



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

4 janvier 2026

Chers amis du CIL Centre Presqu'île,

Voici comme chaque semaine la revue de presse du CIL-CPI, qui profite de cette édition pour vous adresser ses meilleurs vœux pour 2026.

Cette année s'annonçant particulièrement riche en déclarations de tous bords politiques, nous continuerons à nous en tenir strictement aux articles relatant des événements qui ont marqué la vie de la Presqu'île, de Perrache aux Terreaux, notre quartier d'élection.

N'hésitez pas à réagir par mail à celui par lequel vous avez reçu cette revue de presse, nous serons heureux de prendre en compte vos avis et suggestions qui pourront orienter nos actions auprès des pouvoirs publics.

Et retrouvons-nous le lundi 19 janvier à 18 heures salle Lamartine (7 rue de Savoie, derrière l'école Lamartine des Jacobins) pour notre assemblée générale, qui sera suivie de la traditionnelle galette !

Bonne année à toutes et à tous !

Pour les forains du marché Saint-Antoine, « rester sans chauffage d'appoint n'est pas acceptable »

Le froid paralyse-t-il le marché Saint-Antoine à Lyon ? Avec 0 °C au thermomètre ce 2 janvier, à 7 heures du matin, les forains venus s'installer au-dessus de la Saône étaient beaucoup moins nombreux que d'habitude, à la même période. Huit présents, au lieu de 15 l'an dernier, et de la bonne vingtaine les années précédentes.

Parmi eux, Antoine et Gilles. Ils sont maraîchers à Taluyers et Thurins et en partant, il faisait -7 °C. Courageux, ils ont déballé leur production qui, à les entendre, souffre encore plus qu'eux du froid.

« L'endive, la salade, le chamignon et surtout la courge, aliment de saison, sont sensibles et fragiles au froid négatif », disent-ils. Il y a aussi Ali le fromager, Amar le poissonnier et Christophe de la charcuterie italienne *Chez Ignace*



Une cliente sur le stand d'Abdelkader qui vend des chaussures. Photo Michel Nielly

ainsi que Françoise, la fleuriste la plus ancienne du marché. Pour eux, pas question de manquer le rendez-vous, mais tous constatent que les cli-

ents, ce matin-là, se faisaient plus rares que d'ordinaire. Le seul à se réjouir de la météo, c'est Abdelkader devant son stand de chaussures, dont

50 % sont faites pour le grand froid. On le trouvait le sourire aux lèvres à la vue d'Agnès en train d'en essayer plusieurs paires pour en choisir une.

« Réduire la consommation d'énergie »

Mais derrière leur stand, équipés de collants, chaussettes, de plusieurs couches de pull, manteau, et autres écharpes, bonnets et gants, ce qui fait grincer des dents les commerçants, ce n'est pas tant le vent que l'interdiction d'utiliser des chauffages d'appoint, selon un décret datant de 2022, en application de la loi portant contre le dérèglement climatique.

L'objectif est de réduire la consommation d'énergie et l'émission de gaz à effet de serre, indique en substance le texte de loi entré en vigueur

partout en France, qui avait notamment dans son collimateur les chauffages extérieurs en terrasse mais pénalise aussi les activités non sédentaires, généralement exercées en plein air. Les commerçants qui n'appliquent pas la loi sont passibles d'une amende.

Pendant 6 à 7 heures, entre -4 et 6 °C

« Tenir un stand pendant 6 à 7 heures, entre -4 et 6 degrés, sans chauffage d'appoint n'est pas acceptable. Il ne s'agit pas de terrasses de café ou de restaurant, mais de pouvoir travailler », disent les forains, en mettant en avant le confort de leurs clients et la survie de leur production. Ils aimeraient qu'on leur permette, en cas de température négative, de profiter d'une dérogation.

● De notre correspondant, Michel Nielly

Lyon 2e ● Eglise Saint-Nizier : quatre œuvres peintes restaurées

À l'église Saint-Nizier, la remise en état de chapelles, de vitraux, de tableaux et de la crypte a pris fin en septembre, pour un coût de 3,3 millions €. Les travaux vont se poursuivre côté nord tandis que quatre tableaux - dont trois classées au titre des monuments historiques - feront l'objet d'une restauration, financée par l'État (63 208 €), la Fondation Saint-Irénée (10 000 €) et la Ville (152 792 €).

La Grande roue: «25 ans d'émotion et de passion pour notre famille»

Chez les Fella, on ne rigole pas avec la Grande roue. Après celle de 36 mètres, place Antonin-Poncet, celle de 50 mètres trône fièrement place Bellecour. Tout un symbole pour la ville, des années d'émotions pour cette famille d'industriels forains et ceux qui y ont fait leur demande en mariage !

Vendredi 26 décembre à 17 h sur la place Bellecour, dans le 2^e arrondissement de Lyon, ils sont nombreux à prendre leur billet pour monter à bord de la Grande roue. Des Lyonnais et des touristes, beaucoup de touristes. « C'est incontournable si l'on vient passer quelques jours ici », affirme cette famille, venue de Metz. Chez eux aussi, s'élève une Grande roue, « mais elle est plus petite. Là nous devrions voir mieux la ville et plus rapidement qu'en en faisant le tour à pied », s'amuse le couple.

Les 50 mètres de la structure lyonnaise ne laissent pas indifférent et n'ont de supérieur que les quasis 70 mètres de la Grande roue parisienne. La Grande roue est sur les mugs, les cartes postales de la ville. Cela en fait la fierté de Sébastien Fella, son propriétaire exploitant. Celle de son fils Idzak aussi, qui, à 16 ans, vient d'arrêter ses études pour seconder son père. Mais cette Grande roue, « c'était aussi la fierté de mon père qui nous a quittés il y a neuf ans », évoque avec émotion Sébastien.

« Les amoureux sont arrivés en bas sous les applaudissements des autres clients »
Sébastien Fella



« La Grande roue, c'est vraiment une attraction sentimentale et familiale pour moi », souligne Sébastien Fella, son propriétaire exploitant. Photo Stéphane Guiochon

Alors cette attraction « sentimentale », qui s'ajoute aux autres manèges de la société Fella attractions, Sébastien la bichonne. Et s'assure chaque jour, durant les trois mois où elle trône fièrement place Bellecour, qu'il n'y a pas de contre-indication à sa mise en route. « Un vent de plus de 60 km/h en serait une par exemple ». Chaque matin, le staff vérifie que la structure tourne parfaitement. Avec ses 36 cabines qui comptent six places chacune et peuvent embarquer jusqu'à 216 personnes toutes les dix minutes, rien n'est laissé au hasard.

Une Grande roue solidaire et complice

Il s'agit aussi, comme son père le faisait avant lui, « d'en faire profiter tout le monde ». De temps à autre, il la privatise pour des actions caritatives (Envie d'un sourire, Unicef, Centre Léon-Bérard) à qui il offre les places. Tout récemment, 500 bénéficiaires des Restos du cœur ont pu bénéficier d'un

tour. Autre moment dont se souvient en souriant Sébastien Fella : « Un jeune homme voulait faire sa demande en mariage sur la Grande roue. Nous l'avons arrêtée cinq minutes au plus haut, le temps qu'il la fasse. Les amoureux sont arrivés en bas sous les applaudissements des autres clients ! » Pour la Saint-Valentin, aussi, il est possible de passer un moment cosy. « Mon épouse a eu l'idée d'offrir une boisson et une rose à chaque femme. » Une autre cabine, un peu plus douillette a permis « à des amis qui ne s'étaient pas vus depuis une dizaine d'années de passer un moment juste à deux ». Nouveauté cette année, « un tour de Grande roue peut s'offrir en carte-cadeau, cela fonctionne très bien. Et nous sommes toujours en partenariat avec l'office de tourisme et leur pack tourisme ». Le temps d'attente a lui aussi été amélioré, si bien « que pour la Fête des Lumières, nous n'avons eu que des retours de gens satisfaits », souligne Sébastien Fella.

L'an prochain, « nous enrichissons les cabines d'audio-guide. Les touristes pourront mieux comprendre ce qu'ils voient ».

« On ne peut jamais savoir ce qui fait mieux tourner les affaires »

Sous contrat d'exploitation avec la Ville, la Grande roue devrait encore faire des heureux jusqu'en 2028 sur la place Bellecour. Sera-t-elle ensuite au cœur du marché de Noël, si les études de faisabilité que Grégory Doucet, maire écologiste de la ville, a annoncé vouloir lancer en 2026, s'avèrent positives ? « Je ne sais pas si cela changerait quelque chose pour nous. On ne peut jamais savoir ce qui fait mieux tourner les affaires », confie l'industriel forain.

● Christelle Lalanne (avec notre correspondant Michel Nielly)

Tous les jours de 11 h à 22 h.

