

Lyon. Un élu se fait exploser la vitre de sa voiture, il pousse un coup de gueule : "C'est un fléau"

Jean-Stéphane Chaillet, élu LR délégué à la sécurité à la mairie du 2^e arrondissement de Lyon, a retrouvé sa voiture et celle de sa compagne avec les vitres brisées. Il dénonce.



Jean-Stéphane Chaillet, adjoint au maire du 2^e arrondissement, a été victime d'un vol à la roulotte à Lyon. (©Document remis à actu Lyon)

Par [Anthony Soudani](#) Publié le 19 sept. 2025 à 14h16

« C'est un fléau. » Jean-Stéphane Chaillet, élu LR délégué à la sécurité à la mairie du 2^e arrondissement de [Lyon](#), ne décolère pas ce vendredi 19 septembre. L'adjoint de [Pierre Oliver](#) a découvert sa voiture et celle de sa compagne avec les vitres brisées, dans le secteur de la rue Laurencin.

Il pousse un **coup de gueule** sur un phénomène qui gâche de plus en plus la vie des habitants dans la capitale des Gaules.

« Tous les Lyonnais sont touchés »

« Il y a **30 véhicules chaque jour** qui sont victimes de vol à la roulotte, affirme-t-il. Le commissaire m'a dit que près de 70% des auteurs sont des étrangers en situation irrégulière. Ce sont des gens qui n'ont pas lieu d'être sur le territoire. Apparemment, maintenant, certains louent des studios et sévissent dans le quartier avant d'en repartir. »

Il le dit haut et fort : « Tous les Lyonnais sont touchés. Dans le 2e arrondissement, c'est une razzia entre Carnot et Bellecour. Là, il n'y avait pas de caméras. Les vols à la roulotte sont d'ailleurs souvent commis où il n'y en a pas. »

Les garages sont « débordés »

Très agacé, Jean-Stéphane Chaillet a multiplié les coups de fils ce matin pour trouver un garage rapidement. Mais l'élus a déchanté. « Il faut que je trouve une vitre, mais ils sont tous débordés. Ils ont du mal à suivre en termes de fourniture tellement qu'il y a de vitres de voiture brisées à Lyon. »

Au sommet de l'État, il faut une réaction de fermeté. Il y a certains ressortissants qui commettent jusqu'à 20-30 faits délictuels, c'est inadmissible pour les citoyens. Il faut remettre l'accent sur la sécurité aussi bien au niveau national que municipal.

Les vols à la roulotte explosent à Lyon

Dans les chiffres révélés par les autorités, on apprend que [les vols dans les véhicules ont encore été très nombreux](#) l'année passée, avec **9 751 faits constatés au total à Lyon en 2024**. Cela correspond à une moyenne de plus de 26 larcins, chaque jour, l'année passée. Soit, proche de l'estimation de l'élus Les Républicains.

Les vols à la roulotte ont augmenté de + 5,06% en un an, avec 9 281 faits enregistrés par la police. Une véritable hausse par rapport à l'année 2017, quand 7 940 vols dans des véhicules étaient comptabilisés.

Le 2e, l'arrondissement le plus ciblé.

Et parmi les arrondissements, c'est bien le 2^e qui est tout particulièrement favorisé par les voleurs avec **1 529 faits en 2024**.

Il y avait en eu 1 455 en 2023, moins toutefois que le record en 2022 avec 1 733 vols, toujours sur ce seul 2e arrondissement.

Ces faits touchent également les autres arrondissements de Lyon. De la Presqu'île, en passant par le 7e, le 8e, le 3e ou encore le 6e. Chaque jour, des habitants diffusent des photos de voitures visitées sur les groupes Facebook. Notre rédaction en constate régulièrement dans la rue, dans le quartier de la **gare Part-Dieu – Villette Paul-Bert**.

