

# GRYPHE

29

REVUE DE LA BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE DE LYON DÉCEMBRE 2019



---

2

---

## DOSSIER ALIMENTATION

---

3

---

### LE GRENIER D'ABONDANCE À LYON

Anelise Nicolier



---

9

---

### MENUS PLAISIRS

Loïs Bienassis et  
Benjamin Ravier-Mazzocco

---

18

---

## PATRIMOINE

---

19

---

### L'AMITIÉ ENTRE ÉDOUARD HERRIOT ET JEANNE BARDEY

Clément Migeon



---

27

---

### VOULOIR UN BEAU BÉTON

Gwenaél Delhumeau,  
Henriette Pommier  
et Daniel Régnier-Roux

---

40

---

## ACTUALITÉS

---

41

---

### IN MEMORIAM RÉGIS NEYRET



---

43

---

### EXPOSITION « DES VILLES QUI MANGENT »

---

44

---

### ACQUISITIONS

---

46

---

### TRAVAUX DU SILO: VERS DE NOUVEAUX MAGASINS





**Gryphe est une publication de la bibliothèque municipale de Lyon.**

Contact rédaction :  
Bibliothèque municipale de Lyon,  
30, bd Vivier-Merle,  
69431 Lyon cedex 03, France  
gryphe@bm-lyon.fr

Revue publiée avec le concours de la Ville de Lyon et de l'École nationale supérieure des sciences de l'information et des bibliothèques (Enssib).

Directeur de la publication : Gilles Éboli  
Coordination :  
Benjamin Ravier-Mazzocco,  
Ali Bensaâdoune  
Relecture :  
Pierre Guinard, Marc Raidelet  
Photographies :  
Jean-Luc Bouchier  
Conception de la maquette : Heure d'été  
Réalisation : Perluette & BeauFixe

Impression : Chirat

Tirage : 500  
Dépôt légal : janvier 2020  
Prix : 4 euros  
ISSN 1627-9875

1<sup>re</sup> de couverture : **Les Brasseurs Lyonnais à leurs collègues du Centre et du Midi**, 5 octobre 1903. Menu imprimé sur soie tissée. BmL, Rés 167478 (2). Extrait.

4<sup>e</sup> de couverture : **Vue du coffrage du grand mur intérieur fermant le hall**, 3<sup>e</sup> tranche, matrices estampées avant coulage du béton. Détail. Photographie de Denis Morog. Archives de l'artiste, A.I.A. Morog.

**G**ryphe se devait sans doute d'aborder lui aussi un jour les rivages de la gastronomie tant Lyon, le livre et le bien manger constituent une trilogie aussi ancienne que légitime. Le propos de « Tous à table » que propose la BmL au public de novembre 2019 à mars 2020 dépasse d'ailleurs le seul cadre gastronomique pour embrasser les différents champs liés à l'alimentation : économie, santé, développement durable – entre autres – sont convoqués à travers toute une série d'expositions, rencontres et conférences, dans les bibliothèques de Lyon et de la Métropole, voire « hors les murs ».

Aussi le dossier de ce numéro traite-t-il de gastronomie certes, mais pas seulement. Ainsi, avec *Menus plaisirs*, Loïc Bienassis et Benjamin Ravier-Mazzocco nous proposent et commentent un catalogue analytique de menus de la région dans nos collections, retraçant ainsi l'histoire culinaire régionale du 20<sup>e</sup> siècle tandis qu'avec *Le grenier d'abondance à Lyon*, Anelise Nicolier retrace la construction et l'usage du grenier de Lyon avant qu'il ne devienne caserne puis siège de la DRAC.

Pour la partie « patrimoine », c'est l'amitié entre Édouard Herriot et Jeanne Bardey qu'évoque Clément Migeon en rappelant comment l'édile lyonnais favorisa la carrière de Jeanne Bardey, sculptrice et graveuse (« la dernière élève de Rodin »), jusqu'à lui demander de l'accompagner en Égypte. Avec *Vouloir un beau béton*, Gwenaël Delhumeau, fils de l'artiste, Henriette Pommier et Daniel Régnier-Roux reviennent sur le travail de Morog dans la bibliothèque de la Part-Dieu. Avec l'appui d'un portfolio photographique, on voit d'un œil neuf l'architecture du lieu et tout ce qu'il doit à cet artiste majeur du siècle passé, qui a laissé une empreinte forte, dans tous les sens du terme, à Lyon.

*Gryphe* se devait enfin de se joindre à l'hommage unanime qui a été rendu à Régis Neyret après sa récente disparition : Alain Caraco rappelle en clôture tout ce que Lyon doit à cet inlassable défenseur et illustrateur du patrimoine.

**Gilles Éboli,**  
directeur de la BmL



---

# DOSSIER ALIMENTATION

---

Ces deux articles  
entrent en résonance  
avec l'événement  
« Tous à table ! »

---

3

## LE GRENIER D'ABONDANCE À LYON

Anelise Nicolier

---

9

## MENUS PLAISIRS

Loïs Bienassis et  
Benjamin Ravier-Mazzocco



---

**Gustave Doré,**  
**« Comment Gargamelle, estant grosse de  
Gargantua, mangea grand'planté de tripes »,**  
tiré des *Œuvres de François Rabelais*, Paris :  
J. Bry aîné, 1854 (*Gargantua*, chapitre 4).  
BmL, Rés 102412.

---

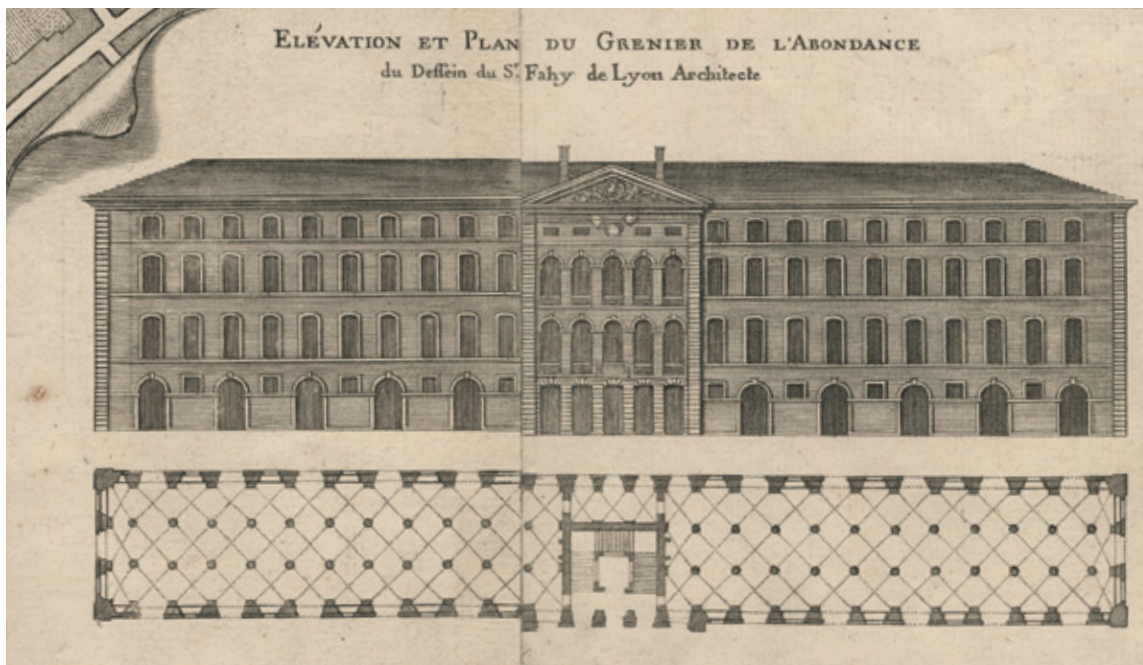
---

# LE GRENIER D'ABONDANCE À LYON

---

Anelise Nicolier

**A**u 18<sup>e</sup> siècle, à l'instar d'autres grandes villes, Lyon se dota d'un grenier d'abondance destiné au stockage du blé nécessaire à l'approvisionnement de ses habitants. Il s'agit du long bâtiment situé 6 quai Saint-Vincent, sur la Saône. Le grenier fonctionna une cinquantaine d'années avant d'être transformé en caserne. Au début des années 1990, l'installation en son sein de la direction régionale des Affaires culturelles (DRAC) et d'une partie du conservatoire national supérieur de Musique et de danse (CNSMD) fut l'occasion d'une reconversion complète du bâtiment visant à gommer les aménagements ultérieurs pour remettre en valeur la structure primitive de l'édifice. Le bâtiment ainsi redécouvert dévoile, sous un jour nouveau, la gestion de l'approvisionnement en blé de la ville.



**Plan géométral de la ville de Lyon levé et gravé par Claude Séraucourt, 1740. Détail**  
BmL, F18SER008731

### L'APPROVISIONNEMENT ET LE STOCKAGE DU BLÉ À LYON AVANT LA CONSTRUCTION DU GRENIER D'ABONDANCE (1531-1722)

La mise en place d'une politique de stockage du grain fut progressive et résulta de la volonté de lutter contre les épisodes de disette, voire de famine. L'Aumône générale naquit à la suite de la famine de 1531. Huit recteurs menaient une politique de charité publique permettant de fournir du pain aux habitants les plus pauvres, mais lorsque l'ensemble des Lyonnais manqua de blé, elle devint insuffisante. En janvier 1580, le Consulat émit l'idée de créer un grenier public qui serait toujours approvisionné. Cependant, c'est la famine de 1586 qui enclencha véritablement le processus de gestion de l'approvisionnement en céréales de la ville par les édiles municipaux. Cette année-là, alors que le blé manquait partout en France, on décida à Lyon de nommer six intendants de l'abondance, « six notables bourgeois et citoyens de ladite ville (...) qui auraient la charge et spéciale intendance de faire acheter à cette prochaine cueillette certaine quantité de bled qui sera par eux réservée et gardée en greniers en cette dite ville pour subvenir en cas de nécessité aux habitants d'icelle »<sup>1</sup>. Ces intendants n'intervinrent qu'en périodes difficiles et, en 1643, ils furent remplacés par une Chambre d'abondance permanente dirigée par un

échevin. Les réserves de blé étaient alors dispersées en différents points de la ville, notamment dans les vastes locaux des monastères et des hôpitaux. Cependant, le 3 octobre 1670, le Consulat accepta l'idée de les regrouper en un même lieu, mais le choix du terrain fut difficile et le chantier du grenier ne commença qu'en 1722.

### LE CHANTIER DE CONSTRUCTION DU GRENIER D'ABONDANCE (1722-1728)

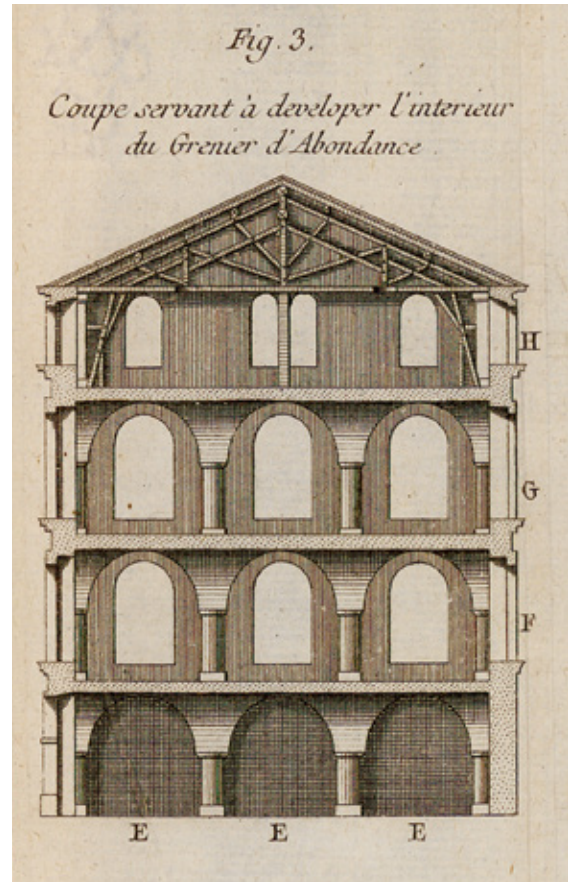
Le grenier d'abondance fut installé au bord de la Saône, sur la rive gauche, à l'entrée du défilé de Pierre-Scize qui sépare, par l'entremise de la rivière, les collines de la Croix-Rousse et de Fourvière. Il était situé en rupture de falaise, derrière lui se dressait le rocher de l'Aigle sur lequel était édifié depuis le 16<sup>e</sup> siècle le bastion Saint-Jean. Devant lui, un quai et un port furent aménagés en 1732.

Le chantier de construction du grenier dura six ans, de 1722 à 1728. Le Consulat avait confié au voyer de la ville, Claude Bertaud, le soin d'en dresser les plans et devis. Cet homme s'était enrichi en participant aux grandes opérations immobilières de son temps. En effet, son rôle de voyer lui permettait le rachat de terrains à bas prix sur lesquels il faisait construire

<sup>1</sup> Archives municipales de Lyon, BB 117, f° 39.

des immeubles neufs qu'il revendait aux notables lyonnais. Il participa ainsi à l'aménagement de la place Bellecour entre 1715 et 1735, et au lotissement des terrains libérés par l'abbaye d'Ainay au sud de la presqu'île. L'une des manifestations les plus éclatantes de sa réussite fut la construction d'un hôtel particulier qui est l'actuel musée des Tissus. Tout inviterait à croire qu'il fut l'architecte du grenier d'abondance si son contemporain Léonard Michon ne soulignait à son propos: il n'est « ni un grand architecte ni un grand ingénieur, il fait faire, défaire et refaire souvent la même chose [...] ». C'était un bien petit faiseur en tout sens avant que d'avoir mis le pied dans l'hôtel de ville»<sup>2</sup>. Dans ces conditions, a-t-il pu concevoir les plans du grenier? Il est plus probable qu'il se soit inspiré des façades de la place Bellecour dont il dirigea les travaux mais qui avaient été conçues en 1714 par l'architecte Robert de Cotte<sup>3</sup>. Mais a-t-il pu, sans formation au métier d'architecte, concevoir un grenier dont les exigences en matière de solidité et de fonctionnalité occupent une place primordiale? Ce type de réalisation appelle en effet une adéquation parfaite entre la forme et la fonction de l'édifice.

Le bâtiment possède un plan rectangulaire de 130 m de long par 18 m de large hors-œuvre. Il comporte un rez-de-chaussée et trois étages. Au centre, l'escalier principal à quatre noyaux et trois volées droites se développe dans une cage rectangulaire. De part et d'autre de l'escalier, à chaque niveau, se déploient deux files de 22 colonnes séparant chacun des plateaux en trois longs vaisseaux voûtés d'arêtes. Seul le dernier étage est charpenté et donc dépourvu de colonnes. Le devis de 1722 indique que le grenier pourra contenir 30 000 ânées de blé, soit environ 3 700 tonnes. Si on émet l'hypothèse que le stockage ne s'effectuait que dans les étages, cela représente une épaisseur de grains de 96 cm par niveau. Bien que cette mesure soit approximative, puisqu'il faudrait également prendre en compte les espaces laissés libres pour la circulation, elle est assez plausible: il est possible d'entreposer du grain sur une épaisseur de 96 cm sans que les tas ne s'écroulent et on peut facilement les pelleter soit pour remplir des sacs destinés aux boulangers, soit simplement pour remuer les tas dans un but de conservation. Si lors de certaines périodes de disette, notamment au cours des années 1740, les quantités stockées au grenier purent atteindre les chiffres précédemment évoqués, il semblerait que la plupart du temps on se soit plutôt contenté d'emmagasiner entre 6 000 et



« Description sommaire des greniers d'abondance de Lyon », dans H.-L. Duhamel du Monceau, *Traité de la conservation des grains*, Paris: Guérin et Delatour, 1753, planche XI. BmL, 306198.

15 000 ânées<sup>4</sup>. Dans ces conditions, on comprend que le Consulat ait pu louer une partie du bâtiment à des particuliers et au corps royal de l'artillerie. En 1772, pourtant, lors d'un concours lancé par la société royale d'Agriculture de Lyon sur le thème *Les greniers publics sont-ils avantageux pour une grande ville?*, l'un des concurrents suggérait de rendre à leur destination initiale les deux premiers niveaux afin de porter les réserves à 45 000 ou 50 000 ânées.

La construction devait donc être conçue pour ne pas céder sous le poids des grains mais, contrainte supplémentaire, l'architecte ne pouvait pas multiplier les murs porteurs, puisque, par destination, le grenier devait être une superposition de vastes espaces non cloisonnés. Conscient de cette double nécessité, l'architecte opta pour la voûte d'arêtes, qu'on utilisait

<sup>2</sup> F.-R. Cottin, « Les Bertaud, leur hôtel et le nouveau gouvernement », *Mélanges d'histoire Lyonnaise*, Lyon, ELAH, 1990.

<sup>3</sup> Sur le plan Séraucourt de 1740 (fig. 1), la légende indique que l'architecte est Étienne Fahy, mais celui-ci fut en fait l'entrepreneur à qui les travaux furent adjugés le 24 novembre 1722 (Arch. mun. Lyon, DD 288 f°42 et BB 285 f°137-146).

<sup>4</sup> BmL, B 509177.

depuis longtemps pour porter du grain en raison de sa capacité à résister aux lourdes charges. Ce principe fut repris aux halles de Pertuis (Vaucluse) en 1774 et aux halles des Cordeliers à Lyon en 1813. Au grenier d'abondance, ce système de voûtement répété sur trois niveaux et associé à des piles robustes et nombreuses confère sa solidité à la structure. Au rez-de-chaussée, les piles sont particulièrement trapues, mais elles s'affinent au premier étage et encore davantage au second, puisque leur diamètre diminue tandis que leur hauteur augmente. Les tambours des colonnes sont séparés par des joints épais qui assurent l'élasticité du matériau, une précaution nécessaire étant donné que le bâtiment est fondé sur un terrain hétérogène composé du sol rocheux de la carrière de Pierre-Aigue et du sol instable des berges de la Saône.