Vendredi et samedi de 11 à 23 h.

Nocturne jusqu'à 01 h pour le 31

décembre. Tarifs: de 6 à 9 euros.

Gratuit pour les moins de 3 ans.

Bientôt quatre générations



Sébastien et son fils Idzak. Photo Michel Nielly

« Je ne me voyais pas faire autre chose. C'était comme une évidence de venir travailler avec mon père. Plus tard, nous tiendrons les affaires avec mon petit frère. » Idzak aura bientôt 17 ans. Le virus du manège, il l'a chopé tout petit. Tout comme son père, son grand-père et son arrière-grand-père avant lui.

Les Fella viennent d'Italie du Sud et avaient pour habitude de tenir leurs stands de tir, loteries sur la Vogue des marions. Puis vient la fabrication de carrousels en bois, leur restauration. Ceux que l'on peut encore voir au Gratte-Ciel à Villeurbanne, sur la place Jutard (Lyon 3) ou sur le marché de Noël, place Carnot. Ceux qui voyagent en France.

La Grande roue est arrivée plus tard. Guy, père de Sébastien, voulait créer l'événement à Lyon pour l'an 2000. Il a reçu l'autorisation d'installer la première Grande roue, place Antonin-Poncet, puis celle d'aujourd'hui, place Bellecour. À son décès, la famille se déchire pour l'exploitation de l'animation. Sébastien perd le contrat avec la Ville et le reconquiert quelques années plus tard. « Quand la Ville m'a refait confiance, j'en ai été très ému... pour le souvenir de mon père. »

Lyon. Ce supermarché installe des caméras sur ses caisses automatiques : l'IA vous surveille

Le supermarché Monoprix de Cordeliers, à Lyon, s'est muni de petites caméras pour ses caisses automatiques. Un dispositif en cours d'évaluation qui pourrait bien être généralisé.



Depuis fin novembre, des petites caméras ont fait leur apparition sur les caisses automatiques et en libre-service du supermarché Monoprix de Cordeliers, situé rue de la République à Lyon. (©Ludivine Caporal / actu Lyon)

Par [Ludivine Caporal](#) Publié le 29 déc. 2025 à 12h27

« Souriez, vous êtes filmés ». Enfin, seulement vos mains.

Depuis fin novembre, des petites caméras ont fait leur apparition sur les caisses automatiques et en libre-service du supermarché [Monoprix](#) de Cordeliers, situé rue de la République à [Lyon](#). Un dispositif qui **intrigue les clients**, tant par sa forme que par son objectif. Nous avons réussi à obtenir quelques explications de la part du géant de la grande distribution.

À lire aussi

- [Lyon. Action n'ouvrira pas de magasin en Presqu'île, sa place grillée par une grande marque](#)

Détecter les « anomalies »

C'est un petit message en rouge, affiché sur la caisse automatique du magasin, qui nous a d'abord alerté sur la mise en place de ce nouveau système.



Des petites caméras ont fait leur apparition sur les caisses automatiques et en libre-service du supermarché Monoprix de Cordeliers, situé rue de la République à Lyon. (©Ludivine Caporal / actu Lyon)

Une façon de prévenir le client qu'une fois le premier article scanné, un écran s'affichera désormais sur la droite et montrera, en temps réel, ce que la caméra filme de nous. À savoir nos mains et les gestes que nous faisons pour détecter **les oublis de scan, les articles mal scannés ou les substitutions de codes EAN**, « le plus souvent involontaires », nous explique-t-on.

Si une anomalie est repérée, l'intervention d'un hôte de caisse est ensuite exigée afin de procéder à une vérification. Ce qui, en soi, existe déjà aujourd'hui, mais **uniquement de manière aléatoire**.



Le Monoprix de Cordeliers renforce la sécurité face aux vols à l'étalage avec l'installation de caméras sur ses caisses automatiques. (©Ludivine Caporal / actu Lyon)

Déjà adoptées par Intermarché

Mais si Monoprix ne le dit pas directement et préfère nous parler de « prévention des pertes », ces caméras qui analysent les images **grâce à l'intelligence artificielle** servent en fait surtout à empêcher les vols à l'étalage, en constante augmentation selon les derniers chiffres du ministère de l'Intérieur, et [favorisés par l'apparition des caisses automatiques](#).



Ces caméras analysent les images grâce à l'intelligence artificielle. (©Ludivine Caporal / actu Lyon)

Déjà déployée dans d'autres magasins de France, [notamment du côté d'Intermarché](#), l'utilisation de telles caméras a par ailleurs déjà fait ses preuves en permettant de réduire nettement la part des « pertes » mentionnées.

À lire aussi

- [Lyon. Aldi ouvre un supermarché discount en plein centre, une grande première](#)

Bientôt une extension « plus large » ?

Menée à titre opérationnel à Cordeliers, la mise en place du dispositif est pour le moment « évalué avant toute extension plus large », nous indique-t-on du côté de Monoprix, qui assure également que celui-ci est « strictement encadré par la réglementation en matière de protection des données personnelles » et qu'« aucune reconnaissance faciale ne peut être mise en œuvre et aucune décision ne peut être prise sans intervention humaine ».

Lyon. Le premier hôtel de luxe pour chats ouvre en Presqu'île avec de véritables chambres

Après le succès de leur café, les fondateurs du GentleCat viennent d'ouvrir leur "Grand Hôtel" à Lyon : un établissement premium pour des séjours réservés aux chats.

Le GentleCat Grand Hôtel a ouvert ses portes début décembre dans le 2e arrondissement de Lyon. (©Ludivine Caporal/actu Lyon)

Par [Ludivine Caporal](#) Publié le 3 janv. 2026 à 7h50



Le concept de pension pour chats vient de passer un nouveau cap à [Lyon](#).

Après [les garderies modernes](#), place à l'hôtel de luxe spécialement pensé pour les félins.

Depuis début décembre, sur la Presqu'île de Lyon, il est ainsi possible de réserver une chambre (voire même une suite) pour sa boule de poil au sein du **GentleCat Grand Hôtel** : un établissement luxueux imaginé par les fondateurs du [café à succès](#) porteur du même nom.

10 chambres privées

« Cela faisait trois ans qu'on cherchait un local. On voulait vraiment offrir une version hôtellerie pour les chats », relate Jérémie, l'un des deux patrons, tout en nous faisant visiter les 10 chambres vitrées qu'ils ont construites de A à Z.

Pour chaque « client », **un espace unique** avec jouets, coussins, litière, gamelle et installations murales lui est ainsi entièrement réservé. Le maître peut choisir de placer son animal dans une chambre standard, dans une suite ou, même, dans la chambre présidentielle, pensée pour ceux qui viendraient à plusieurs.

Une équipe au petit soin

Bien sûr, les prix ne sont pas les mêmes. Et les services intégrés non plus : dans les suites, les chats peuvent par exemple bénéficier de menus haut de gamme ou encore d'incroyables soins du pelage, ce qui est proposé en supplément pour les chambres.

Des espaces communs, ouverts à tous (ou par groupes en fonction des affinités) pour se dégourdir les pattes, sont également à disposition avec fauteuils, bibliothèque...

« Vu qu'on a que 10 chambres, on peut vraiment proposer **des séjours sur mesure** en fonction de chaque chat, connaître leur caractère, s'adapter à eux et leurs envies... », affirme Jérémie.

La présence du personnel est assurée tous les jours de 10h à 19h et des petites nouvelles du pensionnaire sont envoyées quotidiennement sur WhatsApp.

29 € la nuit pour la chambre standard

Mais pour faire profiter d'un tel séjour à son animal, il faut être prêt à déboursier une certaine somme d'argent : comptez 29 € la nuit pour une chambre standard, 39 € pour les suites et 69 € pour la présidentielle. À noter qu'un tarif dégressif est proposé au bout de 5 nuits au sein de ce nouvel établissement de la place Gailleton.

On a testé : un atelier entretien du cuir à Lyon



Atelier entretien du cuir - Lyon Femmes

Connaitre les bons gestes et faire du tri dans nos placards...



Depuis la fin du mois de novembre, **les Ateliers Boutique à Lyon** proposent des séances pour prendre soin de son cuir et apprendre à utiliser les bons produits. Fini les fausses recettes de grand-mères, place aux bons gestes à adopter pour nourrir et embellir son cuir.

Olga Azocar et Nicolas Mazard nous ouvrent les portes de leur repère situé **rue des Remparts d'Ainay**, dans le 2ème arrondissement de Lyon. L'espace est divisé en deux. On entre par la partie commerçante, joliment décorée avec une sélection d'objets chinés par Olga, où vaisselles, luminaires et autres miroirs sont disponibles à la vente.