Sylvain Godinot : "L'Hôtel de Ville, le plus visité à Lyon pendant les Journées du Patrimoine"

Pour les Journées européennes du Patrimoine ce week-end, "plus de 300 bâtiments sont ouverts à Lyon, plus de 600 à l'échelle de la Métropole", se félicite Sylvain Godinot.

Selon l'adjoint au maire de Lyon, "l'Hôtel de Ville est le bâtiment le plus visité". Sur place, les visiteurs pourront retrouver un jeu de pistes, des rencontres avec le carillonneur, une exposition autour de la sororité...

Les mairies d'arrondissements, grands équipements culturels, églises, crématorium de la Guillotière ou encore la Bourse du Travail seront aussi de la partie.

Sylvain Godinot revient également sur le bilan de sa délégation : "On va laisser une ville qui s'est mise en ordre de marche pour rattraper sa dette patrimoniale. On est autour de 150 millions d'euros de travaux chaque année".

Le Progrès – 15 septembre

Lyon 2e

Ils tournent une scène sur la place Carnot... parce que c'est *Grandiose*

La nouvelle série *Grandiose*, tournée à 100 % en région lyonnaise, a posé ses valises de prod' ce mardi sur la place Carnot.

Lyon n'est pas seulement l'endroit à être pour tous les cinéphiles de l'Automne grâce au festival Lumière, c'est aussi une ville où le cinéma vit. En juillet dernier, *Le Progrès* vous avait invité à suivre le tournage de la série *Grandiose*, une nouvelle production TFI dont la région lyonnaise est le décor principal. Le mardi 16 septembre, c'est la place Carnot à Lyon 2^e qui servait de décor principal à une scène autour de ses personnages principaux.

Des Lyonnais dans l'équipe

En effet, la Région est coproductrice de la série, qui profite des retombées économiques de ces tournages.

«Lorsqu'il y a coproduction avec une Région, explique la productrice et créatrice de la série, Fanny Riedberger, nous devons à la fois embaucher des techniciens locaux et assurer que la série y sera tournée en majorité.» C'est bien le cas pour la journée du 16, puisqu'une centaine de personnes sont réunies sur la place Carnot : régie, technique photo, et bien sûr des acteurs comme des figurants locaux. On peut même compter sur Bérénice, une Lyonnaise en régie ! «On vient pour terminer, c'est la fin du tournage. On a commencé en juin !», explique-t-elle, enthousiaste pendant qu'une scène de bagarre est filmée juste derrière elle.

Le beau temps est au rendez-vous, mais les changements rapides de luminosité du matin donnent un peu de soucis aux équipes photos, même si d'énormes écrans de



Le tournage sur la place Place Carnot : il s'agit de la série *Grandiose* pour TFI. Photo Cyril Lestage

tamisages de lumière sont installés pour des scènes, avec notamment l'acteur Gérémy Crédeville. L'actrice Catherine Frost aura un des rôles principaux de cette série qui sortira courant 2026, ain-

si que Claudia Tagbo, Catherine Benguigui ou Marc Riso...

C'est la réalisatrice Elsa Bennett qui dirige, aux côtés de Jean-Baptiste Pouilloux, cette série, dont l'histoire se centre

sur des adolescents qui font leur rentrée à La Ruche, un établissement scolaire spécialisé dans les troubles du comportement alimentaire.

● De notre correspondant Cyril Lestage

Lyon

Festival AirT de famille : quand le street art métamorphose le(s) monde(s)

La 4^e édition du festival street art AirT de famille, ouverte samedi au Centre d'échanges de Lyon-Perrache en attente de gros travaux, est une réussite. Sur le thème de « la métamorphose des mondes », elle transporte les visiteurs dans un ailleurs aussi multiple que bienvenu, en mode parc d'attractions. À voir jusqu'au 30 novembre (au moins).

Pour sa 4^e édition, le festival AirT de famille (porté par l'incubateur d'artistes Omart, en partenariat avec collectivités comme entreprises à vu grand et coloré. Après les anciens locaux de la Caisse d'Épargne, le Musée des Tissus et la Galerie des Terreaux, c'est le 4^e étage du Centre d'échanges de la gare Lyon-Perrache (le Celp, en travaux et entre deux « vies ») qui a été totalement transformé par une quarantaine de (street) artistes. Le résultat est « waouh ».

