

REVUE DE PRESSE UCIL



07 NOV 2025

La vie de nos quartiers se raconte aussi à travers les pages de la presse.
Cette revue propose une sélection d'articles parus dans *Le Progrès*, *Rue 89* et d'autres médias sur l'actualité de Lyon et ses environs

Lyon

Les navettes fluviales, une réussite mais pas une alternative

Lancée le 18 juin dernier en grande pompe, la navette fluviale Navigôme, nouveau service de transport en commun de la métropole lyonnaise connaît un bon démarrage, avec plus de 120 000 voyages en quatre mois. Mais n'a toujours pas pour ambition d'être une alternative aux bus ou métro.

Sur la Saône elle se font, certes, des différences entre les bateaux de croisières, les petits zodiacs sans permis et autres kayakistes motivés, mais elles semblent avoir déjà trouvé leur place. En un peu plus de quatre mois, 120 000 voyages uniques ont été effectués à bord des deux navettes fluviales relancées par les écologistes entre le quartier de l'industrie à Vaise, jusqu'au centre de la Presqu'île - tous les jours - et son extrémité sud à Confluence, pendant les vacances, mercredis et week-ends.

Il faut remonter à l'été 1913, quand le commerce fluvial finissait de faire la richesse de Lyon, pour retrouver la trace d'un transport en commun sur la rivière qui traverse la capitale des Gaules sur son flanc occidental. Son lancement en juin, sous un soleil de plomb, avait des airs de *La croisière s'amuse* à la lyonnaise : dans le rôle du capitaine Stubing, tout sourire, Bruno Bernard ; et Grégoire Doucet dans la peau du chef de cabine Gopher.

Le prix du ticket de la navette 43 % plus cher que le ticket de métro

À l'heure de faire un premier bilan, et avant la présentation des deux navettes supplémentaires qui entrent en service dans six mois, Bruno Bernard ne cache pas son enthousiasme. « On est au-dessus des attentes », explique-t-il. L'objectif fixé : 560 000 voyages par an à plein régime, comprenez avec quatre navettes et une fréquence tous les quarts d'heure, donc à partir du printemps 2026. « Les retours que l'on a, c'est que les gens sont très contents parce que pour énormément de monde, c'est une découverte de Lyon depuis la Saône. Beaucoup de Lyonnais n'avaient jamais pu faire du bateau sur la Saône », indique le président du Sytral. Le natif d'Oullins prend son propre exemple, racontant n'avoir « jamais eu la chance de



Lors de l'inauguration des navettes fluviales TCL à Lyon sur la Saône reliant le quartier de Vaise Industrie à Confluence. Photo Joël Philippon

pouvoir prendre un bateau sur la Saône » étant enfant.

Depuis la mi-juin, la moitié des personnes ayant emprunté la navette sont des abonnés TCL. Pour eux, le trajet est indolore, puisqu'il n'y a pas de supplément à payer. Ce qui n'est pas le cas de ceux prenant la navette avec un ticket unique, au prix de 3 € l'aller (5 € l'aller-retour), 43 % plus cher qu'un ticket de bus ou de métro classique à usage unique.

• Vous irez plus vite à vélo électrique en prenant les quais •

« Le vrai sujet il est là », pour Cédric Rousset, vice-président du Parti Radical de Gauche à Lyon et président du conseil de quartier « Vaise-Industrie-Rochecardon », dans le 9^e arrondissement. « Si on dit que la navette fluviale c'est un transport comme un autre dans l'offre TCL, la décision politique du prix du ticket n'a pas de sens », somme-t-il. Pour Bruno Bernard, l'explication est simple : « Au kilomètre, un trajet en navette fluviale coûte 5 fois plus cher qu'en bus. » Sans compter l'investissement, mais aussi la « gestion des flux » selon l'écologiste, pour « aussi éviter qu'il y ait trop de monde en même temps sur les bateaux », établit-il. Un changement de tarif est-il prévu ? « Rien ne va bouger pour l'instant », répond Bruno

Bernard.

Dans la liste des sujets qui flâchent, l'arrêt du Pont-Mouton, au niveau du quai Arloing, réclamé par les habitants de Vaise. Une pétition avait même été créée un an avant le lancement de Navigôme. « On est toujours en attente de cet arrêt qui est un point d'intermodalité parfait à expérimenter », indique Cédric Rousset. Là aussi, c'est la question du coût : 7 millions d'euros ont été investis pour créer les quatre haltes actuelles, même si Bruno Bernard assure « qu'il n'y a pas de tabou » et reconnaît que cet arrêt « fait partie des pistes étudiées ».