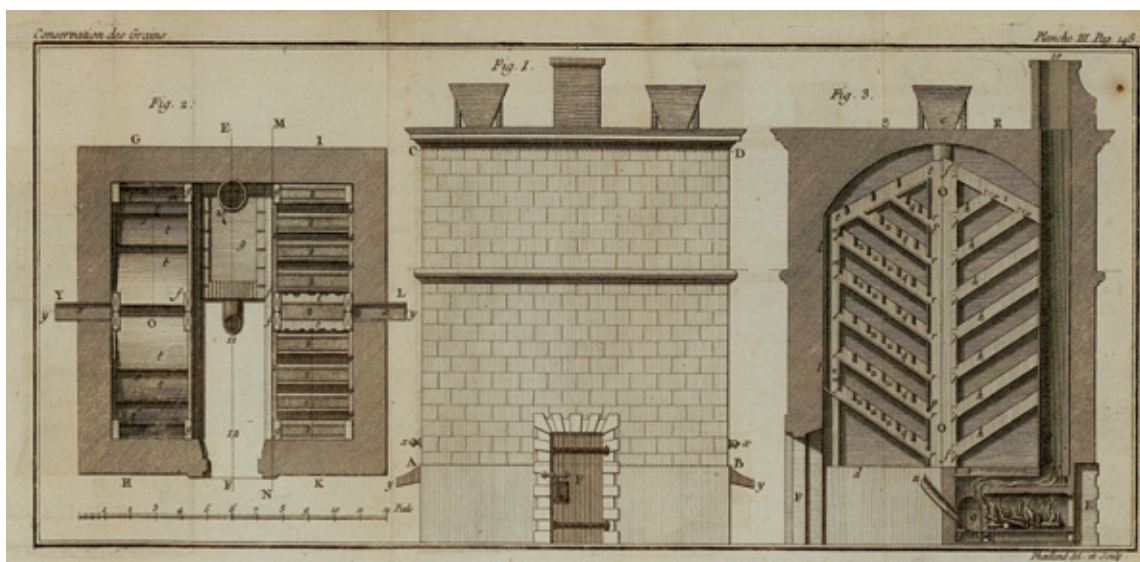
### L'UTILISATION DU GRENIER D'ABONDANCE (1728-1777)

Le grenier fonctionnait avec du personnel chargé des travaux quotidiens de manutention (décharger les nouveaux approvisionnements, remuer les grains, les descendre dans les magasins du rez-de-chaussée pour la vente, etc.) sous la direction du garde-magasin. Ce dernier, bien qu'astreint à suivre les décisions de la Chambre d'abondance, possédait un rôle déterminant dans la gestion des stocks : il tenait un registre des blés entrant et sortant du grenier, veillait à leur

conservation en les faisant remuer et passer au crible, vendait le blé pour le compte de la ville, enfin, il dressait les comptes en distinguant les recettes issues des ventes et les dépenses dues au personnel chargé de la manutention.

De fin octobre à fin décembre, les grains achetés en août-septembre arrivaient au grenier au sein duquel ils étaient conservés jusqu'en mai-juin. Les boulangers étaient alors obligés de faire leurs achats au grenier de sorte qu'en octobre celui-ci soit vide et prêt à recevoir le nouvel approvisionnement. Le blé, arrivé par bateau, était déchargé au port situé devant le grenier, puis les grains étaient montés dans les étages à dos d'homme. L'escalier a été conçu pour faciliter l'ascension : il est spacieux, les marches sont basses et profondes, paliers et repos se succèdent à un rythme régulier et des bancs en pierre sont installés à chaque palier. Le rez-de-chaussée était aménagé pour recevoir les allées et venues des boulangers. Les larges portes, aujourd'hui murées en partie basse, permettaient le passage de leurs charrettes à bras, qui roulaient ensuite sur le sol pavé de galets.

La question de la conservation était primordiale : le grain stocké supporte mal la chaleur, attire les rats et les oiseaux, subit des attaques dévastatrices d'insectes, est parfois porteur de maladies (ergot, noir, rouille des blés) et est sujet à la fermentation. Le grenier de Lyon n'était pas très bien orienté car sa façade principale, tournée vers le sud-ouest, l'exposait une grande partie de la journée aux rayons du soleil.



« Description de l'étuve », dans H.-L. Duhamel du Monceau, *Traité de la conservation des grains*, Paris : Guérin et Delatour, 1753. BmL, 306198, planche III.





**Jules Sylvestre,**  
**Vue panoramique de Lyon**  
**et des rives de la Saône,**  
vers 1850-1870.  
BmL, P0546 SA 03-16.

En 1780, Béguillet, dans son *Traité des subsistances et des grains*, critique «l'exposition du grenier au vent humide du midi, défavorable à la bonne conservation du blé» et sa situation «au bas d'une montagne escarpée et d'une roche pourrie qui transsude l'eau». Pour Claude-Émile Perret de La Menue, en revanche, l'orientation du grenier n'était qu'un «inconvenient très secondaire», puisque les grains étaient souvent renouvelés. Concernant les problèmes d'humidité et de fermentation, la solution la plus anciennement employée consistait à remuer régulièrement les grains et à les étaler en couches minces. Au grenier de Lyon, un «trottoir de quatre pieds de largeur» longeait les murs et permettait aux pelleteurs de circuler<sup>5</sup>. L'aération des lieux freinait également la fermentation. À l'origine, les baies des étages n'étaient pas vitrées mais simplement munies de barreaux de fer. Au grenier public de l'Isle-sur-la-Sorgue, construit en 1779 et utilisé aujourd'hui comme office de tourisme, ces barreaux de fer sont encore visibles.

Paru en 1753, le *Traité de la conservation des grains* de Duhamel du Monceau fut à l'origine d'un renouveau des recherches en agronomie visant à faire progresser les techniques de conservation. Il préconisait l'étuvage. En juin 1762, le contrôleur général des finances, Bertin, enjoignit au Consulat lyonnais de faire construire dans son grenier une étuve propre à

dessécher les grains. C'est un ancien échevin de la ville, Monlong, qui fut retenu pour mener à bien ce projet. Il avait déjà acquis à Paris des connaissances sur le fonctionnement des étuves et il fut envoyé à Genève pour perfectionner son savoir. À son retour, il construisit l'étuve dans un petit bâtiment adossé à la façade orientale. En 1763, lorsque Fargeraux de Bondaroy visita le grenier, l'étuve était en cours de réalisation et se présentait «à la façon de Duhamel», écrivit-il<sup>6</sup>. L'année de mise en service de l'étuve, Jean-François Bernard fut nommé garde-magasin et, convaincu de l'inutilité de l'étuve, il ne l'utilisa pas. En 1772, un certain Verne remplaça J.-F. Bernard. Il avait étudié les techniques de conservation des grains et, à la lumière des écrits de Duhamel, il sut convaincre le Consulat de faire à nouveau fonctionner l'étuve, tant pour la conservation des grains que pour diminuer les frais de manutention, mais la volonté du nouveau garde-magasin ne suffit pas à enrayer les graves problèmes économiques que connaissait le grenier.

Sur ce point, la bibliothèque municipale de Lyon (BmL) conserve un document précieux, un *Mémoire sur les greniers d'abondance de la ville de Lyon*, rédigé une dizaine d'années avant la fermeture du grenier par un auteur inconnu, mais manifestement très bien informé, et qui procéda à l'analyse critique de

<sup>5</sup> H.-L. Duhamel du Monceau, *Traité de la conservation des grains et en particulier du froment*, Paris, H.-L. Guerin et L.-F. Delatour, p. 235.

<sup>6</sup> BmL, Ms 5973, f° 13-14.

la gestion du grenier<sup>7</sup>. Aussi bien le procédé d'achat par des marchands peu intéressés à la viabilité économique du grenier, que la revente quelque peu forcée aux boulangers sont remises en cause par l'auteur. Les méthodes employées par le Consulat étaient ruineuses, les pertes énormes. Ces recommandations restèrent lettres mortes et peu à peu le Consulat perdit toute autorité réelle au profit du pouvoir central. Dès 1775, le ministre Turgot, averti des lourdes difficultés financières du grenier, demanda qu'un état des réserves de l'Abondance soit présenté au Contrôle général. Il signifia aux consuls l'interdiction royale d'acheter des grains sans autorisation. Turgot prônait la liberté des échanges et désapprouvait les mesures d'intervention sur le marché des grains. Dans ce contexte de libéralisme économique, le grenier d'abondance faisait figure d'anomalie. Finalement, la Chambre d'abondance disparut en 1777. En 1786, le grenier devint la caserne de cavalerie de Serin. À partir des années 1940, il abrita une gendarmerie et les appartements des gendarmes. L'espace intérieur de l'édifice fut totalement bouleversé par ces nouvelles affectations; aux larges plateformes de stockage succédèrent des espaces cloisonnés et les circulations furent transformées (l'entrée de la gendarmerie se faisait par la façade sud). En 1987, la ville de Lyon donna le grenier à bail au ministère de la Culture. Le projet était de réhabiliter le bâtiment afin qu'il accueillit la DRAC et le CNSMD. Les travaux se

déroulèrent entre 1991 et 1993 sous la direction des architectes Denis Valode et Jean Pistre. Ils modifièrent la répartition des cloisons afin de redonner une certaine lisibilité au plan originel. Les façades furent restaurées suivant les directives de l'architecte en chef des Monuments historiques, Jean-Gabriel Mortamet. Cette rénovation permet de prendre à nouveau la mesure de l'impact qu'eut la construction de cet édifice sur le paysage environnant. Au-delà de sa fonction utilitaire, le grenier, par sa position sur un lieu de passage à l'entrée de Lyon, participait en effet à la parure de la ville.

**Anelise Nicolier** est docteur en histoire de l'art médiéval et chercheur associé au laboratoire *Archéologie et archéométrie* (Lyon). Elle a réalisé un mémoire de master sur le grenier d'abondance de Lyon.

#### BIBLIOGRAPHIE SÉLECTIVE

- F. Bayard, *Vivre à Lyon sous l'Ancien Régime*, Mesnil-sur-L'Estrée, Perrin, 1997
- G. Gardes, « Le grenier à blé de Lyon dit de la grande abondance », *Culture et création dans l'architecture provinciale de Louis XIV à Napoléon III*, Aix-en-Provence, PUP, 1983
- A. Nicolier, *Le grenier d'abondance de Lyon : étude archéologique du bâti*, mémoire de Master 2, dir. N. Reveyron, Université Lyon 2, 2007
- A. Rambaud, *La chambre d'abondance de la ville de Lyon (1643-1777)*, Lyon, J. Poncet, 1911
- O. Zeller, « Politique frumentaire et rapports sociaux à Lyon 1772-1776 », *Histoire, économie et société*, Paris 1989, n° 2

<sup>7</sup> BmL, B 509177.



**Nicolas Daum,**  
*Quai Saint-Vincent vue  
depuis le quai Pierre Scize,*  
2011. BmL, P0732 004 00091.

---

# MENUS PLAISIRS

---

Loïc Bienassis et Benjamin Ravier-Mazzocco

**A**pparus au 19<sup>e</sup> siècle avec la généralisation du service «à la russe», les menus sont des objets qui visent à prévenir les convives des plats qui seront servis lors d'un repas ou d'un banquet, organisé le plus souvent pour un événement particulier. En parallèle, les restaurants se multiplient à Paris puis en province. Les cartes de restaurant, outils indispensables au client pour réaliser sa commande, se développent aussi. Les deux supports connaissent des évolutions similaires : devenus de beaux objets ornés à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, ils deviennent des supports publicitaires dans les premières décennies du 20<sup>e</sup> siècle, avant de revenir à plus de sobriété. Ils sont parfois conservés par les convives, puis collectionnés. Par le biais des fonds d'archives, certains de ces documents entrent dans les collections publiques, mais il faut attendre le travail de Caroline Poulain à Dijon<sup>1</sup> pour que les bibliothèques se saisissent de ce patrimoine, le mettent en valeur, et l'enrichissent. À la bibliothèque municipale de Lyon, outre plusieurs menus entrés avec certains fonds d'archives (Herriot, Vallas, Chomarat), les premières acquisitions onéreuses se font à l'occasion de la vente de la collection de Jean-Paul Lacombe en 2004. Depuis, des achats réguliers ont permis de compléter la collection avec des menus liés à des événements locaux. Cet article est constitué de notices sur une sélection de menus et cartes qui embrassent l'ensemble du 20<sup>e</sup> siècle. Que mangeait-on à Lyon pour les grandes occasions? Lisons le menu...

<sup>1</sup> Caroline Poulain, *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée...*, Paris : Agnès Viénot éditions, 2011.

## MENUS D'ÉVÉNEMENTS

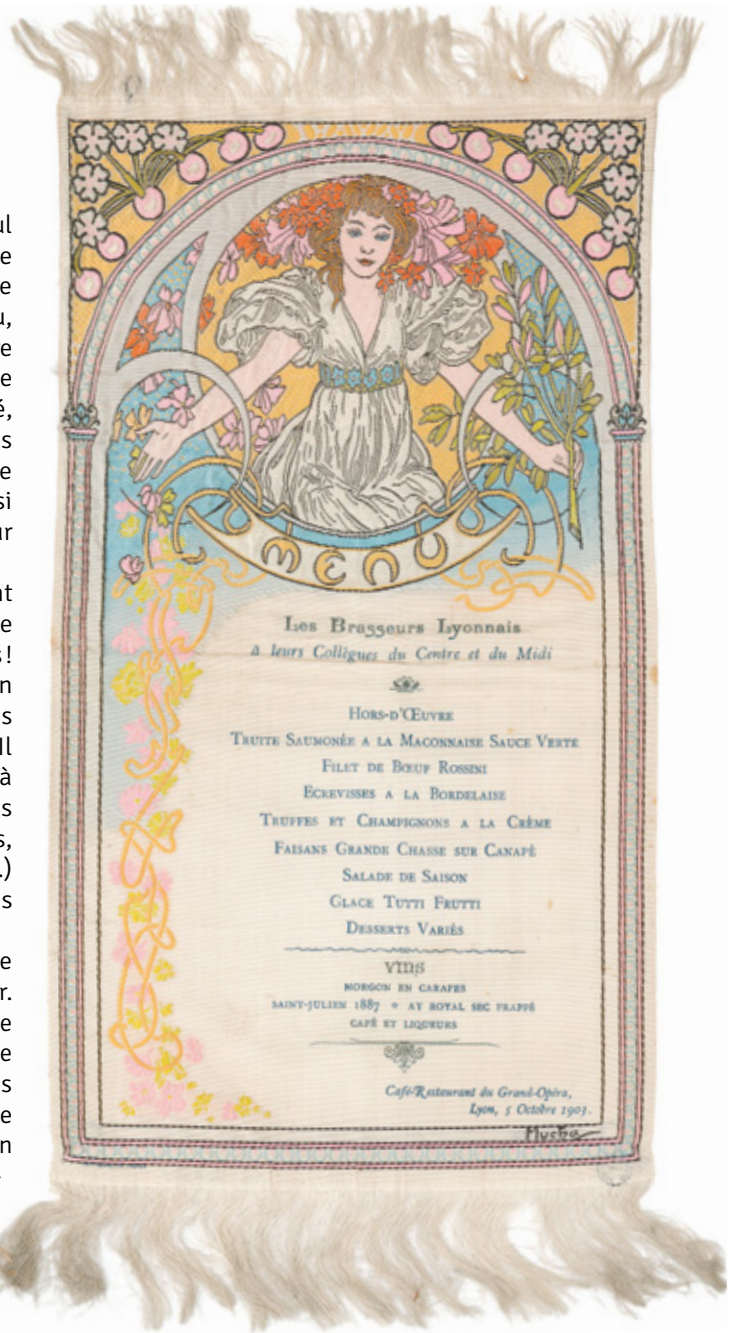
— *Les brasseurs de Lyon à leurs collègues du Centre et du midi, 5 octobre 1903, Café-restaurant du Grand opéra de Lyon (Lyon : Perreyon frères)*

Même si on buvait du vin à ce banquet, son seul intitulé rappelle l'important passé brassicole de Lyon. Ce menu, dont le décor tissé sur soie a été dessiné par le « père » de l'art nouveau, Alfons Mucha, témoigne de la volonté d'en faire des objets de collection. Le menu en lui-même est imprimé après coup sur le canevas tissé, selon la demande des clients. Les imprimeries lyonnaises spécialisées dans les travaux de ville<sup>2</sup>, comme ici Perreyon frères (citons aussi B. Arnaud ou J. Saillard), étaient connues pour les impressions sur soie.

Si l'on examine les séquences qui composent ce repas, c'est d'abord une absence qui saute aux yeux : nul potage pour ouvrir les hostilités ! On serait tenté d'en déduire qu'il s'agit d'un déjeuner. À défaut de potage, les réjouissances commencent donc avec les hors-d'œuvre. Il est habituel qu'aucun détail ne soit donné à leur propos et on est libre d'imaginer qu'ils consistent en éléments froids (aspics, olives, radis, charcuteries, pâtés, melon, pickles...) ou chauds (boudins, bouchées et croquettes diverses, pâtés et croustilles...)

Huit plats s'enchaînent ensuite dans un ordre plutôt conforme aux usages alors en vigueur. Avec un relevé de poisson tout d'abord, une truite saumonée à la mâconnaise sauce verte – la sauce verte étant une mayonnaise mêlée à des herbes pilées, tandis que le « à la mâconnaise » signifie que cette truite était sans doute mouillée au vin rouge. Suivent deux entrées. À cette date, celles-ci consistaient souvent en des plats de viande en sauce ; un filet de bœuf Rossini ne détonne donc pas, mais la présence d'écrevisses à la bordelaise peut davantage surprendre.

Les truffes et champignons à la crème accompagnent quant à eux le rôti, cœur du repas, ici des faisans Grande chasse sur canapé. Enfin, si, après la salade de rigueur, la glace tutti frutti est indiquée à part des desserts, c'est qu'elle est considérée comme un entremet. Certes, au début du 20<sup>e</sup> siècle ces derniers sont désormais systématiquement des douceurs, mais ils se composent de préparations élaborées, tandis que les desserts, généralement indiqués au pluriel sans plus de précision, consistent en des mets simples : fromages, fruits divers, fruits secs, confitures, fruits glacés, petits-fours...



**Les Brasseurs Lyonnais à leurs Collègues du Centre et du Midi,**

5 octobre 1903. Menu imprimé sur soie tissée. BmL, Rés 167478 (2).

<sup>2</sup> Ou ouvrages de ville, bibelots, bilboquets, ephemera. Il s'agit d'imprimés qui ne sont ni des livres ni des journaux : papiers à en-tête, faire-parts, invitations, cartes de visite, menus, formulaires administratifs ou commerciaux, etc.



**Banquet du groupe amical lyonnais [...]** des voyageurs de commerce, 29 décembre 1906. Menu imprimé sur soie. BmL, ODV E 015.

— **Banquet du groupe amical lyonnais [...]** des voyageurs de commerce, 29 décembre 1906, Salons Maderni (Lyon : J. Saillard)

Entièrement sur soie rose, le menu s'intègre à une composition préimprimée représentant la divinité Abondance, avec sa corne, accompagnée d'un lion symbolisant la ville. Les salons Maderni, gérés alors par la maison Dufour, font partie des grands établissements mondains lyonnais du premiers 20<sup>e</sup> siècle, à côté du salon Monnier de Berrier & Millet, ou, plus tard, des salons Lugdunum de la maison

Wattebled. Il s'agissait de grands cafés mondains, pouvant être loués pour des bals, des banquets ou d'autres occasions.