Dès l'entrée, le visiteur est invité à se balader/perdre à travers cinq mondes (le thème

est la métamorphose des mondes), passant de cabine-cube en cabine-cube (chacun des 30 artistes exposés y a installé son univers), un peu comme dans un parc d'attraction ou un plateau de jeu de société. Sur 1 500 m², on passe par l'océan, l'équilibre, l'écho des âmes, le voile étoilé et la nature... On y reconnaît des artistes « connus » (Cécilie et ses détournements de la société de consommation, Muz Mural Media, les Toki) en en découvrant d'autres avec plaisir (Piment Martin, les Têtes Dures, Maelstrom Theory, etc.).

Beaucoup de nouveautés

Une déambulation qui est aussi l'occasion de (re) voir Lyon sous un autre angle, depuis les toits de Perrache.

Les fidèles y découvriront de nombreuses nouveautés : un audioguide (chaque artiste explique oralement son œuvre), les prénoms des donateurs d'objets, de nombreuses animations (journée yoga, rencontre d'artistes, performan-



Une 4^e édition sur le thème de la métamorphose des mondes dans le centre d'échanges de Perrache. Photo Delphine Givord

ces, soirées, brunches, marchés vintage, friperie, certaines sont payantes). 240 créneaux gratuits sont aussi prévus pour le jeune public et les

scolaires, des rendez-vous à l'extérieur, avec toujours le même credo : « L'art pour tous, partout, comme le souligne la directrice, Gaëlle Viegas. Un

festival artistique participatif, inclusif et engagé. »

Ne manquez pas le concours d'entrée de l'année, qui consiste en « Dessine-moi un homard » (le crustacé emblématique du collectif), auquel ont participé les artistes résidents comme aspirants. Ni la boutique-souvenir, avec des articles uniques.

40 000 visiteurs étaient au rendez-vous l'an dernier ; les organisateurs (qui espèrent une prolongation jusqu'à la fin de l'année) visent encore plus, voire le double.

• Delphine Givord

Festival AirT de famille, jusqu'au 30 novembre 2025 au Centre d'échanges de la gare de Lyon-Perrache (accès par la place Carnot). Ouvert du mercredi au dimanche (de 10/11 heures à 18/20 heures selon les jours). Tarifs : 8 € (plein), 6 € (réduit), gratuit pour les enfants de moins de 10 ans ; pass illimité disponible. Espace restauration. Site, programmation et billetterie (uniquement en ligne) : airtdefamille.fr.

Lyon 2^e

Le photographe Yanis Ourabah fait danser Lyon

Souvent imité, toujours aimé et pas prêt de s'arrêter : actuellement exposé à la galerie d'art urbain Em'Arts à Lyon 2^e, le photographe professionnel Yanis Ourabah tient bon avec son projet photo Dance in Lyon depuis 2012.

Faire danser les Lyonnais dans les plus beaux coins de la ville, mais aussi les plus secrets. Voici, en une phrase, comment chacun peut décrire le projet photographique Dance in Lyon, de Yanis Ourabah.

Des lieux très différents

Photographe professionnel depuis plus d'une dizaine d'années, il a grandi dans la ville. Il lui apparaît « évident » de la mettre en valeur dans son travail personnel et professionnel. Depuis 2012, il travaille donc sur des productions photographiques originales qui mettent aussi



Yanis ici avec des fans lors de son exposition à la galerie d'art urbain Em'Arts (Lyon 2) : de nombreux détails sont cachés dans les photos, c'est tout l'intérêt ! Photo Cyril Lestage

fortement en avant les professionnels de la danse qui enchaînent les mouvements maîtrisés devant ses objectifs.