Après un petit tour des lieux, direction l'arrière-boutique. C'est ici, sous la verrière, que va se dérouler l'atelier. Le petit groupe prend place autour de la table, tablier noué à la taille. On dispose devant nous notre sac et notre paire de chaussures en cuir qui ont bien besoin d'un petit coup de neuf.

L'atelier débute par un topo sur le cuir, et son utilisation par les grandes marques que nous connaissons. Cuir de Veau, de mouton, lisse, verni... on touche, on sent, on compare. Puis les discussions se concentrent sur les produits d'entretien avec lesquels on est venu : on garde des efficaces et on oublie le superflu, notamment les flacons achetés en grande-surface qui auront tendance à dessécher le cuir au lieu de le nourrir. Le duo nous recommande plusieurs marques, dont certaines sont en vente à la boutique.

C'est à notre tour de jouer les cordonniers. Olga et Nicolas nous accompagnent tout au long du processus. On commence par dépoussiérer nos chaussures ou notre sac à main. Puis on prend une petite brosse, appelée blaireau, que l'on va tremper légèrement dans un pot contenant de la crème de beauté pour cuir *Famaco*.

La couleur varie selon la tinte de notre sac ou de nos chaussures. Pour nous, ce sera du noir. À l'aide du blaireau, on effectue des petits cercles vigoureux pour appliquer et faire pénétrer la crème, sans trop en mettre, en prenant bien soin de passer dans les recoins, les plis et sur les coutures. On pourra enlever l'excédent grâce à un chiffon propre.

Une fois terminé, on passe au brossage. On s'empare d'une brosse à lustrer en crin de cheval. Sous l'œil avisé d'Olga et Nicolas, on répète l'opération, cette fois-ci en effectuant des plus grands gestes sans trop appuyer. La friction va faire briller notre cuir ! Au bout de quelques minutes, la différence est frappante. Les souliers sont comme neufs, et notre sac éclatant.



Les Ateliers Boutique, 39 rue des Remparts d'Ainay, Lyon 2. Atelier 1h, de 2 à 8 personnes.

Lyon. Cette mythique galette des rois est la préférée des Lyonnais, voici où la trouver

L'une des meilleures galettes des rois au monde se trouve dans la ville lyonnaise. Il s'agit de celle de la Maison Sève qui a dernièrement remporté le "Prix des Lyonnais 2026".



La galette des rois de la Maison Sève a remporté le prix des Lyonnais. (©Maison Sève)

Par [Emma Ressegaire](#) Publié le 3 janv. 2026 à 6h26

Cette pâtisserie et chocolaterie lyonnaise n'en finit plus avec les récompenses.

La Maison Sève a dernièrement remporté le « **Prix des Lyonnais 2026** » grâce à [sa galette des rois](#). Une distinction qui lui a été décernée par la Ville de [Lyon](#) dans le cadre du label Fabriqué à Lyon et ses alentours.

64 produits étaient en lice mais la galette emblématique de cette institution lyonnaise s'est imposée comme le **symbole gourmand de l'excellence artisanale lyonnaise**.

« Cette récompense célèbre non seulement une recette, mais **une exigence**, une histoire et une passion transmises depuis des générations », indique la Maison Sève sur ses réseaux sociaux.

L'une des meilleures au monde ?

Depuis de nombreuses années, la famille Sève perpétue **le savoir-faire du feuilletage pur beurre** et de la frangipane traditionnelle, façonnés à la main par ses pâtissiers.

Cette mythique galette des rois est également considérée comme **la meilleure** galette des rois du monde. Rien que ça ! C'est en tout cas l'avis de nombreux critiques gastronomiques.

Si vous souhaitez la goûter, elle est de retour en magasin mais également en ligne. De plus, bien que certains préfèrent la recette traditionnelle, il existe deux autres sortes de galettes des rois chez Sève : **celle à la praline et celle au chocolat**.

Côté prix, quelle que soit la galette, il faut compter **28 euros pour trois personnes**, 44 euros pour cinq personnes et 54 euros pour sept personnes.

Prolonger les fêtes à la Brasserie Georges

Vous n'arrivez pas à quitter l'ambiance de Noël ? Vous pourriez tenter la Brasserie Georges, gigantesque cantine vieille de 190 ans, qui reste ouverte pour les 31 décembre et 1er janvier. (François Mailhes - 30 décembre 2025)



© Léo Poudré

Le problème des Fêtes est que la famille, obligeamment rassemblée chez vous pour Noël, ne veut plus forcément repartir. Les cousins de Bretagne n'ont pas fait le voyage pour rien : ils veulent visiter Lyon. La bande des seniors tient à prolonger la réunion familiale au restaurant. Ce sont eux qui invitent.

Mais où aller quand on est un troupeau avec enfants ? Une solution s'impose. Elle n'est pas d'hier : elle fête cette nouvelle année ses 190 ans. La Brasserie Georges, dernier diplodocus de sa lignée (Lyon a compté jusqu'à 30 grandes brasseries au XIXe siècle), est la solution idéale pour les repas de groupe, sans passer par l'ambiance salle des fêtes.

Brasserie bruyante mais charmante

Le lieu est beau, vaste, entablé en carrés comme les tortues romaines dans Astérix ; un peu bruyant certes, mais c'est un charme. On ne prolonge pas la magie de Noël avec des boules Quies. Pour ces 31 décembre et 1er janvier la Brasserie Georges propose une carte spéciale pour faire banquet sur banquette. On peut trahir ses ambitions diététiques à coup de saumon fumé et foie gras maison, escargots en coquilles, homard (canadien), Saint-Jacques, poulet aux morilles ou filet de bœuf « façon » Rossini, au cas où on aurait raté le foie gras. Mais bien sûr, ce n'est pas une obligation.

Qui dit brasserie alsacienne, dit choucroute. Ce n'est pas non plus une obligation, car il faut l'avouer la charcuterie (poitrine, kässler, saucisses de Francfort et fumées) est anecdotique, plutôt là pour ambiancer un bon chou joliment craquant, réveillé par une très agréable pointe d'acidité (on préfère donc le plan B : choucroute de la mer). Quant aux pommes de terre sans goût, crayeuses, elles appellent le changement de fournisseur.

On évitera aussi la « Célèbre Gratinée à l'Oignon au Madère », « flotieuse », pour privilégier un pâté en croûte « royal », veau et foie gras, réussi, goûteux et dont les bords qui ne sentent pas l'oubli au frigo, croustillent.

Brasserie Georges. 30 cours de Verdun Perrache, Lyon 2e. 04 72 56 54 54. Ouvert tous les jours.

Tarifs. Menu Confluence : 25 €. Menu lyonnais : 27 €.

Notre avis. 3/4.

Quoi de neuf à Lyon ?

• 1 janvier 2026 À 11:48 par Céline Rapinat

Les nouvelles adresses à Lyon sélectionnées par *Lyon Capitale*

Chocolat d'exception

Voilà plus de dix ans que le chef le plus étoilé au monde s'est lancé dans la fabrication de chocolats, déployant une corde supplémentaire à son arc. Son objectif ? Mettre à l'honneur le goût, l'éthique et l'excellence du chocolat notamment en maîtrisant 100 % de sa fabrication. La transformation de la fève au produit fini se fait à Paris, entièrement à la main. Le résultat : des tablettes, pralinés, barres à croquer, truffes, pépites et oursons au goût brut, puissant et peu sucré, tous plus gourmands les uns que les autres, et, on doit l'avouer, légèrement addictifs. Pour tous ceux qui veulent profiter de cette expérience gustative incontournable, rendez-vous dans la toute nouvelle boutique du célèbre chef chocolatier-torréfacteur, installée à deux pas de la place des Jacobins.

Le chocolat Alain Ducasse – 54, rue de Brest, Lyon 2^e

Culture basket

Créée en 2009 dans le Haut-Rhin, Basket4Ballers s'adresse à tous les amateurs de basket et NBA, qu'ils soient joueurs ou non, professionnels comme débutants. Sneakers NBA, maillots officiels, accessoires et ballons, vêtements techniques et pièces lifestyle... vous trouverez sur place un grand choix de produits hommes, femmes et enfants, tous dédiés à la culture basket. Les marques sont triées sur le volet et plébiscitées par la communauté des joueurs et fans. Depuis peu, Basket4Ballers a lancé sa propre marque, se positionnant comme un acteur du marché à part entière. Ici, les valeurs prônées sont celles du sport – esprit d'équipe, dépassement de soi – mais aussi de l'écoresponsabilité. En effet, les produits textiles B4B sont exclusivement fabriqués en Europe, et plus particulièrement en France, en privilégiant le coton biologique et les matériaux recyclés... À découvrir dans la toute nouvelle boutique de la marque, qui accueillera aussi événements, animations et rencontres.