Pour ce banquet, pas de hors-d'œuvre de signalé, et c'est avec un « potage parfait » que débute le repas – sans doute un consommé, à base de viande de bœuf et de poule. Rappelons qu'un consommé est un riche bouillon de viande concentré et clarifié. Bien qu'il s'agisse d'un menu fourni – neuf plats en comptant le dessert, la règle selon laquelle deux potages doivent être proposés pour les grandes occasions, l'un lié l'autre non, n'est pas suivie.

Après le poisson, le filet de sole Dufour, une préparation maison assez mystérieuse, l'entrée consiste en des chapons de Bresse à la Béarn. L'appellation est peu courante et l'on supposera qu'il s'agit d'un chapon « à la béarnaise », où intervient une sauce béarnaise brune, à laquelle a été incorporé le jus de cuisson de la volaille.

Le rôti compte, lui, trois éléments. Le cimier de chevreuil St-Hubert en est la pièce centrale. Le cimier est la partie comprise entre les carrés et les cuissots : il est ici agrémenté d'une farce à base d'hachis de chevreuil. Les champignons et truffes à la crème et les grives rôties sur socles – des supports élaborés dans des matières comestibles – lui tiennent compagnie, en un temps où, notons-le, le recours aux socles, artifice tant prisé de la grande cuisine française du 19<sup>e</sup> siècle, commence à passer de mode.

Arrêtons-nous cette fois sur les vins. En l'occurrence, le beaujolais fait office de « vin ordinaire », continuellement présent sur la table, tandis que les autres vins, grands crus, sont apportés à certains moments clé : on supposera que le santenay 1895 est servi au moment du rôti et le vin de Champagne, doux, au dessert, voire quand celui-ci touche à sa fin.

— **Dîner de la section d'art médical, foire de Lyon, 18 mars 1933, salons du restaurant Paufique (Lyon : A. Rey)**

Ce menu est imprimé sur papier, sans aucun décor, par une entreprise historique de Lyon. Sa sobriété est une caractéristique des années 1920-1930. Le restaurant Paufique, situé proche de l'Hôtel-Dieu, accueillait sans doute régulièrement médecins et étudiants en médecine, avant l'inauguration de l'hôpital de Grange Blanche en juillet 1933.

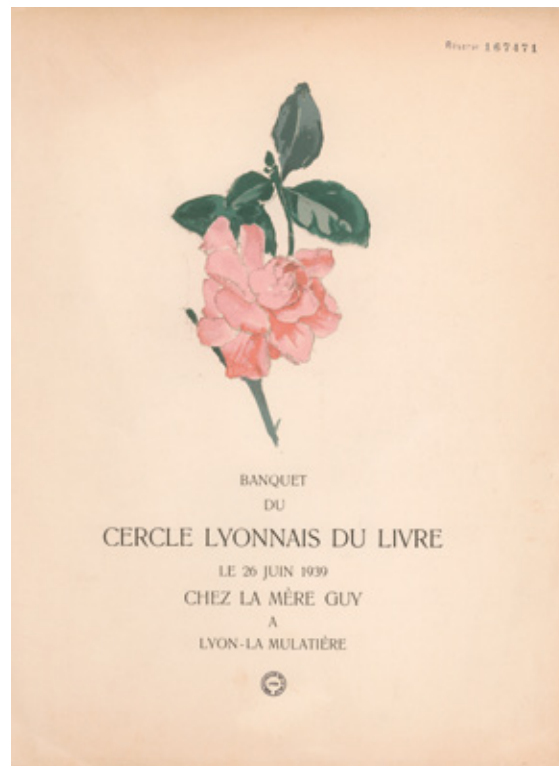
C'est à nouveau un potage parfait que les commensaux dégustent en premier. Une terrine de lièvre à la gelée lui succède, chose qui peut étonner, car l'usage de servir des préparations froides en début de repas semble alors passé de mode pour les dîners. Le premier *Larousse gastronomique*, en 1938, l'affirme de manière catégorique : « Rarement dans un menu correctement composé on fait figurer un plat froid (...) dans le service des entrées : aspic, chaud-froid, mousse, pain, pâté de foie gras, galantine de poule etc. (...) sont plus spécialement désignés pour le service des rôts froids ». Ces derniers, désigné par un terme quelque peu intrigant, prenaient place après les rôts proprement dits.

Viennent le poisson – un saumon de Loire/pommes vapeur/sauce mousseline – puis des champignons farcis, ce que l'on peut appeler une entrée de légumes, choix qui n'allait alors pas de soi, on y reviendra. Après le pintadon sur croustades en guise de rôti et la salade de saison, une innovation de taille dans

l'architecture du repas est à souligner : les fromages font leur apparition, ils quittent la masse indistincte des « desserts », sortent de l'anonymat. Cette petite révolution n'a en fait rien d'un cas isolé et est tout à fait représentative d'une tendance générale dans la composition des menus. On y verra l'expression d'une plus grande valorisation gastronomique des fromages et, plus encore, une nouvelle étape dans la séparation du sucré et du salé, processus qui s'amorce dès le 17<sup>e</sup> siècle. Pour autant, le processus n'est pas encore arrivé à son terme puisque les fromages restent enserés entre deux séquences de douceurs, l'entremet – le tutti frutti, une glace donc – et les fruits.

— **Banquet du Cercle lyonnais du livre, 26 juin 1939, chez la mère Guy ([Lyon : Daragnès])**

Imprimé sur un grand papier vergé, ce menu à la typographie soignée est typique du goût des livres d'arts de cette période. La page de titre est illustrée d'une rose lithographiée, d'après un dessin de Jean-Gabriel Daragnès, imprimeur et éditeur de livres d'art. « Chez la mère Guy » est un restaurant historique de la région lyonnaise, recevant toute la haute société lyonnaise. Issu d'une guinguette fondée en 1759, à La Mulatière,



**Banquet du cercle lyonnais du livre,**  
26 juin 1939. Menu imprimé sur papier. BmL, Rés 167471.

au Sud de Lyon, il est alors à son apogée, sous la direction des frères Foillard.

Avec cinq séquences – laissons de côté café et liqueurs, on constate un évident allègement du menu en comparaison des exemples vus précédemment. Cette réduction du nombre de mets traduit un mouvement général de longue durée : au cours des 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles, dans tous les contextes, le nombre de plats servis a progressivement diminué.

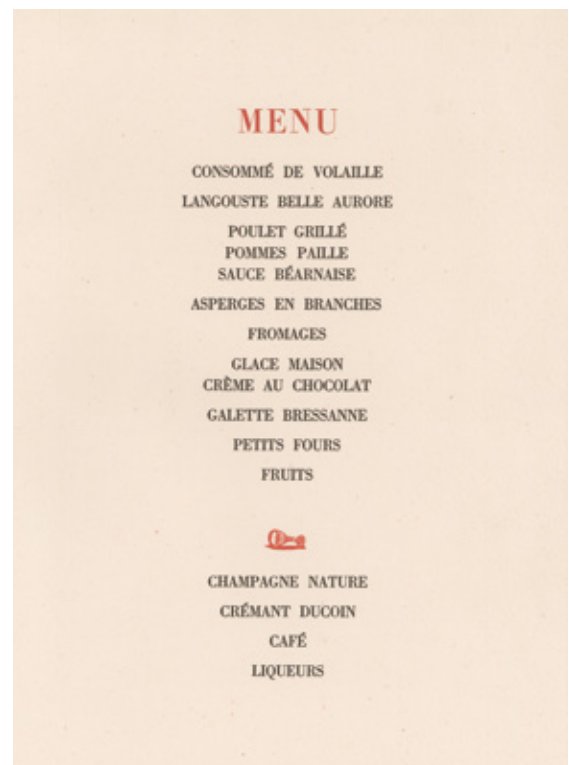
Aucune précision n'étant donnée ici à propos du consommé froid avec lequel s'engage le banquet, on le supposera être à base de bœuf. Sans surprise vient ensuite le poisson, des truites au bleu : un grand classique de la cuisine française qui consiste à plonger les truites, vivantes de préférence, dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée, un mode de cuisson qui confère à la peau des poissons une teinte bleutée.

La position des pointes d'asperge au gratin en entrée, succédant à la grosse pièce de poisson, peut étonner. Rappelons la sentence formulée en 1894 par l'auteur gastronomique Châtillon-Plessis dans *La vie à table à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle* : « Le service français, qui reste le plus parfait comme succession raisonnable des mets, laisse intervenir les légumes comme *garnitures d'entrées*, avant le rôti, mais les place rigoureusement après, *quand ils sont servis seuls*. Le bon sens gourmand consacre cette théorie. » Un demi-siècle plus tard, cette prescription était toujours en vigueur et la situation de ce gratin d'asperges y déroge. De telles entorses, il est vrai, n'avaient certainement rien d'exceptionnel. Autre bizarrerie, plus surprenante encore, aucune salade ne s'intercale entre le rôti, une volaille à l'estragon, et les fruits.

— **Dîner des XXX de Lyon, 26 avril 1951,  
La mère Brasier [sic], 26 avril 1951 (s.l.)**

Ce dîner de 1951 célèbre la sortie d'un livre illustré par Pierre-Eugène Clairin, édité par les XXX de Lyon. Le menu, illustré d'un bois du même artiste et dédié à celui-ci, est imprimé sur un grand papier vergé et témoigne du goût bibliophilique des convives. « La mère Brazier », fondé en 1921 par Eugénie Brazier, a été un des emblèmes de la cuisine lyonnaise au niveau international. Depuis 1946, c'est toutefois Gaston, le fils d'Eugénie, qui gère le restaurant lyonnais, la mère gardant la maîtrise du restaurant du col de la Luère, où Paul Bocuse fit son apprentissage.

Si l'on examine la structure de ce menu, les permanences dominent : le « poisson », des langoustes en l'occurrence, après le consommé, en première étape obligée ; les légumes après le rôti ; le maintien, implicite, de la distinction entre les entremets (glace/ crème au chocolat/galette bressane) et les desserts



**Dîner des XXX de Lyon,**  
26 avril 1951. Menu  
imprimé sur papier.  
BmL, ODV E 001.

(petits fours et fruits). Sur un point cependant, on constate que la dernière étape vers les pratiques actuelles est franchie, puisque le fromage est désormais placé avant le sucré.

Si les convives peuvent ici déguster quelques préparations qui n'ont rien de spécifiquement lyonnaises, telles que les asperges en branche, les pommes paille – taillées en julienne fine et longue – ou la sauce béarnaise, ces agapes portent aussi, bien sûr, l'empreinte de la mère Brazier. Manquent forcément à l'appel quelques-uns de ses plats fétiches : ses fonds d'artichauts au foie gras, ses quenelles en gratin ou sa volaille de Bresse demi-deuil. Il incombe aux langoustes Belle Aurore d'être les représentantes des classiques de la plus célèbre des mères lyonnaises. Paul Bocuse, qui avait travaillé dans le restaurant du col de la Luère, louait leur succulente simplicité : « On faisait bouillir les langoustes, on les découpait en se brûlant les doigts, puis on les mouillait à la crème. On ajoutait un coulis de tomate, sel, poivre, et voilà tout ! ».

La Bresse, terre d'origine d'Eugénie Brazier, marque aussi ce dîner de son empreinte. La volaille ne manque pas à l'appel – en entrée et en rôti – et l'on savoure la fameuse galette du pays en dessert. Gourmandise traditionnelle des fêtes paysannes de la Bresse, cette dernière est faite de pâte briochée, recouverte de crème et saupoudrée de sucre.

— **Dîner de Gala du colloque « Gastronomie des régions », Château du Vivier à Écully, 16 juin 1993 (s.l.)**

Le menu, imprimé sur papier glacé, présente peu d'intérêt esthétique et technique. Le dîner, servi à l'occasion d'un colloque scientifique organisé par l'université Lumière Lyon 2 en 1993, se tient à l'école des Arts culinaires et de l'hôtellerie, au château Viviers à Écully. Fondée à l'initiative de Jack Lang en 1990, elle est présidée par Paul Bocuse. L'école prendra plus tard le nom d'institut Paul Bocuse et deviendra l'un des grands centres mondiaux de formation du management de la restauration et de l'hôtellerie.

Le lecteur de 2019 ne se sent pas perdu lorsqu'il parcourt ce menu vieux d'un quart de siècle, le libellé même des plats, détaillé, précisant la garniture, nous est familier. Derrière cette « modernité » percent toutefois de vraies continuités sur la longue durée. Le potage est absent, certes, mais les amuse-bouche, terme qui s'est banalisé au cours du 20<sup>e</sup> siècle, ne s'apparentent-ils pas aux hors d'œuvre d'antan ? Les paupiettes de bar, ainsi positionnées, ne sont-elles pas une réminiscence du traditionnel relevé de poisson ? Point intéressant, une soupe glacée prend place entre la volaille de Bresse et la pièce de bœuf,

or parmi les menus présentés jusqu'ici, jamais ne figurait ces « entre temps » (sorbets, granités...) supposés relancer l'appétit des mangeurs, à l'instar du trou normand.

D'éminents cuisiniers et de grandes institutions culinaires de Lyon et de ses environs ont été mis à contribution pour cet événement. Tous les chefs à l'œuvre ont en commun d'être à la fois des talents reconnus pour eux-mêmes et les dépositaires d'un prestigieux héritage gastronomique. Alain Le Cossec et Alain Berne, meilleurs ouvriers de France, sont ainsi les ambassadeurs de ce qui n'est pas encore l'institut Bocuse. Le triplement étoilé Georges Blanc représente l'une des dynasties de gueule les plus respectées de la région. Philippe Jousse reprend une recette d'Alain Chapel, son mentor, décédé trois ans auparavant et à qui il avait succédé aux fourneaux (restaurant *Alain Chapel*). Michel Troisgros s'empare d'un incontournable de son père et de son oncle, avec la pièce de bœuf au Fleurie, à la moelle. Présidant aux destinées de *La Pyramide* à Vienne, le légendaire restaurant de Fernand Point, Patrick Henrrix livre quant à lui une recette créée pour Miles Davis lors du festival de jazz de Vienne de 1989 : un délicat dessert en forme de piano miniature en chocolat.

**CARTES DE RESTAURANTS**

— **Carte du restaurant « Au Chapon fin », s.d. [années 1970-1980]**

Paul Blanc (1908-1983) est le fils cadet d'Élisa Blanc, plus connue sous le nom de « la mère Blanc », figure emblématique de la gastronomie française des années 1930. Il ouvre « Au Chapon fin » à Thoissey en 1932, et le tiendra jusqu'à sa mort en 1983. Datant probablement de la fin des années 1970 ou du début 1980, la carte se présente comme un grand carton plié avec le dessin d'un chapon dans un cercle en première page, puis deux menus en face de la carte. Il est accompagné d'un « menu suggestion » et d'une carte « Aujourd'hui, le chef vous conseille ».

Menu régional, menu gourmand, menu suggestion : cette triple proposition est restée à l'honneur de longues années au Chapon Fin. Le distinguo peut d'ailleurs prêter à sourire, car le menu gourmand semble lui-même fort régional ! La cuisine de Paul Blanc, tout en appartenant sans conteste à la haute cuisine française – le foie gras y abonde, fleure bon la Bresse et la Dombes. Comme Thoissey, elle se situe aux confins des deux contrées.

La Bresse revient sans cesse dans l'intitulé des recettes ou des produits, à travers la forte présence de la crème et des volailles. Et, s'il faut choisir une spécialité, on retiendra le gâteau de foies



## Menu régional 150

Mosaïque de Brochet et sa Sauce au Citron  
Compote de Lapereau au Poivre Vert  
Grenouilles Sautées Fines Herbes (20 f. suplt)  
Suprême de Volaille à la Bressane  
Poêlée de Ris d'Agneau à notre Façon  
Crêpes Parmentier Mère Blanc  
Fromages Frais et Affinés  
Farandole des Desserts  
Gourmandises du Chef

## Menu gourmand 220

Ballotine de Canard au Foie Gras  
Gâteau de Foies Blonds de Volaille Curnonsky  
Assiette du Val de Saône aux Petits Légumes  
Fricassée de Volaille aux Morilles à la Crème  
Aiguillette de Canard au Vinaigre de Xérès  
Steack de Charollais Grillé Sauce Choron  
Crêpes Parmentier Mère Blanc  
Fromages Frais et Affinés  
Farandole des Desserts  
Gourmandises du Chef



## Menu suggestion 300

(selon marché)



### MENU SUGGESTION

300 F

SALADE CAPRICE AU FOIE GRAS

GALETTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES FRAICHES

ESCALOPE DE SAUMON AU FLEURIE

Granité au Marc

NOISETTE D'AGNEAU A L'ESTRAGON  
aux Petits Légumes

FROMAGES FRAIS ET AFFINES

GRATIN DE FRUITS FRAIS

FARANDOLE DES DESSERTS

GOURMANDISES DU CHEF



oo

Carte du restaurant  
«Au Chapon fin»,  
s.d. [années 1970-1980].  
Extrait. BmL, Rés 31750 (2).

blonds. Celui de Paul Blanc comptait six beaux foies dorés de volailles de Bresse, 150 g de moelle de bœuf, 10 œufs, 2 cuillerées de crème double. Notons l'hommage rendu, à travers l'intitulé de cette recette, au célèbre critique gastronomique, Edmond Saillant dit Curnonsky (1872-1956). Ce dernier aurait écrit sur le Livre d'Or de la maison : « Avec toute la reconnaissance du ventre, la seule qui dure ».

Mais si un plat mérite d'être distingué, ce sont les crêpes Parmentier Mère Blanc. On l'étiquetterait volontiers de régional, car il l'est devenu, mais ces crêpes vonnassiennes, appellation plus courante, appartiennent d'abord à la tradition familiale. Créées par Élisabeth Blanc, ces petites crêpes de pommes de terre se mangeaient salées, en accompagnement, ou en dessert, saupoudrées de sucre. Elles figurent, aujourd'hui encore, à la carte du restaurant de Georges Blanc, à Vonnas.

— **Carte de l'Auberge de Collonges,  
hiver 1982-1983**

MOF depuis 1961, chef triplement étoilé depuis 1964, Paul Bocuse entame un développement international de son entreprise au début des années 1980. Il utilise alors son nom comme une marque, fait la une de nombreux journaux et ouvre des restaurants aux États-Unis et au Japon. Le dos de ce menu, au décor art nouveau, propose d'ailleurs un texte élogieux du journaliste Denis Mougeot, qui joue sur le «quasi-don d'ubiquité» de l'empereur Bocuse pour défendre l'idée qu'il demeure présent à son restaurant de Collonges malgré ses nombreux déplacements et la publication de ses livres.

