



# CIL Centre-Presqu'île Comité d'Intérêt Local

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

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

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

## REVUE DE PRESSE

23 novembre 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.)

# La croisade des restaurateurs pour redorer le blason du beaujolais nouveau

Devant la carte des vins, le choix des clients ne se porte pas automatiquement vers celui du moment. Le beaujolais nouveau souffre d'idées reçues sur son goût ou sa qualité que certains restaurateurs essaient, tant bien que mal, de déconstruire.

**A** cheval donné, on ne regarde pas les dents. À un verre de beaujolais nouveau donné, certains font la fine bouche. Sur la vibrante rue Mercière à Lyon, Jean-François Saugier, gérant du Crazy Salmon, accoudé à un fût de beaujolais nouveau fraîchement percé, appelle les passants. « Vous voulez goûter un petit verre de beaujolais ? » Certains acceptent, même perplexes. D'autres refusent. « Il a un goût de banane, c'est ça ? », raille un passant en refusant poliment le verre offert.

## Des a priori et des déçus

Le beaujolais nouveau continue de souffrir des idées reçues. Jean-François Saugier estime qu'il « y a deux typologies. D'abord, les gens déçus après une mauvaise expérience qui ne savent pas ce qu'est un bon beaujolais. Puis ceux qui n'ont jamais goûté et qui ont des a priori à cause de la réputation ». Robin Desigaux, chef de réception à l'hôtel-restaurant Le Chatard à Sarcey, constate que les clients « se font une mauvaise idée du beaujolais nouveau. Puis il y en a aussi qui s'en fichent, tout simplement. »

Du côté du Mos Pub, égale-



Avec son fût de beaujolais nouveau bien en vue, le Crazy Salmon offre un verre à qui accepte de goûter. Photo Amjad Allouchi

ment rue Mercière, Philippe Goby, assistant manager, constate la même chose. « Le beaujolais nouveau a eu une étiquette compliquée pendant longtemps. » Lui-même originaire de la Nièvre, il avait ses a priori en emménageant à Lyon il y a dix ans. « On se dit que c'est un vin pas très bon. On parle de ce petit néz de banane », sourit-il.

## Affiches et guirlandes dans la rue

Ces restaurateurs essaient bien que mal de redorer ce

terne blason. Les devantures de nombreux établissements de la rue Mercière annoncent le retour du célèbre vin. Certains ont simplement scotché des affiches sur leurs vitres. Le Crazy Salmon et son voisin Le Mercière font flotter des drapéaux, l'auvent du Café du Jura, rue Tupin, abrite une guirlande de petits tracts. « C'est un peu notre devoir de le mettre en avant », assure Philippe Goby.

Chacun utilise une méthode différente. Si Jean-François Saugier opte pour le fût en ex-

térieur et le verre offert en pleine rue, le Mos a choisi le menu de produits locaux avec verre de beaujolais nouveau inclus. « D'habitude, les verres de vin sont en supplément dans les restaurants. Ça permet d'inciter à goûter le beaujolais nouveau. »

Du côté du Chatard, une dégustation gratuite est proposée au restaurant. « C'est un effort de persuasion en plus, il faut essayer de convaincre les gens. En fin de compte, ils sont assez ouverts. » Une fois la bouteille ouverte et la première gorgée

« À part ceux pour qui le beaujolais c'est pas leur truc, le plus souvent, les gens changent d'avis »

Robin Desigaux, chef de réception à l'hôtel-restaurant Le Chatard, à Sarcey

avalée, « à part ceux pour qui le beaujolais c'est tout simplement pas leur truc, le plus souvent, les gens changent d'avis », souligne Robin Desigaux.

## Mettre le beaujolais en avant, « un devoir »

Même constat du côté de Cédric Courtois, gérant du Saint-Clément à Saint-Clément-sur-Valsonne : « Si on fait goûter aux clients un bon beaujolais nouveau, ça marche. Et c'est à nous, restaurateurs de la région, de le promouvoir. »

Le travail en vaut la chandelle, pour ces restaurateurs, car le beaujolais nouveau est « une tradition à préserver », estime Philippe Goby. « Son côté festif », mentionné par l'ensemble des restaurateurs rencontrés, en fait un produit unique et valorise le travail des viticulteurs locaux. Et au final, « même ceux qui le trouvent moyen faisaient la fête aux Terreaux mercredi soir », s'amuse le Lyonnais d'adoption.

• Amjad Allouchi

# Lyon. La ZTL s'assouplit face aux critiques, plusieurs changements à venir en Presqu'île

La Métropole de Lyon a communiqué sur plusieurs évolutions à venir au sein du fonctionnement de la Zone à Trafic Limité (ZTL), mise en place en Presqu'île de Lyon depuis cet été.



La borne de la ZTL a été activée sur la rue Édouard Herriot à Lyon. (©Pascal Piérart)

Par [Ludivine Caporal](#) Publié le 19 nov. 2025 à 17h27

Alors que la [borne d'accès de la rue Édouard Herriot](#) vient d'être activée (la troisième après celles de la rue Gentil et de la rue du Port du Temple), la Métropole de Lyon annonce plusieurs changements à venir concernant la [Zone à Trafic Limité \(ZTL\) en Presqu'île](#).

De nouvelles évolutions ont été décidées afin de « répondre aux besoins formulés » par les habitants et commerçants, dans le cadre d'un « dialogue continu » instauré depuis la mise en place du dispositif très critiqué.

## Les habitants des quais de Saône inclus

À partir de ce lundi 24 novembre, les riverains des quais Pécherie, Célestins et Saint-Antoine seront ainsi autorisés à circuler en voiture au sein de la ZTL. Pour rappel, leur exclusion du périmètre avait notamment été dénoncée par l'opposition. Les habitants devront néanmoins faire les démarches nécessaires auprès de LPA.

L'accès par lecture des plaques d'immatriculation sera, lui, activé automatiquement pour les détenteurs d'une vignette stationnement résident de la ZTL (secteur 20). Il le sera également pour les titulaires d'une carte mobilité inclusion (CMI-S), inscrits au dispositif de stationnement de la Ville de Lyon.

## Nouveauté pour les commerçants

Une nouvelle modalité d'accès sera également mise en place auprès des commerces qui le souhaitent afin de « faciliter le retrait spontané d'achats lourds ou encombrants l'après-midi par leurs clients, à l'aide d'un digicode. »

« Ce système est déjà déployé avec les hôteliers, avec une actualisation régulière du code pour éviter les fraudes. Il sera élargi pour les commerçants qui en font la demande auprès de LPA », explique la collectivité.

Enfin, [la borne d'accès de la rue Childebert](#) sera activée, à son tour, ce lundi 24 novembre.

# ZTL à Lyon : les riverains des quais Pêcherie, Célestins et Saint-Antoine deviennent ayants droit

• 19 novembre 2025 À 15:44 par Nathan Chaize



**La Métropole de Lyon apporte plusieurs modifications à la Zone à trafic limitée en Presqu'île.**

La Métropole de Lyon annonce plusieurs évolutions dans la zone à trafic limité de la Presqu'île à partir du lundi 24 novembre. La borne d'accès de la rue Childebert sera activée, venant compléter celle de la rue du Président Édouard Herriot.

- De nouveaux ayants droit**

Les riverains des quais Pêcherie, Célestins et Saint-Antoine sont désormais autorisés à circuler en voiture dans la zone après avoir effectué les démarches auprès de LPA Mobilités pour devenir ayants droit.

- Un digicode pour les commerces**

Une nouvelle modalité d'accès par digicode sera mise en place pour les commerces qui le souhaitent "afin de faciliter le retrait spontané

*d'achats lourds ou encombrants l'après-midi par leurs clients", explique la Métropole. Ce système, déjà utilisé par les hôteliers avec actualisation régulière du code, sera élargi aux commerçants qui en feront la demande auprès de LPA.*

**Lire aussi : [ZTL à Lyon : la borne d'accès située rue Édouard-Herriot mise en service ce mercredi](#)**

- Un accès par lecture de plaque**

L'accès par lecture des plaques d'immatriculation sera activé automatiquement pour les détenteurs d'une vignette stationnement résident de la ZTL (secteur 20), sans enregistrement nécessaire. Cette activation automatique s'applique également aux titulaires d'une carte CMI-S inscrits au dispositif de stationnement de la Ville de Lyon.

# Zone à trafic limité en Presqu'île : ce qui change (encore) à compter de lundi

La Métropole et la Ville de Lyon annoncent plusieurs évolutions au cœur de la zone à trafic limité (ZTL) en Presqu'île. Ces « nouvelles dispositions », fruits d'un « dialogue continu avec les usagers », seront effectives à compter de ce lundi 24 novembre. On fait le point.

**D**u nouveau au cœur de la Presqu'île. En constante mutation depuis son entrée en vigueur le 21 juin dernier, la zone à trafic limité (ZTL) de Lyon, dispositif visant à interdire - sauf ayant droit - le transit automobile du nord de la place Bellecour aux bas des Pentes de la Croix-Rousse, n'a pas encore atteint sa forme finale. D'ailleurs, il est parfois difficile de suivre la cadence des (nombreux) ajustements effectués par les porteurs de projet écologistes. Dernière actualité en date : la mise en route, le 12 novembre, d'une troisième borne de contrôle d'accès à l'entrée de l'artère Édouard-Herriot, après celles des rues Gentil et Port-du-Temple.

## Accès automatique pour certains automobilistes

Accrochez vos ceintures : la Métropole et la Ville de Lyon annoncent encore des changements. En vue de « simplifier certaines démarches et répondre aux besoins formulés. » Ces nouvelles dispositions seront effectives à

compter de lundi 24 novembre. Date à laquelle la quatrième borne sera activée rue Childebert.

À partir de lundi, donc, l'accès à la ZTL par lecture des plaques devient automatique - pas d'enregistrement nécessaire - pour les détenteurs d'une vignette "stationnement résident" (secteur 20). Même avantage pour les titulaires d'une carte mobilité inclusion (CMI-S) inscrits au dispositif de stationnement de la Ville.

## Du neuf pour les habitants des quais

Par ailleurs - et c'est un gros changement - les riverains des quais Pécherie, Célestins et Saint-Antoine seront autorisés à circuler en voiture au sein du périmètre, après avoir fait les démarches auprès de LPA pour devenir ayants droit.

Enfin, une nouvelle modalité d'accès sera mise en place auprès des commerces qui le souhaitent pour « faciliter le retrait spontané d'achats lourds ou encombrants l'après-midi par leurs clients, à l'aide d'un digicode », indique la collectivité.

La Métropole de Lyon précise que « ce système est déjà déployé avec les hôteliers, avec une actualisation régulière du code pour éviter les fraudes. Il sera donc élargi pour les commerçants qui en font la demande auprès de LPA Mobilités. »

• R. L.



Ce chauffeur VTC non-enregistré dans la base de données ZTL sollicite un opérateur depuis la borne de la rue Gentil pour tenter de négocier. Photo Rémi Liogier

## Rue de la Ré : les anciens arrêts de bus transformés en « abris piétons végétalisés »

Silence, ça pousse rue de la République ! Devenue intégralement piétonne cet été dans le cadre de la nouvelle zone à trafic limité (ZTL) - dispositif porté par les Ecologistes visant à restreindre le transit automobile du nord de la place Bellecour aux Pentes de la Croix-Rousse - l'artère centrale de la Presqu'île n'a plus besoin de ses abris bus, désormais obsolètes. Mais plutôt que de s'en débarrasser, il a été

décidé de les transformer.

« On va en faire des abris piétons végétalisés », nous expliquent les équipes du prestataire JCDeacaux ce mercredi matin.

## La structure d'origine reste

À pied d'œuvre depuis quelques jours, elles installent à l'intérieur du mobilier urbain des grillages sur lesquels s'entremèleront bientôt diverses plantes

grimpantes.

La structure d'origine reste, les panneaux publicitaires également. Selon un responsable de chantier, six anciens arrêts de bus au total sont concernés par ce projet qui semble avant tout esthétique. « En plus des murets végétaux, on installera aussi des balancières », précise une employée. Le tout devrait être achevé « d'ici deux semaines environ ». • R. L.