Basket4Ballers – 15, rue Bellecordière, Grand Hôtel-Dieu, Lyon 2^e

Entreprise à mission

3,5 millions... C'est le nombre d'arbres plantés par Faguo depuis sa création en 2009. Bien consciente de l'impact de l'industrie textile sur l'environnement, la marque a décidé de s'engager activement, en mesurant son bilan carbone, en réduisant ses émissions de CO2 (80 % de pièces intègrent des matières recyclées) et en contribuant à la neutralité carbone grâce à la plantation de forêts. Par ailleurs, Faguo propose dans toutes ses boutiques un corner seconde vie pour les pièces que vous ne souhaitez plus porter. Côté style, on retrouve tous les intemporels d'un vestiaire masculin fait pour durer, mais aussi des accessoires, sacs, chaussures hommes et femmes. Coupes sobres et confortables, couleurs profondes et variées... Les vêtements se portent aussi bien en mode urbain qu'en outdoor, et

sont proposés à prix juste. À retrouver dans la toute nouvelle boutique de la marque qui s'étend sur 130 m2, tout près de la place des Terreaux.

Faguo – 13, rue du Président-Édouard-Herriot, Lyon 1^{er}

Le restaurant Saône ouvre ses portes et sa cuisine

Cuisine ouverte, ambiance feutrée... Le nouveau restaurant Saône a choisi d'abolir les frontières entre les coulisses et les convives afin que cuisine et salle ne fassent plus qu'une. Portée par le chef Jean-François Têtedoie, son associé du Café Terroir Lemmy Brou, et le caviste Romain Pelosse de Muraato, cette nouvelle table de vingt et un couverts seulement propose un menu-carte faisant la part belle aux produits du terroir, sans s'interdire quelques découvertes plus éloignées ! Une cuisine bistronomique qui se veut avant tout libre et génératrice de belles émotions. Côté vins, vous aurez le choix entre 250 références, cuvées rares, vieux millésimes, valeurs sûres, coups de cœur... Vous l'aurez compris, chez Saône, on vient aussi bien pour la cuisine sincère et inventive que pour l'expérience de partage avec le service et l'énergie qui en ressort.

Restaurant Saône – 5, rue Charles-Dullin, Lyon 2^e

Mary's popcorn, le premier bar à popcorn de Lyon

Véronique Lopes - 2 janvier 2026

Une toute nouvelle enseigne vient d'arriver rue Victor-Hugo, à Lyon 2e : Mary' popcorn shop.



Victor Ischen et Gautier Carpentier, de Mary's popcorn Lyon, la première boutique de la marque canadienne en France. ©Veronique Lopes

Si les voyages forment la jeunesse, ils laissent surtout des souvenirs qui donnent des idées de création d'entreprise des décennies plus tard. C'est le cas de Victor Ischen (photo à gauche). Lors d'un séjour au Canada avec ses parents, Victor découvre [Mary's popcorn shop](#), rue Saint-Jean, à Québec.

La grande boutique à la devanture bleue, les cuves dans lesquelles étaient nappés les popcorns, l'ambiance et les odeurs sucrées l'ont énormément marqué, au point que dans sa famille, il se disait souvent qu'« un jour, on en ouvrira une ». C'est ainsi qu'à 18 ans, Victor contacte Mary's popcorn pour ouvrir une boutique en France. Sans succès.

Quelques années plus tard, alors qu'il réfléchissait à ouvrir une entreprise avec son ami d'enfance, Gautier Carpentier (photo, à droite), Victor a eu envie de contacter à nouveau cette maison artisanale canadienne. Et cette fois-ci, il obtient un retour positif de l'entreprise basée à Banff, de la province d'Alberta (à quelques kilomètres de Calgary). Entre formations, achats de matériel et recherche de local, le duo a pu ouvrir le tout premier [Mary's popcorn shop](#) de France, le 21 novembre dernier.

Du grain au popcorn

Ici, on fait éclater à l'air chaud (et non à l'huile) deux types de grains de maïs : butterfly (papillon en anglais) et mushroom, plus rond, qui viennent de la région de Toulouse, et garanti sans OGM. « Nos recettes sont canadiennes, mais on travaille au maximum avec des produits locaux, comme pour notre chocolat qui vient de chez Weiss (palme d'or de l'artisanat de tradition 2025) » explique Victor. « Et notre sirop d'érable vient d'une ferme bio de la région de Québec, qui a la notation A. On ne peut pas avoir mieux ».

Chacune de leurs recettes est faite sur place, devant les clients, de l'enrobage, de la séparation des popcorns à la main, et la mise en sachets. À l'ardoise, on trouve huit recettes originales : cinq sucrées (caramel, caramel beurre salé, sirop d'érable et noix de pécan, chocolat lait ou blanc), et trois salées (cheddar, cheddar blanc et beurre salé), ainsi que trois mix.

Leur best-seller : les popcorns au caramel beurre salé, et le double enrobage : chocolat et caramel beurre salé. Des gourmandises qui se conservent deux semaines pour le sucré et quatre à cinq jours pour le salé, mais qui n'attendent pas aussi longtemps pour se faire dévorer.

Mary's popcorn. 10 rue Victor-Hugo, Lyon 2^e.

Du lundi au jeudi de 10h30 à 19h30. Du vendredi au dimanche de 10h à 19h30.

Tarifs. Sachets taille S (pour une à deux personnes) : de 4 € à 8 €. Taille M. (pour trois à quatre personnes) : de 7 € à 14,50 €. Taille L (pour cinq à six personnes) : de 9 € à 22 €.

Gallon : de 14 € à 31 € selon recette (-25 % quand on amène le gallon pour le remplir).

Un tea time à la Bridgerton s'installe à Lyon

Véronique Lopes - 3 janvier 2026

L'univers de la série Netflix La Chronique des Bridgerton s'installe à l'Hôtel Bayard, à l'occasion de la sortie de la saison 4. Un tea time à l'anglaise aux couleurs de la série.



Tea time de l'Hotel Bayard, Lyon 2e. ©DR

À l'occasion de la sortie de la saison 4, prévue en deux temps le 29 janvier et le 26 février prochains, de la série à succès La Chronique des Bridgerton sur la plateforme [Netflix](#), l'Hôtel Bayard organise un tea time très British les samedi 31 janvier et dimanche 1er février.

Cet hôtel de la place Bellecour est peu visible, car il dispose d'une toute petite façade, mais dispose de 26 chambres et surtout d'une très belle salle de petit déjeuner, qui servira de décor à ce goûter à l'anglaise.

Pour l'occasion, Marine, la cheffe pâtissière de l'hôtel Bayard, a imaginé de nouvelles recettes gourmandes, dont :

- Entrées : scones accompagnés de confiture et de crème
- Bouchées salées : sandwich au concombre et cream cheese au yuzu, mini brioche au saumon et à l'aneth
- Pâtisseries sucrées : cupcake au citron, macaron au chocolat au lait et miel, pavlova à la rose et aux framboises

Afin de vivre pleinement l'expérience Bridgerton, l'[hôtel Bayard](#) s'associe à la librairie lyonnaise Aux Grimoires Romantiques, spécialisée dans la littérature de romance. Des lectures animeront l'après-midi, dans une ambiance feutrée et délicate. Une activité unique qui conviendra aux fans de la série comme aux simples curieux.

Sterenn Tiberghien

Hôtel Bayard Bellecour. 23 place Bellecour, Lyon 2^e.

Samedi 31 janvier (complet) et dimanche 1^{er} février.

Tarif : 43€. Réservations [via le formulaire en ligne](#) ou par téléphone au 04 78 37 39 64.

Les dessins originaux d'Yves Saint Laurent s'invitent à Lyon

Il fut l'un des plus grands couturiers du XX^e siècle et, même après sa disparition, l'œuvre d'Yves Saint Laurent continue de voyager, de s'exposer et de nourrir l'imaginaire collectif. À Lyon, c'est son héritage graphique qui est aujourd'hui mis en lumière à la Galerie MC2M. (Julien Duc - 31 décembre 2025)



Six ans après la grande exposition du Musée des Tissus consacrée aux coulisses de la haute couture, la ville propose cette fois une plongée plus intime dans l'univers d'Yves Saint Laurent. Ici, pas de défilé ni de mise en scène spectaculaire, mais un retour à l'essentiel : le dessin.

L'expo rappelle combien, chez Saint Laurent, le croquis était, plus qu'un simple outil préparatoire, une étape décisive où s'inventent les volumes, les attitudes et l'allure. On y découvre des traits parfois rapides, parfois d'une précision chirurgicale, capables de condenser en quelques lignes une vision entière du vêtement et du corps.