Avec ce menu de saison, celui de l'hiver 1982-1983, on retrouve l'un des leitmotifs de Bocuse, martelé en introduction de sa *Cuisine du marché* (1976) : «Le calendrier, aussi, doit composer notre menu». Évidemment, la carte n'était pas chamboulée tous les trois mois, mais dans sa version printanière on aurait pu y trouver des haricots verts sautés au beurre ou des petits pois à la française.

Plusieurs des «spécialités Bocuse» figurent ici : le loup en croûte farci d'une mousse de homard, la volaille cuite en vessie et surtout, son plat-signature par excellence, la soupe VGE. Ce consommé de bœuf à la truffe surmonté d'un dôme de pâte feuilletée

avait été servi pour la première fois le 25 février 1975, à l'Élysée, lors du banquet qui suivit la remise de la Légion d'honneur à Paul Bocuse des mains du président Valéry Giscard d'Estaing.

Cette carte exprime aussi les rapports ambigus entretenus par le célèbre chef avec la Nouvelle cuisine. D'un côté il s'en revendiquait : «Il n'est plus besoin de ces fonds de sauces, de tous ces marinages ou autres faisandages» affirmait-il en préambule de *La cuisine du marché* (1976). Et de prendre comme exemple son loup, dont la croûte sert à garder le fumet du poisson et n'est pas nécessairement mangée, et où la farce vise à conserver l'humidité du loup et n'exigerait pas davantage d'être consommée. Pour autant, Bocuse se voulait plus encore «adepte de la cuisine traditionnelle», aimant «le beurre, la crème, le vin». On est finalement tenté de le décrire comme le tenant d'une cuisine traditionnelle revisitée et réinterprétée en douceur.

Enfin, ce menu révèle l'enracinement de l'art de Bocuse dans les terroirs locaux. Un ancrage qu'expriment les ingrédients employés (volailles de Bresse, cardons), les préparations (gaudes, sauce Nantua) ou les artisans et producteurs mis en avant (Mère Richard, Bernachon, Miéral...). Un ancrage dans le temps également ; plusieurs plats se réfèrent à sa famille – une longue lignée de restaurateurs – et les macaronis au gratin sont repris à l'homme qu'il considérait comme son maître, Fernand Point.



**Vue de l'auberge  
de Collonges,**  
tiré de la carte  
du restaurant  
Paul Bocuse, s.d.  
[vers 1976]. BmL,  
Rés 167476.

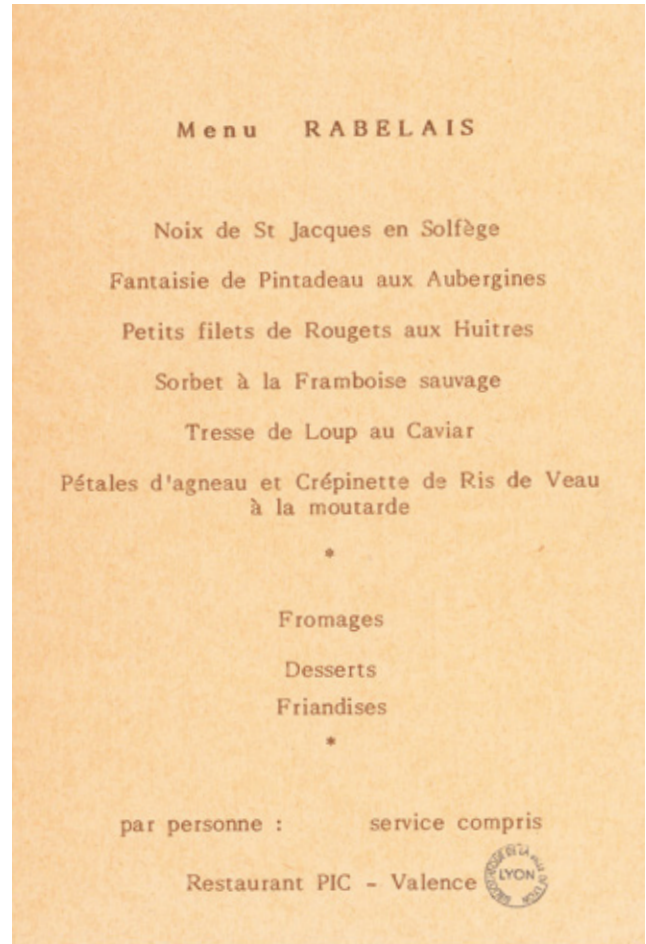
— Carte du restaurant « La Maison Pic », s.d. [années 1970]

Cette carte de la fameuse maison Pic de Valence n'est pas datée. Toutefois, la carte, intitulée « Jacques Pic présente » et signée « André et Jacques Pic – cuisiniers restaurateurs » est vraisemblablement des années 1970, voire début 1980, soit après la prise en main du restaurant par Jacques Pic, mais avant le décès d'André Pic en 1984. Imprimé par Deval à Romans, en Isère, la carte est d'aspect très sobre, n'ayant pour seul décor sur la première page que le fac-similé du tableau « La Bouillie » de J-F. Millet, conservé au musée des Beaux-arts de Marseille.

La continuité entre le père et le fils – et le respect du second pour le premier – s'est toujours traduite par le maintien de divers plats à la carte ; en l'occurrence, une poularde de Bresse en vessie « André Pic » – aux lamelles de truffes glissées sous la peau, farcie au foie gras et cuite dans une vessie de porc. Parmi les créations de Jacques Pic figurant ici, on retiendra la salade des pêcheurs au xérès. Un assortiment de chair de homards, de crevettes et de noix de Saint-Jacques, sur une julienne de légumes (carottes, poireaux, céleris, oignons) sautés dans du beurre et marinés dans du vinaigre de Xérès. Plus célèbre encore, le filet de loup au caviar, qui vit le jour au début des années 70, est un filet de bar surmonté d'une couche de caviar et accompagné d'une sauce velouté à la crème et au champagne.

Un autre atout fameux de la maison consistait dans le menu Rabelais, dont la composition a évolué, bien sûr, mais qui a toujours marqué quantité de visiteurs. Il passe pour l'un des premiers – le premier ? menus dégustation en France et fut baptisé ainsi, non seulement en référence à Rabelais l'éminente figure gourmande, mais aussi parce que l'auteur de *Gargantua* étudia à Valence.

Que ce soit pour cet opulent menu ou à la carte, on ne passera pas sous silence un autre usage ayant fait la réputation de la maison : le choix de desserts. Pâtisseries (mille-feuilles, gâteaux au chocolat...), sorbets, fruits, le client était libre de donner libre cours à ses envies. Cette partie du repas abritait d'ailleurs une autre perle de ce grand cuisinier qu'était Jacques Pic : le soufflé glacé à l'orange et au grand marnier. Une douceur qui était proposée à part, avant l'arrivée du chariot sur lequel était déposée la constellation de gourmandises sucrées.



« Menu Rabelais », extrait de la carte de la Maison Pic, [années 1970]. BmL, Rés 31750 (4).

**Loïc Bienassis**, historien au sein de l'institut européen d'Histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA), université de Tours, et **Benjamin Ravier-Mazzocco**, Fonds ancien

---

# PATRIMOINE

---

Après une plongée dans les relations d'Édouard Herriot avec une artiste lyonnaise, nous vous proposons une (re-)découverte de l'œuvre de Morog, artiste qui a fortement marqué l'architecture de la bibliothèque de la Part-Dieu.

---

 19
 

---

**L'AMITIÉ ENTRE  
ÉDOUARD HERRIOT  
ET JEANNE BARDEY**

Clément Migeon

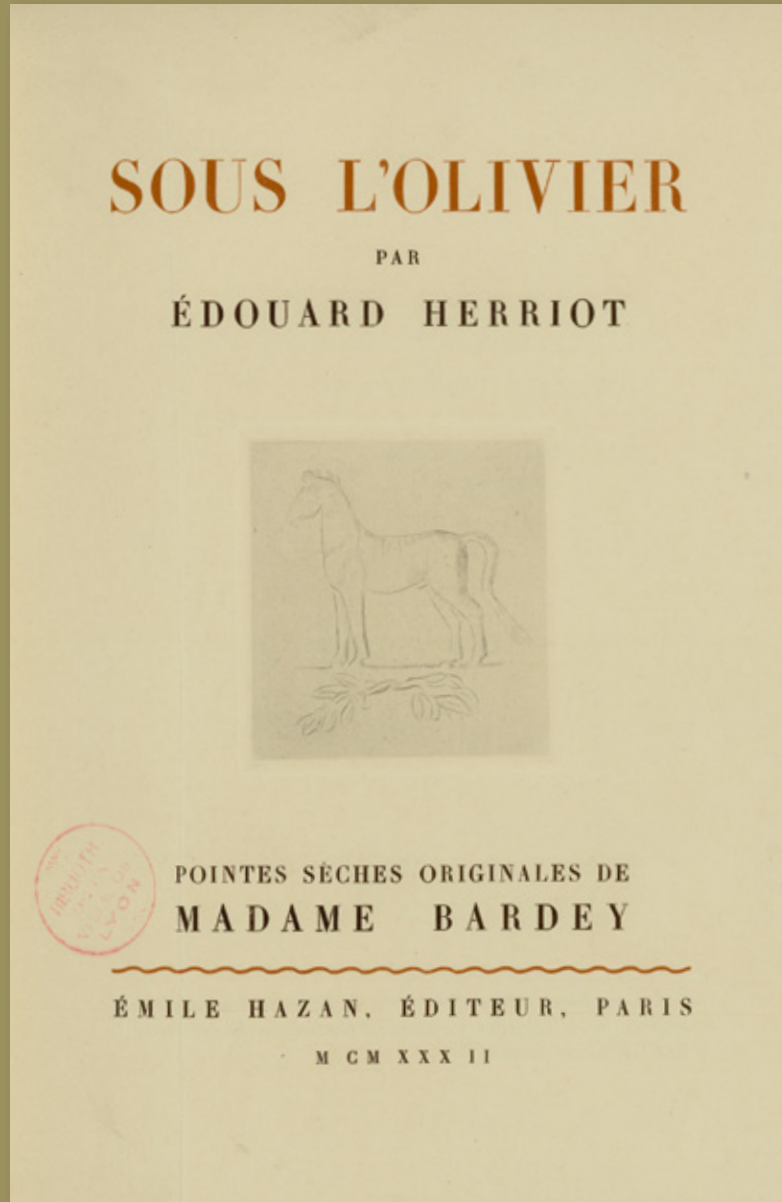
---

 27
 

---

**VOULOIR UN BEAU BÉTON**

Gwenaël Delhumeau,  
Henriette Pommier  
et Daniel Régnier-Roux



Édouard Herriot et Jeanne Bardey (ill.),  
*Sous l'Olivier*,  
Paris : Hazan, 1932. Page de titre.  
BmL, Rés 146685.

---

---

# L'AMITIÉ ENTRE ÉDOUARD HERRIOT ET JEANNE BARDEY

---

Clément Migeon

*À Monsieur François Karolczyk,  
ami de Jeanne Bardey, qui nous  
a quitté le 28 mars 2019.*

**D**ans le premier quart du 20<sup>e</sup> siècle, au cœur de la vie culturelle française, Édouard Herriot (1872-1957) et Jeanne Bardey (1872-1954) entretiennent une solide relation amicale et professionnelle. L'un est maire de Lyon de 1905 à 1940, puis de 1945 à 1957 ; l'autre est sculptrice, peintre, dessinatrice, graveuse, élève de Jacques Martin, de François Guiguet et d'Auguste Rodin. Partageant l'amour des belles-lettres, la passion des arts et le goût pour l'antique, ils se rendent visite ou s'écrivent régulièrement, tout en collaborant ensemble sur différents projets d'envergure. La bibliothèque municipale de Lyon, le musée des Tissus de Lyon, les archives municipales de Lyon et le musée Rodin à Paris conservent des documents dévoilant ces liens de confiance<sup>1</sup>.

+<sup>1</sup> Voir bibliographie pour plus de détails.

## LA RENCONTRE

Ils se rencontrent le 8 octobre 1910 au vernissage du neuvième salon d'Automne de Lyon. Depuis son élection le 3 novembre 1905, le maire assiste fréquemment aux événements artistiques, expositions et salons annuels de la ville. Ici, en qualité d'officiel, il passe auprès de chaque exposant du palais Bondy. Il retrouve le dessinateur de fabrique et peintre-décorateur Louis Bardey, professeur d'art décoratif à l'École des Beaux-arts de Lyon, accompagné de son épouse Jeanne. Cette dernière propose un échantillon d'œuvres fort bien choisies : neuf peintures, vingt-sept estampes de divers procédés, trente et un dessins. Elles permettent d'apprécier l'étendue des techniques utilisées et des sujets (nus, paysages, portraits) représentés dans sa production. C'est ainsi par le biais de Louis que Jeanne est introduite auprès du maire, qui remarque rapidement son ensemble parmi les pièces accrochées aux cimaises. Ils ont le même âge et ne s'étaient jamais croisés avant ce salon d'Automne, bien qu'Édouard Herriot ait appuyé l'acquisition d'une nature morte de l'artiste par la ville de Lyon pour son musée des Beaux-arts en 1907<sup>2</sup>. Le journaliste et critique d'art Camille Mauclair nous le rapporte en décembre 1912 : « M. Herriot, qui est un lettré et un connaisseur d'art de premier ordre, avait vu ce petit cadre, compris à l'instant sa valeur et tenu à le joindre aux très belles collections qu'il réunit avec amour dans ce musée ». Cette rencontre marque, si l'on en juge par les mots d'Édouard Herriot<sup>3</sup>, le début d'une longue amitié se confirmant l'année suivante.

## L'EXPOSITION RODIN À LYON

Depuis juin-juillet 1909, Jeanne Bardey est l'élève du statuaire Auguste Rodin. Il l'initie au modèle antique et la forme pour la sculpture, le dessin, la gravure et la fresque. À ses côtés, elle se fait connaître du milieu artistique parisien. En 1911, elle souhaite alors remercier son maître en montant une grande exposition monographique de ses œuvres dans l'ancienne capitale des Gaules, la première consacrée au sculpteur en province. Naturellement, elle peut compter sur l'aide d'Édouard Herriot, ce qui donne lieu à de multiples échanges entre février et mai. Les deux amis se retrouvent chez Rodin en l'hôtel Biron à Paris. Ils déterminent les pièces

exposées et choisissent un lieu propice : « Chère Madame, Monsieur Herriot, maire de la ville de Lyon, vient de m'écrire qu'il met à ma disposition les salles de l'hôtel de ville pour y organiser l'exposition de dessins »<sup>4</sup>. Quant aux dates, il est plus difficile de s'accorder, ce qu'explique Jeanne dans une lettre à François Guiguet : « Mr. Herriot est absent pour quelques temps. Je crois qu'il sera bon de retarder l'exposition des dessins de Rodin jusqu'à la fin des vacances, à l'entrée de l'automne. Je trouve trop précipité pour le mois de mai »<sup>5</sup>. Finalement, ce sont deux cent vingt-deux dessins et gravures, ainsi qu'un *Masque d'Hanako* en pâte de verre, qui sont présentés dans l'ancien palais archiépiscopal Saint-Jean (devenu bibliothèque) du 11 mai au 10 juin 1912 ; et bien que l'artiste lyonnaise ait été écartée du projet par l'entremise de la duchesse Claire de Choiseul, maîtresse de Rodin, l'initiative de l'exposition en revient à la complicité l'unissant à Édouard Herriot.

## LES VISITES À PARIS

Durant les années 1910 et 1920, Jeanne Bardey réside plus fréquemment dans la capitale qu'à Lyon. Ainsi, le séjour à Paris est l'occasion pour le maire de la visiter à son domicile ou dans son atelier qui changent souvent d'adresse, comme en témoignent plusieurs agendas de rendez-vous d'Édouard Herriot conservés à la bibliothèque municipale de Lyon<sup>6</sup>. Les deux amis peuvent également se rendre rue de Varenne auprès d'Auguste Rodin : « J'ai vu Monsieur Herriot aujourd'hui. [...] Je le reverrai la semaine prochaine je pense, et nous déciderons d'un jour, pour aller vous rendre visite » ; « Monsieur Herriot m'aurait accompagnée chez vous si nous avions su ne pas vous déranger dans le jour » ; « Il est toujours convenu qu'il viendra déjeuner chez moi et espère avoir le plaisir de vous rencontrer »<sup>7</sup>. C'est d'ailleurs chez Jeanne Bardey, et avec son concours, qu'Édouard Herriot écrit le discours qu'en sa qualité de ministre de l'Instruction publique et des Beaux-arts (mandat de 1926 à 1928), il prononce pour le dixième anniversaire de la mort du sculpteur en 1927.

<sup>4</sup> Lettre d'Auguste Rodin à Jeanne Bardey, 27 avril 1911 - musée des Tissus.

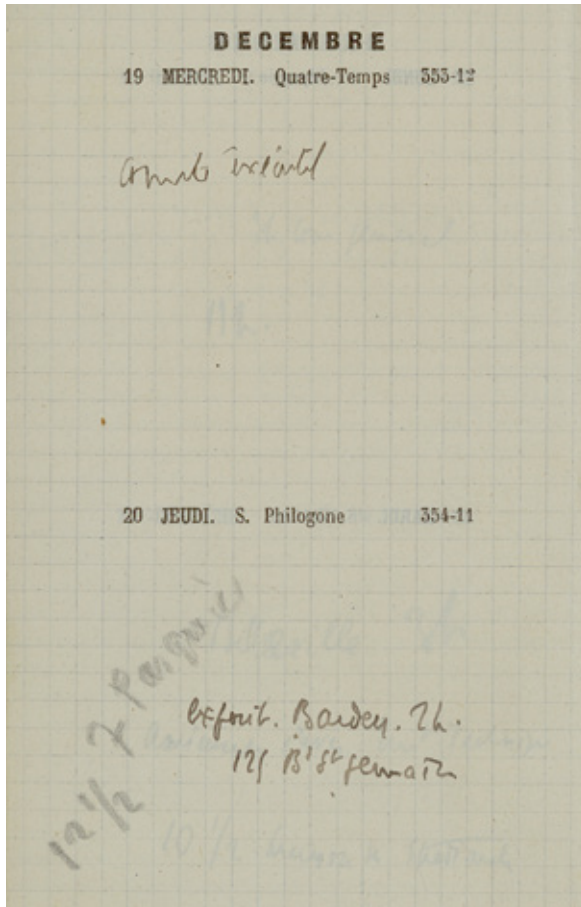
<sup>5</sup> Lettre de Jeanne Bardey à François Guiguet, 13 avril 1911 - musée Rodin.