# ZTL à Lyon : quels changements prévus ce lundi pour les automobilistes ?



ZTL à Lyon : quels changements prévus ce lundi pour les automobilistes ? - LyonMag

## La très controversée Zone à trafic limité fait encore parler d'elle.

Depuis sa mise en place en juin dernier sur la Presqu'île de Lyon, la Zone à trafic limité a connu des modifications impactant les automobilistes. Ces derniers ne peuvent en effet plus pénétrer dans certaines rues. La ZTL a en fait comme objectif de limiter la circulation entre le nord de la place Bellecour et le bas des Pentes de la Croix-Rousse.

Plusieurs changements viennent d'être annoncés par la Métropole de Lyon. Ces derniers entreront en vigueur ce lundi 24 novembre avec pour commencer l'activation d'une borne d'accès rue Childebert. Elle viendra compléter les autres déjà en place au niveau des rues Gentil, Port-du-Temple ou encore rue du Président Edouard Herriot.

Afin de "répondre aux besoins formulés" par les habitants et les commerçants, la collectivité a également décidé de procéder à "des adaptations" concernant les personnes ayant le droit de circuler au sein de la Zone à trafic limité. L'accès par lecture des plaques d'immatriculation sera activé automatiquement dès le début de la semaine prochaine pour les détenteurs d'une vignette stationnement résident. Ce sera également le cas pour les titulaires d'une carte CMI-S (carte mobilité inclusion) et inscrits au dispositif de stationnement de la Ville de Lyon.

A noter également la possibilité pour les riverains des quais Pécherie, Célestins et Saint-Antoine de circuler en voiture dans la ZTL après des démarches effectuées auprès de LPA Mobilités leur permettant de devenir des ayants droit.

Enfin, un accès par digicode sera mis en place dès lundi pour les commerces le souhaitant "afin de faciliter le retrait spontané d'achats lourds ou encombrants l'après-midi par leurs clients". Il faudra là-aussi faire une demande auprès de LPA Mobilités.

Le Progrès – 19 novembre

# Le marché de Noël s'installe à Carnot... pas à Bellecour

Une pétition avait été lancée début septembre pour proposer que le marché de Noël ait lieu à Bellecour afin de lui donner une dimension internationale, à l'instar de Strasbourg. Ce ne sera pas pour cette année. Ce lundi, les premiers chalets ont pris leurs quartiers de manière traditionnelle, place Carnot. Une semaine d'installation avant ouverture au public le 21 novembre à 11 heures. Jouets, santons, textile, maroquinerie, spécialités culinaires de la région AuRA et décoration de Noël... des enseignes en majorité traditionnelles s'installent dans les 100 chalets de cette édition 2025.



Le marché de Noël accueille une centaine de stands.  
Photo Michel Nielly



L'espace Canada, avec Dany. Photo Michel Nielly



Marrons glacés et vin chaud chez Sabaton. Photo M. Nielly



Le moulin de la maison Caillau est arrivé. Photo Michel Nielly

Le Progrès – 21 novembre

## Lyon • Le marché de Noël s'installe pendant plus d'un mois sur la place Carnot

L'ambiance des fêtes de fin d'année se déploie dès ce week-end sur la place Carnot. Le principal marché de Noël de Lyon s'y installe pour plusieurs semaines, jusqu'au 24 décembre.

Produits du terroir, décos, jouets, artisanat textile... une centaine de chalets ont répondu à l'appel. Un chalet spécifique sera également présent pour mettre en valeur le label « Fabriqué à Lyon et ses alentours ».

Du 21 novembre au 24 décembre place Carnot (Lyon 2<sup>e</sup>). Les lundis, mardis, mercredis et jeudis de 11 h à 20 h, le vendredi de 11 h à 22 h, le samedi de 10 h 30 à 22 h et le dimanche de 10 h 30 à 20 h.

[www.marche-noel-lyon.com](http://www.marche-noel-lyon.com).



Le marché de Noël se déroule traditionnellement sur la place Carnot. Photo d'archives Norbert Grisay

## Lyon 2e. Trop proche du mémorial de la Shoah, la mairie décale le petit train des marrons chauds

Adrien Giraud - 18 novembre 2025

À l'occasion du marché de Noël place Carnot, les forains avaient prévus d'installer un petit train pour vendre des marrons chauds. Problème : il était à côté du mémorial de la Shoah.



L'installation du petit train était à côté du mémorial de la Shoah. © DR

Le 17 novembre dernier, un riverain du marché de Noël de la place Carnot (Lyon 2<sup>e</sup>) a alerté la mairie de l'arrondissement sur l'installation de la locomotive juste à côté du [Mémorial de la Shoah](#). Le monument intitulé « Les Rails de la Mémoire », et inauguré en janvier dernier, célèbre le souvenir des 6 100 déportés, envoyés pendant la Seconde Guerre mondiale, dans les camps de la mort, depuis la gare de Lyon-Perrache. Pas vraiment le meilleur emplacement pour la locomotive.

« Je pense que c'est maladroit, mais ce genre de mise en scène fortuite, on peut s'en passer. Si moi, je le vois, un esprit autrement vicieux le voit également » explique le riverain, qui tient à rester anonyme.

### Une présence jugée déplacée

Ce monument est constitué de 1 173 mètres de rails, qui symbolisent les 1 173 kilomètres séparant Auschwitz de la gare Lyon-Perrache.

Alertée, la mairie du 2<sup>e</sup> arrondissement a contacté l'association Féerie de Noël, qui gère l'organisation du marché, afin que le stand soit déplacé. Contactés, les services de la mairie confirment que la demande a bien été prise en compte et qu'il n'y avait aucune mauvaise intention de la part des forains.

## 40 chefs, 40 jours et 40 recettes : c'est parti pour la 2<sup>e</sup> édition de la Soupe des Toqués



Distribution de la soupe de Christophe Marguin avec les chefs ainsi que les bénévoles de l'association Fraternité Centre-est. Photo Gisèle Lombard

C'est sur la place Carnot et avec une soupe concoctée par Christophe Marguin, président des Toques Blanches, qu'a été donné le coup d'envoi de cette seconde édition. Une initiative pour réchauffer les corps et... les coeurs.

Il s'agit de 40 chefs, pendant 40 jours, avec 40 recettes inédites et 40 litres de soupe faites par un des chefs à tour de rôle, chaque jour, et livrées à une des cinq associations sélectionnées par la Fondation Saint-Irénée : c'est le challenge des chefs des Toques Blanches et de leur président Christophe Marguin pour cette seconde édition de la Soupe des Toqués 2025 qui monte ainsi en puissance.

### « Un peu de chaleur humaine »

« Nous souhaitons au-delà de la chaleur d'une soupe apporter un peu de chaleur humaine dans un esprit de bénévolat à des personnes démunies en situation de précarité », souligne Christophe Marguin. « C'est pourquoi les chefs malgré leur emploi du temps chargé viendront sur place quelques instants au moment de la distribution de leur soupe pour parler avec les bénéficiaires et les bénévoles. Ces derniers font un travail remarquable et c'est important de pouvoir échanger

avec eux ».

Les soupes seront préparées avec soin, chaque recette apportant une touche unique et créative. Il s'agit là, explique Christophe Marguin, « d'un véritable geste de générosité, où l'art culinaire lyonnais se met au service de la solidarité ». L'occasion pour Fabrice Pasquier-Desvignes, directeur de la Fondation Saint-Irénée, de souligner que le partenariat entre la Fondation et les Toques Blanches a débuté il y a onze ans.

### Cinq associations bénéficiaires

« Nous sommes des passeurs de la solidarité et nous sommes heureux de faire pour cette initiative le lien entre les Toques Blanches et les associations ». Rappelons que La Fondation Saint-Irénée, créée en 2010 et reconnue d'utilité publique en 2014, soutient des projets dans les domaines de l'éducation, de la solidarité, de la culture et de la communication.

Les cinq associations bénéficiaires sont le Foyer Notre-Dame des Sans-Abri, la Fraternité Lyon Centre, l'Accueil de jour Saint-André de la Guillotière, l'association les Petits Frères des Pauvres, et Les Camions du cœur.

#### • Gisèle Lombard

\* Jusqu'au 19 décembre 2025 et du 12 au 30 janvier 2026

**« Les chefs viendront quelques instants, au moment de la distribution de leur soupe, pour parler avec les bénéficiaires et les bénévoles »**

Christophe Marguin

## Lyon • Le chantier se poursuit dans la galerie des Terreaux

La Ville de Lyon et la SEM Patrimoniale du Grand Lyon vont lancer mardi 25 novembre une nouvelle étape dans la transformation de la galerie des Terreaux. Après des travaux de démolition et de curage, l'heure est à la création des nouveaux locaux. Fermés depuis 30 ans, les lieux vont accueillir une Cité des artisans réparateurs, dédiée à promotion de l'économie circulaire et au réemploi.

# Ce week-end, prenez la route de la soie au festival Silk in Lyon

Le festival de la soie, « Silk in Lyon », a repris ses quartiers ce jeudi, jusqu'à dimanche, au Palais de la Bourse (Lyon 2<sup>e</sup>). Au programme : jeunes créateurs, grandes maisons, vente de tissus au mètre, expositions, ateliers et conférences.

Il y avait la queue, ce jeudi 20 novembre, devant le Palais de la Bourse, pour l'ouverture de la 6<sup>e</sup> édition du festival de la soie, « Silk in Lyon ». Étudiants en mode comme couturières en recherche de tissus au mètre étaient en avance pour être au rendez-vous du tissu lyonnais par excellence.

Ce festival, qui a déjà connu 5 éditions, annuelles, passe à partir de cette année en mode biennale (prochain rendez-vous en 2027). Son objectif : faire rayonner la soie sous toutes ses formes (et coutures !) : patrimoine, tradition

mais aussi créations contemporaines.

Sur deux étages, une trentaine d'exposants attendent les visiteurs : grandes maisons comme Malfroy, Armaline, Soierie Saint-Georges, créateurs, jeunes designers, vente de créations (bijoux, accessoires) comme tissus au mètre plus beaux les uns que les autres. C'est aussi l'occasion de découvrir un immersif et pédagogique « parcours des savoir-faire (en suivant les étapes de la fabrication d'un foulard carré de soie), d'assister à des « battles » de jeunes designers...

### Ateliers et conférences

De nombreux ateliers (initiation au tissage, à la peinture sur soie, danses historiques...) attendent petits, grands et familles, ainsi que



Une trentaine d'exposants attendent les visiteurs au Palais de la Bourse. Photo Delphine Givord

des conférences. Également des expositions, notamment sur la ville invitée d'honneur, Soufli (Grèce), au riche patrimoine « séricicole » (de soie) presque disparu et en renouveau. L'occasion aussi de

prendre le pouls du secteur. « La filière suit les évolutions du luxe, aujourd'hui dans une phase de stabilisation après l'élan post-Covid. Le secteur reste porteur. Dans un monde textile en pleine

mutation, notamment avec l'essor de la fast fashion, la soie lyonnaise fait figure de boussole et reste une référence mondiale », indiquent les organisateurs. Il évolue aussi, sous forme, par exemple, de cosmétiques.

Rappelons qu'Auvergne Rhône Alpes est la première région textile de France (29 % des entreprises, soit 600, 17 000 emplois et un chiffre d'affaires de 4,3 milliards d'euros). À Lyon même, la soie représente 40 entreprises et 2 000 emplois.

### • Delphine Givord

Festival de la soie Silk in Lyon, jusqu'au 23 novembre au Palais de la Bourse (Lyon 2<sup>e</sup>). Vendredi et samedi de 10 h à 19 h, dimanche jusqu'à 18 h. Tarifs : pass 1 jour : 7 € (15 pour la totalité du salon, gratuit pour les moins de 18 ans). « Happy hour » : 3 €. Site : [www.silkinlyon.com](http://www.silkinlyon.com).