Pour le patron des transports en commun lyonnais, l'enjeu est surtout de rappeler que la navette fluviale n'est pas « un mode de transport concurrent efficace en termes de mobilité » : il y a d'autres façons de se déplacer qui sont plus rapides. « L'usage de Navigôme, c'est bien pour les personnes qui ont le temps de détourner... Vous irez plus vite à vélo électrique sur les quais, ça c'est sûr ! », exprime Bruno Bernard, qui ne veut pas comparer l'incomparable. Sur l'ensemble du réseau TCL, « il y a 1 800 000 voyages par jour ». Loin, très loin, de l'objectif des 1 500 voyages par jour des navettes fluviales, comme une goutte d'eau dans l'océan des transports en commun lyonnais.

• Hugo Francès

Repères ► Les chiffres clés

● 15 minutes

À partir d'avril 2026, la fréquence entre les quatre bateaux en heure de pointe sera de 15 minutes. Toutes les 30 minutes en heure creuse.

● 4

Le nombre d'arrêts desservis par Navigôme sur 6,2 km : Vaise Industrie - Subsistances - Terrasses Presqu'île - Confluence.

● 560 000

C'est le nombre de voyageurs uniques attendus par an à partir du printemps 2026 par le Sytral.

● 26M €

Le budget prévisionnel en millions d'euros pour Navigôme pour une délégation de services publics sur sept ans.

► 3 € - Le prix d'un ticket unique sans abonnement, l'aller-retour est à 5 €. Pas de supplément avec un abonnement TCL.

● 4

C'est sur les quatre périodes suivantes que l'arrêt Confluence est desservi : toutes les 30 minutes le mercredi, les week-ends, pendant les vacances scolaires et les jours fériés.

Villeurbanne

Le Cocon de Simon : entraide au menu chaque mercredi

Le Groupe d'Entraide Mutualiste (GEM) Le Cocon de Simon permet à des personnes en situation de handicap et personnes valides de se retrouver pour partager des moments agréables, notamment lors des repas collectifs.

« Aujourd'hui, nous allons cuisiner pour une table de 15 personnes », annonce Claire, animatrice. Initialement à quatre ans, le repas partagé du mercredi midi fait partie des rendez-vous incontournables.



Thierry, qui a préparé la mozzarella, monte à présent la moussaka. Photo Margot Jamain

Chaque semaine, les adhérents cuisinent, mangent ensemble et prennent le temps de tisser des liens. Certains vivent dans les maisons partagées de l'association Simon-de-Cyrène, où personnes en situation de handicap et personnes « valides » cohabitent au quotidien. « C'est vraiment top les repas partagés ! J'adore qu'ils soient tous ensemble. On cuisine et on rigole ! », se réjouit Valentine, qui vit dans l'une des maisons partagées. Un travail contribuant à développer leur autonomie et à favoriser leur épanouissement. Pour eux, c'est aussi une manière de s'impliquer dans la vie communautaire, d'agir par eux-mêmes et de vivre des moments de vraie complicité.

• De notre correspondante Margot Jamain

Meyzieu

Un cas autochtone de chikungunya détecté

Un nouveau foyer d'un cas autochtone de chikungunya a été détecté « tardivement » en Auvergne-Rhône-Alpes (AURA), le 25 octobre dernier à Meyzieu dans le Rhône, indique Santé publique France dans son bulletin hebdomadaire sur les arboviroses, publié ce 5 novembre. Cet épisode « est désormais clos : il concernait une personne avec une date de début dessinée au 8 septembre », indique SpF.

« Comme ce cas n'était plus virémique depuis plus d'un mois et que la période de surveillance du moustique tigre arrivait à sa fin, il n'y a pas eu de traitement LAV (autre antivecteuriel) », précise l'agence régionale de santé, contactée par *Le Progrès*.

Seul cas enregistré dans le Rhône cette saison

Au total, sept épisodes de transmission autochtone de chikungunya et deux épisodes de transmission autochtone de dengue ont été identifiés au 4 novembre 2025.