<sup>6</sup> Agendas de 1915, 1916, 1920, 1923 (BmL, Ms 7655).

<sup>7</sup> Lettres de Jeanne Bardey à Auguste Rodin, 13 février, 4 mars et 30 avril 1913 - musée Rodin.

<sup>2</sup> *Fleurs dans un vase*, huile sur toile, 1907 (inv. B 798).

<sup>3</sup> DUGAS, 1954.



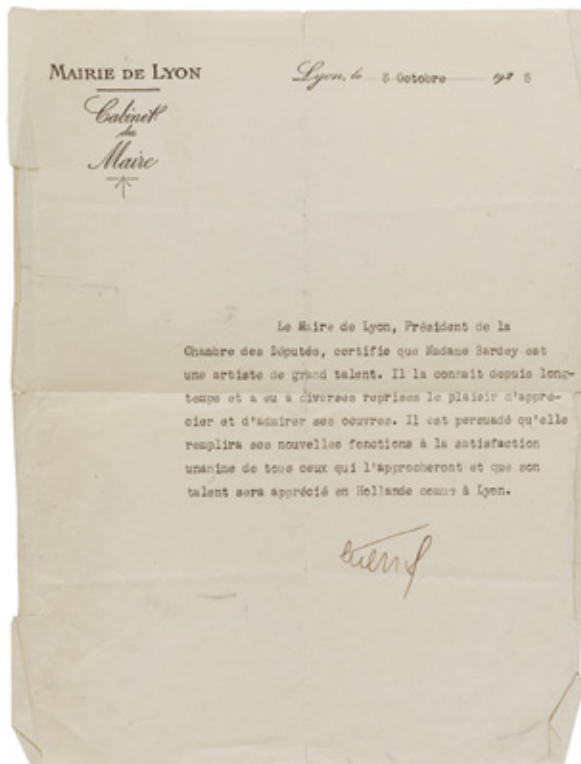
« **Exposit. Bardey 2h 125 Bd Saint Germain** », agenda de rendez-vous de l'année 1923 d'Édouard Herriot, page du jeudi 20 décembre. BmL, Ms 7655.

**Lettre de recommandation tapuscrite de Jeanne Bardey pour la Pythagoras School d'Ommen, signée par Édouard Herriot, Lyon : le 3 Octobre 1925.**

Fonds d'archives Jeanne Bardey. © Lyon, musée des Tissus, fonds d'archives Jeanne Bardey. Reproduction Sylvain Pretto. Droits réservés.

**UN SOUTIEN DE PREMIER PLAN**

« Je me réjouis, dès que je le pourrai, d'aller voir vos nouvelles œuvres; ce seront mes vacances »<sup>8</sup>. Depuis qu'il a découvert ses premières petites toiles, le maire de Lyon admire le travail de Jeanne Bardey. Il suit l'actualité de l'artiste, notamment en se rendant dans les expositions auxquelles elle participe, comme à la galerie Bernheim-Jeune en 1921: « Expos. Bardey Rue Jeanne Hachette »<sup>9</sup>. Édouard Herriot la soutient dans les projets jalonnant sa carrière et prend plaisir à participer à l'élaboration de certaines pièces: « Envoyez votre dessin de *République* aussi; il est très beau. Je donnerai un nom à votre statue et une préface à vos *Danseuses* »<sup>10</sup>. Le 14 avril 1921, Jeanne Bardey grave *Femme nue regardant vers le bas*, un vernis mou et pointe sèche qu'elle dédicace « à Monsieur Herriot »<sup>11</sup>.



En 1925, alors qu'elle voyage aux Pays-Bas avec sa fille Henriette, l'artiste lyonnaise franchit les portes de la Pythagoras School d'Ommen, dans la province d'Overijssel. Édouard Herriot lui a écrit une lettre de recommandation afin qu'elle puisse partager son savoir auprès d'une douzaine d'élèves: « Le maire de Lyon, Président de la Chambre des Députés, certifie que Madame Bardey est une artiste de grand talent. Il la connaît depuis longtemps et a eu à diverses reprises le plaisir d'apprécier et d'admirer ses œuvres. Il est persuadé qu'elle remplira ses nouvelles fonctions à la satisfaction unanime de tous ceux qui l'approcheront et que son talent sera apprécié en Hollande comme à Lyon ». Ce n'est pas la première fois qu'il loue son talent. Grâce au maire,

+ <sup>8</sup> Lettre d'Édouard Herriot à Jeanne Bardey, 14 février 1913 - musée des Tissus.

+ <sup>9</sup> Agenda de rendez-vous de 1921 - page du lundi 3 octobre (BmL, Ms 7655).

+ <sup>10</sup> Lettre d'Édouard Herriot à Jeanne Bardey, 10 mars? - musée des Tissus.

+ <sup>11</sup> Mis en vente le 8 novembre 2004, lot n° 13; Lyon, 2004.



**Croquis d'Édouard Herriot et pointe sèche de Jeanne Bardey représentant la sculpture d'une amazone à cheval, provenant du temple d'Asclépios à Épidaure et conservée au musée national archéologique d'Athènes. BmL, Ms 5732 ; Rés 149685.**

l'architecte Tony Garnier devient un proche : « Allez voir de ma part Tony Garnier. Je lui parlerai d'ailleurs de vous »<sup>12</sup> ; vers 1912, elle entre en contact avec Camille Mauclair, ce qui aboutit, deux ans plus tard, à l'écriture d'un article dans *L'Art et les artistes* : « Si tu veux connaître quelqu'un qui mérite vraiment le nom d'artiste, va donc rendre visite à Mme Bardey, de Lyon, qui s'est installée à Paris : je suis certain que ses travaux t'intéresseront » ; « Mauclair m'écrit qu'il ira vous voir en avril ». Édouard Herriot fait son possible pour mettre en avant sa discrète amie : « J'ai vivement insisté pour que le *Journal* publia (sic) votre article. Je pense bien qu'il passera » ; « Je vais tâcher de faire passer cet article au *Progrès*. Envoyez en un exemplaire à M. Léon Delaroche ; je lui en parlerai » ; « Je ferai tout le possible pour votre exposition des Arts décoratifs ». En 1929, il préside la commission municipale de Lyon chargée de l'attribution du prix Paul Chenavard et désigne Jeanne Bardey comme gagnante pour la sculpture *Torse de femme*<sup>13</sup>.

#### **L'ILLUSTRATION DE LA SECONDE ÉDITION DE SOUS L'OLIVIER**

Avant d'embrasser la politique, Édouard Herriot se prédestinait davantage à une carrière universitaire. Agrégé de lettres en 1893 à l'École normale supérieure de la rue d'Ulm, il officie quelques temps comme professeur de rhétorique au lycée Ampère. Lorsqu'il devient maire de Lyon, il est déjà l'auteur de plusieurs ouvrages. Au fil des années, il constitue une œuvre littéraire conséquente, étoffée par des écrits portant sur l'histoire, les voyages, la littérature, la philosophie. Parmi ceux-ci, nous pouvons mentionner *Agir* (Payot et Cie, 1917), *Dans la forêt normande* (Hachette, 1925), *La vie de Beethoven* (Gallimard, 1929). Helléniste érudit, Édouard Herriot s'intéresse de près à la culture grecque et entreprend, en 1930, un périple sur les bords de la mer Égée. Il parcourt les sites antiques de Delphes, Athènes, Épidaure et Olympie. En rentrant en France, il publie ses impressions de voyage chez Hachette. Son livre intitulé *Sous l'olivier* n'est pas illustré, bien que le manuscrit conservé à la bibliothèque municipale de Lyon comporte sept croquis de la main de l'auteur<sup>14</sup>. Rapidement, Édouard Herriot pense donc à commercialiser une seconde édition, plus luxueuse,

†<sup>12</sup> Sauf mention contraire, les citations sont tirées de lettres d'Édouard Herriot à Jeanne Bardey, écrites entre 1913 et 1925 - musée des Tissus.

†<sup>13</sup> *Torse de femme*, bronze, 1929 (MBA Lyon, B 1617).

†<sup>14</sup> Tous les ouvrages d'Édouard Herriot sont disponibles à la bibliothèque municipale de Lyon. Dans le manuscrit de *Sous l'olivier* (BmL, Ms 5732), dessins au crayon ou à l'encre aux pages 97, 109, 193, 226, 283, 298 et 321.





**Édouard Herriot  
prenant le thé chez  
Jeanne Bardey**

Photographie.  
Archives  
municipales de  
Lyon, fonds Bardey,  
285 II 764.

agrémentée de dessins illustrant son récit. Il propose à son amie Jeanne Bardey de les réaliser d'après nature. Elle accepte et part d'avril à juillet 1931 en Grèce, accompagnée d'Henriette. Les deux femmes séjournent d'abord à Délos. À Athènes, elles descendent à l'hôtel de Grande-Bretagne. Enthousiasmées par les merveilles qui les entourent, éblouies par la grandeur et la lumière<sup>15</sup>, elles travaillent dans les musées et découvrent les sites

archéologiques d'Olympie, Mycènes, Épidaure, Corinthe et Delphes. L'artiste lyonnaise fait un détour en Crète avant de retourner à Athènes pour exposer<sup>16</sup>. En 1932, aux éditions Émile Hazan, paraît l'ouvrage riche de vingt-quatre pointes sèches originales de Jeanne Bardey. Quelques mois plus tard, deux d'entre elles, en frontispice et page de titre, sont exposées au salon d'Automne de Paris sous le numéro 1782.

<sup>15</sup> Carte de Henriette Bardey à François Guiguet, 10 mai 1931 - Musée des Tissus.

<sup>16</sup> Lettres de Jeanne Bardey à François Guiguet, 2 et 21 juin 1931, 9 juillet 1931 - musée Rodin; ANONYME, 1931.

## LES APRÈS-MIDI RUE ROBERT

Suite à cette importante collaboration, les deux amis se rapprochent et passent de longs moments ensemble à Lyon, au 14, rue Robert, domicile de l'artiste. Les archives municipales de Lyon conservent une photographie émouvante datée d'avril 1937, laissant apparaître le maire buvant son thé. Sa tasse est posée sur la sellette du *Buste de Madame Récamier*, œuvre de Jeanne Bardey d'après la sculpture de Joseph Chinard<sup>17</sup>. Ce cliché est symbolique, puisque la thèse de doctorat d'Édouard Herriot, rédigée en 1904, s'intitulait *Madame Récamier et ses amis*.

Les après-midi dans le sixième arrondissement sont également l'occasion pour lui de « prendre la pose ». En 1937, Jeanne Bardey sculpte son portrait en bronze; elle l'expose l'année suivante au salon de la Société lyonnaise des Beaux-arts sous le nom *Le président Herriot* et le numéro 602<sup>18</sup>. Deux versions de ce buste, en terre cuite et en plâtre, sont conservées au musée des Tissus de Lyon. Cette institution détient aussi un masque, une tête et neuf dessins au crayon sur papier crème<sup>19</sup>, qui représentent Édouard Herriot. Un quatrième buste est visible sur un négatif des archives municipales de Lyon.

## LE VOYAGE EN ÉGYPTE

À l'automne 1938, Édouard Herriot publie chez Hachette *Sanctuaires, nouvel itinéraire de Paris à Jérusalem*. À l'instar de *Sous l'olivier*, l'auteur réfléchit déjà à la sortie d'une édition de luxe illustrée de dessins égyptiens. Une nouvelle fois, il demande l'aide de son amie afin de réaliser des relevés directement sur les temples et les sites archéologiques. Il lui propose de partir ensemble en Égypte : « [...] elle a voyagé en Égypte où Herriot l'accompagna »<sup>20</sup>.

Ce voyage est une aubaine pour l'artiste lyonnaise. En effet, depuis les premières leçons de son époux Louis, Jeanne Bardey s'intéresse à l'Égypte ancienne. Grâce à Auguste Rodin, aux rencontres dans la capitale, puis aux apports scientifiques de l'école égyptologique lyonnaise, elle a acquis de solides connaissances sur le sujet.

<sup>17</sup> Le buste sculpté par J. Bardey n'est pas conservé dans les collections publiques françaises mais sûrement dans une collection particulière. Celui sculpté par J. Chinard est conservé à Lyon : *Juliette Récamier*, marbre, 1805 ou 1806 (MBA Lyon, B 871).

<sup>18</sup> DUMAS, 2007. Ce buste est également exposé en 1956, à la rétrospective Jeanne Bardey organisée à la chapelle du lycée Ampère, sous le numéro 43.

<sup>19</sup> Respectivement inv. 2393, Sculpture 53, Sculpture 579, Sculpture 28, Bardey Dessin 478 à 486 - musée des Tissus.

<sup>20</sup> THIOLIER, 1990.

Quant à Édouard Herriot, il retrouve un pays qu'il connaît bien et pour lequel il a beaucoup d'affection, en témoignent ses agendas de rendez-vous : le jeudi 25 décembre 1919, il s'exclamait déjà : « Toute femme a deux pays, le sien et puis l'Égypte » ; le samedi 22 octobre 1927, en sa qualité de ministre de l'Instruction publique et des Beaux-arts, il participait à la réception donnée au palais de l'Élysée par le président de la République française Gaston Doumergue en l'honneur du roi d'Égypte Fouad I<sup>er</sup>. S'en suivait un passage au musée du Louvre : « Dîner banquet roi d'Égypte déj. Élysée Roi d'Égypte au Louvre 15 heures ». En avril-mai 1938, il se rend une première fois sur les bords du Nil. L'occasion de rencontrer le président du sénat égyptien : « déj. Égypte » ; « Mariette Pacha midi » ; « Alexandrie midi » ; « 16h Président Sénat Égypte ». En souvenir d'une visite, il se fait offrir un recueil de dix photographies intitulé *Égypte 1938. Visite aux écoles de la communauté israélite du Caire* avec une note manuscrite : « Le Caire mai 1938. Votre visite, Monsieur le président a constitué pour toute notre population scolaire une grande joie et le plus précieux des encouragements »<sup>21</sup>.

Début novembre 1938, Édouard Herriot et Jeanne Bardey, accompagnés de Henriette Bardey et de Jean Varille, partent en Égypte rejoindre le frère de ce dernier, l'égyptologue Alexandre Varille (1909-1951). Élève de Victor Loret, il a œuvré, entre autres, pour le don des portes du temple ptolémaïque de Médamoud au musée des Beaux-arts de Lyon par l'institut français d'Archéologie orientale du Caire.

Selon son agenda, le maire de Lyon ne serait resté que deux jours, le 2 et le 3 novembre. Il aurait vu Ahmed Fakhry, inspecteur des antiquités et directeur des fouilles dans le secteur de Gournâ (Louxor), ainsi que Taha Hussein, professeur de littérature arabe et doyen de la faculté des lettres de l'université Fouad I<sup>er</sup> du Caire : « 18h. - Directeur Gournâ. arrivée de Taha Hussein grand nouvel hôtel minuit Fakhri » ; « Taha Hussein université déjeuner 12h séance 15h dîner le soir pour 20h ». Jeanne Bardey reste jusqu'en mai 1939, passant par Médamoud, Assouan et la Nubie, Louxor, Abydos, le Caire et le plateau de Giza. Elle réalise sur place une quarantaine de dessins.

Cependant, nous n'avons trouvé aucune trace d'une édition de luxe de *Sanctuaires* parue après le voyage en Égypte, que ce soit au département des Manuscrits de la bibliothèque nationale de France, aux archives municipales de Lyon ou encore au Fonds ancien de la bibliothèque municipale de Lyon. Certaines institutions possèdent une réédition datant du 4 janvier 1939, mais qui ne renferme pas les dessins de l'artiste lyonnaise.

<sup>21</sup> BmL, Rés 456780.

J'ai découvert madame Bardey dans une exposition de Beaux Arts à Lyon. Je trouvais en artiste devant une série de dessins d'une ligne, d'une délicate, d'une précision qui faisaient songer à Eugène Je ne lui parlai qu'à l'artiste pour un dessin, qui était un de ses bons professeurs, un excellent directeur. La femme est, elle aussi, très intéressante ; de ce jour, je suis son ami et je le suis resté jusqu'à son dernier jour. J'ai admiré tout d'abord son aptitude à finir dans la technique de l'art, jusqu'à un dessin japonais. Puis, j'ai été étonné par ce fait que des commodes aussi variés lui faisaient toute sa rigueur. Il y a, à elle, des albums de danseuse qui sont d'une grâce infinie. Sa véritable inspiration, elle la veut d'Auguste Rodin qui l'accepta pour son élève et l'admit dans son atelier. A Lyon, Jeanne Bardey a été un artiste méconnu ; je la remercie pour une si grande artiste qui a laissé à sa fille Henriette la part de son charme et de son aimable grâce.

Edouard Herriot

## ÉPILOGUE D'UNE LONGUE AMITIÉ

Jusqu'à la fin de sa vie, Jeanne Bardey concentre ses travaux sur l'Égypte. Elle a l'occasion d'y retourner trois fois entre 1949 et 1952. Malheureusement, d'après François Karolczyk<sup>22</sup>, elle s'éloigne petit à petit d'Édouard Herriot, se brouille avec lui. Si elle ressent le besoin de correspondre avec le maire de Lyon, sa fille Henriette joue le rôle d'intermédiaire.

Malgré tout, ils ont un respect mutuel et une considération sincère. Ainsi, le 13 octobre 1954, jour du décès de l'artiste lyonnaise, Édouard Herriot est l'un des premiers informés. Il est présent au cimetière de la Guillotière pour les funérailles où il prononce le discours suivant : « J'ai découvert Madame Bardey dans une exposition des Beaux-arts à Lyon. Je tombai en arrêt devant une série de dessins d'une légèreté, d'une délicatesse, d'une précision qui faisaient songer à Ingres. Je me fis présenter à l'artiste par son mari, un de nos bons professeurs, un excellent décorateur. La femme était, elle aussi, bien séduisante ; de ce jour je devins son ami et je le suis resté jusqu'à son dernier jour. J'ai admiré tout d'abord son aptitude à pénétrer toutes les techniques de l'art, jusqu'au dessin japonais. Puis j'ai été étonné par ce fait que des connaissances aussi variées lui laissaient toute son originalité. Il y a d'elle des albums de danseuses qui sont d'une grâce infinie. Sa véritable consécration, elle la reçut d'Auguste Rodin qui l'adopta pour son élève et l'admit dans son intimité. À Lyon, Jeanne Bardey a été en partie méconnue ; je la tiens pour une très grande artiste qui a laissé à sa fille Henriette le secret de son charme et de son aimable génie ». Il continue d'être proche d'Henriette Bardey, l'aidant à l'organisation de la grande rétrospective Jeanne Bardey à la chapelle du lycée Ampère en juin 1956, jusqu'à son propre décès le 26 mars 1957.