Il choisit les lieux de ses images avec soin, qui peuvent aller de la station de métro aux salles inconnues d'une facul-

té, en passant par la préfecture du Rhône.

Aujourd'hui, grâce à la reconnaissance de son travail (qui a été repris ou commandé par de nombreux acteurs institutionnels, tels le Sytral), les danseurs viennent même à lui.

La galeriste Emmanuelle, via sa galerie d'art urbain Em'Arts, le représente depuis des années et l'expose jusqu'au mois d'octobre. Le travail de Yanis lui a pour ainsi dire tapé dans l'œil. « Dans le cadre d'une vente aux enchères, j'ai vu son travail. C'est moi qui suis venue à lui. Son travail, ce n'était pas vraiment de l'art urbain, mais ça se passait dans la rue. Je trouve ça hyper important, ce lien, ce fil rouge. On a continué de travailler ensemble une fois que j'ai monté ma galerie, en 2019. »

Les danseurs viennent également à lui, via les réseaux sociaux ou le bouche-à-oreille. Yanis ne travaille qu'avec des professionnels pour son projet Dance in Lyon et son professionnalisme est ressenti par les danseurs comme Lissienne, Lina ou Lou. « Il n'a pas du tout la même approche que les autres, il s'y connaît vachement en danse ! (Yanis n'est pourtant pas danseur). Ça m'a

assez étonnée, et c'est très facile à composer avec lui, même quand on n'a pas d'idées de poses. On arrive à plus de positions qu'avec quelqu'un qui ne connaît pas. »

Le soir du vernissage, le 17 septembre, Yanis souffle un peu après trois semaines de travail et d'impression chez lui en amont. « Choisir 50 photos dans 13 ans de travail, sur des milliers... c'est comme choisir entre tes enfants ! Mais, c'est valorisant, ça rend extrêmement fier de montrer ces danseurs qui dont partie du patrimoine lyonnais d'une certaine manière, avec des lieux que tout le monde connaît, ou pas. Des toits, des sous-terrain, des places... »

• De notre correspondant

Cyril Lestage

Galerie Em'Arts, galerie d'Art Urbain & Contemporain 8 rue de la Poulallerie, Lyon 2^e. www.galerie-emarts.com Le travail de Yanis est à voir sur : yanisourabah.com



Nos Paysages mineurs, En finir avec leur histoire © Simon Gosselin

Aux Célestins, Marc Lainé, auteur et metteur en scène majeur

Pour cette rentrée, le théâtre des Célestins met Marc Lainé à l'honneur. Le diptyque *Nos Paysages mineurs* et *En finir avec leur histoire* sera à l'affiche du 23 au 27 septembre. Tandis que le troisième volet de cette trilogie théâtrale, *La Chambre de l'écrivain*, est programmé du 2 au 5 octobre.

Une vie d'amour résumée en une heure de trajet en train : voilà le pari poétique de *Nos Paysages mineurs*, le premier volet de la trilogie *Liliane et Paul*, écrite, mise en scène et scénographiée par Marc Lainé, l'actuel patron de la Comédie de Valence.

Dans cette pièce elliptique aux accents cinématographiques, le spectateur suit un couple à travers les vitres d'un compartiment. Petit à petit, on prend connaissance de leur situation, de leur amour, à la fois singulier et banal.

Lui, prof de philo, enseigne dans une petite ville de province ; elle, vendeuse au Bazar de Paris, d'origine modeste, rend visite à ses parents. Leurs chemins se croisent au mitan des années 1970...

L'atmosphère des trains de l'époque, pour ceux qui l'ont connue, est admirablement restituée grâce à un dispositif particulier. Poursuivant ses recherches à la croisée du théâtre et du cinéma, le metteur en scène a imaginé un dispositif vidéo qui, à l'aide de trois caméras mobiles, filme en direct et alternativement l'intérieur d'un compartiment et le parcours d'un train électrique fonçant sur une maquette très réaliste, traversant tunnels et paysages de plus en plus arides.