« Un cas supplémentaire de chikungunya autochtone a été recensé, pour lequel le lieu de contamination précis n'a pas pu être identifié », précise l'agence. Un seul foyer est encore actif, à Varcès, dans l'Isère, avec 4 cas signalés. Le plus gros foyer de cas autochtones de chikungunya a touché Eybens, dans l'Isère, avec 37 cas enregistrés entre le 31 juillet et le 19 septembre.

Le cas de Meyzieu est le seul cas autochtone détecté cette année dans le département du Rhône. Par ailleurs, 163 cas importés de chikungunya, 154 cas importés de dengue et deux cas importés de Zika ont été recensés en AURA, du 1^{er} au 4 novembre, pour la plupart chez des personnes revenant d'un séjour en Outre-mer.

• S. M.

Rhône | Isère • Projet de liaison Crémieu-Lyon par Meyzieu : les concertations vont commencer

Le projet de liaison Crémieu - Lyon par Meyzieu est dans les starting-blocks. Le mercredi 12 novembre marquera le lancement de la concertation organisée par la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Jusqu'au 14 janvier 2026, de nombreux temps de rencontre et d'échange seront organisés (comme une réunion publique le 24 novembre à Crémieu) afin d'informer le public puis de recueillir avis, questions et propositions.

La mise en service du projet est prévue à l'horizon 2032. Une rame de tramway circuleraient tous les quarts d'heure en période de pointe. Le trajet entre Crémieu et Lyon serait de moins d'une heure, soit 30 minutes de moins que l'itinéraire actuel en voiture. Six stations seraient créées ainsi qu'un itinéraire de piste cyclable à proximité de la ligne de tram pour relier l'est de Crémieu à l'ouest de Meyzieu.

Vendredi 7 novembre 2025

Lyon 8°

États-Unis: «Un seul responsable du nettoiement serait un énorme pas en avant»

On a parlé déchets et encombrants au cours du débriefing au conseil municipal, ce mardi 4 novembre, au moment de renouveler la convention de gestion conclue entre la Métropole et la Ville de Lyon portant sur le nettoiement des espaces extérieurs des quartiers Mermoz, Langlet et Santi. Une convention que le maire et les élus de tout bord aimeraient voir s'étendre au secteur des États-Unis, malgré une mise en place complexe.

Hubert Bécart (Les Écologistes), adjoint au maire en charge de la propreté a présenté aux élus ce mardi soir, «en point d'étape» sur les déchets ménagers. Leur production est en augmentation, «même s'ils sont de mieux en mieux triés». Les raisons ? «Le développement de la vente à emporter, des consommations en extérieur et l'explosion de la vente en ligne. Déchets qui se retrouvent dans nos poubelles et malheureusement par terre», souligne l'élue.

Pour l'opposition, «les encombrants en ont marre de voir leur quotidien sale»

Pour faire face à cette situation, la Métropole et la Ville de Lyon ont travaillé à une nouvelle convention globale de nettoiement sur le quartier des



En octobre 2024, les agents de la Métropole avaient ramassé entre 1,5 à 2 tonnes de déchets sur la place du 8-Mai-1945, lors d'une vaste opération de nettoyage. Photo d'archives Régis Barnes

États-Unis. «Il présente un contexte similaire à ceux de Mermoz-Langlet-Santi caractérisé par une multiplicité de gestionnaires d'espaces publics ou privés et une fréquentation d'usages qui génèrent un volume important de déchets», commente l'adjoint. «La convention est une bonne opportunité en désignant un seul responsable du nettoiement, en mutualisant les moyens techniques et humains. Pour Hubert Bécart, «les résultats positifs sur la propreté de la convention sur les secteurs Mermoz-Lan-

glét-Santi sont reconquis». «Sans remettre en cause le travail des agents, on entend que ces derniers ne se sentent pas soutenus par l'ensemble de la Métropole en termes de moyens mis à leur disposition», lâche le conseiller municipal d'opposition, Charles-Franck Levy (Cœur lyonnais). «Les associations et les particuliers ne profitent pas parfois que les habitants en ont marre de voir leur quotidien sale. Quels sont les outils d'évaluation mis en place pour cette convention au-delà de votre satisfaction personnelle ? Et quel élargissement sur d'autres

quartiers de l'arrondissement ?», questionne l'ancien adjoint à la vie associative sous le précédent mandat. «C'est notre souhait que les cantonniers soient redéployés sur d'autres quartiers du 9^e même si cette décision n'appartient qu'à la Métropole qui est compétente en la matière», répond Hubert Bécart. Quant à son bord, sur les initiatives citoyennes mises en avant par l'opposition : «On les salut et on les encourage !... La propreté, c'est l'affaire de tous, même si elles ne se substituent pas au travail des agents.»