## Clément Migeon,

chercheur indépendant en histoire de l'art. Après avoir soutenu en 2018 un mémoire de master à l'Enssib, intitulé « La rencontre avec l'Orient : l'Égypte de Jeanne Bardey » sous la direction de Philippe Martin et Maximilien Durand, Clément Migeon continue ses recherches sur cette artiste lyonnaise. Il va prochainement étudier le fonds d'estampes de Jeanne Bardey conservé à la bibliothèque de l'INHA, ainsi qu'écrire un article pour la revue EDAL de l'université de Milan sur les relations entre l'artiste et l'égyptologue Alexandre Varille.

## SOURCES

- BmL : fonds Édouard Herriot (Ms 7529 - Ms 7666).  
Musée des Tissus de Lyon : fonds documentaire « Jeanne Bardey » (dont la correspondance (92 documents) entretenue entre Jeanne Bardey et Édouard Herriot entre 1911 et 1951).  
Archives municipales de Lyon : fonds Bardey (285 II 1-778).  
Musée Rodin (Paris) : dossier personne « Jeanne Bardey » ; correspondance « Jeanne Bardey » ; dossier Expositions 1912.

## BIBLIOGRAPHIE SÉLECTIVE

- ANONYME, « Une des gloires artistiques de France à Athènes. Pourquoi Mme. Jeanne Bardey est venue en Grèce. L'illustration du livre de M. Herriot », *Vradyni*, 16 mai 1931, p. 1.  
DUGAS (C.), *Madame Bardey 1872-1954. Allocution prononcée aux obsèques le 16 octobre 1954*, Lyon, 1954, n. p.  
DUMAS (D.), *Salons et expositions à Lyon 1786-1918. Catalogue des exposants et liste de leurs œuvres*, I A-E, Dijon, 2007, 500 p.  
MAUCLAIR (C.), « Les dessins de Mme. Jeanne Bardey », *L'Art décoratif*, 20 mai 1912  
MAUCLAIR (C.), « Madame Bardey », *L'Art et les artistes*, n° 99, juin 1914, p. 129-137  
MIGEON (C.), *La rencontre avec l'Orient : l'Égypte de Jeanne Bardey*, I-III, mémoire de master : histoire, Lyon : université Lumière Lyon II, 2018, 787 p.  
*Rétrospective des œuvres de Madame Bardey*, Lyon, 1956, 21 p. [Lyon, chapelle du lycée Ampère, 7 au 30 juin 1956]  
*Rodin : les métamorphoses de Mme. F. : Auguste Rodin, Maurice Fenaille et Lyon*, BMML, n° 2-3, Lyon, 1998, 139 p. [Lyon, musée des Beaux-arts, 1<sup>er</sup> octobre-16 décembre 1998]  
SANCHEZ (P.), *Dictionnaire du Salon d'Automne. Répertoire des exposants et liste des œuvres présentées 1903-1945*, I A-E, Dijon, 2006, 497 p.  
THIOLIER (H.), *Peintres lyonnais intimistes : Guiguet, Garraud, Degabriel, J. Bardey, amie de Rodin*, Lyon, 1987, 324 p.  
THIOLIER (H.), *Jeanne Bardey et Rodin. Une élève passionnée. La bataille du musée Rodin*, Lyon, 1990, 270 p.  
*Vente Tableaux modernes, 8 novembre 2004, Chenu-Scrive-Berard (S.V.V.)*, Lyon, 2004

<sup>22</sup> Ami de Jeanne et Henriette Bardey. Propos recueillis en novembre 2016 et mars 2017.

---

# VOULOIR UN BEAU BÉTON

---

Gwenaël Delhumeau, Henriette Pommier, Daniel Régnier-Roux

**L**a bibliothèque municipale de la Part-Dieu a presque cinquante ans. Elle est en cours de restructuration pour en adapter l'accueil à un public toujours plus nombreux dont les pratiques se redessinent au gré d'un horizon numérique en constante mutation.

La renommée de la bibliothèque de Lyon est depuis longtemps établie. Ses collections sont mondialement connues. Mais une de ses richesses, pourtant offerte à la vue dès l'entrée dans les lieux, reste très souvent ignorée : le grand décor colonisant les murs en béton brut du hall d'accueil, exécuté par Denis Morog. Gigantesque gravure minérale, est-elle vraiment regardée et, si elle ne l'est pas, le visiteur en perçoit-il tout de même la présence ?

Prophète du sort de son propre art, Morog n'écrivait-il pas que « les arts ont du mal à trouver leur juste place au sein d'une civilisation industrielle telle que la nôtre. Sait-on encore voir, percevoir, comprendre l'espace dans un monde où comptent surtout les mots, pleins ou vides de sens ? »<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Denis Morog, *Le Beau béton*, Paris, Éditions du « Moniteur », 1981, p. 180. Sauf mention contraire, toutes les citations sont tirées de ce livre, le plus connu de Denis Morog. Les pages citées sont entre parenthèses.



**Bibliothèque de la Part-Dieu, Lyon.**  
**Disposition du hall d'accueil au rez-de-chaussée,**  
2019. BmL, photographie: Jean-Luc Bouchier.

---

**Ci-dessous: Bibliothèque de la Part-Dieu, Lyon.**  
**Parements intérieurs en béton estampé des escaliers,**  
2019. BmL, photographie: Jean-Luc Bouchier.

---





**Le plasticien Denis Morog à l'œuvre,**  
1974. Archives de l'artiste,  
A.I.A. Morog, droits réservés.

### MOROG, ARTISTE ET ARTISAN

Denis Morog, alias Jean-Paul Delhumeau (1922-2003), a « fait » l'École des Beaux-Arts et les Arts Déco<sup>2</sup>, mais c'est auprès du maître taille-doucier Georges Visat qu'il devient graveur sur cuivre et acquiert la rigueur d'un métier très maîtrisé : « C'est un artisan d'une telle habileté qu'il parvient à hanter le noir des encres<sup>3</sup> ». Également dessinateur, peintre, plasticien et photographe, les techniques qu'il explore pour réaliser son œuvre protéiforme sont multiples. Cependant, sa production la plus visible

s'empare d'un matériau « pauvre », le béton, pour tenter « de mettre l'art au service de l'urbanisme, de créer des "musées ouverts" à tous les carrefours de la ville »<sup>4</sup>. Ainsi *Le Beau béton* devient-il ce médium qu'il choisit pour une approche artistique, technique et architecturale conforme à l'approche d'un Mondrian auquel Morog fait volontiers référence : « C'est la tâche de l'architecte de nous montrer sans cesse d'une manière nette le beau universel et de collaborer dans ce sens avec la sculpture et la peinture

+<sup>2</sup> Sa formation passe aussi, au début de la guerre, par l'école du Louvre et l'Institut d'Urbanisme de Paris.

+<sup>3</sup> Horatio, « Denis Morog "Il suffit de payer sa place" », *Combat*, daté du 11 décembre 1952.

+<sup>4</sup> Françoise Michel, « Denis Morog, l'art dans la rue », *La vie Lyonnaise*, mars 1972, n° 292, p. 21.



Denis Morog,  
*Bibliothèque de  
la Part-Dieu, Lyon,  
dessin d'étude,  
1967-1968. Archives  
de l'artiste, A.I.A. Morog.*



Denis Morog,  
*Maquette d'étude pour le grand  
mur intérieur de la bibliothèque,  
1968, plâtre moulé.  
Photographie : Denis Morog.  
Archives de l'artiste, A.I.A. Morog.*

comme un tout. L'architecture n'a qu'à réaliser dans le concret ce que la peinture montrait dans la nouvelle plastique d'une façon abstraite, ce sont l'architecte et l'ingénieur qui, dans l'avenir, devront produire l'harmonie entre nous et notre milieu.» (p. 34).

On ne peut alors viser plus haut que le béton, matériau de prédilection de l'artiste qui s'emploiera, par l'art et avec l'architecture, à l'ennoblir. Il peut ainsi affirmer qu'il « faut faire de l'art... pour l'art. Et que ça ne coûte pas un centime de plus »<sup>5</sup>.

### MOROG ET LA BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE DE LA PART-DIEU

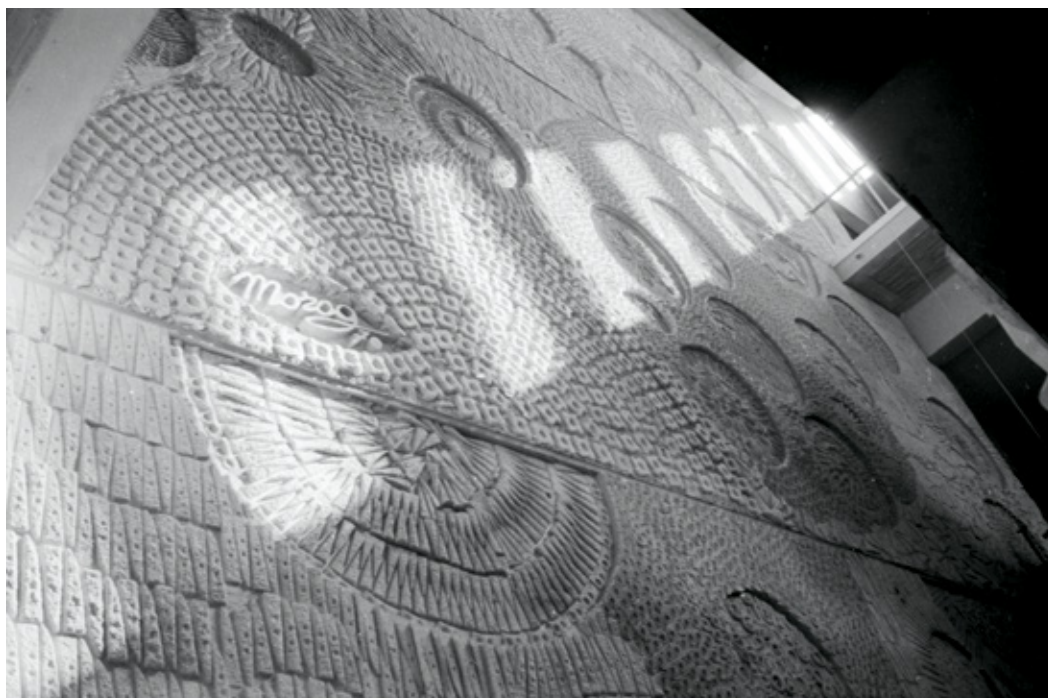
Denis Morog a très souvent fait équipe avec l'architecte Jacques Perrin-Fayolle (1920-1990), dont l'agence dirige la réalisation de la bibliothèque municipale de La Part-Dieu<sup>6</sup>. Leur collaboration a laissé dans le paysage urbain du Grand Lyon une marque importante. Dans cette entreprise commune, Morog assume le rôle de coordinateur plasticien : « Le coordinateur plasticien, explique-t-il, c'est celui qui n'a pas à régler de problème de fonctions, mais qui intervient dans la disposition de la matière, dans sa relation à la forme, celui qui est obligé de collaborer, à tous les niveaux de la fabrication, pour que la solution qu'il a proposée reste originale, efficace et belle. Sa recherche implique documentation, imagination, création.» (p. 183).

Le décor de la bibliothèque s'élabore dès la conception du projet en 1966. Il est mis en œuvre entre 1969 et 1971, tandis que l'ouvrage est livré en décembre 1972, au milieu de l'immense chantier qu'était alors le quartier La Part-Dieu. La bibliothèque et l'auditorium (Henri Pottier architecte), bâtiments à vocation culturelle, œuvres phares pour ce quartier en devenir, sont les premiers achevés. Évoquer le vaste projet urbain où s'édifie alors, sur la rive gauche, le « Lyon de l'an 2000 » semble nécessaire pour comprendre le travail de Morog. En effet, tout ce qu'il a conçu le fut en concertation constante avec le lieu géographique et urbain, avec les concepteurs qui le façonnaient, avec les artisans qui le réalisaient. Son œuvre n'est pas un décor plaqué sur un bâtiment, elle est partie du tout ; le décor naît du mur et le mur est décor. Et c'est au sein de ce qu'on appelait alors le « Mur vivant » qu'elle s'élabore.

<sup>5</sup> Ibid.

<sup>6</sup> J. Perrin-Fayolle, architecte, chef de groupe, I. Chretien, C. Delfante, R. Labrosse et R. Levasseur architectes ; Clet et Dumoulin BET ; Denis Morog Plasticien ; Pitance Entreprise.





**Aspect des murs Morog démolés.**

Photographie: Denis Morog,  
Archives de l'artiste, A.I.A. Morog

---

**Ci-dessous: Bibliothèque de la Part-Dieu, Lyon,**  
**espaces intérieurs de l'ouvrage en chantier,**

1971. Archives de l'artiste, A.I.A. Morog.  
Droits réservés.

---



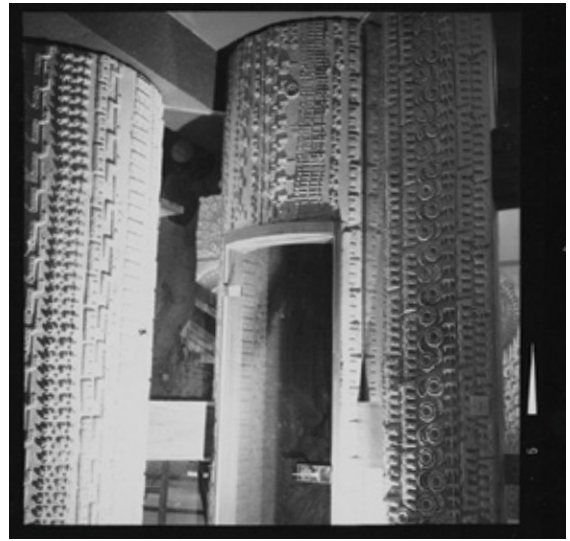


**Aspect des piliers intérieurs coulés dans des coffrages revêtus de pin d'Oregon sablé,**  
2019. BmL, photographie: Jean-Luc Bouchier.

---



**Dessin d'étude pour les cabines téléphoniques du niveau -1, avec utilisation de matrices souples,**  
1969. Archives de l'artiste, A.I.A. Morog.



**Aspect des fûts en béton moulé des cabines téléphoniques de la bibliothèque, niveau -1,**  
1972. Photographie : Denis Morog. Archives de l'artiste, A.I.A. Morog.

Vivant, ce mur de 34 mètres de haut fermant le hall de la bibliothèque se dresse depuis le sous-sol jusqu'au cinquième et dernier étage accessible au public. Il dialogue alors avec « les piliers coulés dans des coffrages revêtus de pin d'Oregon sablé, [ou] les sous-faces des dalles traitées en lame de bois décalées avec grain d'orge, [si] admirablement exécutés » (p. 183) : tout un jeu de prescriptions exigeantes concourt ainsi au raffinement de cet ensemble exceptionnel :

« Dans l'agencement si particulier de l'intérieur de ce grand bâtiment, la constante de formes est équilibrée par la constante de clarté et la constante de couleurs. Traités très sobrement, les espaces colorés sont un contrepoint naturel aux murs historiques qui s'ordonnent sur le pourtour du hall. Là est "inscrite dans le béton l'expression du mystère que l'homme perçoit dans la contemplation de la nature : mystère qui est autant celui du cosmos lui-même que celui de sa propre existence au milieu du cosmos". » (p. 183).

Et ce sont sur les fûts même des cabines téléphoniques que les symboles de la connaissance, naissant dans les sous-sols de la bibliothèque, se donnent à déchiffrer...

## MATIÈRE ET MOTIFS

C'est à Lyon, dans les années d'après-guerre, que Denis Morog dit avoir trouvé – face à l'obsession de l'intervention industrielle – une tradition du « bien faire »<sup>7</sup>. Et c'est à Lyon que prend naissance la démarche consistant à utiliser la structure porteuse pour en faire l'agent d'une œuvre d'art ; le plasticien traitant manuellement l'épiderme du mur, et magnifiant ainsi une matière humble pour en faire un matériau d'art. À Lyon, peut-il alors affirmer, « j'ai mis plus d'œuvres d'art à l'extérieur et à l'intérieur des bâtiments qu'il n'en a jamais été mis »<sup>8</sup>.

Le processus créatif qu'il développe ainsi à Lyon est avant tout un art de la matière dont l'artiste améliore, adapte, teste et contrôle la qualité afin d'en révéler les possibilités décoratives. Sans doute, les connaissances du béton ont-elles progressé grâce à ses recherches menées de concert avec les entreprises de gros-œuvre et de préfabrication, toujours

<sup>7</sup> *Art et Matière: Denis Morog sculpteur*, texte rédigé par Denis Morog « dans l'esprit de la conférence donnée à la Société Académique », le mardi 6 novembre 2001, p. 1516.

<sup>8</sup> « Tous yeux... tout oreilles: Morog à bâtons rompus », *Télé architecture*, décembre 1973, p. 6.



**Bibliothèque de la Part-Dieu, Lyon, vues extérieures du bâtiment en fin de chantier.**

Aspects de surface des bétons architectoniques et éléments préfabriqués, 1972. Photographie : Denis Morog. Archives de l'artiste, A.I.A. Morog.

étroitement associées à ses réalisations. Sans doute, permirent-elles, en retour, de proposer aux maîtres d'œuvre des solutions architecturales innovantes.

« Pour savoir judicieusement utiliser les possibilités du matériau, connaître ses propriétés, observer son comportement, mais aussi sur un plan esthétique, savoir répartir les oppositions, travailler la répartition des parties à mettre en œuvre, il faut expérimenter sans cesse. » (p. 176). Il s'y emploie, notamment au

sein de l'agence Perrin-Fayolle, lorsqu'au tout début des années 1960, il y est chargé de dynamiser la présence des bétons et de développer des dynamiques de recherche avec les entreprises.