Cette première étape de l'ambitieuse trilogie théâtrale avait été programmée par le théâtre de la Renaissance en 2023. On pourra la revoir aux Célestins en ce début de saison (du 23 au 27 septembre), suivie de la deuxième étape de ce projet au long cours, *En finir avec leur histoire* (soit presque 3 heures de spectacle en tout).

Dans ce deuxième épisode, nous basculons en 1992... Le bloc communiste s'est effondré. Séparés depuis longtemps, Liliane et Paul se baladent la nuit à Paris et évoquent autant leur enfant unique que leurs désillusions post-soixante-huitardes.

En filigrane, on comprend de quelle façon Liliane a conquis son indépendance en combattant un patriarcat coriace ; et comment elle est devenue une transfuge de classe. Marc Lainé démontre, là encore, son habileté à mêler théâtre et cinéma ; il distord le temps et l'espace grâce à l'usage de caméras et invente une scénographie grand-angle de toute beauté. La bande originale, jouée en live, du violoncelliste Vincent Segal donne une grande force au jeu, très complice, du couple de comédiens (Vladislav Galard et Adeline Guillot).

Troisième et dernier épisode

Il faudra attendre quelques jours pour apprécier l'ultime épisode du feuilleton théâtral. Avec *La Chambre de l'écrivain*, Marc Lainé clôturera ce cycle présenté intégralement aux Célestins, sur l'histoire de sa propre famille et celle de plusieurs décennies françaises. De la désillusion, à ses yeux, de la vague émancipatrice et politique initiée par Mai 68 jusqu'aux questions actuelles sur les rapports de domination et le patriarcat.

Martin (son double théâtral) a 45 ans, il est metteur en scène et travaille sur un spectacle qui explore la faillite de la romance de ses parents. À travers cette création, il cherche à comprendre les circonstances de sa propre conception et à révéler les non-dits de son père, un écrivain récompensé par le prix Goncourt (son père, Pascal Lainé avait reçu le prix en 1974 avec *La Dentellière*).

Il entame aussi un dialogue avec la jeune génération grâce à sa rencontre avec une technicienne de théâtre. Entre autobiographie et fiction, les frontières s'estompent. Marc Lainé couvre six décennies d'histoire : la sienne et, par extension, la nôtre.

Nos Paysages mineurs et En finir avec leur histoire – Du 23 au 27 septembre. **La Chambre de l'écrivain** – Du 2 au 5 octobre aux [Célestins](#)

Programmation du théâtre Odéon : « Une évolution sans révolution »

Le patron de la Comédie Odéon, Julien Poncet, a présenté son projet pour la saison à venir. Avec des travaux qui ont rendu le théâtre plus convivial et un partenariat, avec la société Rosebud, qui devrait permettre de nouvelles orientations.

« Une évolution sans révolution », c'est ainsi que Julien Poncet a présenté à la presse la nouvelle programmation, pour la saison 2025-2026 de la Comédie Odéon. Dont il a pris les rênes il y a dix ans. Le théâtre est passé de 20 000 spectateurs dans la première année à 75 000 pour cette dernière saison.

Un nouvel espace d'accueil

En programmant des têtes d'affiche, des pièces parisien-



Le Petit Coiffeur, à voir à la Comédie Odéon. Photo Paul Bourdrel

nes, ou vues à Avignon, couronnées de succès et de récompenses qui sont jouées par des comédiens de la région ; ainsi que de la musique, de l'humour, des spectacles pour le jeune public.

Afin d'accroître le succès du lieu, Julien Poncet s'est associé à la société de presse Rosebud. Fort de moyens financiers accrus (avec également une aide de la Mairie de Lyon), l'Odéon a fait peau neuve.

L'espace d'accueil est plus vaste et convivial, avec bientôt un endroit pour se restaurer. Le théâtre ne sera plus seulement un espace d'histoires et de fictions mais aussi un espace d'information, de réflexion. Des rendez-vous inédits viendront éclairer le présent, entre journalisme sur scène et spectacles populaires.