# Lyon. "Un corps par terre" : un homme entre la vie et la mort après une agression à une station TCL

Un homme a été agressé au couteau au niveau de la station de tramway TCL Perrache à Lyon. La victime est entre la vie et la mort. Un suspect a été interpellé.



L'agression au couteau s'est déroulée au niveau de la station de tramway Perrache dans le 2e arrondissement de Lyon. (©Nicolas Zaugra/ actu Lyon)

Par [Nicolas Zaugra](#) Publié le 17 nov. 2025 à 10h53 ; mis à jour le 17 nov. 2025 à 10h56

Une **grave agression** s'est déroulée vendredi 14 novembre 2025 dans le quartier de Perrache dans le 2e arrondissement de [Lyon](#) et ce juste au niveau de la station de tramway TCL du centre d'échanges. Vers 21h30, un homme a reçu un coup de couteau et s'est effondré sur les rails du tram. La victime a été gravement blessée, a appris *actu Lyon* de sources policières confirmant une information du [Progrès](#). Les faits se sont déroulés devant un certain nombre de témoins.

## Un homme entre la vie et la mort

La victime, dont l'âge n'est pas connu, a reçu **au moins un coup de couteau**. Il a été gravement blessé et pris en charge par les pompiers. Selon nos informations, son **pronostic vital était toujours engagé** ce week-end.

« On a vu un corps au niveau du tramway », confie un témoin qui était dans la station de Perrache. « Une scène cauchemar », ajoute un autre qui se demandait ce qu'il se passait vendredi soir. Un chauffeur de tramway circulant à cette heure-ci a évoqué une agression très violente auprès de ses passagers, selon un témoin.

La circulation des tramways T1 et T2 a dû être interrompue durant toute la soirée de vendredi pour permettre aux secours et à la police d'intervenir. Des bus relais ont été mis en place par TCL et le trafic est revenu à la normale le samedi matin.

## Le suspect interpellé hospitalisé en unité psychiatrique

Un suspect a été interpellé rapidement après l'agression grâce aux témoins présents sur place et l'exploitation des images de vidéosurveillance du secteur.

Selon le parquet de Lyon, la garde à vue de l'individu a été levée dans la nuit de vendredi à samedi pour « incompatibilité médicale ». Il a été hospitalisé en unité psychiatrique. Les circonstances exactes de cette violente agression ne sont pas connues pour l'heure.

## Une nouvelle directrice pour sauver le Lyon BD festival

Luc Hernandez - 18 novembre 2025

**Après avoir failli disparaître, le Lyon BD festival accueille Herminée Nurpetlian en tant que nouvelle directrice pour fêter ses 20 ans en 2026. Espoir.**



Herminée Nurpetlian, la nouvelle directrice du Lyon BD festival. ©DR

*Ma priorité est d'abord de garantir un festival en 2026 ».* Tels sont les premiers mots, assez déconcertants, de la nouvelle directrice du Lyon BD festival, Herminée Nurpetlian, auprès de nos confrères de [Lyon Poche](#).

Car le Lyon BD festival, sans directeur depuis 2023 après une période faste d'avant le Covid, a bien failli mettre la clé sous la porte l'année dernière.

### Herminée Nurpetlian, une nouvelle directrice venue du Liban

La programmatrice Iris Munsch est toujours sur le pont malgré les tempêtes. Elle fait donc désormais équipe avec Herminée Nurpetlian, venue de l'Institut Français de Beyrouth, pour lequel elle a été chargée du pôle Livres et débats d'idées pendant dix ans, et notamment de la programmation du livre francophone.

Un poste qui a priori l'aurait plus rapprochée d'un lieu de littérature internationale comme la Villa Gillet que d'un festival proprement dédié à la bande dessinée...

### Vers les 20 ans du Lyon BD festival

Mais l'essentiel est ailleurs. Comme elle l'a confié à nos confrères de [Lyon Décideurs](#), les priorités de la nouvelle directrice consistent avant tout à « *mener une réflexion sur la stratégie globale de Lyon BD pour les années à venir* », et « *dynamiser la recherche de financements* », pour pouvoir fêter dans de bonnes conditions les 20 ans du festival.

Comme pour beaucoup de festivals — y compris les plus prestigieux comme la [Biennale de la danse](#) — le nerf de la guerre reste le modèle économique, à partir duquel une programmation pourra se déployer. Rendez-vous au printemps prochain pour soutenir le dernier salon du livre de Lyon, après la disparition de la [Fête du livre de Bron](#).

20e édition du [Lyon BD festival](#). Du 12 au 14 juin 2026.

## Fête des lumières à Lyon : malgré une édition 2025 allégée, les visiteurs devraient être une nouvelle fois au rendez-vous



Malgré une édition 2025 réduite et un budget en recul, la Fête des Lumières continue d'attirer les foules, selon OnlyLyon.

Alors que la Fête des Lumières 2025, prévue du 5 au 8 décembre, fera face à une forte baisse des moyens, l'événement semble susciter un intérêt intact du côté des visiteurs.

Selon les données publiées par OnlyLyon Tourisme et Congrès, "les chiffres prévisionnels d'occupation des hôtels de la métropole à J-15 de la Fête des Lumières" montrent que "les voyageurs attendent la Fête des Lumières de pied ferme".

Le communiqué fait état d'un engouement en nette hausse : "Le taux d'occupation dans les hôtels de la métropole s'élève déjà à plus de 83% pour le samedi 6 décembre, et 69% en moyenne sur les quatre jours. Une belle avance de 11 points, correspondant à une hausse de 19% par rapport à l'année précédente." Les visiteurs français — régionaux et nationaux — devraient représenter environ 70 % des arrivées, tandis que les clientèles suisses, italiennes et espagnoles devraient à nouveau dominer pour l'international.

Virginie Carton, directrice générale d'OnlyLyon Tourisme et Congrès, affirme que l'organisation est heureuse "de célébrer la 26<sup>e</sup> édition de la Fête des Lumières, un événement qui continue de s'imposer comme une véritable référence auprès des visiteurs français et internationaux. Authentique, populaire, festive, profondément ancrée dans l'histoire de Lyon et gratuite pour tous, elle est tout simplement magique."

Malgré une édition réduite, l'office du tourisme assure sa mobilisation. "Le Pavillon situé place Bellecour sera ouvert du 5 au 8 décembre de 9h à 20h". Les équipes y distribueront le programme officiel et la carte postale *Menu de la Fête des Lumières*. La traditionnelle vente des lumignons du cœur est maintenue, au profit de l'association SINGA Lyon.

Des visites guidées en soirée, de 18h à 22h, seront également proposées dans le Vieux Lyon. Le site de l'office regroupe enfin les informations pratiques : "lieux d'accueil, horaires, transports publics, accès pour les publics en situation de handicap, périmètre piétons..."



Mother – Julian Hölscher sur la cathédrale Saint-Jean à Lyon. (@Fête des Lumières)

## Fête des Lumières 2025 : les réservations s'envolent déjà à Lyon

• 17 novembre 2025 À 15:35 - Mis à jour À 20:00 par V.G.

**À quinze jours de l'événement, les taux d'occupation hôteliers dépassent largement ceux de 2024, témoignant d'un engouement toujours plus fort pour la Fête des Lumières à Lyon.**

Malgré [les polémiques](#) et les railleries de certains lyonnais face à la sur-fréquentation de la ville durant ce weekend de festivités, la Fête des Lumières devraient une nouvelle fois faire le plein en 2025. D'après les premiers chiffres dévoilés par Only Lyon, office de tourisme de la Ville de Lyon, l'édition qui débutera le vendredi 5 décembre s'annonce comme l'une des plus fréquentées de ces dernières années.

A lire aussi : [Fête des Lumières à Lyon : découvrez en images les œuvres de l'édition 2025](#)

A deux semaines de l'événement, et alors que [le programme des festivités a été dévoilé il y a une dizaine de jours](#), le taux d'occupation des hôtels atteint déjà plus de 83 % pour le samedi 6 décembre et 69 % en moyenne sur l'ensemble des quatre jours. Une progression de 19 % par rapport à l'an passé, alors même que les réservations de dernière minute sont de plus en plus courantes.

## Des visiteurs majoritairement français

Comme chaque année, la majorité des visiteurs attendus seront français, qu'ils viennent de la région ou d'autres départements. Les clientèles suisses, italiennes et espagnoles devraient à nouveau former le trio de tête côté internationaux, confirmant l'attractivité transfrontalière de la Fête des Lumières.

**A lire aussi : [Teintée de lyonnaiseries, la Fête des Lumières sera "festive" et "joyeuse" promet Grégoire Doucet](#)**

Et pour faire face à l'afflux annoncé de touristes, Only Lyon met en place un dispositif renforcé. Le Pavillon de la place Bellecour sera ouvert en continu du 5 au 8 décembre, de 9 h à 20 h, pour distribuer programmes, conseils pratiques et cartes "Menu de la Fête des Lumières". Les lumignons du cœur y seront une nouvelle fois vendus au profit de l'association SINGA Lyon.

## 2 millions de visiteurs

Le Bureau des guides du Vieux Lyon proposera des visites spéciales jusqu'à 22 h, permettant aux visiteurs de plonger dans l'histoire de cette fête emblématique. En parallèle, le site visiter-lyon.com regroupera toutes les informations utiles, des périmètres piétonnisés aux transports en passant par l'accueil des publics en situation de handicap.

Avec près de deux millions de visiteurs attendus, Lyon s'apprête une nouvelle fois à vibrer au rythme de ses illuminations, portée par un enthousiasme qui s'annonce toujours aussi grand.

Le Progrès – 22 novembre

## Rien à Bellecour : «Inconcevable» pour certains élus d'opposition

Bellecour sans Fête des Lumières. Il faudra s'y faire puisque les organisateurs ont décidé, cette année, de recentrer la programmation au cœur de la Presqu'île. Une intention que déplore un certain nombre d'élus de l'opposition qui depuis le conseil municipal ce jeudi l'on fait savoir.

Nathalie Perrin-Gilbert, candidate aux élections municipales de mars 2024, regrette « une grande absence de la Fête des Lumières », tout en ajoutant, « il est inconcevable pour moi que l'on ne mette pas en valeur la plus grande place piétonne d'Europe qui fait ou qui faisant il y a encore quelque

temps, la fierté de notre ville ».

### « Une petite aurait suffi »

Béatrice Gailliout, au nom du groupe Progressistes et Républicains, parle d'une « déception partagée par de nombreuses Lyonnaises et Lyonnais » face à l'absence d'installation sur la place Bellecour. « Une petite aurait suffi, ne serait-ce que pour marquer le coup. À la place nous pourrons profiter du Tissage urbain ainsi que d'un food-truck. »

Anne-Sophie Condemine (Cœur Lyonnais) reproche à l'exécutif « d'éteindre la

lumière sur la ville ». Et d'évoquer le « gigantesque espace de restauration éphémère en plein cœur de Lyon qui concurrence directement ceux qui toute l'année tiennent leurs établissements à bout de bras ». L'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie du Rhône (Umih) « vous a alertés, insiste l'élu, mais rien n'y a fait ». Pour rappel, l'Umih a mis fin à son partenariat avec la Ville de Lyon pour la Fête des Lumières en octobre dernier.

### « Une fréquentation qui ne faiblit pas »

Souhaitant « remettre de l'optimisme dans ce débat »,



Pour l'édition 2024 de la Fête des Lumières, la place Bellecour avait accueilli l'œuvre *I love Lyon*. Photo Maxime Jegat

Emmanuel Giraud, au nom du groupe Socialistes, la gauche sociale et écologique préfère parler d'une « édition qui innove ». Et d'évoquer aussi « une fréquentation qui

ne faiblit pas », faisant référence aux derniers chiffres hôteliers qui « démentent totalement le discours du déclin ».

• A.Du.

## Que vient faire Netflix à la Fête des Lumières de Lyon ?

Charles Deluermoz - 20 novembre 2025 mis à jour le 21 novembre 2025

Vrai mécénat ou publicité déguisée ? Le choix d'inviter Netflix à la Fête des Lumières a suscité critiques et interrogations lors du conseil municipal du jeudi 20 novembre.