Matériau composite, le béton est élaboré à partir de divers types de granulats, de tailles et de couleurs variés soumis à des traitements nombreux et complexes. L'aspect des bétons architectoniques, dans leur substance et leur teinte, dépend ainsi des



**La bibliothèque à ciel ouvert, état du chantier en fin 1970.**

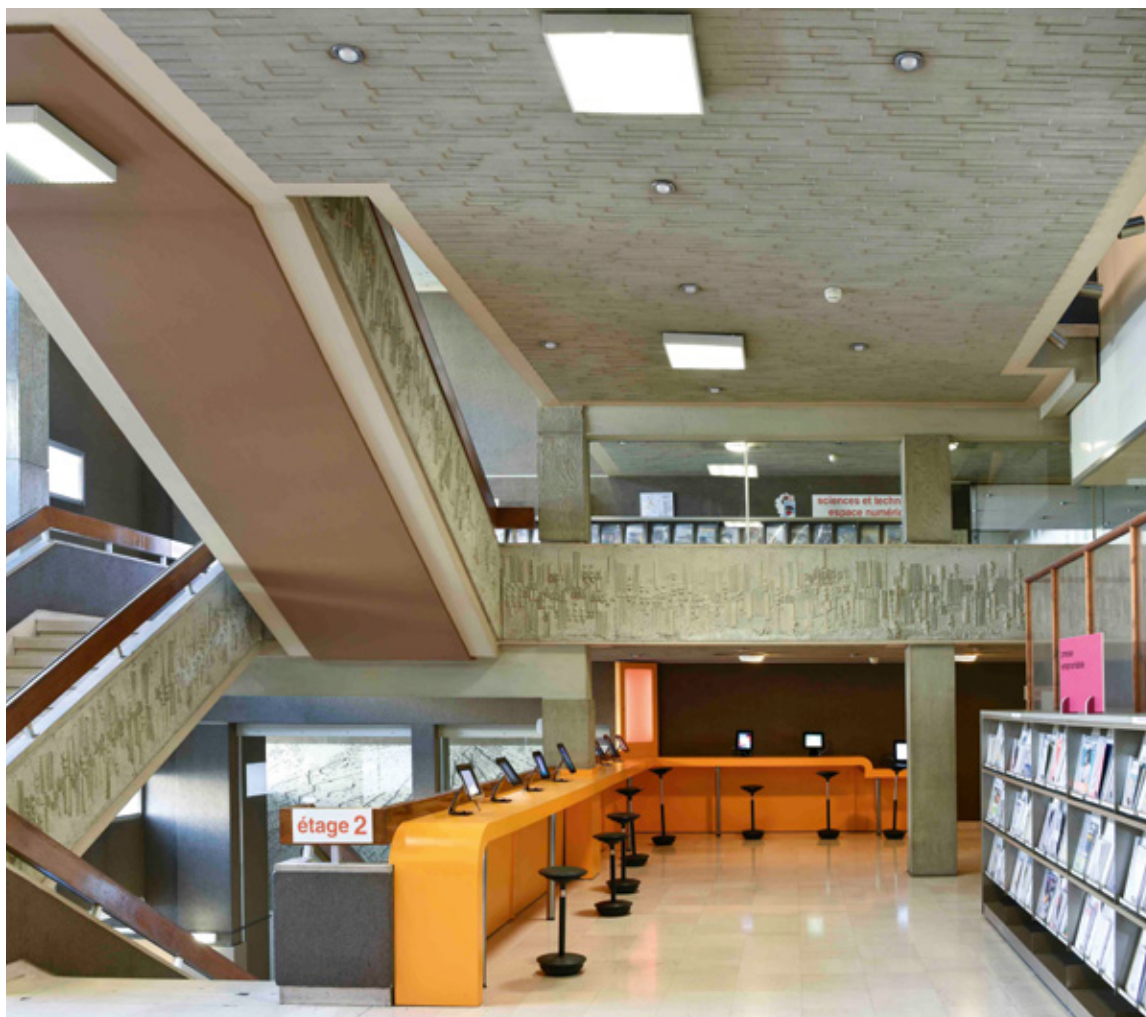
Vue du coffrage du grand mur intérieur fermant le hall,  
3<sup>e</sup> tranche, matrices estampées avant coulage du béton.  
Photographie : Denis Morog. Archives de l'artiste,  
A.I.A. Morog

matériaux initiaux entrant dans leur composition. Une merveilleuse géographie se dessine alors, mobilisant les ressources d'un territoire que Morog ne cesse d'arpenter :

« Les calcaires blonds d'Hauteville et de Comblanchien, les porphyres de La Meilleraie et de Saint-Léon, les marbres blancs, rouges ou verts de Provence et des Pyrénées, les alluvions composites de l'Allier, de la Loire, du Rhône, parfois même de la Tamise... les sombres basaltes et les

laves d'Auvergne, par la richesse et l'originalité de leurs coloris, la variété de leur concassage, de leur broyage et criblage, offrent des possibilités de mise en œuvre qui restituent toutes les qualités naturelles jusqu'alors cachées. » (p. 63).

À la bibliothèque de Lyon, l'aspect des éléments extérieurs composant l'architecture de ce corps de béton lui doit beaucoup, mais c'est avant tout à l'intérieur qu'il en anime le cœur et l'âme. Pour faire



**Aménagements intérieurs, traitement des sous-faces et garde corps,**

2019. BmL, photographie : Jean-Luc Bouchier

« parler » ces parois de béton brut, il n'en sculpte pas les surfaces, mais les travaille, comme les premiers artisans du néolithique gravaient ou estampaient leurs bronzes. Toute liberté lui étant concédée par des architectes auxquels une sorte de complicité l'attachait, Morog déploie à grande échelle sa pratique de graveur. Technique audacieuse, elle s'éprouve dans la phase même où s'édifie l'ouvrage : des matrices en polystyrène, formant coffrage, sont gravées à l'aide de « fers » chauffés au rouge, tandis que le béton une fois coulé remplit les vides. Le bâtiment achevé, longtemps après le coulage, on retire les moules synthétiques ; ne demeure alors que la gravure en creux ou en bosses formés par le béton.

Le soin apporté à l'exécution est primordial. Travaillant en négatif, l'artiste doit non seulement imaginer son tracé, mais aller en quelque sorte au devant de la lumière et de la couleur. « À partir de formes géométriques simples, dans un registre de formes symboliques, j'ai forcé la matière à conserver des empreintes lisibles plus ou moins profondes<sup>9</sup>. » C'est ainsi que peut s'instaurer sur l'œuvre finie, un jeu subtil entre le grain du béton, sa tonalité et la lumière.

<sup>9</sup> Denis Morog, note manuscrite, c. 2001, archives de l'artiste.

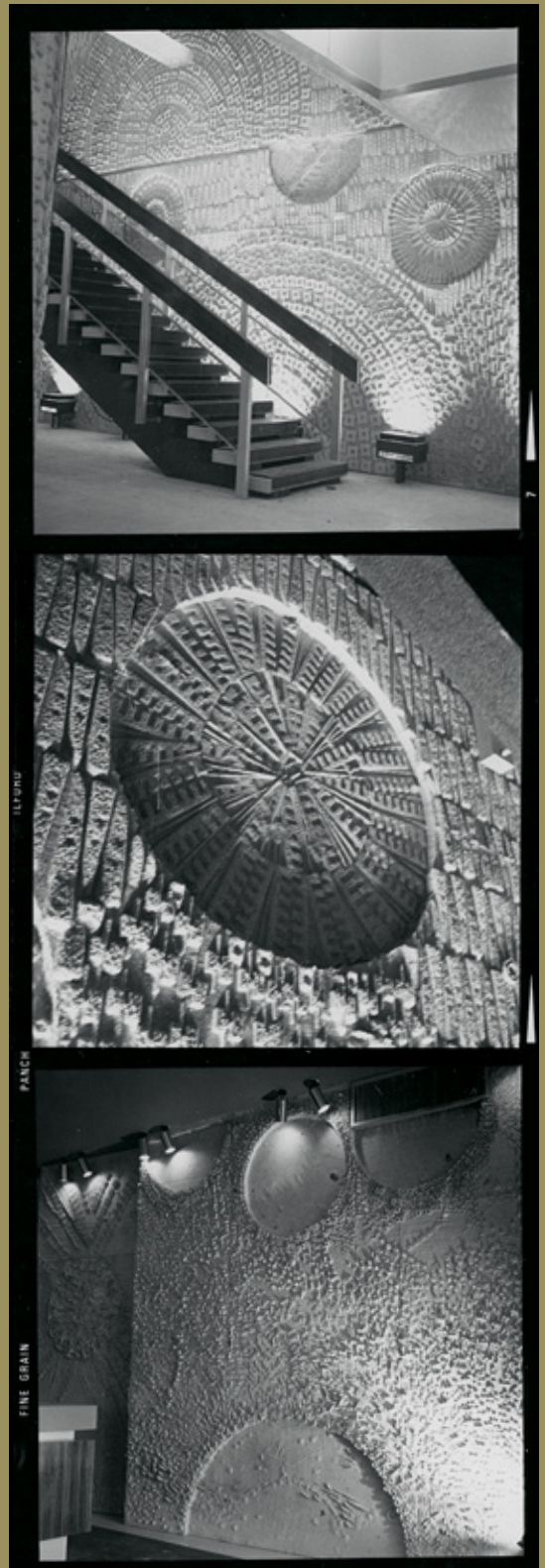
## L'ART DE MOROG : ENTRE MATIÈRE ET FIGURES

Les courbes et les formes sinueuses dominent la composition d'ensemble des parements de la bibliothèque. Il est rarement possible d'identifier ce qu'elles figurent. Nombre de motifs schématisés semblent dériver des mondes célestes ou terrestres, mais aussi des profondeurs marines – le nom même de Morog ne signifie-t-il pas marsouin en breton<sup>10</sup>. Ainsi les grands disques unis ou ornés font-ils penser à des soleils ou à des astres, de longues tiges souples évoquent aussi bien des graminées que des cosses de fougères, des algues, ou encore des vers géants<sup>11</sup>. Les motifs évoquent mais ne décrivent jamais : énigmatiques, poétiques ou lyriques, en dehors du temps, ils livrent au spectateur une infinité de récits sans fin, une rêverie cosmologique : carrés, cercles, triangles s'organisent en astres tourbillonnant, en étoiles, en galaxie. Autant d'événements sidéraux comme saisis à l'échelle urbaine. Ces motifs se combinent à des éléments géométriques qui, élémentaires, se fondent en un réseau toujours plus complexe et foisonnant. Leur répétition, leur juxtaposition, leur confrontation créent une impression de formes vivantes en devenir. Tout un jeu cinétique nous projette, ici, de l'abstraction des formes microscopiques au réalisme d'organismes doués de vie. Ces décors sont pulsionnels, ils engagent une activité vitale, lente, subatomique, propre au cœur de la matière, qui aurait été agrandie à une dimension monumentale. Ils relèvent aussi de la profondeur aspirant à la surface, bouillonnement de matière interne qui viendrait s'étaler à l'extérieur d'elle-même. Morog est contemporain de la grande période des recherches sur la structure de la matière.

À la conception d'une substance inerte, stable et solide, les recherches dans le domaine nucléaire et atomique ont substitué celle d'une matière plus complexe, source d'énergies et de puissances destructrices.

<sup>10</sup> F. Falc'Hun, « Toponymie nautique des côtes bretonnes », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1948, n° 55-1, (p. 108-120), p. 110 et 115.

<sup>11</sup> Morog, en collaboration avec Vieillard, a illustré le livre *Des singularités de la nature*, Voltaire, Paris, Les Impénitents, 1959.



### Vues intérieures du bâtiment.

Aspects de surface des bétons architectoniques, 1972.  
Photographie : Denis Morog. Archives de l'artiste, A.I.A. Morog.



**Bâtiment de la gare SNCF Lyon-Part-Dieu, vue intérieure de la Brasserie de l'Orient,** détail d'un des murs Morog aujourd'hui démolis dans le cadre de l'opération de restructuration de la gare.  
Photographie : Daniel Regnier-Roux.

### MOROG, UNE EMPREINTE ARTISTIQUE IMPORTANTE DANS L'ESPACE LYONNAIS

Dans la région lyonnaise, de nombreuses et importantes opérations portent l'empreinte du travail de Denis Morog. Déjà en collaboration avec Perrin-Fayolle, il intervient entre 1957 et 1969 sur la conception et la réalisation du complexe universitaire de la Doua, « l'université verte » regroupant aux côtés de l'INSA, la faculté des sciences. S'y déploie un programme d'intégration des arts que l'artiste coordonne. Son travail y est visible sur l'ensemble du campus ; il y est, par exemple, le père du *Mur de l'évolution*, longeant les bâtiments de biologie, ou de la *Sculpture des atomes*,

bas-relief en marbre blanc de Carrare qui jouxte les bâtiments de physique nucléaire et atomique.

Il participe en 1970 au programme de création de l'hôpital cardiovasculaire de Lyon-Bron<sup>12</sup>, réalisant, jusqu'en 1979, les décors de nombreux autres centres hospitaliers de l'actuelle région Auvergne-Rhône-Alpes. Il collabore en 1973 avec l'architecte Michel Marin à l'étude du quartier du Tonkin à Villeurbanne<sup>13</sup>

<sup>12</sup> J. Perrin-Fayolle et A. Chastel architectes, BA-CLET, SODETEC, Bérodot ingénieurs, Pitance entreprise.

<sup>13</sup> En 1970, il a déjà réalisé avec ce dernier l'Usine d'épuration des eaux de la Communauté urbaine de Lyon à Pierre-Bénite.



et livre un an plus tard les murs de la salle des pas perdus du palais des juridictions de Lyon ainsi que le mobilier devant y prendre place<sup>14</sup>.

On le retrouve en 1976, sur le campus de la Doua où s'érige l'École nationale supérieure des sciences de l'information et des bibliothèques à Lyon<sup>15</sup>, et la même année à Vaulx-en-Velin, où est construite l'École nationale des travaux publics de l'État<sup>16</sup>. Toujours avec Perrin-Fayolle, il décore aussi les façades des bâtiments de la maison de l'Orient et de la Méditerranée sur lesquelles veille un grand ibis rouge – qui est aussi le logo de cette institution. Ses « muraux » se dispersent encore sur de nombreuses façades lyonnaises, comme celle, par exemple, de l'hôtel Sofitel, réalisée par Perrin-Fayolle, ou encore en 1970, rue Garibaldi, l'étroite et intrigante devanture de « chez Josy », réalisé avec l'architecte Michel Marin. Ces quelques exemples ici regroupés à Lyon n'ocultent en rien l'importance des nombreuses opérations que réalise Morog à travers toute la France, de Dunkerque à Toulon et de Brest à Strasbourg...

Mais toute œuvre architecturale, tout « mur vivant » *a fortiori*, est vulnérable. Comme tout organisme, elle est soumise aux intempéries, aux transformations même de la matière, donnée que Morog intégrait pleinement à son travail.

Soumis au rythme de croissance de la ville, le bâti est pris dans le cycle dynamique où elle se réélabore sur elle-même : on détruit des immeubles, on remodèle les espaces publics, on reconstruit... Ainsi, par exemple, vient de disparaître le mur décoré par Morog de la *Brasserie de l'Orient* qui jouxtait la gare de la Part-Dieu à quelques pas de la bibliothèque. Il n'en reste que de rares photographies. Puisse ne pas disparaître avec ce mur la belle promesse qu'il édifiait alors, et dont le quartier Part-Dieu se faisait le symbole créatif et générique.

**Gwenaël Delhumeau**, historien de l'architecture et chercheur au LéaV (école doctorale de Paris-Saclay) ; maître de conférence à l'École nationale supérieure d'Architecture de Versailles. Ses recherches portent sur la notion de matériau. Celles qu'il consacre à l'histoire du béton armé explorent les relations entre architecture et industrie pour interroger les systèmes de représentations et les processus culturels par lesquels l'espace et le temps de l'industrie se donnent à lire.

**Henriette Pommier**, historienne de l'art associée de l'institut d'Histoire des représentations et des idées dans les modernités (IHRIM UMR CNRS 5317) à l'École normale supérieure de Lyon ; membre du conseil de la société d'Histoire de Lyon.

**Daniel Régnier-Roux** : historien des arts et des sciences aux 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles ; ingénieur de recherche CNRS à l'institut d'Histoire des représentations et des idées dans les modernités (IHRIM UMR CNRS 5317) à l'École normale supérieure de Lyon ; correspondant de l'académie des Sciences, belles-lettres et arts de Lyon, membre de la société d'Histoire de Lyon.

+<sup>14</sup> Palais des juridictions administratives, Cathelin, Bourdeix et Lapernon architectes.

+<sup>15</sup> J. Perrin-Fayolle architecte, Léon Grosse entreprise.

+<sup>16</sup> Toujours avec J. Perrin-Fayolle.

# ACTUALITÉS

Un court article en hommage au sauveur du Vieux-Lyon, Régis Neyret, ouvre des actualités constituées de l'exposition « Des villes qui mangent », les acquisitions importantes de l'année 2019, et les travaux de notre silo à livres.



Eugène Lefebvre,  
Esquisse (n° 2) pour le frontispice de  
*Quelques petits théâtres lyonnais des  
XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles* de Jean Vermorel.  
BmL, non coté (provenance :  
collection Mermet).

# IN MEMORIAM RÉGIS NEYRET

(4 AVRIL 1927 - 13 SEPTEMBRE 2019)

Aîné d'une fratrie de six enfants, Régis Neyret naît aux Éparres, près de Bourgoin-Jallieu, dans le Nord Isère, où son père dirige l'usine de cartonnerie. D'une santé fragile, il connaît une scolarité chaotique qui le mène jusqu'au lycée du Parc, où il obtient son premier bac, mais échoue au deuxième, en 1946.

Passionné, dès sa jeunesse, de la chose écrite et plus particulièrement par la presse, il travaille chez l'imprimeur-éditeur Marius Audin, dont les fils, Maurice et Amable sont à l'origine de deux musées lyonnais, l'un consacré à l'imprimerie l'autre à l'archéologie gallo-romaine.

La presse et le patrimoine seront le fil rouge de toute sa longue vie lyonnaise, d'Édouard Herriot à Gérard Collomb, en passant par Louis Pradel,

Francisque Collomb, Michel Noir, Raymond Barre et Georges Képénékian.

## L'HOMME DE PRESSE

Régis Neyret est embauché par la société métallurgique d'Édition comme unique journaliste de l'hebdomadaire professionnel *Métallurgie*. Rapidement, il rencontre Robert Proton de la Chapelle, industriel lyonnais, homme de culture et homme politique. En octobre 1953, ils fondent ensemble le magazine *Résonances*, consacré à la musique, aux arts plastiques, aux spectacles et aux lettres. Il dirigera ce titre jusqu'à sa cession à Paul Dini, en 1980, qui en fera *Lyon Magazine*.



**Régis Neyret, délégué à l'aménagement de la halle Tony Garnier.**

Photographie : Marcos Quinones, 24 septembre 1987. BmL, Fonds Lyon Figaro, P0741 FIGRPT2752 01.

En mars 1966, il reviendra à nouveau vers la presse économique en créant *Bref Rhône-Alpes*, qui sera la première lettre économique confidentielle de France, avec même, dans les années 1980, une édition sur Minitel!