Trois pièces renommées jouées sur scène

Ainsi, *Le Porteur d'Histoire*, d'Alexis Michalik, revient à l'affiche du 3 septembre au 1^{er} novembre. Belle occasion de voir, ou revoir, cette pièce récompensée par 2 Molières en 2014. Un feuilleton littéraire et théâtral haletant, digne d'Alexandre Dumas.

Autre reprise avec une distribution lyonnaise, *Le Petit Coiffeur* (tous les dimanches, du 19 octobre au 28 décembre). Une pièce écrite et mise

en scène par Jean-Philippe Daguerre qui se déroule à Chartres, dans l'immédiat après-guerre. On y trouve l'atmosphère de tensions, de conflits moraux et de règlements de comptes propres à cette époque.

Citons aussi *La Machine de Turing* (du 5 novembre 2025 au 30 janvier 2026), une pièce ayant également obtenu multiples récompenses (4 Molières en 2019), pour la première fois à l'Odéon. Le spectacle nous emmène à la rencontre d'Alan Turing, un homme atypique et attachant, inventeur d'une « machine pensante » qui préfigure les ordinateurs et l'intelligence artificielle actuels.

De notre correspondant Nicolas Blondeau

Comédie Odéon, 6, rue Gro-lée, Lyon 2e. 04 78 82 86 30, <http://www.comedie-odeon.com>

L'incroyable histoire de Christian Bourillot, propulsé au concours des MOF par Paul Bocuse

Julia Paret - 4 septembre 2025 mis à jour le 5 septembre 2025

De 1961 à 1995, Christian Bourillot était chef de son restaurant très connu des Lyonnais, place des Célestins. Il reçoit une étoile en 1968 et devient également Meilleur ouvrier de France (MOF). Un souvenir émouvant, dans lequel Paul Bocuse a joué un rôle primordial.



Christian Bourillot a tenu un restaurant place des Célestins durant 34 ans. © Pierre Ferrandis

Christian Bourillot est connu et apprécié des Lyonnais. De 1961 à 1995, il est chef de son restaurant éponyme place des Célestins. « *Le premier menu était à huit francs. J'étais seul en cuisine, je faisais tout, y compris la plonge* », se remémore le cuisinier, aujourd'hui âgé de 91 ans. Sa passion pour la cuisine, il la tient de sa grand-mère et de son père, également chef.

La famille a notamment tenu un restaurant à Dardilly, de 1938 à 1953. Si, dans un premier temps, ses parents ont souhaité qu'il fasse des études, Christian a vite compris qu'il était plus intéressé par les fourneaux que par le latin. Il entre alors en apprentissage à la [Brasserie Georges](#) à 15 ans. Puis travaille dans différents grands établissements. Sa rencontre puis son amitié avec [Paul Bocuse](#) ont probablement eu un impact déterminant sur le cours de sa vie.

Rencontre avec Paul Bocuse au marché Saint-Antoine

« En 1961, je faisais le [marché quai Saint-Antoine](#). J'allais chez une dame qui avait de très beaux fruits et légumes. Un jour, [Paul Bocuse](#), qui était pour moi une montagne, dit : « Mais ! qui me prend toujours mes beaux légumes ? » Ça faisait deux mois que j'avais ouvert. Il m'invite à prendre le café, mais je décline en lui répondant : « Excusez-moi Monsieur Bocuse, mais je suis tout seul en cuisine, je fais tout, je débute et je n'ai vraiment pas le temps. »

Il est très étonné et me dit : « Écoute Christian (il m'a tout de suite tutoyé), 15 h, Collonges. » Je ne voulais pas y aller, mais quand je suis rentré au restaurant, ma maman m'a dit : « Christian, il faut y aller ! C'est une occasion unique. » Et depuis ce jour, tous les matins, on a pris le café ensemble. On était quatre : il y avait Nandron, [Lacombe](#), Paul Bocuse et moi. L'amitié est née comme ça. »

Un jour, Christian Bourillot reçoit une convocation pour le concours du [Meilleur ouvrier de France](#) dans la catégorie cuisine et gastronomie. Il est étonné, mais comprend très vite que c'est un coup « des trois rigolos avec lesquels je buvais le café », pointe-t-il.