La place Sathonay accueillera l'œuvre "Stranger Lights", financée par Netflix à hauteur de 152 000 euros.

À quelques semaines de l'édition 2025 de [la Fête des Lumières](#), le choix de faire appel à Netflix a suscité des interrogations dans les rangs de l'opposition lors du conseil municipal de ce jeudi 20 novembre.

À l'occasion de la délibération sur l'approbation des conventions de financement et partenariat privés, Nathalie Perrin-Gilbert a questionné le choix de recourir au géant de l'audiovisuel pour les illuminations de la place Sathonay. Nommée « Stranger Light », l'œuvre financée à hauteur de 152 000 euros par l'entreprise américaine fera la part belle à la série « Stranger Things » dont la cinquième et dernière saison sera diffusée à partir du 27 novembre.

### « Une action de sponsoring »

« Il ne s'agit pas d'une signature artistique inspirée, mais d'une mise en avant directe d'une marque commerciale avec contrepartie directe. Ce n'est pas du mécénat, contrairement à ce que nous dit la Ville », a fait valoir la conseillère municipale, affirmant que le cadre légal n'était pas respecté.

Aussi a-t-elle réclamé la communication immédiate de la convention de partenariat liant la ville à Netflix, mais aussi un avis juridique justifiant le statut de mécénat, avant d'insister : « Je vous demande de reconnaître qu'il s'agit d'une action de sponsoring ».

Un avis partagé par Béatrice Gailliout du groupe Progressistes et Républicains. À son tour, elle s'est interrogée sur l'opportunité d'un tel partenariat, déplorant que le conseil n'ait pu consulter la convention avant le vote. « C'est la première fois qu'une œuvre de la Fête des Lumières constitue une opération commerciale. Je suis étonnée que cette première vienne de vous », a-t-elle lancé.

### Préfecture et tribunal administratif pour trancher ?

« Je vous confirme que c'est bel et bien du mécénat. La définition du mécénat, c'est un don désintéressé, mais l'entreprise peut valoriser son apport et les contreparties que la Ville peut lui apporter sont inférieures à 25 %

*de la valeur du don* », leur a répondu Audrey Henocque avant de rappeler que, lors de l'édition 2017 de la Fête des Lumières, une œuvre « PacMan » avait été financée par l'éditeur du jeu-vidéo sur la place Antonin-Poncet.

« *Je ne vous crois pas sur parole. Un partenariat doit être transparent. Vous ne nous donnez pas la convention malgré notre demande, vous n'apportez pas de regard juridique indépendant et vous répondez à côté* », a enfin estimé Nathalie Perrin-Gilbert avant de voter contre cette délibération qu'elle compte transmettre à la Préfecture et au tribunal administratif. Le feuilleton devrait donc se poursuivre.

---

Le Progrès – 23 novembre

## Lyon 2e • Marché de Noël place Carnot: c'est parti pour un mois de cadeaux et de vin chaud



Dégustation de tome de vaches appréciée par deux Canadiens, aux Bons Fromages de Montagne.  
Photo Michel Nielly

Le marché de Noël a ouvert ses portes, ce 21 novembre, place Carnot. L'artisanat s'expose dans la centaine de chalets, où vins chauds et spécialités alimentaires ne sont pas absents, à la satisfaction des premiers visiteurs venus en nombre malgré les températures avoisinant le zéro degré. Mille idées de cadeaux de Noël à trouver, jusqu'au 24 décembre.

# Pont de l'Université. Les nouveaux candélabres seront vieux de 125 ans

David Gossart - 17 novembre 2025

**Le pont de l'Université s'apprête à connaître des travaux d'ampleur pour remplacer les lampadaires actuellement au milieu du trottoir. Mais aussi pour le restaurer en profondeur.**



Dans quelques années, le pont de l'Université perdra la fâcheuse particularité d'avoir ses 20 candélabres sur le trottoir, à cheval entre piétons et vélos. Et il retrouvera, en prime, des candélabres similaires à ceux d'origine, lorsqu'en 1903 le pont est venu se substituer au franchissement du Rhône par bac.

La Métropole de Lyon et la Ville vont profiter pour cela de la nécessaire rénovation-réaménagement de l'ouvrage. Car le pont, qui se trouve en limite des futurs nouveaux quais de la rive droite, devra accueillir la Voie lyonnaise n° 8 et le projet du Sytral de franchissement du pont par le corridor bus C12.

Il conviendra donc de décaler les bordures de trottoirs, élargir la chaussée, et par voie de conséquence reculer les candélabres existants.

## Une demande des Architectes des Bâtiments de France

L'Architecte des Bâtiments de France a souhaité revenir aux candélabres d'origine. Or, explique l'adjoint au patrimoine Sylvain Godinot, « nous avons dû nous replonger dans les bases photos du début du siècle pour retrouver leur esthétique complète. Et actuellement, on prend attaché avec des fonderies d'art historiques pour voir s'ils ont encore les moules. Sinon, ils devront refaire d'après photo. »

Un dossier à 350 000 euros qui sera abondé par le budget participatif, qui avait retenu le sujet des candélabres parmi ses dossiers de prédilection.

## **La Métropole prendra la main**

Autre avantage en passant de remplacer les lampadaires des années 90 assez neutres par de nouveaux anciens : le passage en LED, avec un éclairage qui se dispersera moins. Lors du prochain conseil municipal du 20 novembre prochain, la Ville de Lyon déléguera à la Métropole l'entièvre responsabilité des travaux nécessaires au pont de l'Université, candélabres compris.

Ce n'est qu'en 2026 que la Métropole prendra une délibération sur ces travaux. On peut estimer le début du chantier aux environs de mi-2027.

## **Un budget de 11 à 13 millions d'euros pour refaire le pont de l'Université**

La Métropole de Lyon a fait réaliser [un diagnostic de l'état de vétusté du pont en 2024](#). Certaines pièces métalliques très corrodées devront être changées et l'acier qui date de 1902 n'est pas soudable. Le projet va ainsi privilégier la technique par rivetage des nouvelles pièces avec les anciennes lorsque cela sera possible. Quelques éléments fissurés de maçonnerie seront remplacés, notamment au niveau des pylônes.

Des prélèvements ont aussi mis en évidence la présence de plomb sous la peinture, sur quasiment toute la surface de l'ouvrage, et de l'amiante sur les conduites de réseaux de type fibrociment : le chantier, notamment pour sa phase de décapage des peintures, devra donc se réaliser sous confinement.

Quant à la couleur, la plus ancienne teinte révélée par sondage stratigraphique est le vert réséda : il a donc été proposé aux Architectes des Bâtiments de France de partir sur cette teinte pour la réfection de la protection anticorrosion de l'ouvrage. Coût de l'entièreté du chantier : entre 11 et 13 millions d'euros.

## Malgré la polémique, la Passerelle du Collège sera rebaptisée Passerelle du Collège — Famille Péju

Lorenzo Calligarot - 20 novembre 2025

La Passerelle du Collège qui relie le 2<sup>e</sup> et le 6<sup>e</sup> arrondissement de Lyon, s'appellera désormais Passerelle du Collège - Famille Péju, malgré l'opposition du parti de Jean-Michel Aulas Cœur Lyonnais.



La Passerelle du Collège sera désormais appelée Passerelle du Collège - Famille Péju. © Ana Rey / Flickr

La passerelle du Collège, reliant le 2<sup>e</sup> et le 6<sup>e</sup> arrondissement de Lyon, est au cœur d'une polémique inattendue. Durant le [conseil municipal](#) ce jeudi 20 novembre, la majorité écologiste a proposé au vote l'évolution du nom de l'infrastructure située dans le centre-ville afin d'y ajouter les mots « Famille Péju », en hommage au résistant lyonnais Élie Péju, cofondateur du mouvement de résistance Franc-Tireur et ancien directeur du journal du même nom.

Sylvie Tomic, adjointe chargée notamment de la Mémoire ou de la Dénomination des voies publiques, est longuement revenue sur cette proposition qu'elle a souhaité justifier.

# Un hommage au résistant Élie Péju et sa famille

« Cette proposition fait suite à une suggestion qui nous a été faite par le président de la fondation de la Résistance et le délégué national de l'ordre de la Libération. Élie Péju est opposé aux accords de Munich, révolté par l'armistice de 1940. Il s'engage très tôt dans la résistance et diffuse notamment des tracts contre l'idéologie nazie et du régime de Vichy. Franc-Tireur, qu'il avait cofondé, est le plus lyonnais des mouvements de résistance, il a su fédérer largement », a-t-elle expliqué en préambule, avant d'évoquer le reste de la famille Péju.

LIRE AUSSI : [Histoire. Les figures emblématiques de la Résistance à Lyon](#)

« Dans son activité de résistant, Élie Péju a œuvré avec toute sa famille. Sa femme Marthe, militante socialiste puis communiste, a œuvré dans la Résistance tout au long de la guerre. Ses deux fils aînés, Marcel participaient à la rédaction des tracts et Raymond faisait lui du secrétariat. Tous deux participant et parfois organisent des manifestations étudiantes. La secrétaire d'Elie Péju Marie-Aimée Dufour fut agent de liaison avant d'épouser l'un de ses fils Raymond », a conclu l'élu, se disant heureuse que la ville leur rende hommage.

## « Personne n'utilisera le nouveau nom », pointe l'opposition

Un hommage toutefois mal ficelé et mal préparé d'après Jean-Dominique Durand, Conseiller municipal de Cœur Lyonnais, le mouvement de Jean-Michel Aulas. Après avoir longuement encensé la mémoire du résistant lyonnais, le Conseiller du 5<sup>e</sup> arrondissement a expliqué sa réticence au projet.

« Nous soutenons évidemment l'idée de faire connaître à nos concitoyens cette famille exceptionnelle. Hélas la délibération que vous nous soumettez gâche l'hommage que nous devons rendre à cette famille et tombe à plat. Le nom de passerelle du collège est inscrit dans la tête des Lyonnais et personne n'utilisera le nouveau nom », a-t-il argué, notant que trouver un nouveau lieu pour lui donner le nom de Péju ou enlever la mention collège pour y laisser seul le nom de famille, aurait été préférable.

## Polémique sur la participation à la Résistance de toute la famille

Jean-Dominique Durand a également regretté que la diversité de la famille ne soit pas mis à l'honneur, pointant notamment du doigt que tous les membres de la famille n'avaient pas été résistants. Une sortie qui a outré Sylvie Tomic estimant que la polémique initiée par l'élu de droite « gâchait » l'hommage proposé.

« Je trouve assez indigne les arguments que vous avancez et d'une grosse mauvaise foi... », s'est-elle étonnée. Malgré la polémique, la Passerelle du Collège sera bel et bien rebaptisée Passerelle du Collège — Famille Péju.

## La librairie L'Œil Cacodylate remet son premier prix des lecteurs le 28 novembre

La librairie L'Œil Cacodylate remet son premier prix littéraire le 28 novembre prochain, après avoir sélectionné 5 livres finalistes aussi originaux que stimulants.



Gwilherm Perthuis, le libraire de L'Œil Cacodylate. ©DR

Les [prix littéraires](#), c'est pas plus mal quand les livres ont été lus... encore plus par des lecteurs qui n'ont d'autre intérêt que le plaisir de lire. C'est même encore mieux lorsqu'ils donnent envie de lire des œuvres dont on a peu entendu parler, plutôt que de se recroqueviller sur les deux ou trois phénomènes médiatiques identiques à chaque rentrée littéraire.

C'est toute l'ambition du premier prix littéraire de L'Œil Cacodylate, la librairie de la Presqu'Île rue Auguste-Comte : prendre un peu de recul chaque 28 novembre pour célébrer « *5 romans représentatifs d'une certaine diversité du panorama éditorial contemporain* », et choisir *in fine* une « œuvre littéraire d'invention ».