La beauté du geste

Smoking, tailleur-pantalon, saharienne : des pièces devenues iconiques trouvent ici leur point de départ, réduites à l'essentiel, un jeu de lignes et de proportions.

Autour des dessins originaux, des livres et des bijoux vintage, quelques photographies viennent ponctuer le parcours, dont deux portraits signés Jeanloup Sieff et une photo du grand Irving Penn annotée par Diana Vreeland, ex-rédactrice en chef du *Vogue* américain.

Il ne reste que quelques jours pour découvrir cette exposition — et, pour les plus audacieux, repartir avec une part du mythe !

Du crayon à la couture. Jusqu'au 22 janvier à galerie MC2M, 21 rue Auguste Comte Lyon 2e. Entrée libre.



Bovary Madame – photo de répétition © Laurent Champoussin

Théâtre : Emma Bovary Honoré(e) aux Célestins

- 2 janvier 2026 À 15:34
- par Caïn Marchenoir

C'est l'un des spectacles les plus attendus de ce début d'année, Christophe Honoré rassemble ses comédiens et comédiennes fidèles pour livrer une adaptation scénique personnelle, entre cirque et cinéma, du chef-d'œuvre de Gustave Flaubert, *Madame Bovary*, avec Ludivine Sagnier dans le rôle-titre.

En 1857, le gérant de la revue dans laquelle *Madame Bovary* était paru en feuilleton, Léon Laurent-Pichat, l'imprimeur Auguste-Alexis Pillet et l'auteur Gustave Flaubert sont jugés pour "outrage à la morale publique et religieuse et aux bonnes mœurs". Au cours de ce procès retentissant, l'écrivain fut blâmé pour "le réalisme vulgaire et souvent choquant de la peinture

des caractères” puis acquitté. Et le roman devint un monument de notre littérature sur lequel ont planché des générations de lycéens. Un chef-d’œuvre dans l’analyse psychologique et la précision des descriptions. Et une peinture du réel implacable, scandaleuse à son époque, et due sans doute au fait que Gustave Flaubert s’était inspiré d’un fait divers qui avait secoué la France du XIX^e siècle, où se mélangeaient crime et adultère dans une province ordinaire.

“*Madame Bovary, c’est moi !*”, déclarait Flaubert, s’identifiant aux malheurs de son héroïne, victime de la lâcheté et la médiocrité des hommes. Le metteur en scène, également écrivain, **Christophe Honoré**, pourrait-il en dire autant ? En tout cas, pour sa nouvelle création théâtrale, Christophe Honoré rassemble sa troupe d’acteurs et d’actrices fidèles (ceux que l’on avait vus dans *Ciel de Nantes* en 2021, également aux Célestins) afin de revisiter cette œuvre immense aussi bien que la quête éperdue de liberté de son héroïne. Tout en reprenant la trame romanesque que l’on connaît. Coincée dans une petite ville de province et son mariage sans éclat, Emma Bovary ne renonce pas à ses aspirations romantiques. Ni à ses rêves – naïfs – de succès admirables. Sur les planches, Christophe Honoré mêle cirque et cinéma afin de représenter les mœurs provinciales étroites, si bien décrites par Flaubert. Dans un premier mouvement, les hommes gravitent autour d’Emma dans une pantomime où se rejouent les principaux épisodes de sa trajectoire. L’ennui et les tromperies qui en découlent. Son mari Charles, ses amants Rodolphe et Léon, mais aussi le pharmacien Homais et le tentateur Lheureux, qui réduisent son existence à leurs désirs et leurs ambitions. Puis la dynamique s’inverse : Emma reprend la parole, brise le cadre, affirme sa sensualité et sa liberté. C’est à la superbe Ludivine Sagnier que Christophe Honoré confie le rôle d’Emma, femme devenue icône, incarnation d’un désir d’émancipation toujours aussi scandaleux.

Bovary Madame – Du 7 au 15 janvier aux **Célestins**

Louise femme puissante à l'Opéra de Lyon : le grand opéra français du désir féminin pour commencer l'année

Luc Hernandez - 2 janvier 2026

C'est le grand opéra de la rentrée à l'Opéra de Lyon : succès phénoménal en son temps, Louise de Charpentier retrouve toute sa puissance féministe dans la mise en scène de Cristof Loy à l'Opéra de Lyon, avec Elsa Dreisig dans le rôle-titre.



Adam Smith et Elsa Dreisig dans la production de Cristof Loy de Louise de Charpentier. ©Monika Rittershaus / Festival Aix en Provence

« *Les parents voudraient qu'on restât le marmot dont la pensée sommeille à l'ombre de leur volonté...* » En plus de l'utilisation du subjonctif imparfait, *Louise* de Gustave Charpentier reste le dernier grand succès de l'opéra français, situé dans le folklore de Montmartre quelque temps après le Paris mythique du *Mimi* de *La Bohème* de Puccini, autre grande héroïne au tournant du siècle.

Louise de Charpentier ou Taylor Swift en 1900



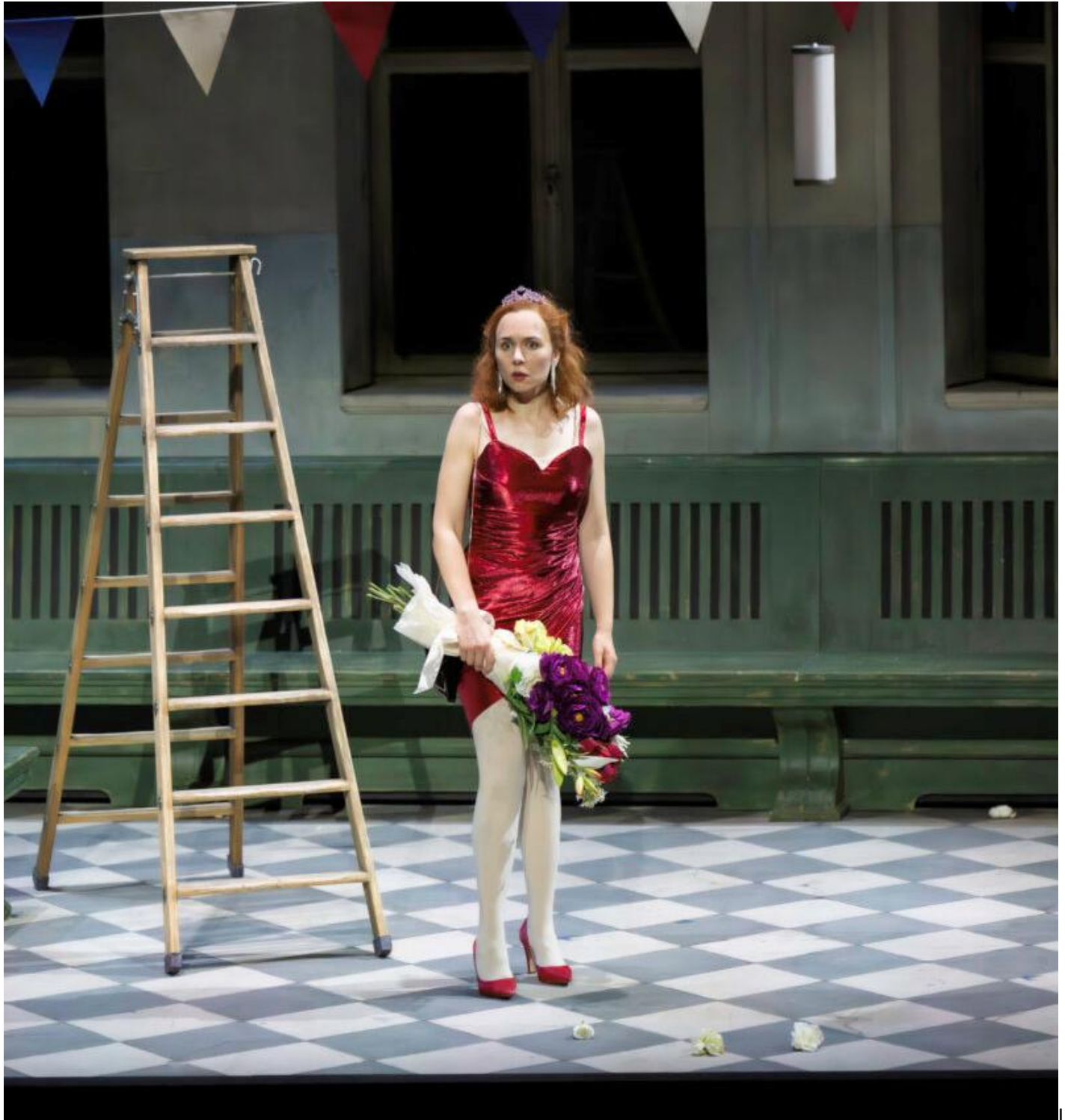
Louise

et ses parents (Sophie Koch, Elsa Dreisig et Nicolas Courjal). ©Monika Rittershaus / Festival d'Aix-en-Provence

Aujourd'hui à peu près oublié, *Louise de Charpentier*, c'est un peu Taylor Swift en 1900 : plus de 500 représentations en quelques années et une identification des femmes et de tous ceux qui ont envie d'en être une à son désir, « *roman musical* » devenu un manifeste féministe sous le poids de la toxicité parentale : « *Tout être a le droit d'être libre* » chantera Louise à la fin de ce grand opéra français, dont les effusions orchestrales valent bien mieux qu'un Massenet à nos yeux, pourtant beaucoup plus joué et autrement surestimé...