■ Régis Barnes

1000

Fête des Lumières 2025 : une édition moins dense mais toujours créative

C'est une première : des drones feront le show au parc de la Tête d'Or

C'est la grosse surprise de l'édition 2025, qu'on attend chaque année à l'approche de la Fête des Lumières (et même du 14-Juillet) : pour la première fois, un spectacle de drones est au programme ! Rendez-vous est pris au parc de la Tête d'Or, chaque soir de la fête, pour découvrir l'œuvre *L'Eveil des Lumières*, signée par une entreprise locale de drones événementiels, Allumee, créée en 2020 et basée à Saint-Priest.

500 drones seront à la manœuvre dans le ciel pour raconter l'histoire de la lumière, à Lyon et dans toute la

galaxie. On y retrouvera les emblématiques lumiérons, la basilique de Fourvière...

Des riverains du parc les ont peut-être déjà aperçus : une soirée d'essais a été organisée mardi soir.

Un spectacle de 8 minutes et 500 drones

Allumee a déjà produit ses spectacles (écologiques) de drones lors des festivités olympiques, à la SaintéLyon, lors de 14-Juillet ou de fêtes de fin d'année.

Les spectacles de drones sont encore rares à Lyon : on a pu apercevoir cette année

celui du bicentenaire des Chartreux et Fever en a installé un pour quelques soirées à l'hippodrome de Parilly.

Pour la Fête des Lumières, c'est un spectacle de 8 minutes qui sera proposé au-dessus du lac. Des séances seront lancées toutes les 30 minutes (le temps pour les drones de recharger leurs batteries sur l'île du Souvenir) ; le show sera joué 9 fois par soirée (soit 36 fois au total). Un challenge annoncé comme une véritable prouesse technologique.

Le parc de la Tête d'Or, magnifique écrin pour la Fête des Lumières, accueillera par ailleurs trois autres œuvres : les *Post Idols, Journey of a lamp post* (les drôles de lampes du studio lyonnais Pitaya, habitué de la fête) et la mise en lumière des statues de Chat(s) de Philippe Geluck, exposées depuis plusieurs semaines jusqu'au mois de mars.

• D.G.

Attention, le parc de la Tête d'Or ferme les après-midi de la Fête, le spectacle est soumis aux conditions météorologiques et il ferme plus tôt : dernières entrées dans le parc à 22 h les 5, 6 et 8 décembre et à 21 h le 7 décembre. Entrée boulevard des Belges, par la Porte Tête d'Or.



500 drones investiront le ciel du Parc de la Tête d'Or pour un ballet lumineux. Une soirée d'essais a été organisée mardi soir. Photo Allumee

Lyon • La reconnaissance du made in Lyon

La mairie annonce que cette année, 65 nouveaux artisans lyonnais ont reçu la labellisation «Fabriqué à Lyon et ses alentours», une marque qui identifie les produits fabriqués dans un rayon de 20 km de la place Bellecour et valorise les savoir-faire locaux. Parmi eux, Toké, Nomade Brewery, Dada Fabrik. Mode et accessoires, artisanat d'art, produits manufacturés ou alimentaires... désormais 226 produits affichent le Label.

47 000 €

La subvention de fonctionnement que la Ville va allouer à l'association des maisons médicales de garde libérale lyonnaises (37 000 € pour les maisons médicales des 6^e et 8^e arrondissements et 10 000 € pour celle de Tassin).

Infos pratiques ► Fête des Lumières

Du vendredi 5 au lundi 8 décembre 2025

• Les horaires

Vendredi 5, samedi 6 et lundi 8 de 19 h à 23 h, dimanche 7 de 18 h à 22 h.

3 œuvres en journée

A l'Institut Cervantès, au Foyer de l'Opéra et au Studio du Pôle Pixel de Villeurbanne

23 œuvres à découvrir à Lyon (et une à Villeurbanne), dans un périmètre serré autour du centre-ville

• Espace restauration

De retour à Bellecour, avec des food-trucks locaux.