### 5 finalistes pour le prix de l'Œil Cacodylate

La décision finale repose donc sur deux collèges de lecteurs au long cours : d'une part les adhérents de la toute jeune association des Amis de l'Œil Cacodylate, née en septembre 2025 ; et d'autre part un jury présidé par la photographe Jacqueline Salmon, qui a déjà eu souvent l'occasion de se réunir et le fera

une dernière fois le 28 novembre prochain, jour de la remise du prix le temps d'une soirée conviviale, le ou la lauréate étant désignée par l'ensemble des votes des deux collèges.

Le prix littéraire de l'Œil cacodylate a retenu un finaliste de plus que le Goncourt, soit cinq livres :

- *La Joie ennemie* de Kaouther Adimi dans la collection *Ma nuit au musée* chez Stock, ou comment confronter les souvenirs algériens de l'autrice à sa déambulation dans l'Institut du Monde Arabe.
- *Vibrato* de Teju Cole, roman anglophone d'un Nigérian exilé mêlant Bach, Coltrane et l'art africain aux éditions Zoé.
- *Jeux de lumière* de Daniel Kehlmann, roman biographique sur le tournage du réalisateur G.W. Pabst au moment de la prise de pouvoir de Hitler en Allemagne (éditions Actes Sud)
- *Descente à Bahia* de Matthieu Peck, départ pour le Brésil sur les traces du peintre Pol Taburet (éditions Gallimard)
- *Lagarce, fiction* de Charles Salles, ou l'enquête, trente ans après sa mort, du documentariste Gus Idaho sur les proches de l'auteur de *Juste la fin du monde*.

Nous n'en avons lu aucun, c'est donc à vous de jouer... avant de venir célébrer l'heureux élu le 28 novembre prochain ! Du beau monde vous attend à la librairie (en plus du lauréat probablement) : [Cyrille Bonin](#), directeur du Transbordeur, et le peintre Marc Desgrandchamps font aussi partie du jury. L'occasion de célébrer les axes thématiques forts de l'Œil Cacodylate : les arts, la littérature et les idées.

**Remise du premier prix littéraire de L'Œil Cacodylate.** Vendredi 28 novembre à partir de 19h à la librairie, 31 rue Auguste Comte, Lyon 2e Presqu'Île.

## Alimentation. Boris Tavernier, le député lyonnais qui part en guerre contre McDonald's et Burger King

Lilian Renard - 18 novembre 2025

Le député lyonnais Boris Tavernier a proposé de taxer les géants de la malbouffe. Objectif : réduire l'obésité et garder de l'espace pour des alternatives plus saines.



Boris Tavernier lors de l'inauguration de la station gare de Vaise Gérard Collomb © Pierre Ferrandis

Y-a-t-il trop de fast-foods en France ? Si l'on ne s'en tenait qu'au cœur de Lyon, et même à la rue de la République devenue [un temple de la malbouffe](#), la réponse semblerait aller de soi. Assez, en tout cas, pour que les écologistes, et en leur nom le [député](#) lyonnais [Boris Tavernier](#), proposent de taxer lourdement ces enseignes qui saturent et dénaturent les centres-villes.

C'est le sens de l'amendement au projet de loi de finances déposé par le parlementaire, qui prévoit qu'à compter du 1<sup>er</sup> juillet 2026, les franchises des grandes marques américaines, telles que Burger King, KFC, McDonald's ou Subway, mais aussi celles de chaînes françaises comme Sushi Shop ou O'Tacos, devraient s'acquitter d'une taxe de 50 000 euros à l'ouverture de tout nouveau restaurant et d'une autre de 10 000 euros pour chaque année d'exploitation.

### Freiner l'installation des fast-foods pour donner un choix aux consommateurs

« Il s'agit de freiner cette prolifération, de lutter contre la standardisation des centres-villes et de veiller à la santé publique », expose Boris Tavernier à Tribune de Lyon. Selon lui, quelque 30 000 nouveaux fast-foods ont ouvert en France depuis 2019, « 160 000 depuis 30 ans, ce qui

*fait qu'ils sont aujourd'hui plus nombreux que les restaurants traditionnels. Il ne s'agit pas de faire la morale, de dire aux gens ce qu'ils doivent manger, mais d'abord de leur donner le choix ».*

En cœur des villes en effet, et jusque dans la capitale de la gastronomie, les géants de la restauration rapide sont souvent les seuls à pouvoir assumer l'augmentation effrénée des loyers commerciaux. Le maire de Lyon porte d'ailleurs la demande d'une loi qui permettrait [d'encadrer le montant de ces baux](#) et d'appliquer au commerce ce qu'a déjà fait la Métropole [pour les loyers d'habitation](#).

## Réduire l'obésité

Au-delà de la grande « standardisation » de l'offre commerciale, le député lyonnais imagine aussi cette taxe comme un levier contre la malbouffe. Très engagé sur ces sujets, celui qui a cofondé l'association Vrac de lutte contre la précarité alimentaire, souligne « *l'enjeu sanitaire* » d'une telle mesure.

« *Des études démontrent que, dans les écoles situées à proximité de fast-foods, on dénombre plus de cas d'obésité chez les enfants* », souligne-t-il. Aussi, il souhaite que sa taxe puisse être doublée pour les restaurants installés à moins de 300 mètres d'une école. Le produit qui en serait retiré, évalué à 120 millions d'euros par an, servirait à améliorer l'offre de restauration scolaire ou à étoffer des aides à l'agriculture locale.

## Le gouvernement refuse net « les taxes comportementales »

« *Malheureusement, l'économie l'emporte souvent sur la santé* », observe le député, peu optimiste quant aux chances d'adoption de son amendement. « *On a déjà mis le sujet dans le débat, je ne m'attendais d'ailleurs pas à ce qu'il prenne cette dimension. C'est le signe que c'est un sujet qui touche tout le monde* », se réjouit Boris Tavernier.

Si le ministre de la Santé a pu un temps sembler ouvrir la porte à l'idée d'une taxe sur la malbouffe, le gouvernement a, depuis, opposé une sèche fin de non-recevoir. « *C'est bête et méchant* », a tranché la porte-parole du gouvernement Maud Bregeon, interrogée le 16 novembre dernier par [BFM TV](#) : « *qui va décider ce qui doit être taxé ? S'il y a bien un sujet de santé et d'alimentation, les taxes comportementales ne peuvent pas être une réponse à tout. Il y a un côté moralisateur vis-à-vis des Français.* » Le texte pourrait toutefois être mis en débat ces prochains jours.

## Le chocolat par Alain Ducasse arrive à Lyon

Véronique Lopes - 21 novembre 2025

**Une boutique Alain Ducasse a ouvert très discrètement ses portes près de la place des Jacobins**



Julien Remondière, responsable de la boutique Le Chocolat - Alain Ducasse, Lyon 2e. ©Véronique Lopes

C'est en toute discréction qu'a ouverte la boutique dédiée au chocolat imaginé par le chef triplement étoilé, Alain Ducasse. En plus de ses établissements, le chef s'est lancé il y a 12 ans dans le chocolat en installant son atelier de fabrication dans Paris, plus précisément rue de la Roquette, en 2013.

Il a tenu à offrir des chocolats qui correspondent à la philosophie qu'il cultive dans ses cuisines : des goûts simples et francs, en respectant le produit dans son essence. Une qualité à laquelle il ajoute des critères éthiques : les fèves sont récoltées de manière éthique (juste rémunération et sans travail des enfants), et arrivent en France par voilier.

### Le concept de bean-to-bar d'Alain Ducasse

Alors sur les étagères de cette boutique dont le mobilier vient de la collection personnelle du chef qui adore chiner, on retrouve des tablettes de chocolat pure origine de 35 % à 85 %, des tablettes fourrées (caramel onctueux, praliné coco ou pâte d'amandes et pistache) et des tablettes à croquer garnies de pistaches sablées, nougatine, amandes caramélisées...



Intérieur de la boutique Le Chocolat Alain Ducasse, à Lyon. ©Véronique Lopes

Et pour les puristes, amateurs de chocolat noir, une tablette « non conchée » dans laquelle le grué de cacao n'a pas été entièrement broyé et donc confère une mâche et acidité très intéressante.

Il y a bien sur des coffrets de bonbons de chocolat, des fruits confits (orange et gingembre) enrobés de chocolat faits à Sovéria (Corse), des amandes et noisettes enrobées, une pâte à tartiner, des ours en guimauve, des biscuits pur beurre, des cafés réalisés par un vice-champion du monde de torréfaction à Paris, ainsi qu'une sélection de glaces en pot, et la toute nouvelle gamme de macarons.



Ours en chocolat et mendiant, de la chocolaterie Alain Ducasse, Lyon. ©Véronique Lopes

## Le truc en plus de la boutique Ducasse à Lyon

Les petits plus : un bonbon de chocolat est proposé en dégustation à tous les visiteurs, et le café à la vente peut être dégusté également. Une barre à croquer spéciale Lyon est sur le point d'arriver. Et pour la saison hivernale, la boutique proposera un chocolat chaud.

**Alain Ducasse Chocolaterie.** 54 rue de Brest, Lyon 2<sup>e</sup>. Du lundi au dimanche de 10 h à 20 h.

**Tarifs.** Tablettes : de 13 € à 18 €. Barre à croquer : 11 €. Macarons : 3,40 € pièce. Pâte à tartiner : 20 €.

Cabosse or praliné : 50 €.

**Notre avis :** 4/4

Actu Lyon – 17 novembre

## Lyon. Le chef le plus étoilé du monde, Alain Ducasse, ouvre sa chocolaterie dans ce quartier

Le chef étoilé Alain Ducasse a ouvert une première chocolaterie à Lyon après avoir étendu son réseau de boutiques à Paris et dans plusieurs autres grandes villes.



Le chef mondialement connu Alain Ducasse a ouvert une chocolaterie à Lyon. (©ALAIN JOCARD/ AFP)

Par [Nicolas Zaugra](#) Publié le 17 nov. 2025 à 11h56

Après Paris où il a ouvert de nombreuses boutiques mais aussi Marseille, Lille ou Nice, [Alain Ducasse](#) part à la conquête de [Lyon](#). Le célèbre chef français, qui est le plus étoilé au monde, vient d'ouvrir une chocolaterie en plein centre de la ville dans le 2<sup>e</sup> arrondissement, rue de Brest. « [Alain Ducasse chocolat](#) » a ouvert le 5 novembre dernier à deux pas de la place des Jacobins.

Le nouveau point de vente a ouvert ses portes à la place du Comptoir de Mathilde qui a fermé l'été dernier au **54 rue de Brest**. Le chef qui a des activités partout dans le monde connaît bien le chocolat puisqu'il a passé plusieurs années de sa jeunesse auprès de Maurice Bernachon, artisan-chocolatier lyonnais, quand il travaillait avec Alain Chapel, à Mionnay.

## Plus de 60 euros le calendrier de l'Avant

Parmi les produits mis en vedette en ce moment, le traditionnel calendrier de l'Avent vendu 62 euros, une création de 24 pièces qui représente différentes formes comme le sapin de Noël, un ourson, des tablettes de chocolat.

Pour les fêtes de fin d'année, Alain Ducasse a imaginé plusieurs pièces de collection en chocolat comme un coffret de six sapins (25 euros), un ours mendiant de chocolat noir 75% de 200 grammes à 75 euros, un cabosse de Noël à 80 euros...



Alain Ducasse a ouvert une première chocolaterie à Lyon. Son premier point de vente s'est installé à Paris en 2013. (©Nicolas Zaogra/ actu Lyon)

La boutique propose différents types de chocolat (noir, lait, fourrés, praliné, ganaches...). Pour un coffret de 10 chocolats, il faut tout de même compter 30 euros et pour une tablette « signature » de 75 grammes 13 euros. Le coffret de 30 pièces spécial Noël est proposé à 50 euros, celui de 45 pièces à 79 euros.

La boutique lyonnaise est ouverte tous les jours du lundi au dimanche de 10h à 20h.