Après sa version d'anthologie du [Peter Grimes](#) de Benjamin Britten l'an passé, c'est au metteur en scène allemand Cristof Loy que [Richard Brunel](#) a confié cette version moderne d'un opéra à réhabiliter. Exit le folklore parisien qui avait peut-être participé au succès de l'œuvre en son temps : on l'apercevra à peine à travers les hautes fenêtres obstruées d'un hall d'asile.

Cristof Loy place *Louise* en majesté



désir d'un soir de *Louise* de Charpentier (Elsa Dreisig). ©Monika Rittershaus / Festival d'Aix-en-Provence

C'est bien de la condition des femmes dont traite Cristof Loy dans *Louise*, dans une mise en abîme qui le fera rêver de son amour jusqu'à la posséder jusqu'à la folie. Sophie Koch en mère abusive pomponnée pour ma visite est parfaitement crédible, même si la convocation paternelle en procès incestueux est un peu plus démonstrative, tout comme la dégaine ultra-sexy d'Adam Smith en Marcel (déjà entendu à Lyon dans [Madame Butterfly](#)), claironnant tout son sexe avec brio, mais loin de la poésie supposée du personnage.

Bref, Cristof Loy prête sans doute un peu trop d'intentions à cette *Louise* d'hier plus que d'aujourd'hui même si son art théâtral tient la longueur. Après Mireille Delunsch en 2007, il a en revanche trouvé la grande interprète pour la ramener sur la scène. Quand il veut bien lui faire cesser ses pauses gamines de poupée parentale en chaussons, le chant d'[Elsa](#)

[Dreisig](#) emporte tout sur son passage. Jusqu'à son rêve d'amour resté fané dans sa robe de mariée. Une redécouverte.



Elsa Dreisig, mariée solitaire dans la production de Cristof Loy de *Louise* de Charpentier. ©Monika Rittershaus / Festival d'Aix-en-Provence

***Louise* de Gustave Charpentier.** Mise en scène Cristof Loy, direction musicale Giulio Cilona (co-production festival d'Aix-en-Provence), avec Elsa Dreisig, Adam Smith, Sophie Koch, Nicolas Courjal, Patrizia Ciofi... Du jeudi 29 janvier au dimanche 8 février à 20h à l'Opéra de Lyon (dim 16h), Lyon 1er. 3h avec un entracte. De 10 à 116 €.

Dernier week-end pour l'expo AirT de famille



Une quarantaine d'artistes ont travaillé sur l'exposition.

Photo Delphine Givord

Face à son succès, la 4^e édition du festival street art « AirT de Famille », lancée en septembre, a joué les prolongations mais s'arrête ce dimanche 4 janvier. Il ne vous reste donc plus que trois jours pour découvrir le travail d'une quarantaine d'artistes du programme d'incubation « Omart », dont l'objectif est de les inviter à créer dans un lieu en pleine transformation. Cette année, c'est le Centre d'échanges de Perrache (au-dessus de la gare) qui accueille l'exposition sur le thème de « la métamorphose des mon-

des ».

Plein de petites pièces dans lesquelles on peut entrer, se balader et se perdre... À noter que ce week-end, un magasin « pop-up de Noël » est ouvert gratuitement.

Festival AirT de famille au Centre d'échanges de Lyon Perrache (accès conseillé par la place Carnot), jusqu'au 4 janvier 2026. Ouvert vendredi 2 janvier de 11 h à 18 h, samedi 2 et dimanche 4 de 10 h à 18 h. Tarifs : 8 € (6 € réduit, gratuit - 10 ans). Site et billetterie (uniquement en ligne, impossible sur place) : airtdefamille.fr.

Du ski place Bellecour : il n'a pas trouvé la Sarra mais sa vidéo fait le buzz

Derrière la vidéo aux 675 000 vues sur Instagram, se trouvent Damien Soulier et son associé. Deux créateurs de contenu lyonnais à l'origine du Microsaucisse, une activité sérieuse qui consiste à produire du contenu humoristique pour des marques en réalisant des micros-trottoirs à visées publicitaires pour des clients. De certains tournages naissent parfois des scénarios et des idées insolites.

Il rentre tout juste de la montagne, la vraie, où il a trouvé la neige, la vraie. A 26 ans, Damien Soulier, est le créateur de contenu lyonnais qui, avec son associé, a créé le buzz sur les réseaux sociaux avec sa vidéo de ski place Bellecour, atteignant les 675 000 vues sur Instagram. C'est gentiment burlesque.

Un mythe lyonnais

Son personnage, Vladimir, porte une magnifique combinaison des années 1980 rouge et style Bronzés- et, monté sur des skis, se fait tracter par son acolyte, en scooter, depuis la place Bellecour. Direction, la piste de la Sarra, dans la face Nord de la colline de Fourvière.

« L'idée nous est venue dans le cadre de notre activité de création de contenu »

Damien Soulier, co-fondateur Le Microsaucisse

Plantée à 280 mètres d'altitude et desservie par un vrai télésiège, cette piste artificielle imaginée par Tony Bertrand, adjoint aux Sports du maire Louis Pradel, a fait le bonheur, des Lyonnais entre 1964 et 1975, avant d'être totalement abandonnée. Depuis, c'est un souvenir gravé dans la mémoire des anciens. Un mythe lyonnais. Presque une légende urbaine.

Damien Soulier n'aura pas eu le temps de la découvrir. D'ailleurs, s'il avait pu, il se serait sans doute retrouvé fort dépourvu devant le portail fermé qui, depuis quelques années, interdit d'accès cette partie du parc des hauteurs, pour des raisons de sécurité.

Bref. Sa virée a été stoppée nette devant le palais de justice de Saint-Jean. À l'entendre, il n'était pas prévu de rencontrer les policiers sur les quais de Saône, pas prévu non plus de se faire interpellé, pas prévu enfin de se faire verbaliser. « Ils ont été malgré tout sympa avec nous », raconte-t-il, un peu hon-

teux.

Un nouveau business

On l'avait déjà vu, dans des vidéos précédentes, tenter de skier la montée de la grande côte, dans le sens de la descente, ou le jardin des plantes, dans les pentes de la Croix-Rousse. « L'idée nous est venue dans le cadre de notre activité », explique le créateur de contenu, qui a lancé, avec son associé, Le Microsaucisse, sous la forme d'une micro-entreprise. Un concept d'un genre nouveau en France qui consiste à produire du contenu humoristique (parfois déjanté, tonalité Michaël Youn) pour des marques en réalisant des micros-trottoirs à visées publicitaires pour des clients.

Bref, une agence de pub 2.0 et un business qui fait doucement (mais sûrement) son chemin. L'une de leurs dernières prestations consistait à faire de la pub pour une station de ski. D'où la combinaison rouge. D'où la piste de la Sarra. « On a commencé par recycler des morceaux de



L'une des dernières prestations de Damien Soulier et son associé consistait à faire de la pub pour une station de ski. D'où la combinaison rouge. D'où la piste de la Sarra. Capture d'écran Le Microsaucisse

rushs de ce tournage pour faire vivre nos réseaux. Et puis on a eu l'idée de la place Bellecour et du scooter », se souvient-il. On connaît la fin du scénario.

Pas question de retenter cette aventure qui flirte avec l'illégalité. Mais pas question non plus

de ranger totalement les skis. Après tout, la saison vient à peine de débuter. Et des chemins (même de bitume) à dévaler à Lyon, il y en a quelques-uns entre les deux collines. « Il paraît que ça, on a le droit. »

● T.V.

Charlotte, régisseuse de scène, la force tranquille de l'Opéra de Lyon

Régisseuse d'opéra : voilà un métier dont on ne soupçonne pas l'étendue des tâches ni la responsabilité. Et pourtant. Sans planning, sans ordre de mission, sans « top », sans douceur et fermeté : le spectacle ne peut se jouer. *Le Progrès* a rencontré celle qui depuis quatorze ans, pilote en coulisses « le poste de commandement du navire ».