• Gratuit

Transports en commun TCL gratuits le 8 à partir de 16 h

• Le site

<https://www.fetedeslumieres.lyon.fr/>

Vendredi 7 novembre 2025

Lyon

Stop au gaspillage alimentaire dans les cantines : 75 tonnes de denrées remises aux associations

Une nouvelle convention de don alimentaire qui lie la Ville de Lyon avec les Restos du cœur Rhône et la Banque alimentaire du Rhône a été soumise au vote des élus du 3^e qui ont donné un avis favorable. Il permet à ces associations de collecter les denrées alimentaires auprès des restaurants scolaires lyonnais.



Le don de 75 tonnes de denrées représente l'équivalent de 39 000 repas par an. Photo archives Le Progrès

en surproduction, non consommés.

Une convention de don obligatoire à partir de 3 000 repas par jour

Ces conventions d'une durée de deux ans qui arrivent à échéance, doivent être renouvelées et c'est là tout l'objet d'une délibération qui a été soumise aux élus du 3^e arrondissement ce mardi 4 novembre, et sera pro-

posée prochainement aux conseillers municipaux de Lyon.

L'idée est bien de « poursuivre » le don des produits en surproduction issus des restaurants scolaires de la Ville de Lyon et de répondre aussi à l'évolution réglementaire qui impose désormais aux opérateurs de restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour, de proposer une convention de don à une association habilitée.

Lyon • Prix de la Jeune Recherche 2025 : quatre chercheurs récompensés

Valoriser l'intégrité et l'implication sociétale de la recherche fondamentale et appliquée des laboratoires de l'Université de Lyon 3 : tel est l'objectif du Prix de la Jeune Recherche. Pour cette édition 2025, quatre chercheurs ont reçu leur prix de 4 500 euros sur le site universitaire Lyon - Saint-Etienne ce mardi 4 novembre.

● Jean-Benoit Krumenacker, prix Sciences humaines et sociales

À 37 ans, il soutient une thèse sur la transformation du livre à Lyon entre la fin du Moyen Âge et le début de l'époque moderne.

● Lucie Merlier, prix Sciences exactes

À 39 ans, ses travaux portent sur l'adaptation des villes aux surchauffes urbaines, un enjeu sociétal, notamment sur le territoire de la métropole de Lyon.

● Armando Andres Roca Suarez, prix Santé et Sciences de la vie

Originaire de Bolivie, il passe un doctorat à Strasbourg sur le virus de l'hépatite C et le cancer du foie. À 37 ans, il fait partie de l'équipe lyonnaise spécialisée dans le virus de l'hépatite B (VHB) en tant que chargé de recherche à l'Institut d'Hépatologie de Lyon.

● Claire Padovani, le prix Coup de cœur du Jury - Enjeux et défis sociaux

Docteure en archéologie à 31 ans, ses travaux portent sur l'organisation sociale du travail dans les sociétés mésopotamiennes et visent à comprendre les mécanismes socio-économiques du Proche-Orient entre le 7^e et 3^e siècle avant J.-C.

Vendredi 7 novembre 2025

Lyon 7^e

La maison Grignard est désormais dédiée à l'hébergement d'urgence

15 000 € d'investissements, un jardin, deux espaces communs, deux salles de bains et quatre chambres pour quatre familles dans le besoin. Tel est le nouvel usage de la maison Grignard au cœur du 7^e arrondissement.

Ce lundi 3 novembre, la maison Grignard connaît une nouvelle vie. « C'est enfin la poursuite de création de cette maison ! » Fanny Dabot, maire du 7^e arrondissement, est enthousiaste à l'idée de la réhabilitation de la maison et de sa nouvelle fonction.

Un partenariat pour l'accueil et l'accompagnement des familles

Après une rénovation de l'école voisine, ce bâtiment municipal situé rue du Professeur Grignard n'était pas priorisé pour des travaux et sous-utilisé selon



L'espace commun de la maison Grignard en présence des familles. Photo Thibault Delpey

la maire. Débarrassée, grâce à un bail de trois ans, en partenariat avec Habitat et Humanisme, il devient un lieu d'accueil dédié à l'hébergement d'urgence et à l'accompagnement social, crucial

à l'arrivée de l'hiver, dans une période de précarité croissante.