Pas manqué, il s'agissait de l'initiative de Paul Bocuse qui avait écrit et signé à sa place. Sans aucune préparation, faute de temps, le chef se présente à Lyon et l'épreuve se passe bien. Il est qualifié pour Paris. « Il fallait s'entraîner, mais je n'avais pas le temps ! », assène-t-il.

Christian Bourillot décide de consacrer une journée à l'entraînement pour les trois plats qu'il devra présenter dans la capitale : un filet de sole à la catalane, une volaille chevalière et un soufflé au chocolat chaud. Un matin, il demande à ses copains de venir à 15 h au restaurant, pour goûter ses préparations. « À 15 h 15, il n'y avait personne », se souvient Christian.



Christian Bourillot, lors du Bocuse d'or, pendant le Sirha 2001 ©BM de Loyon

« On téléphone à Paul Bocuse et il dit à ma maman : « Madame Bourillot, vous savez qu'on ne va pas chez plus fort que nous », avant de raccrocher. Sur le coup, c'était dur ; pour un tel concours, les gens s'entraînent durant 15 jours matin midi et soir », expose-t-il avant d'ajouter en toute humilité : « J'ai eu la chance que les autres me laissent passer, ils ont fait exprès de faire moins bien. »

Une amitié trois-étoiles

Malgré cette absence, à seulement quelques jours du concours le plus important de sa carrière, Christian Bourillot n'a aucune animosité envers Monsieur Paul. « On était amis, Paul Bocuse vexait beaucoup de gens ! Je me souviens d'un jour aux Halles où il était accompagné de quatre journalistes, et arrive alors le directeur des halles, qui n'était pas bien grand (1,50 m) et qui dit : « Monsieur Bocuse, vous n'avez pas le droit de stationner comme ça dans les allées. » »

Il le regarde et lui répond : « Monsieur, vous apprendrez qu'à Paul Bocuse on ne lui parle pas assis. » Il était dur ! », s'exclame Christian, hilare. « Parfois, on dînait ensemble, je faisais une volaille et il me disait : « Ta volaille, zéro, nulle. » Puis il disait à son chef : « T'as vu, il s'est encore bien démerdé. » »

À Paris, cette année 1968, Christian Bourillot et quatre autres candidats décrochent le titre de Meilleur ouvrier de France : « Tingaud, Soltner de New York, Guinot, et moi, la petite cloche ! » Sans un coup de pouce de la part de ses amis cuisiniers, il ne se serait jamais présenté, assure-t-il, tout en reconnaissant que « 1968 a été une très belle année. Ma fille est née en octobre, j'ai eu le titre de MOF en novembre et j'ai eu mon étoile que j'ai gardée jusqu'à la fin ».



De Gauche à Droite : Paul Blanc, Paul Bocuse, Jean Vettard, Jean Vignard, Christian Bourillot, Roger Roucou, Paul Lacombe, Guy Thivard, Marius Vettard (caché derrière Eugénie Brazier) ©DR

Trois infos personnelles

Ses spécialités : « Je n'en avais pas vraiment. Mes spécialités, c'était les plats que j'enlevais de la carte mais que les clients demandaient quand même, comme les quenelles par exemple. »

Ses regrets : « Je n'ai eu aucun regret durant toute ma carrière, pas un. Je suis toujours tombé sur des chefs très sympathiques. À l'époque, il fallait obéir et j'obéissais. »

Ses adresses à Lyon : « Il y a naturellement Paul Bocuse chez qui l'on mange très bien, mais j'aime aussi beaucoup [Le Bistrot de Lyon](#) ou [Le Vivarais](#). J'aime aussi bien manger dans un bistrot que dans un 3-étoiles. »