Ce mercredi 10 décembre, à 14 heures, dans les coulisses jardins de l'Opéra de Lyon, l'effervescence est à son maximum. Les techniciens installent le plateau, les musiciens prennent place dans la fosse, les danseurs et chanteurs s'échauffent.

Derrière, une régie qui fleurit bon Noël, guirlandes et papillotes comprises, Charlotte Goupille-Lebret. Tout le monde la salue, lui fait un câlin, lui pique un chocolat. Et l'assomme de questions.

« Charlotte, tu sais si ? Et à quelle heure ? Et est-ce que ? » Charlotte sait, oui. C'est son travail de tout savoir, être claire, rassurante et directive. « Un chef d'orchestre de l'ombre », sourit celle qui occupe le poste de régisseuse de scène à l'Opéra de Lyon, depuis quatorze ans.

« Fédérer et impulser l'énergie du collectif »

Si l'organisation et la précision sont deux de ses maîtres-mots, c'est que cette nouvelle journée de répétitions des *Contes d'Hoffmann*, d'Offenbach, risque de durer jusqu'à 22h30. S'il y a un faux pas, ce sera plus. Et la jeune femme, comme d'autres qui travaillent ce jour-là, a des enfants à la maison. Alors, « la préparation en amont est essentielle. Pour la technique, on est déjà calé.



Mais aujourd'hui c'est la première répétition pour la musique et le chef d'orchestre ».

A trois minutes du lancement des festivités, Charlotte fait le rappel des noms par équipe, n'oublie pas le « happy birthday » du jour et déclare gentiment dans son micro : « Faites attention, il y a beaucoup de bruit sur le plateau ». Son métier, c'est aussi ça, la gestion humaine : « fédérer et impulser l'énergie du collectif ».

Un poste de commandement du navire

Le chef d'orchestre lui demande si tout est prêt. Elle donne le premier Top. Et c'est avec surprise, que nous voyons Charlotte tourner les pages d'une partition qu'elle a jonchée de post-it. Jaune pour les tops lumière, rouge pour la machinerie, bleus pour les accessoires et verts pour la son-

orisation. « C'est ce qui différencie mon métier de celui de régisseur de spectacle. Je dois connaître la musique, la lire parfaitement pour pouvoir me caler sur les gestes du chef et savoir sur quelle note demander aux équipes de lancer lumière, fumée, de préparer l'ouverture d'une partie du décor ou sa fermeture... ».

Devant elle, deux écrans, l'un avec le chef d'orchestre, l'autre avec les danseurs et chanteurs qui répètent ce jour-là et... une multitude de boutons.

« C'est le poste de commandement du navire », admet la régisseuse. Et derrière ses écrans, casque intercom sur la tête pour parler à toutes les équipes, « sourire, ne jamais stresser, gérer la charge mentale ».

Dans ses attributions aussi, « faire le lien entre l'artistique et la technique. Deux mondes que j'aime réunir même si

nous n'avons pas les mêmes enjeux, le même vocabulaire ». Parler anglais est essentiel. « Les metteurs en scène, chefs d'orchestres et musiciens viennent du monde entier ».

« Ne jamais stresser, gérer la charge mentale »

Et pourquoi pas, à la marge « conseiller un metteur en scène sur une ouverture d'opéra, surtout s'ils ne maîtrisent pas l'opéra. Mon rôle est vraiment d'optimiser les répétitions ».

À raison de quatre spectacles par an, en seize ans de carrière, la régisseuse l'avoue sans rougir « je suis un peu le chef d'orchestre de l'ombre ».

Ceux qui, après les coulisses, voudront voir le spectacle côté public, *Les Contes d'Hoffmann* d'Offenbach se jouent à l'Opéra de Lyon jusqu'au 5 janvier.

● Christelle Lalanne

Transmission et défense d'un métier devenu mixte

36 ans et déjà seize ans passés dans le métier. Charlotte Goupille-Lebret ne se lasse pas de son boulot.

« A l'opéra, on côtoie toujours l'improbable », sourit-elle. Avec sa formation de musicienne et ses deux licences, en musicologie et métiers de l'opéra, elle est devenue la régisseuse de scène de l'Opéra de Lyon il y a quatorze ans maintenant. Un métier qu'elle a vu évoluer au fil du temps. « Lorsque j'ai débuté, les hommes étaient les plus nombreux en régie de scène, aujourd'hui c'est le contraire. »

À la machinerie, en revanche, ce sont toujours les hommes qui sont majoritaires, mais de plus en plus de femmes embrassent le métier.

« Créer des vocations »

La régisseuse qui est également déléguée syndicale CGT Spectacles, plaide beaucoup en faveur de l'égalité professionnelle.

« Mais sur la parité des spectacles aussi. Et là, il reste beaucoup de travail. Même si l'Opéra de Lyon fait des efforts en ce sens, les productions restent bien masculines. Et on trouve le plus souvent des chefs d'orchestre et metteur en scène masculins. »

Amoureuse de son job, Charlotte ne manque jamais une occasion de proposer à un salarié de l'Opéra de se joindre à elle en régie. On ne sait jamais, cela pourrait « créer des vocations ».

Ni laïques ni religieuses, qui étaient les sœurs hospitalières de Lyon ?

Passionné d'histoire hospitalière, Jean Freney s'est vu commander par l'association des Amis de l'Antiquaille une conférence sur les sœurs hospitalières. C'est ainsi que ce médecin, microbiologiste de formation, s'est saisi du sujet. Et, comme avec son précédent ouvrage sur les épidémies, il a fini par amasser une gigantesque documentation et écrire une véritable encyclopédie, « Histoire des sœurs hospitalières de Lyon et de la région ». Voici quelques anecdotes extraites de ce livre.

● Les premières sœurs étaient des « filles repenties »

À la fin du XV^e siècle, à une époque où la vie religieuse « explose » avec la peur de l'imminence du Jugement dernier, un prédicateur, Jean Tisserand, prêche à tour de bras, et parvient à Paris, puis à Lyon, à convertir de nombreuses filles de joie. À Lyon, 25 « filles repenties » sont mises, en mai 1502, au service du « Grant hospital » du Pont du Rhône, « pour éviter qu'elles n'aient occasion de recheoir en péché ».

En 1504, un bâtiment spécial est construit à l'Hôtel-Dieu pour loger ces filles repenties. Les premières années sont marquées par des scandales : des hommes s'introduisent la nuit dans les lieux. Il faut surélever le mur de l'hôpital pour éviter ces intrusions. Un cachot est installé pour les filles « méritant une punition ».

● Ni laïques ni religieuses

Progressivement, les filles repenties sont remplacées par des filles et des femmes « honnêtes », orphelines, veuves, femmes mariées. Elles se mettent au service des malades pauvres en échange du gîte, du couvert et de l'habillement. À partir de 1550, le terme « fille repentie » disparaît au profit de « religieuse », « sœur religieuse » ou « sœur servante ».

Elles mangent et dorment dans des bâtiments séparés du reste du personnel mais ne sont pas cloîtrées. Elles prononcent des vœux simples, non solennels. Si elles sont placées sous l'autorité d'une supérieure appelée Mère, celle-ci est désignée par les consuls (puis les recteurs, des notables



Le réfectoire des sœurs de l'Hôtel-Dieu. Les sœurs hospitalières mangeaient et dormaient dans des bâtiments séparés des autres personnels. Ici, en décembre 1952. Photo d'archives Le Progrès

de la Ville) qui gèrent l'Hôtel-Dieu. Ainsi, les sœurs hospitalières ne sont ni laïques ni religieuses. Ce statut à part sera à plusieurs reprises au centre des conflits entre l'Archevêché et l'administration de l'Hôtel-Dieu. Cependant, au fil des siècles, toutes les tentatives pour transformer les sœurs hospitalières en religieuses échouèrent.

● 1668 : l'acte de naissance

Le 1^{er} janvier 1668 est établi un règlement, sorte de « charte constitutionnelle du personnel hospitalier ». Il définit les différentes étapes pour passer de novice à sœur « croisée ». La croisée comprend une partie civile où la sœur signe un contrat avec les recteurs, et une partie religieuse, au cours de laquelle la sœur reçoit l'habit, la croix et promet d'observer la pauvreté, la chasteté et l'obéissance. Après ce règlement, la majorité des sœurs hospitalières se consacrent aux soins des malades, des enfants, des personnes aliénées...

Elles acquièrent vite une renommée. Au XVIII^e siècle, plusieurs hôpitaux sollicitent l'envoi de sœurs de l'Hôtel-Dieu pour organiser des services sur le même modèle.