L'association Habitat et Humanisme et la mairie ont investi près de 115 000 € pour transformer

la maison en centre d'hébergement unique dans le quartier. Mise à disposition pour trois ans par la Ville, elle accueille quatre familles religieuses, en deuil mal, après des travaux de rénovation qui étaient jusqu'en octobre, et deux supplémentaires depuis le 13 octobre. Ces familles résident dans des locaux insalubres et trop petits dans un arrondissement où deux de leur enfants. Huit enfants y résident. Les familles, d'origines albanaises, anglaises, géorgiennes et congolaises, favorisent un vivre-ensemble. Les résidentes, ravies, multiplient les remerciements : « Nous sommes très, très contentes, merci à tout le monde pour l'aide. »

Des espaces adaptés. La maison offre des espaces communs pensés pour le confort : un jardin, un grand salon, une cuisine équipée où chaque famille a sa plaque, ses placards,

deux salles de bains, deux toilettes, un bureau pour les membres de l'association et un espace de stockage. Quatre chambres individuelles assurent l'intimité. Les lits de deux places et d'entretien sont également répartis de manière équitable pour chaque famille dans un but d'unité et d'équilibre nécessaire à la bonne cohésion. Des transferts sociaux. L'association chargée de mission, assure un accompagnement personnalisé en santé, parentalité et insertion sociale. Présents un jour et démis par semaine sur site, aucun membre de l'équipe, il n'y a pas d'absentéisme, il n'y a pas de stress, il n'y a pas de pression et moralement nous soutiennent. « Grâce à cette maison, on va pouvoir développer plus que de colmater », résume Léon Grignard depuis plus d'un an pour ses familles. Un système de caméras va également garantir la sécurité du site.

● De notre correspondant Thibault Delpey

Rhône

Un Lyonnais, finaliste du championnat du monde de pâté-croûte

Clément Destrebecq participe à la finale du championnat du monde de pâté-croûte, qui aura lieu lundi 1er décembre 2025 à La Sucrière à Lyon.

Ce mercredi 5 novembre s'est tenu le championnat de France de pâté-croûte au restaurant Samaritaine, à Paris, sous la présidence de Mathieu Vianay, Meilleur ouvrier de France (MOF), cuisinier de l'établissement doublement étoilé La Mère Brazier (Lyon 1er).

Le cuisinier lyonnais Clément Destrebecq, du restaurant Bouillon Tupin situé à Cordeliers (Lyon 2^e) s'est hissé à la sixième place du classement.

Le Japon, grand gagnant de l'édition précédente

Le restaurateur fait donc partie des sept finalistes qui représenteront la France lors du Championnat du monde de pâté-croûte, et affronteront les neuf autres champions désignés lors des épreuves de sélection qui ont eu lieu à travers le



Clément Destrebecq s'est qualifié pour le championnat du monde de pâté-croûte, qui aura lieu le 1^{er} décembre à La Sucrière. Instagram @Clementdestrebecq

globe (Tokyo, Montréal, Lausanne, Monaco, Copenhague, Londres et Mexico). Celle-ci aura lieu le lundi 1er décembre 2025 à La Sucrière à Lyon (2^e).

Deux Grand-Lyonnais recalés

L'année dernière, c'est le Japon qui avait été couronné lors de la 15^e édition du concours, en

réussissant l'exploit de se placer à la première et deuxième place.

Deux autres cuisiniers locaux étaient en lice : Laurent Bouvier du restaurant La Carbone à Limonest, déjà champion de France en 2004, ainsi que Stéphane Joffre, de la charcuterie Crauser/Bello à Ampère (Lyon 2^e). Ils ont toutefois échoué à se qualifier.

Vendredi 7 novembre 2025

5 km/h

Des panneaux ont été posés à l'entrée nord de la rue de la Ré, devenue piétonne, pour rappeler aux cyclistes et aux trottinettes qu'ils doivent rouler à 5 km/h. « Pied à terre conseillé », « Risque d'amende en cas de non-respect.

Lyon • Soupe en scène revient fin novembre

« Quelque chose de grand se prépare pour la nouvelle édition de Soupe en scène », annonce le chef Bonnot, l'organisateur de l'événement qui se tiendra place de la République, les 28 et 29 novembre. Au menu : des soupes, donc, des animations et des concerts. L'ingrédient du week-end, la solidarité, portée par l'association Envie d'un sourire. Les bénéfices financent des actions qui viennent en aide aux enfants malades des hôpitaux et aux plus démunis.