# Rhône. Rakwé veut garder le cap vers la qualité

Pas facile de capter Elias Sfeir. Le fondateur des coffee shops Rakwé vient d'enchaîner des déplacements à Beyrouth, d'où il est originaire (il est arrivé en France il y a 22 ans), et à Barcelone, où il a assisté au festival My Coffee Awards dédié au café de spécialité avec en prime une nomination comme personnalité influente dans ce milieu. Elias Sfeir était aussi au Burundi et au Rwanda en avril dernier, il se rendra en Ouganda au printemps prochain pour visiter une grosse exploitation de café partenaire. Avec l'Éthiopie et le Kenya, ces pays d'Afrique fournissent les stocks de café vert pour alimenter les torréfacteurs locaux. Et encore, il



Des boutiques étroites et un décor minimaliste, c'est le concept du coffee shop Rakwé lancé à Lyon en 2017 par Elias Sfeir.

Photo Stéphane Guiochon

ne s'occupe pas de la zone Amérique centrale et du Sud, c'est l'affaire de Karen Villaraga, originaire de Colombie, son associée dans la société Specialty Coffee Co.

« C'est important de garder le cap », insiste Elias Sfeir, très enclin à la qualité du café depuis 8 ans qu'il a lancé son concept sur Lyon. La dernière des 7 boutiques, Rakwé-Ainay, vient d'ouvrir rue Jarante (Lyon 2<sup>e</sup>) dans un statut différent : en location de marque. « Pourquoi pas lancer une franchise si ça fonctionne », glisse l'entrepreneur quadra. Le premier Rakwé, il l'a ouvert rue Leynaud (Lyon 1<sup>e</sup>) et souhaite y lancer une école de café de spécialité (1er trimestre 2026) pour former aux métiers du café. Il recherche encore le bon emplacement pour ouvrir sur Marseille et sa région mais a préféré s'éloigner de Paris, où il est resté quelques mois gare du Nord, et son marché « très complexe ».

tre 2026) pour former aux métiers du café. Il recherche encore le bon emplacement pour ouvrir sur Marseille et sa région mais a préféré s'éloigner de Paris, où il est resté quelques mois gare du Nord, et son marché « très complexe ».

## Son rêve d'enfant, entrer un jour en bourse

S'il veut garder le cap, c'est aussi par rapport à la conjoncture. Car pour la première fois en 8 ans qui ont vu plein d'autres coffee shops s'implanter dans Lyon, Elias Sfeir trouve le « marché assez mou ». « C'est moins dynamique que ces dernières années. On sent que les gens ont peur de se faire

plaisir, lâche le dirigeant. Même les étudiants préfèrent mettre 5 € dans la bière le soir que 2 € dans un expresso. »

Cela n'empêche pas Elias Sfeir de rester optimiste sur une bascule avant les fêtes et de poursuivre son rêve d'enfant d'entrer un jour en bourse.

« Pas au CAC 40 bien sûr, mais on regarde d'autres marchés. » En attendant, il projette une valorisation des déchets du marc de café pour les réutiliser en tasses en carton. Lui qui garde un pied dans la production et la distribution de films, son métier d'origine, espère atteindre 1 M€ de CA « d'ici quelques années », dit-il. « On n'en est pas loin aujourd'hui. »

• Sylvain Lartaud

# Lyon : tabac à narguilé de contrebande et ouverture tardive, la préfecture ferme "Le Koya"



Tabac à narguilé de contrebande, licence non conforme et fermeture tardive...

La sanction est tombée le 29 octobre 2025 pour le bar à chicha "Le Koya", implanté au 3 quai Perrache, dans le 2e arrondissement de Lyon. L'arrêté préfectoral souligne notamment que les services de police ont relevé, le 19 juillet 2025 "*la détention frauduleuse de tabac à narguilé sans qualité de débitant de tabac ou de revendeur.*"

Les agents ont également constaté que l'établissement était encore ouvert le 20 septembre 2025 à 1h20, alors même que son gérant, "*a reçu un récépissé de mutation de licence IV, le 3 septembre 2025 seulement*".

La préfecture relève par ailleurs que le gérant n'a pas retiré la lettre recommandée envoyée le 24 septembre 2025, un courrier "*retourné par les services postaux avec la mention 'pli avisé et non réclamé'.*"

Pour les services de l'État, l'ensemble de ces faits "*porte atteinte à la santé publique et constitue un délit*". Il a ainsi été prononcée, pour une durée de deux mois à compter de la notification du présent arrêté, la fermeture de l'établissement.

Une affichette devra être apposée sur la devanture du commerce pendant toute la durée de la fermeture.

## Tabac de contrebande et fermeture tardive l'addition est salée pour ce bar à chicha de Perrache

Le Progrès 21/11

La préfecture du Rhône vient de prononcer la fermeture administrative pour deux mois du Koya, restaurant et bar lounge du quai Perrache (2<sup>e</sup>).

Les services de l'État reprochent à l'établissement, entre autres, la détention frauduleuse de tabac à narguilé de contrebande. Mais le gérant a déclaré si'il ne compait pas en rester là.

**U**n épais voile de fumée se pose sur le Koya. Épinglé par la préfecture du Rhône, le "bar lounge" implanté au 3, quai Perrache, dans le 2<sup>e</sup> arrondissement de Lyon, a écopé ce

mardi 18 novembre, d'une fermeture administrative pour une durée de deux mois.

Les services de l'État lui reprochent « la détention frauduleuse de tabac à narguilé

(chicha) de contrebande sans détention de licence de débit de boissons et sans possession d'autorisation permettant la détention ou la vente de tabac. »

La découverte a eu lieu en juillet 2025, lors d'un contrôle effectué par des fonctionnaires de police.

### Une atteinte à la santé publique

Par ailleurs, le 20 septembre dernier, le Koya est resté

ouvert après 1 heure du matin, alors qu'il n'y était pas autorisé.

### Le patron conteste la sanction

La préfecture du Rhône a donc considéré que ces multiples infractions portaient atteinte à la santé publique, et qu'il convenait de prendre une mesure de fermeture administrative, pour éviter tout nouveau délit et trouble.

Contacté, le gérant ne nie pas tout en bloc, mais juge « très sévère » la sanction préfectorale. « On prend deux mois parce qu'on a fermé quinze minutes trop tard. »

Quant à la détention frauduleuse de tabac à narguilé : « Il n'y a pas eu de contrôle », affirme le patron, qui a engagé une procédure en justice pour se défendre. « Ça se réglera au tribunal. »

• R. L.

# Ils créent la "Flanbala", une bière au flan... et on a pu la tester

La Flanbala, «c'est du flan et beaucoup de fun». Mais c'est surtout une bière blonde légère et acidulée qui reprend les marqueurs du flan pâtissier : la crème, la vanille, la fève tonka. Pour la tester, avec ou sans une part de dessert, un seul lieu, un seul jour pour l'instant : samedi 22 novembre au bar Vivants, rue Neuve (Lyon 2<sup>e</sup>).

**C**rêpes, choucroute, welsh ou carbonade : la bière dans la cuisine, c'est depuis bien longtemps un classique. Mais de la cuisine dans la bière, c'est plus surprenant. Et pourtant en cherchant bien, il est possible de trouver des «mousses» aux notes de thym, romarin, potiron, saumon, aneth, betterave, basilic ou encore origan. Celles qui, en revanche, sont ultra-tendance et remplissent depuis quelques années déjà les rayons des débits de boissons, ce sont les *pastry beer*. Des bières brassées en utilisant des ingrédients de pâtisserie (lactose, vanille, épices...).

À Lyon, comme on ne fait pas les choses à moitié, un quatuor d'épicuriens s'est mis en tête de surfer à la fois sur la tendance *pastry beer* et celle du flan pâtissier. Samedi 22 novembre, ils lanceront La Flanbala.

**« Nous aurions pu jeter des flans dans notre brassin, mais ce n'est pas l'option que nous avons choisie »**

Les brasseurs Maximilien Traeger et Paul Thomé



L'équipe créative de la Flanbala avec dans le désordre Paul et Max de la brasserie Dwyn Brewing, Benjamin de la Flanterie et Dorian des Vivants, bar et cave. Photo Christelle Lalanne

Une bière blonde à 5 degrés, à la fois acidulée, gourmande et ronde en bouche. *Le Progrès* a testé et approuvé après avoir trinqué avec ces quatre passionnés. On vous les présente.

#### ● Benjamin, le Monsieur flan de l'équipe

Amateur mais pas pâtissier, Benjamin Martinetto a créé La Flanterie sur Instagram. Suivi par plus de 30 000 abonnés, il a testé, en sept années, plus de 200 adresses. Organisateur des «flans tours», à Lyon et Paris, Benjamin sélectionne les meilleurs artisans boulanger pâtissiers avant d'entraîner une vingtaine de participants dans une balade gourmande jalonnée de six dégustations (35 euros/personne pour 2h30).

Toujours en quête de nouveaux produits qui puissent mettre en avant sa pâtisserie favorite, il est l'instigateur de la Flanbala. « J'avais dégusté

une *pastry beer* au goût tarte citron meringuée. Je me suis dit qu'il y avait un truc à faire avec le flan. »

Un zythologue (l'équivalent d'un œnologue mais pour la bière) plus tard, il était mis en contact avec trois autres Lyonnais, brasseurs de métier : Max, Paul et Dorian. Son projet les a séduits, le défi prêt à être relevé.

#### ● Max et Paul, les brasseurs fous

C'est au sein de la brasserie Dwyn brewing, à Montagny, dans le sud de Lyon, que la Flanbala a pris vie. Fondée par deux cousins Maximilien Traeger et Paul Thomé, cette brasserie artisanale, spécialisée dans le hors-norme a vu deux de ses bières récompensées lors des Untappd Community Awards 2024, organisés par l'une des plateformes de notation de bière les plus usitées dans le monde. « Une

gose (typée allemande) acidulée et iodée relevée par du citron vert et une sour (typée belge) acidulée mariant les saveurs du fruit de la passion et du basilic. » Également à mettre à leur actif : une bière aux cornichons ou une autre café-framboise...

Peu étonnant à ce qu'ils se soient laissés séduire par le challenge de cette *pastry* au flan. « Il nous a fallu une année pour la mettre au point. Nous aurions pu jeter des flans dans notre brassin, mais ce n'est pas l'option que nous avons choisie ! Il ne fallait pas que cela ressemble à du flan liquide mais bien à une bière où l'on puisse reconnaître les marqueurs du dessert : la crème pâtissière, la vanille, la fève tonka », expliquent-ils.

#### ● Dorian, l'hôte-entrepreneur rock'n'roll

Et c'est chez leur ami, tout aussi fou, tout aussi fun, Do-



La Flanbala, à déguster avec modération, avec une part de flan. Photo fournie

rian Denizot que le crash test de la Flanbala sera réalisé ce samedi 22 novembre, de 17 heures au bout de la nuit. Là aussi que cette bière made in Lyon a été imaginée.

Brasseur et distillateur à ses heures, le patron du Vivants cave et bar, ouvert 26 rue neuve (Lyon 2<sup>e</sup>) en pleine période Covid, aime lui aussi « pousser les curseurs ». Dans son établissement, qu'il décrit « comme un grand laboratoire » on déguste des vins nature, des bières surprenantes et de la nourriture qui l'est tout autant.

Avec la sortie de cette bière, les quatre compères l'assurent : « Ce sera notre fête à nous aussi ! » En canette ou à la pression, avec une part de flan de la boulangerie Marcel, ou sans, le palais des Lyonnais sera mis à contribution. Qui pour percevoir l'arôme de vanille ou celui de la fève tonka ? Qui pour la rondeur de la crème pâtissière ou le fondant de la pâte ? Moins de 100 litres ont été réalisés pour cette première commercialisation. Venir la tester, c'est sans doute l'adopter.

● Christelle Lalanne

# Beaujolais nouveau: un public venu en nombre place des Terreaux

Beaucoup de monde était présent ce jeudi soir dernier, place des Terreaux, pour déguster les crus 2025 du Beaujolais nouveau. Organisatrice de l'événement, l'association des Jeunes Viticulteurs du Beaujolais était représentée par 10 caves couvrant leur territoire.

Avec une carte de bons au coût de 20 €, le public pouvait entrer dans l'enceinte sous toile pour s'informer, déguster et repartir avec une bouteille de son choix. «Cette dégustation est une excellente initiative. Un vin plus en bouche et agréable. C'est domma-



La soirée s'est déroulée dans une ambiance conviviale.