● À la Charité, les sœurs recrutées chez les orphelines

En janvier 1534, une nouvelle institution lyonnaise est créée, l'Aumône générale afin de « nourrir à perpétuité les pauvres de la ville ». C'est pour les accueillir que les bâtiments de la Charité sont construits (1617-1625). Au départ, le personnel est strictement laïc mais, en 1699, six sœurs de l'Hôtel-Dieu sont envoyées à la Charité pour établir un corps hospitalier. Cependant, ici, le recrutement se fera pour l'essentiel au sein des pupilles accueillies à la Charité, les Catherines, orphelines légitimes, et les Thérèses, orphelines bâtarde. Ce recrutement produira un attachement plus fidèle à l'institution chez les sœurs de la Charité. Une vive rivalité opposait également les sœurs des deux hôpitaux qui s'exprimait dans les uniformes, celui de la Charité étant plus élégant.

● Comment ont-elles résisté aux vagues anticléricales ?

La Révolution et la Terreur ont fait de nombreuses victimes parmi les administrateurs de l'Hôtel-Dieu et de la Charité tandis que les ordres religieux

étaient supprimés en 1790. Mais, le statut particulier des sœurs hospitalières semble les avoir protégées et permis de traverser cette période sans trop d'effets si ce n'est l'abandon des signes religieux. En 1802, elles ont à nouveau le droit de porter à l'intérieur de l'hôpital cornettes et croix. À la fin du XIX^e siècle, le Conseil municipal de Lyon, très anticlérical, tente à plusieurs reprises d'obtenir le remplacement des sœurs hospitalières par des infirmières laïques mais les médecins s'y opposent, trop heureux de bénéficier de cette main-d'œuvre obéissante, disciplinée et peu coûteuse.

● La dernière sœur a pris sa retraite en 2010

C'est en 1802 que sont officiellement créés les Hospices civils de Lyon pour gérer l'Hôtel-Dieu devenu « L'Hospice général des malades » et la Charité, devenu « L'Hospice des vieillards et orphelins ». Avec l'adhésion de nouveaux établissements, l'effectif des sœurs hospitalières s'accroît et les HCL s'efforcent d'élever le niveau de professionnalisme du personnel soignant pour répondre aux progrès de la médecine.

Le nombre de sœurs passe de 500 en 1850 à 1000 entre 1900 et 1940 avant de redescendre à 600 en 1950, année le personnel religieux perd sa majorité.

En 1988, il reste encore une dizaine de sœurs aux HCL. La dernière sœur, Janine Joubert, prend sa retraite en 2010.

● La sœur aux « 100 000 accouchements »

Plusieurs sœurs cheftaines ont réellement dirigé les maternités des hôpitaux lyonnais jusqu'au milieu du XX^e siècle. La plus célèbre est Jeannette-Louise Bouvier, entrée en 1890, à l'âge de 21 ans dans la communauté des sœurs de l'Hôtel-Dieu. Après avoir obtenu son diplôme d'accoucheuse en 1903, elle dirigea la maternité de l'Hôtel-Dieu pendant plus d'un demi-siècle, accouchant notamment la mère du maire de Lyon Louis-Pradel.

« Bien que de grands professeurs tels que Édouard Plauchu ou Émile Bansillon aient dirigé la maternité du 2^e étage, les Lyonnais parlaient toujours du service de la sœur Bouvier », explique Jean Freney. Sœur Bouvier « fut enfin mise en reposance » en 1955 à l'âge de 86 ans.

● En première ligne

Les sœurs hospitalières de Lyon ont été en première ligne face aux épidémies. Ainsi, lors de la Grande Peste de 1628, 60 « Catherines » sont mortes en apportant des soins aux malades. De la Renaissance au XX^e siècle, les sœurs hospitalières ont également soigné de nombreux patients atteints de maladies vénériennes et été victimes d'intoxications chroniques au mercure... utilisé pendant 450 ans pour traiter la syphilis ! Certaines sœurs ont marqué l'histoire de la médecine comme sœur Amélie Adolphe Mallet dont le nom reste associé au P^r Joseph Chailier, fondateur du service des maladies infectieuses de l'hôpital de la Croix-Rousse, ou sœur Marie-Suzanne qui a mis au point un vaccin contre la lèpre à l'Institut Pasteur de Lyon.

● S. M.

« Histoire des sœurs hospitalières de Lyon et de la région (Beaune, Belleville, Charlieu, Villefranche), Jean Freney, Editions du Poutan

Histoire locale

Lyon

Bourgeoisie, discrétion, hygiène : l'époque des maisons closes

Chaque dimanche, *Le Progrès* se plonge dans l'histoire de Lyon, la grande et la petite. Celle des hommes et du patrimoine. Cette semaine, l'histoire des maisons closes à Lyon. Jusqu'en 1946, elles obéissaient à une hiérarchie sociale très stricte. Selon les rues où elles étaient autorisées, elles accueilleraient des clientèles distinctes, proposaient des conditions différentes et occupaient des positions inégales dans l'espace urbain.

À Lyon, la prostitution réglementée n'a jamais été marginale. Jusqu'en 1946, elle relève d'un système administratif structuré, intégré à la police, à l'hygiène publique et à l'organisation de l'espace urbain. Les maisons closes ne sont ni cachées ni illégales : elles sont assignées à des rues précises, surveillées, déplacées si nécessaire.

Des visites médicales bi-hebdomadaires

Le principal foyer se situe dans la rue des Marronniers, à quelques dizaines de mètres de la place Bellecour. On y recense plusieurs maisons de tolérance autorisées, inscrites dans les registres de la police des mœurs. Les immeubles ne portent aucun signe explicite, mais les usages sont connus : volets fermés en permanence, sonnette distincte, entrée unique contrôlée par une tenancière déclarée. Les horaires sont encadrés. La



Le principal foyer se situe dans la rue des Marronniers. On y recense plusieurs maisons de tolérance autorisées. Photo d'archives *Le Progrès*

clientèle est majoritairement bourgeoise et régulière.

Chaque établissement est soumis à un règlement strict. Les prostituées doivent être inscrites individuellement, résider sur place, et se soumettre à des visites médicales obligatoires, souvent deux fois par semaine, à l'hôpital de l'Antiquaille ou dans des locaux dédiés. Toute absence à une visite entraîne une sanction immédiate pouvant aller jusqu'à l'exclusion temporaire de la maison. La logique est sanitaire avant d'être morale.

La visibilité est rigoureusement interdite. Les archives policières lyonnaises mentionnent à plusieurs reprises des rappels à l'ordre pour « appari-

tion aux fenêtres » ou « attitude provocante ». Dans la rue Sainte-Catherine, où subsistent des établissements plus populaires, une prostituée aperçue à une fenêtre déclenche une procédure administrative – non pour prostitution, mais pour atteinte à l'ordre public. À Lyon, le problème n'est pas l'activité, mais ce qu'elle montre.

La rue de l'Arbre-Sec accueille des maisons dites de second rang. Leur implantation, au contact immédiat des commerces, repose sur un principe clair : invisibilité et silence. Les rapports de police montrent que les contrôles concernent essentiellement le bruit, l'ivresse des clients ou les attroupements. Les actes sexuels, eux,

ne font l'objet d'aucune poursuite tant qu'ils restent confinés à l'intérieur.

Les tenancières occupent une position centrale. Déclarées auprès de l'administration, souvent anciennes prostituées, elles servent d'intermédiaires entre la police et les femmes. Certaines disposent d'une influence réelle. Des dossiers attestent de fermetures envisagées puis annulées après intervention préfectorale, notamment lorsque l'établissement est jugé « utile à l'équilibre du quartier ».

La fin des maisons closes : nouvelles prostitutions

La prostitution est pensée comme un mal contenu, non

comme un scandale.

Le secteur de Perrache répond à une autre logique. Proximité de la gare, clientèle de passage, rotation plus rapide : les maisons y sont plus étroitement surveillées et plus fréquemment déplacées. Les archives montrent que certaines adresses changent sur simple arrêté, sans fermeture officielle. La ville ne supprime pas la prostitution : elle la déplace.

Sous l'Occupation, plusieurs maisons lyonnaises restent ouvertes, parfois fréquentées majoritairement par des soldats allemands. Les femmes continuent d'être contrôlées médicalement. À la Libération, certaines sont inquiétées pour collaboration supposée, quand les clients – allemands ou français – ne sont jamais poursuivis. Là encore, la sanction vise les corps visibles.

La rupture intervient en 1946 avec la loi portée par Marthe Richard. À Lyon, les fermetures sont rapides. Les scellés sont posés, parfois du jour au lendemain. Aucun dispositif de reconversion n'est prévu pour les femmes.

La fermeture des maisons closes en 1946 n'a pas marqué la fin de la prostitution à Lyon, mais un changement de régime. D'un système administré, sanitaire et spatialement contenu, la ville est passée à une réalité plus diffuse, plus visible, moins centralisée.

● De notre correspondante, M. Aschen