Métropole de Lyon • Hommage à un Poilu dont les souvenirs ont été publiés en 2024

À l'approche d'un hommage qui sera rendu à Paul Dumiot à Charbonnières le 11 novembre, Gill Amet-Dumiot, son petit-fils, explique l'origine d'un livre dont les lignes « écrites par son grand-père » retracent toutes les souffrances du corps et du moral endurées durant de longues périodes », *Mes tranchées de 1914-1918 et mes 20 ans*. Gill Amet-Dumiot l'a publié l'an passé. Au fil du récit, on découvre, la douleur de la séparation avec la famille, la faim, la soif, la fatigue, le manque de sommeil, la peur quand le combat fait rage. « Chaque explosion nous fait sursauter, nous sommes hantés par cette idée que notre carcasse d'un moment à l'autre va « écoper ». » Blessé, revenu du front, Paul Dumiot y fut renvoyé en 1916. Il y vécut la guerre des tranchées. La guerre dans la boue, « dans cette boue gluante de la Meuse qui sentait le cadavre ».

• Gisèle Lombard

Mes tranchées de 1914-1918 et mes vingt ans, Gil Amet-Dumiot. Récit de Paul Dumiot Éditions Hello

À Lyon, une Fête des Lumières entre austérité budgétaire et retour aux traditions

Par Antoine Silières, Le Figaro Lyon

Il y a 1 jour



Dans un contexte d'austérité budgétaire, la Fête des Lumières 2025 qui se déroulera du 5 au 8 décembre sera resserrée sur le périmètre historique de la Presqu'île et quelques œuvres enthousiasmantes sur les bâtiments les plus appréciés.

Une édition contrainte financièrement mais une édition « festive » et « joyeuse ». Pour leur traditionnelle présentation à la presse, les organisateurs de la Fête des Lumières et la mairie de Lyon n'ont cessé de marteler leur ambition de faire plaisir aux spectateurs. Cette dernière édition du mandat est marquée par un budget en baisse de la municipalité écologiste en raison de l'austérité budgétaire des collectivités. Elle est partiellement compensée par une augmentation du mécénat, avec l'arrivée remarquée de Netflix. Le mastodonte américain projettera un tableau hommage à la série *Stranger things* qui ravira les fans sur la place Sathonay.

LYON : LA VAISSELLE DES CHEFS REVIENT CE WEEK-END À L'HÔTEL DE VILLE

Axel Defrance le 07 novembre à 12h54 Autres



Le rendez-vous de « l'Art de la Table de seconde main » revient ce samedi 8 et dimanche 9 novembre dans les salons de l'Hôtel de Ville de Lyon. Vaisselle, verrerie et accessoires issus de grandes maisons seront proposés à petits prix, au profit de deux associations solidaires.

La vaisselle des Chefs fait son retour à Lyon. L'événement investi depuis plus de quinze ans les salons de l'Hôtel de Ville, où les visiteurs peuvent acheter la vaisselle et le matériel des grandes tables de la région. Cette édition 2025 se tient samedi de 10h à 19h et dimanche de 10h à 17h.

Assiettes, verrerie, porcelaines françaises, cocottes ou ustensiles. Des centaines de pièces provenant de restaurants emblématiques sont mises en vente. Plusieurs chefs participent cette année, dont Georges Blanc, William Frachet ou encore les Maisons Bocuse. Les visiteurs pourront retrouver du matériel haut de gamme, notamment des marques Bocuse d'Or, Garnier Thiebaut ou Loca réception.

L'événement s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire en donnant une seconde vie aux objets utilisés dans les restaurants. Il permet aussi au public de s'offrir de la qualité à prix accessibles.

Comme chaque année, une partie des bénéfices finance des actions caritatives. En 2025, deux associations locales sont soutenues. Kiwanis, qui finance la Fondation Maladies Rares, et Habitat Saint-Roch, qui accompagne des familles en grande précarité de logement.

L'entrée est gratuite sur inscription. Plus d'information sur le site <http://www.lavaiselledeschefs.com/>.

Les Echos

La métropole de Lyon accélère sur la récupération de chaleur

Dalkia vient de connecter deux nouvelles installations au réseau de chaleur urbain de la métropole de Lyon. Il couvre désormais 120.000 logements.