Régis Neyret est à l'origine de deux mots, témoins de son ancrage lyonnais et régional, qui sont passés à la postérité. Dans un éditorial de *Résonances* du 15 février 1963 intitulé « Pas de drapeau pour les Rhônalpins », il propose de donner un nom aux habitants de la région Rhône-Alpes, faute de pouvoir leur créer un drapeau. Il reprendra ce mot en 1983 pour créer l'association « Patrimoine rhônalpin », devenue « Patrimoine aurhalpin » en 2016. Si le premier nom est entré dans le langage courant, mais toujours pas dans le dictionnaire de l'Académie française, à la différence de francilien, le nouveau peine encore à s'imposer.

Il récidive dans un article à la une du *Monde* du 23 septembre 1979, intitulé « Lyonnitude » où il décrit le caractère lyonnais à l'attention de ceux qui ne sont pas de Lyon mais « d'un peu partout », comme le dit la *Plaisante sagesse lyonnaise*.

## L'HOMME DU PATRIMOINE

Dès le début du 20<sup>e</sup> siècle, le Vieux-Lyon est considéré comme un quartier insalubre, qu'il convient de raser pour faire place à des immeubles modernes et à des voies adaptées à une circulation automobile toujours croissante. Seuls quelques monuments comme la cathédrale, le palais de justice ou le musée Gadagne peuvent espérer échapper à la démolition.

Dans l'entre-deux-guerres, la société d'Embellissement de Lyon organise plusieurs concours pour le futur du Vieux-Lyon, dont le résultat donne lieu à la présentation de projets dignes du plan Voisin parisien. Initiés par Herriot, les projets de modernisation à marche forcée sont repris par Pradel.

Régis Neyret adhère en 1959 à la « Renaissance du Vieux-Lyon » (RVL), association créée en 1946. Le 8 décembre 1959, la RVL fait illuminer le Vieux-Lyon, afin que les promoteurs ne se cantonnent plus à la seule Presqu'île. Avec son épouse Annie, elle aussi militante du patrimoine, il s'installe dans le quartier en 1960 et est élu président de la RVL en 1961. Il lance immédiatement un *Bulletin de la Renaissance du Vieux-Lyon*. L'éditorial du premier numéro annonce le programme « conserver, mettre en valeur, faire connaître le Vieux-Lyon, le plus vaste ensemble Renaissance de France, ensemble qu'il serait imbécile de mutiler ou de couper en deux ».

L'action de Régis Neyret à la tête de la RVL aboutira à l'arrêté ministériel du 12 mai 1964 créant le secteur sauvegardé du Vieux-Lyon (quartiers Saint-Georges, Saint-Jean et Saint-Paul), en vertu de la loi 62-903

du 4 août 1962, dite loi Malraux. Un plan de mise en valeur sera établi par l'architecte en chef des Monuments historiques et principalement réalisé dans les années 1990. En revanche, la rue Mercière, d'une valeur patrimoniale équivalente, sera en partie démolie pour faire place à des immeubles modernes. En 1987, il est chargé par l'adjoint à l'Urbanisme, Jacques Moulinier, de proposer un projet pour faire vivre la halle des anciens abattoirs de Gerland, conçue par Tony Garnier pour l'exposition universelle de Lyon de 1914 et que la Ville a décidé de réhabiliter. Après avoir porté en vain un projet de Carrefour européen des communications et de l'image (CECI), elle deviendra la Halle Tony Garnier que nous connaissons aujourd'hui.

Le dernier grand combat de Régis Neyret aboutira au classement au patrimoine mondial de l'Unesco du site historique de Lyon, en 1998. Outre le Vieux-Lyon, protégé dès 1964, il inclut la colline de Fourvière et la Presqu'île, de l'ancien rempart de la Croix-Rousse à Ainay.

Affaibli par l'âge et la perte de son épouse Annie, le 9 avril 2019, le sauveteur du Vieux-Lyon, nous a quittés, à l'âge de 92 ans, au terme d'une vie bien remplie. Les Lyonnais lui ont rendu un dernier hommage en la cathédrale Saint-Jean le 19 septembre.

### Alain Caraco

Conservateur général des bibliothèques  
Documentation régionale et dépôt légal

#### PRINCIPALES SOURCES

Régis Neyret, *Lugdunoscope : le tour de Lyon en 80 chapitres*, Lyon : éditions lyonnaises d'Art et d'histoire, 2000.

Laurence Jaillard et Anne-Sophie Cléménçon (phot.), *Régis Neyret et Lyon : un humaniste engagé dans sa ville*, Lyon : éditions lyonnaises d'Art et d'histoire, 2013.

Hommage de la Renaissance du Vieux-Lyon : <http://www.lyon-rvl.com/7-vie-de-la-rvl.html>

#### À LA BML

La BmL possède de nombreuses publications de Régis Neyret ou qui lui sont consacrées :

<https://catalogue.bm-lyon.fr/permalink/P-da49dcb5-0648-4fc8-a806-5a070aef53dd>

La BML possède également la collection complète de *Résonances* et de *Bref Rhône Alpes*

Enfin, deux fonds d'archives sont à BmL :

- le fonds Régis Neyret. composé de numéros de périodiques isolés concernant Lyon et, dans une moindre mesure, la région, dans les domaines culturels, économiques et politiques, édités entre 1946 et 2002. Forcément disparate dans sa composition, ce fonds pourrait néanmoins fournir un sujet d'étude pour un mémoire de master en histoire culturelle.

- le fonds Suzanne Michet, chroniqueuse à *Résonances*, qui comprend 2 000 documents sur la vie culturelle lyonnaise de 1925 à 1975.



«Lugdunum vulgo Lyon»  
dans G. Braun, *Théâtre des cités du monde*,  
[Cologne: vers 1620]. BmL, rés 5133 T. 05.

## EXPOSITION

# « DES VILLES QUI MANGENT »

Cette exposition aborde la question de l'approvisionnement alimentaire des villes et de leurs populations, en rappelant que l'accès à l'alimentation a, tout à la fois, conditionné et façonné l'organisation des villes. Quelques données chiffrées simples permettent de se rendre compte de l'échelle des enjeux : la métropole de Lyon approchant 1,4 millions d'habitants mangeant trois fois par jour, ce sont plus de 4 millions de repas qui sont servis quotidiennement et donc plus de 1,5 milliard par an !

À l'échelle planétaire, 30 % de la population mondiale était urbaine en 1950, ce chiffre est aujourd'hui de 55 %. Et en 2050, au moment où la planète devra nourrir entre 9 et 10 milliards d'individus, 65 à 70 % d'entre eux devraient habiter des villes. Ajoutons que si les projections démographiques ont une marge d'erreur restreinte, il faut malheureusement ajouter au tableau les conséquences du réchauffement climatique où les incertitudes sont nettement plus importantes, notamment en terme de migrations de populations.

Nourrir les villes à cet horizon est donc un enjeu d'organisation urbaine colossal. Du champ à l'assiette, de la production à la transformation en passant par transport et distribution, chaque étape qui permet de nourrir les urbains est aujourd'hui l'objet de

politiques de plus en plus offensives où nombre d'initiatives voient le jour. Que veut dire aujourd'hui manger en ville ? Comment les villes se sont construites en prenant en compte l'alimentation des hommes ? Quelles sont les initiatives aujourd'hui ? Comment s'articulent la ville et la campagne ?

Cette exposition grand public qui s'appuie sur des documents patrimoniaux, des cartes, des images d'archives ou encore des photographies contemporaines, n'a pas pour objectif d'apporter des solutions à des questions d'une telle complexité et qui font l'objet de nombreux ouvrages mais de poser quelques jalons qui permettent d'appréhender ces enjeux dans leurs perspectives historiques, à l'échelle métropolitaine et à l'échelle planétaire.

### **Des villes qui mangent**

**Dans le cadre de l'événement *Tous à Table !***

**Du 28 novembre 2019 au 21 mars 2020 à la bibliothèque de la Part-Dieu aux horaires d'ouverture**

**Pour en savoir plus, voir le site de l'événement en ligne : <https://www.bm-lyon.fr/expositions-en-ligne/tous-a-table/>**

## ACQUISITIONS

### COLLECTION CLAUDE MERMET

En juillet 2019, la bibliothèque municipale de Lyon a acquis une partie de la bibliothèque d'un érudit lyonnais. Après une carrière d'ingénieur – il avait été formé à l'école Centrale Lyon –, Claude Mermet (1927-2010) a en effet consacré une part de sa retraite à des recherches historiques. Il s'est notamment intéressé à la fiscalité lyonnaise au début de la Révolution française, sujet d'un mémoire de DEA sous la direction de Jean-Pierre Gutton, soutenu en 1999. Claude Mermet a également contribué à plusieurs expositions organisées par les archives municipales de Lyon et à leur catalogue. Il a fait plusieurs dons à cette institution. Par goût personnel et pour ses besoins de recherche, Claude Mermet a réuni une importante

**Jan Luyken (1649-1712),  
Oproer tot Lions, in't Jaar 1621,1696. BmL, non coté  
(provenance : collection Mermet).**

bibliothèque historique. Celle-ci rassemble des documents variés (livres, brochures et revues, manuscrits, pièces d'archives, dessins, estampes, cartes et plans...) qui datent essentiellement du 17<sup>e</sup> au 20<sup>e</sup> siècle. Sa fille, madame Caroline Cès, agissant au nom de sa mère, a proposé de vendre cette collection aux archives municipales de Lyon, aux archives départementales du Rhône et à la bibliothèque municipale de Lyon (BmL). Les conservateurs ont été autorisés à explorer cette bibliothèque de manière approfondie, sur place, ce qui a permis de sélectionner les documents les plus intéressants. Dans ce cadre, et avec l'aide de la Région et de l'État, la BmL a sélectionné 169 ensembles documentaires dont elle ne conserve aucun exemplaire : 76 imprimés (livres, brochures, revues et placards), 28 manuscrits, dossiers d'archives et dessins, 56 estampes ou séries d'estampes, 9 cartes et plans.

Par cet achat, non seulement la bibliothèque complète ses collections locales avec des pièces intéressantes sous tous les aspects de la vie lyonnaise du 18<sup>e</sup> au 20<sup>e</sup> siècle, mais elle conserve aussi la trace (même partielle) d'une importante bibliothèque privée lyonnaise. De plus, certains des documents portent des marques de provenance plus anciennes qui intéressent également la bibliothèque.





**Mathieu Pernot,**  
**Caravane, Série Le feu, Arles.**

Photographie couleur, tirage jet d'encre, 40 × 54 cm, 2013. Tirage réalisé en 2019. Édition 2/7. © Mathieu Pernot, Courtesy galerie Éric Dupont, Paris.

## CARAVANE, UNE PHOTOGRAPHIE DE MATHIEU PERNOT

Le photographe Mathieu Pernot développe depuis plus de vingt ans un travail engagé sur les communautés tziganes, à travers la famille Goran dont il documente le quotidien jusque dans ses filiations. Cette aventure, humaine et photographique, interroge avec finesse des notions telles que la condition des minorités, la violence ou encore le communautarisme. Le thème de l'enfermement est également abordé dans plusieurs de ses séries sur les camps et les structures d'internement et, plus métaphoriquement, à travers les photographies de grands ensembles architecturaux en cours de dynamitage.

Réalisée en 2014, la série *Le feu* se compose de portraits nocturnes de la famille éclairés par la lumière d'un feu, et de photographies de caravanes enflammées. Mathieu Pernot évoque à propos de cette double construction la possibilité de créer

une tension et de l'équivoque «...comme des photogrammes extraits d'un film, les images laissent le spectateur tenter seul de comprendre le sens de ce qui lui est montré.»

L'achat de *Caravane*, réalisé grâce au soutien du fonds régional de Restauration et d'acquisition pour les bibliothèques (FRRAB), fait rentrer dans les collections de la bibliothèque un auteur majeur de la photographie contemporaine française. Lauréat du prix Nadar en 2013 et du prix Niépce en 2014, Mathieu Pernot déploie en effet avec une grande constance une œuvre riche de style documentaire. À l'intérieur de son corpus, notre choix s'est porté sur une image parmi celles consacrées à la famille Goran ; ces dernières étant particulièrement représentatives de sa démarche. Nous avons choisi une caravane de la série *Le Feu* car elle est un marqueur fort du mode de vie des roms sédentarisés. Dans ce cliché, le feu rend très sensiblement tout le précaire et la fragilité d'une situation, mais aussi la colère qui s'en dégage.

## **TRAVAUX DU SILO :** **VERS DE NOUVEAUX** **MAGASINS**

L'année 2019 a véritablement marqué le début des travaux dans le silo à livres de la bibliothèque de la Part-Dieu. Après des travaux « préparatoires » (ascenseur, gaine technique) terminés en janvier, les équipes de la bibliothèque ont accompagné les employés de la société de déménagement Bedel afin de vider trois étages et demi de leurs collections. Ce déménagement des collections, en partie vers un local situé à Corbas, et surtout vers les archives du département du Rhône et de la métropole de Lyon, a eu lieu entre février et mai 2019. Ainsi, les étages 8, 11 et 12 qui venaient d'être vidés ont été traités : démontage des gaines amiantées, puis mise en place de nouvelles gaines et de nouvelles centrales de traitement de l'air ambiant, remplacement de l'ancien éclairage au néon par un éclairage « led », isolation intérieure du bâtiment renforcée, travaux de peinture, et ménage final. Si certains services ferment pendant la durée des déménagements, ils restent ouverts pendant les

travaux, la bibliothèque étant soucieuse de proposer au public un service de qualité malgré les contraintes et dans la mesure de ses disponibilités. Les équipes de la bibliothèque demeurent malgré tout vigilantes pour éviter les impacts négatifs de ces travaux sur les autres magasins (encore remplis). Les trois nouveaux magasins étaient donc prêts à recevoir de nouvelles collections, afin de vider trois autres étages : réalisés cet automne, ces déménagements ont ainsi permis de libérer les étages 2, 10 et 15, qui sont donc actuellement en travaux. Les travaux au 2<sup>e</sup> étage du silo ont obligé la banque d'accueil du silo moderne à être déplacée temporairement au quatrième étage.

---

**Pour en savoir plus, vous pouvez consulter le blog « le silo en travaux » sur le site de la bibliothèque municipale de Lyon : <https://www.bm-lyon.fr/nos-blogs/le-silo-en-travaux/>**

---

Depuis mai 2018 et pour 3 ans, la photographe Jacqueline Salmon est en résidence à la bibliothèque municipale de Lyon. Son travail sur la construction de la bibliothèque de demain l'amène à suivre les travaux du silo. Elle a déjà organisé l'exposition « Le silo Totem et Racine » terminée au 31 décembre 2019. Elle organisera une nouvelle exposition en 2020, et travaillera, avec la philosophe et anthropologue Christine Bergé, au dossier du prochain numéro de *Gryphe*.



**Un étage du silo le 24 avril 2019 débarrassé de son mobilier avant qu'il soit confiné pour le désamiantage.**  
Photographie : Jacqueline Salmon



# GRYPHE

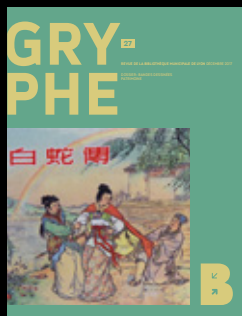
DÉCOUVREZ LES 3  
DERNIERS NUMÉROS  
DE GRYPHE

4€  
LE NUMÉRO

Retrouvez une présentation de la revue et des anciens numéros sur le site web de la BmL, onglet collection, rubrique « Découvrir le patrimoine ».

Lieux de vente : accueil de la Bibliothèque de la Part-Dieu ; boutique du musée de l'imprimerie de Lyon.

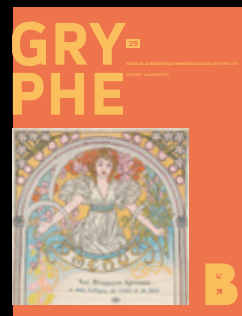
Les numéros précédents ne sont plus disponibles à la vente.



27 / BANDES DESSINÉES :  
DE LYON À LA CHINE



28 / LES PATRIMOINES



29 / ALIMENTATION

## BULLETIN

à découper ou à photocopier (également téléchargeable sur le site web)

n° 27 / Décembre 2017

Quantité

n° 28 / Décembre 2018

Quantité

n° 29 / Décembre 2019

Quantité

### TARIFS

Prix total pour un numéro (port compris pour la France métropolitaine) 4(+2) = 6,00 €

Prix total pour deux numéros (port compris) 8(+2,5) = 18,50 €

Prix total pour trois numéros (port compris) 12(+3) = 15,00 €

### RÈGLEMENTS

Paiement par chèque :  
Bibliothèque municipale Lyon - Régie

Paiement par virement/bon de commande :  
nous contacter (gryphe@bm-lyon.fr)

Retournez ce formulaire accompagné de votre règlement à l'adresse suivante :  
M<sup>me</sup> Nicole SARTRE / Bibliothèque de la Part-Dieu  
30 bd Vivier-Merle, 69431 Lyon cedex 03

NOM

PRÉNOM

ORGANISME

ADRESSE DE LIVRAISON

CODE POSTAL

VILLE

@

TÉL.

# Derniers titres parus

COLLECTIONS

La Boîte à outils  
La Numérique  
Papiers



**La fabrique du patrimoine écrit :  
objets, acteurs, usages sociaux**  
Sous la direction de Fabienne Henryot  
Papiers



**Culture médiatique et presse numérisée :  
médiasthères des feuilletons-nouvelles  
de Marie Aycard (1794-1859)**  
Jean-Luc Buard  
Papiers



**S.I.Lex, le blog revisité :  
parcours de lectures dans le carnet  
d'un juriste et bibliothécaire**  
Sous la direction de Sarah Clément  
et Mélanie Leroy-Terquem  
La Numérique



**Connaître et valoriser la création  
littéraire numérique en bibliothèque**  
Sous la direction de Franck Queyraud  
BAO #47

# Publications

## Les prochains titres à découvrir

 presses  
de l'enssib

- ▶ **Bibliothèques en utopie**  
*Sous la direction de Nathalie Brémand*  
Papiers
- ▶ **Décoder les fausses nouvelles et construire  
son information avec la bibliothèque**  
*Sous la direction de Salomé Kintz*  
BAO # 48
- ▶ **Éducation critique aux médias  
et à l'information en contexte numérique**  
*Sous la direction de  
Sophie Jéhel et Alexandra Saemmer*  
Papiers
- ▶ **Plutôt fermées qu'ouvertes :  
les bibliothèques anglaises ne valent plus rien ?**  
*Sous la direction de Karine Lespinasse*  
La Numérique

Pour découvrir les publications suivantes :

[presses.enssib.fr](https://presses.enssib.fr)  
catalogue + actualités et critiques  
+ ebooks en libre accès



# GRYPHE

29

REVUE DE LA BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE DE LYON DÉCEMBRE 2019

DOSSIER: ALIMENTATION



↳

↗