Photo Michel Nielly

ge qu'il n'y ait pas plus d'informations que celles formulées par les viticulteurs, selon moi pas assez nombreux au vu de

l'important public présent» soulignait Sylvie, qui découvrait avec bonheur et intérêt l'événement.

## Lyon • Une *Andromaque* ensanglantée aux Célestins

Dans la mise en scène de Stéphane Braunschweig du grand classique de Jean Racine, *Andromaque*, les comédiens évoluent à l'intérieur, ou autour, d'une immense flaue de sang, d'une intense couleur pourpre. La raison est simple, la guerre de Troie (qui oppose les Grecs aux Troyens) a bel et bien lieu. Elle est en cours, ne demandant qu'à s'enflammer de nouveau. Elle est l'une des causes de la folie que l'on sent affleurer chez les différents protagonistes de l'œuvre. L'autre raison est bien connue, c'est le schéma passionnel, l'équation amoureuse impossible à résoudre : Oreste aime Hermione qui aime Pyrrhus qui aime Andromaque. Deux hommes et deux femmes qui aiment sans retour et qui ne sont pas aimés de la bonne personne. Cela les mine, les détruit à petit feu, sans que leurs fidèles amis n'y puissent rien. C'est ce que montre Racine avec ses dialogues acérés, les dilemmes dignes de son contemporain Corneille qu'il échafaude. La troupe qu'a réunie Braunschweig, emmenée par Bénédicte Cérutti et Alexandre Pallu, se montre à la hauteur.

• N.B.

| *Andromaque*, jusqu'au 23 novembre, tarifs de 8 à 42 €, Les Célestins Théâtre de Lyon. 4, rue Charles-Dullin. Lyon 2<sup>e</sup>. Tél. 04.72.77.40.00.



Photo Simon Gosselin

## The Very Big Experimental Toubifri Orchestra à l'Amphi Opéra ce vendredi

En sortie de résidence en décembre 2024 au Bac à Traillle, la salle du quartier de la Saulaie à Oullins-Pierre-Bénite, le Very Big Experimental Toubifri Orchestra avait dévoilé en exclusivité les premières chansons de la comédie opératique *Le Lac*, un spectacle soutenu par l'Opéra Underground d'après le livret de Maud Chapoutier et Lucas Hercberg. Ce dernier en cosigne également la musique avec Aloïs Benoit. La création sera jouée à l'automne 2026 au théâtre de la Renaissance avec costumes, décors et mise en scène de Céline Champinot.

Mais pour l'heure, ce vendredi, le collectif de 18 musiciens et



The Very Big Experimental Toubifri Orchestra en répétition au Bac à Traillle. Photo F. Bruckert

huit choristes interprétera à l'amphi de l'opéra une version concert de cette fable poético-politique qui fait la part belle aux chansons, où tout peut arriver. Réputé pour pratiquer avec espièglerie et gourmandise l'art ingénieux du braconnage musical en tout genre, le grand ensemble protéiforme, dirigé par Aloïs Benoit, marie excellence orchestrale, richesse des timbres et plaisir de jouer, pour faire de chaque concert une véritable fête.

• F.B.

| Vendredi 21 novembre, à 20 heures, à l'Amphi Opéra, place de la Comédie, à Lyon 1<sup>e</sup>. Tarifs : 18 et 22 €. Tél. 04.69.85.54.54.

# La Machine de Turing célèbre le génie tragique du mathématicien Alan Turing

Plongée dans l'esprit d'un génie : *La Machine de Turing*, pièce multi-récompensée aux Molières, retrace avec finesse le destin tragique d'Alan Turing, pionnier de l'intelligence artificielle, actuellement à l'affiche de la Comédie Odéon à Lyon.

Récompensé par quatre Molières en 2019, dont ceux du meilleur spectacle du théâtre privé, de la meilleure mise en scène et du meilleur auteur, *La Machine de Turing* continue de séduire le public. Jouée aujourd'hui par des comédiens lyonnais à la Comédie Odéon, la pièce signée Benoit Solés et mise en scène par Tristan Petitgirard retrace le destin hors du commun d'Alan Turing (1912-1954), mathématicien et cryptanalyste britannique.

te britannique. À travers une construction scénique fluide, servie par des projections vidéo intégrées au décor, le spectateur plonge dans l'univers complexe et émouvant de cet homme hors-norme. Turing, inventeur d'une « machine pensante », est souvent considéré comme le précurseur des ordinateurs modernes et de l'intelligence artificielle telle qu'on la connaît aujourd'hui.

## Le drame d'un homme libre

La pièce revient sur les différentes facettes de sa vie : une enfance solitaire, marquée par « les chiffres [qui] étaient ses seuls amis », puis sa contribution capitale pendant la Seconde Guerre mondiale. Au sein des services secrets britanni-



*La Machine de Turing*, à voir à la Comédie Odéon.

Photo fournie/Paul Bourdrel

ques, Turing conçoit une machine capable de déchiffrer les messages codés de l'armée allemande, contribuant ainsi à écourter le conflit et à sauver des milliers de vies.

Mais cette vie de découverte et d'intelligence se heurte à l'intolérance de son époque. Son homosexualité, considérée alors comme un crime, lui vaut une condamnation qui le

brise. Entre engagement scientifique et destin brisé, *La Machine de Turing* dresse le portrait d'un homme aussi brillant que profondément humain.

Dans le rôle d'Alan Turing, Yohann Genin est incroyablement convaincant. Il transmet ses maladresses aussi bien que son humour et son intelligence hors du commun. Tandis que Cédric Danièle se glisse successivement dans la peau des différents protagonistes qui pesèrent sur son existence avec une aisance remarquable. Ce formidable duo rend le spectacle aussi passionnant qu'émouvant.

## • N. B.

*La Machine de Turing*, jusqu'au 30 janvier à la Comédie Odéon, 6, rue Grolée, Lyon 2e. Tél. : 04.78.82.86.30. Site : [www.comedieodeon.com](http://www.comedieodeon.com).

# Lyon. Cette expérience immersive va vous plonger dans l'univers d'Astérix : tout savoir

L'expérience immersive "Astérix : Mission Potions !" débarque dans le centre-ville de Lyon le 1er décembre 2025, chez Virtual Room. Un escape game unique en réalité virtuelle.



L'expérience « Astérix : Mission Potions ! » débarque à Lyon le 1er décembre 2025. (©Virtual Room/Document remis à actu Lyon)

Par [Ludivine Caporal](#) Publié le 23 nov. 2025 à 6h34

C'est la toute première expérience de réalité virtuelle entièrement dédiée à l'univers d'Astérix.

Le 1er décembre 2025, « Astérix : Mission Potions ! » arrive à [Lyon](#) chez [Virtual Room](#), dans le quartier de [Bellecour](#). Une plongée inédite dans le village imaginaire des irréductibles Gaulois.

## Cours de potions, bataille avec les Romains...

Équipé d'un casque VR, il sera possible de vivre « un cours particulier de potions avec Panoramix, une cueillette en forêt sous haute protection, une évasion de prison de haut vol ainsi qu'une bagarre épique contre les Romains ».

Des « graphismes spectaculaires » et de « nombreuses interactions » avec les personnages emblématiques de la BD attendent les joueurs. « Développée en collaboration avec les ayants droit d'Astérix, l'expérience respecte l'esprit et l'humour de la bande dessinée », promet Virtual Room.

Notre objectif est de rendre hommage à cet univers intemporel tout en offrant une nouvelle manière de l'explorer. Avec "Astérix : Mission Potions !", nous apportons une dimension supplémentaire à l'expérience de la bande dessinée, film ou dessin animé.

**Virtual Room**

## 26 € par personne

Le jeu, accessible dès l'âge de 8 ans et d'une durée de 50 minutes, est proposé au prix de 26 € par personne.

Il est à retrouver tous les jours de 10h à 22h chez Virtual Room au 36 rue du Plat, et jusqu'à 23h les vendredis et samedis.

# Lyon. Cette exposition unique sur le Titanic est un succès : elle est largement prolongée

Installée à La Sucrière depuis fin septembre, l'exposition « Titanic : un voyage immersif » joue les prolongations à Lyon. Elle sera finalement accessible jusqu'à fin mars 2026.



« Titanic : un voyage immersif » prolonge son escale à Lyon jusqu'à fin mars 2026. (©Ludivine Caporal/actu Lyon)

Par [Ludivine Caporal](#) Publié le 23 nov. 2025 à 6h10

Il devait quitter les eaux lyonnaises à la fin de l'année 2025. Mais le navire du Titanic prolonge finalement son escale **jusqu'au 29 mars 2026** à La Sucrière, dans le quartier de [Confluence](#), au vu du succès qu'il rencontre depuis qu'il y a jeté l'encre fin septembre.

[L'exposition sur le plus célèbre paquebot au monde](#) sera ainsi accessible plus longtemps, et avec des horaires élargis en fin de journée sur certains créneaux.

À lire aussi

- [Lyon. Cette nouvelle exposition « monstrueuse » cartonne au musée des Confluences](#)

## Une heure de plus pour les week-ends et les vacances

Pour rappel, « Titanic : un voyage immersif » propose de partir sur les traces de son destin tragique entre détails captivants, émotions et reproductions plus vraies que nature.

Les portes de l'exposition resteront désormais ouvertes une heure de plus les week-ends et pendant les vacances scolaires (sauf exceptionnellement le week-end du 13 et 14 décembre), **soit jusqu'à 19h** au lieu de 18h.

« Objectif : offrir davantage de flexibilité aux visiteurs, qu'ils découvrent l'exposition pour la première fois ou qu'ils souhaitent la revivre. Ces nouveaux créneaux sont réservables en ligne jusqu'au 29 mars 2026 », précisent les organisateurs.

Comptez entre 15 et 30 euros l'entrée selon le type de billet.

## Lyon ● Le magasin de hard-discount Aldi va ouvrir dans la Presqu'île

On l'appelle l'immeuble des "Grands magasins des Cordeliers" où Boulanger s'est installé en 2011. Désormais, l'enseigne spécialisée dans l'électroménager et le multimédia devra cohabiter avec Aldi, qui sera inauguré le 9 décembre et ouvrira dès le 10 décembre.

L'enseigne alimentaire s'étendra sur 1 000 m<sup>2</sup>. Il s'agit du quatrième magasin Aldi lyonnais après deux reprises de Leader-Price (Lyon 3<sup>e</sup> et 8<sup>e</sup> en 2021) et une ouverture à Lyon 9<sup>e</sup> en 2022. Une enseigne de fitness devrait également arriver dans l'immeuble Cordeliers.

La partie commerciale de cet immeuble lyonnais emblématique édifié à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, développé sur cinq étages, subit une cure de jouvence sur 6 500 m<sup>2</sup> (le centre d'affaires attenant qui appartient à un autre propriétaire ne subira aucune modification). L'enseigne Boulanger va désormais occuper 3 500 m<sup>2</sup> qui abriteront son nouveau concept sur deux étages de telle manière à effectuer une montée en gamme.



Aldi s'installe dans l'immeuble des "Grands magasins des Cordeliers" où se trouve Boulanger. Photo ALW

## Lyon 2<sup>e</sup> ● La rue de Brest accueille l'Atelier Antoine de Saint-Exupéry



Christophe Rondot avec un clin d'œil à Saint-Exupéry. Photo Michel Nielly

Créé en 2024 à Écully par Christophe Rondot et Jean Bléhaut, l'Atelier Antoine de Saint-Exupéry vient d'ouvrir au 45, rue de Brest. Avec leur marque de vêtements masculins de type aventurier chic, ces fondateurs souhaitent décliner les valeurs de l'écrivain et grand voyageur Antoine de Saint-Exupéry, né à Lyon, comme leur première boutique. D'où dans leurs 45 m<sup>2</sup>, des clins d'œil comme une photo d'avion et un énorme baobab. « Intemporelles, durables, éthiques, nos collections permettent, du bureau au jardin, de cultiver au quotidien le raffinement, le confort », confie Christophe. De la chemise à la doudoune et de l'imperméable revisité au pull, les matières mises dans les mains d'artisans, en majorité de la région, sont naturelles. Pensé pour durer, ce vestiaire alliant sobriété des coupes et couleurs chaudes entend conjurer qualité et cohérence.