Le nouveau système de récupération de chaleur branché sur la chaufferie bois de Surville, dans le quartier de Gerland, à Lyon. (DR)

Par Stéphane Frachet

Publié le 7 nov. 2025 à 11:00 Mis à jour le 7 nov. 2025 à 11:00

La souveraineté énergétique passe par l'arrêt du gaspillage. La métropole de Lyon vient d'ajouter deux récupérations de chaleur fatale à son réseau de chaleur. Le plus important concerne la chaufferie biomasse de Surville, dans le quartier de Gerland, à Lyon, exploitée par Dalkia. Un système de 12 mégawatts retient désormais les fumées de cette centrale de 51 mégawatts qui abrite trois chaudières à bois.

« C'est la plus grande installation de ce type en France », assure Jérôme Aguesse, directeur régional de la filiale d'EDF, qui a dû étendre le site de 1.100 m² pour l'accueillir. « Elle transforme une perte énergétique en ressource pour le réseau de chaleur lyonnais », résume Franck Dumaitre, directeur régional de l'Ademe, qui a apporté 7 millions d'euros sur un total de 16 millions investis. A noter que l'agence de l'Etat pour la transition énergétique va imposer ce procédé à tous les réseaux de chaleur qu'elle financera à partir de 2026.

5e étoile du label climat air énergie

Techniquement, les fumées de la chaufferie sont captées à une température de 120 °C dans un échangeur par lequel transite l'eau du réseau de chaleur. Cette eau qui revient des logements gagne 5 °C grâce à une pompe à chaleur. Quant aux fumées, elles sont ensuite évacuées à 40 °C après un rinçage par la vapeur d'eau issue de leur condensation. Au passage, les émissions de gaz à effet de serre sont réduites.

Ce procédé « existe déjà à Givors, à Vaulx-en-Velin ou encore à Rillieux, il est en train de se mettre en place à La Duchère et sera installé sur la future chaufferie du Carré-de-Sole », rappelle Bruno Bernard, président écologiste de la métropole, qui a fait une priorité de ce réseau de chaleur urbain qui alimente désormais 120.000 logements, « avec une énergie 30 % moins chère », assure-t-il.

En 2026, 18 communes (sur 58) seront reliées au réseau, contre 9 en 2020, ajoute la métropole, qui recevra une 5e étoile du label climat air énergie de l'Ademe lors du Salon des maires le 18 novembre à Paris.

Dans le même temps, Dalkia, qui a obtenu une rallonge de cinq ans de sa délégation de service public l'an passé jusqu'en 2046, a raccordé début novembre un système de valorisation de la chaleur fatale de Tolka Cobex. Cette usine de Vénissieux culte de la poudre de graphite pour en faire des blocs. Elle a été équipée d'un échangeur thermique qui capte ses fumées. La chaleur réchauffe l'eau du réseau de chaleur urbain, moyennant une redevance. 5,4 millions d'euros ont été investis par Dalkia, dont 1,6 million de l'Ademe.

Cinq femmes mises à l'honneur par un aéroport près de Lyon



Cinq femmes mises à l'honneur par cet aéroport près de Lyon - DR

Des rues portent désormais les noms de ces femmes.

Du nouveau du côté de l'aéroport Lyon-Bron. Les rues situées sur l'emprise de la plateforme gérée par VINCI Airports portent désormais les noms de figures emblématiques de l'aéronautique française.

On retrouve notamment cinq femmes : **Reine Givord** qui fut la première femme à sauter en parachute à Bron, **Élisabeth Boselli**, première femme pilote de chasse en France, **Marie Marvingt**, pionnière de l'aviation sanitaire, **Jacqueline Auriol**, première femme pilote d'essai, et **Thérèse Pelletier**, parmi les premières femmes à avoir obtenu un brevet de pilote en France.

Cinq hommes sont également mis à l'honneur : **Gaston Caudron**, concepteur avec son frère des avions Caudron, **Albert Kimmerling**, fondateur de la première école de pilotage de l'aéroport, **Antoine-Marie Poidebard**, aviateur et photographe, **Armand Zipfel**, l'un des premiers Lyonnais à voler et **Louis Mouillard**, pionnier lyonnais de l'aviation.

Cette initiative, réalisée en collaboration avec les municipalités de Bron, Chassieu et Saint-Priest, a pour objectif d'améliorer *"l'orientation des usagers et des visiteurs, tout en célébrant la riche histoire de l'aéronautique française et lyonnaise, avec un hommage à dix figures emblématiques"*, explique VINCI Airports.