# Une boutique éphémère à Lyon pour les chaussettes de cette marque japonaise



Une boutique éphémère à Lyon pour les chaussettes de cette marque japonaise - DR/Tabio

## L'occasion peut-être de commencer vos cadeaux de Noël...

La marche japonaise de chaussettes Tabio s'installe à Lyon le temps de quelques jours. Un pop-up a ouvert ses portes ce jeudi du côté du 2e arrondissement, plus exactement 23 rue du Port du Temple.

A découvrir sur place les différentes collections de chaussettes de la marque pour les femmes et pour les hommes ainsi que des collants, des leggings ou encore des jambières.

La marque Tabio compte aujourd'hui 280 points de ventes de boutiques au Japon, au Royaume-Uni et en France. *"Notre devise est de livrer la chaussette la plus parfaite possible"*, peut-on lire sur le site internet de l'enseigne.

La boutique éphémère lyonnaise de Tabio sera ouverte jusqu'à samedi soir.

# Lyon. C'est l'un des brunchs les plus "luxueux" de la ville avec vue unique, on l'a testé

L'hôtel 5 étoiles Sofitel de Lyon propose un brunch à volonté tous les dimanches. Sa formule propose des produits de haute qualité pour 65 euros par personne. On l'a testé.



Le brunch au Sofitel de Lyon peut offrir une vue unique sur Lyon, soit sur le Rhône et la Part-Dieu, soit sur l'Hôtel-Dieu et même la basilique de Fourvière. (©Nicolas Zaugra/ actu Lyon)

Par [Nicolas Zaugra](#) Publié le 22 nov. 2025 à 7h36

C'est l'un des **brunchs les plus « luxueux »** et cher de la ville qui offre une expérience inédite dans l'énorme offre concurrentielle de ce type de formule en vogue depuis bien des années à Lyon.

Le brunch dominical du [restaurant Les 3 Dômes de l'hôtel Sofitel](#) à [Lyon](#) (2e arrondissement) se démarque par la vue panoramique sur la ville au huitième étage de l'immeuble situé sur les quais. L'expérience permet une vue unique sur la capitale des Gaules, sur le Rhône et la Part-Dieu, l'Hôtel-Dieu et même la basilique de Fourvière.

## Huîtres, foie gras, saumon, viande...

La formule à volonté est proposée à **65 euros pour les adultes et 32 euros pour les enfants**. Et le brunch de l'hôtel cinq étoiles bien connu de la Presqu'île marque tout de suite des points avec ses propositions haut de gamme : des huîtres de taille conséquente Ostra Regal n°3, du saumon, du carpaccio de Saint-Jacques... Des produits de qualité qui mettent en appétit.

Notre oeil se tourne rapidement vers un grand chariot de charcuteries lyonnaises des [Halles Paul Bocuse](#) et un succulent pâté en croute de volaille. Pour le début du repas (ou la fin c'est selon), un généreux plateau de fromages est

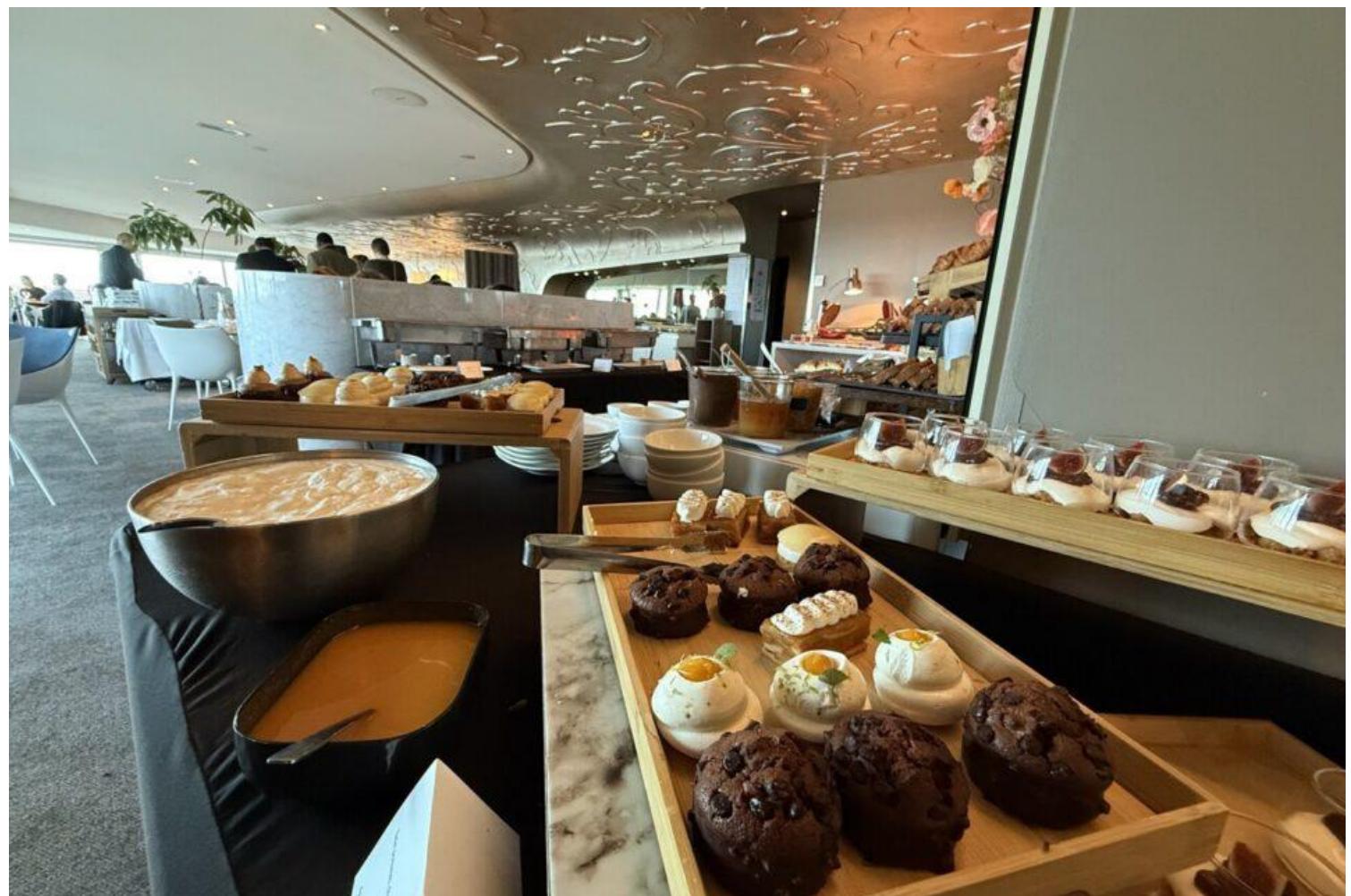
à disposition. Des entrées travaillées sont aussi présentées au buffet : wrap de légumes wok, des crevettes marinées thaï, du tartare de bar...

Côté plats chauds, le choix est plus restreint : carré d'agneau, blanquette de lotte, choux-fleurs à la crème muscadée.

## Un large choix de petit-déjeuner et de desserts

Les amateurs de brunchs trouveront bien sûr un large choix de viennoiseries sucrées pour l'aspect petit-déjeuner y compris une **brioche à la praline rose**, clin d'œil incontournable à la gastronomie lyonnaise. Des produits sans gluten sont aussi disponibles.

Un buffet de desserts nous a permis de conclure le brunch en goûtant des verrines de cheesecake aux figues, l'entremets de chocolat noisette ou encore le palet breton mousse vanille-poire. La carte mentionne aussi le cake chocolat caramel, le tatin pomme-chantilly, les fruits frais ou encore la pavlova aux fruits exotiques.



Le buffet de desserts au brunch du Sofitel de Lyon. (©Nicolas Zaugra/ actu Lyon)

## La vue, l'atout numéro un mais attention à la note

L'atout majeur est sans conteste la vue imprenable sur la ville. On peut y admirer pendant le brunch le Rhône, l'agitation sur les quais, les tours de la Part-Dieu, la colline et la basilique de Fourvière, les universités en rive gauche et les monuments de la Presqu'île notamment le Grand Hôtel Dieu.

Attention toutefois aux prix des boissons qui peuvent vite faire grimper la note. Les **jus et les boissons chaudes sont incluses dans la formule** mais l'alcool est en supplément. Un simple verre de vin tourner rapidement autour des 20 euros. Un prix un peu fort même si le Sofitel est un cinq étoiles.

# «Les abats, c'est la base de la cuisine»: ce chef finaliste d'un concours de tripes

Chef du célèbre bouchon lyonnais Le Garet, Pierre Viéville fait partie des finalistes du championnat d'Europe des produits tripiers, ce mardi 25 novembre, à Rungis. Portrait de ce passionné prêt à incarner la relève de cette cuisine traditionnelle.

Tripes, cervelle, gésiers, poumons... En d'autres mots, les « parties intérieures » ou viandes dites de « quatrième catégorie ». Ils seront douze finalistes - dont un Lyonnais - à s'affronter pour sublimer les abats du bœuf français, ce mardi 25 novembre, à l'occasion de la huitième édition du championnat d'Europe des produits tripiers, organisé par l'académie de Rungis. Un concours prestigieux auquel participe, pour la deuxième année consécutive, Pierre Viéville, chef cuisinier du bouchon lyonnais Le Garet. Après un ré-

sultat jugé « correct » l'an dernier, le jeune trentenaire envisage un grand classique pour cette édition : le bœuf aux carottes.

## Ancien étudiant en médecine

« Le cœur sera braisé avec un jus bien corsé et la queue sera émiettée avec des pickles de carottes à l'intérieur et servie comme une sorte de tacos », détaille le jeune chef de cette institution lyonnaise depuis 1918. Les produits tripiers, une spécialité que l'on retrouve partout dans le monde.

« Les abats c'est la base de la cuisine conviviale », estime ce Lyonnais originaire de Tassin-la-Demi-Lune. Un parcours atypique pour cet ancien étudiant en médecine qui a passé un Bac S. « Au bout d'un an et demi, j'ai compris que ce n'était pas fait pour moi. Cela a été une évidence de partir dans la restauration. »



À 30 ans, Pierre Viéville participe pour la deuxième année au Championnat d'Europe des produits tripiers à Rungis.

Photo Maxime Jegat

## Passé par les États-Unis et des chefs de renom

Une formation de trois ans en apprentissage à l'Institut Paul-Bocuse suivra et des stages auprès de chefs emblématiques comme Guillaume Sanchez ou Guy Savoye. Avant de s'expatri-

er un an aux États-Unis au Blue Hill chez Dan Barber dans l'État de New York. Puis continuer à se perfectionner au Mirazur à Menton chez Mauro Colagreco ou La Mare aux oiseaux, près de Saint-Nazaire chez Eric Guerin. Enfin un retour à Lyon au restaurant Le Garet, ses souvenirs

d'enfance et sa cuisine authentique.

## Un produit «généreux et technique»

« J'adore ce métier et travailler les abats », confie Pierre Viéville. Ses secrets ? « C'est un produit généreux et technique mais accessible à tous, certifie le jeune chef. Pour la cuisson, il faut prendre le temps. Plus c'est long, plus c'est bon. » Un retour en grâce de certains plats traditionnels qui n'est pas pour déplaire à cet amateur du genre.

« On a la chance d'avoir cette tradition à Lyon qu'on arrive à faire perdurer. Si les gens reviennent, c'est que c'est bon ». Des recettes parfois consistantes qui ne conviennent cependant pas à tous les goûts. « Bien sûr qu'il y a des a priori, assume le Lyonnais. C'est aussi notre rôle d'expliquer comment travailler ces produits et les remettre au goût du jour. »

• Aurélien Marchand