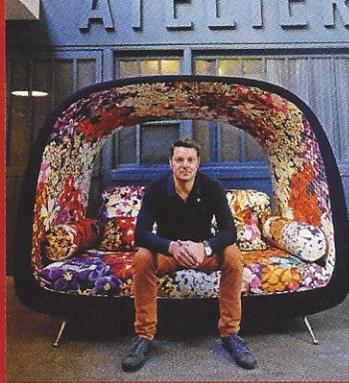


Chaque jeudi, un autre regard sur la ville

# TRIBUNE DE LYON

1€50

N° 458 - DU JEUDI 18 AU MERCREDI 24 SEPTEMBRE 2014



**NOUVELLE VAGUE**

Les designers  
lyonnais qui  
montent

## LA RENAISSANCE

## DES BROTTEAUX

· POURQUOI LE QUARTIER  
CHANGE

· LES BOUTIQUES  
INCONTOURNABLES



Julien Panzani  
du Poivron bleu

R 28223 - 0458 - F 1,50 euro

**GRÔLÉE** Le rocambolesque chantier de l'hôtel Boscolo

Au cœur du chic 6<sup>e</sup> arrondissement, coincé entre le parc de la Tête d'Or et la Part-Dieu, le quartier des Brotteaux est en pleine mutation urbaine et sociologique depuis cinq ans. Et ce n'est que le début. Près d'une dizaine de chantiers sont prévus dans les dix prochaines années pour transformer les Brotteaux, jusqu'ici très résidentiel, en un vrai quartier à vivre.

# LA RENAISSANCE DES BROTTTEAUX

DOSSIER RÉALISÉ PAR EMMA BARRIQUAND, HADRIEN JAME, JULIE CLÉMENT ET ANTOINE COMTE.

PHOTOS : OLIVIER CHASSIGNOLE.

**C**haque fin d'après-midi, c'est le même rituel. La coquette place Général-Brosset reprend vie en quelques heures. Les enfants jouent dans les squares sous la surveillance des parents et les terrasses ensoleillées des bistros branchés sont prises d'assaut. Les parties de pétanque improvisées créent une ambiance de petit village où tout le monde semble se connaître. *"Depuis que cette place a été rendue aux riverains, le quartier a vraiment changé. Avant, ce n'était même pas la peine d'espérer se retrouver pour boire un verre ici"*, assure Anne-Sophie, une habitante du quartier depuis onze ans. Située entre l'ancienne gare des Brotteaux et le boulevard éponyme, la place Brosset, inaugurée au printemps 2013 par Gérard Collomb, a été l'élément déclencheur de la mutation du quartier. Remplaçant un vulgaire parking à ciel ouvert, cet espace totalement piéton de 15 000 m<sup>2</sup>, composé d'une vingtaine de micro-jardins avec fontaine, a créé un véritable cœur de quartier. Doté d'un parking souterrain de 400 places très prisées des habitants, le nouveau lieu a surtout permis de développer le commerce aux Brotteaux.

**En une dizaine d'années, le quartier a accueilli près de 200 nouvelles boutiques.**

**RETOUR DES CHEFS** Si, en une dizaine d'années, le quartier a accueilli près de 200 nouvelles boutiques, c'est bien la nouvelle place qui a fait bondir l'activité commerciale des Brotteaux. Les bars et les restaurants bordant cette place sont en effet tous de nouvelles adresses, devenues en peu de temps incontournables (voir page 20). Des commerçants quittent même la Presqu'île pour s'installer aux Brotteaux. C'est le cas de l'ancienne propriétaire du bar la Fée verte, sise à deux pas de l'hôtel de ville, qui vient d'ouvrir Le Métronome, son nouveau restaurant en plein cœur des Brotteaux. Ce quartier de 12 000 habitants, déjà connu pour ses grandes tables comme le Splendid de Georges Blanc et l'Est de Paul Bocuse, est de plus en plus à la mode chez les grands chefs lyonnais. Christophe Roure, le chef doublement étoilé, vient de quitter la Loire pour s'installer rue Cuvier. L'arrondissement, qui compte au total quatorze Toques blanches, dont la plupart se trouvent aux Brotteaux, devrait également attirer un nouveau grand nom de la gastronomie lyonnaise dans les prochains mois. *"Nous lui cherchons un emplacement dans le*



La coquette place Général-Brosset, avec ses micro-jardins, a créé aux Brotteaux un véritable cœur de quartier.



quartier", confie une adjointe au maire du 6<sup>e</sup>, sans vouloir en dire plus.

**PLUS DE JEUNES** La transformation des Brotteaux n'est pas qu'urbaine. Elle est aussi sociologique. Depuis que le quartier change, on assiste à un rajeunissement de sa population. La réhabilitation de l'ancienne gare avait déjà permis de jouer ce rôle en attirant dans le quartier les jeunes Lyonnais, grâce à l'ouverture de spots branchés comme le First et l'Apérikub. Mais aujourd'hui, comme toutes les commodités sont sur place, de jeunes couples n'hésitent plus à emménager aux Brotteaux. "On assiste à un rééquilibrage sociologique, avec plus de jeunes, de familles et de nouvelles catégories professionnelles", confirme Pascal Blache. Pour preuve, le maire du 6<sup>e</sup> assure que la demande en places de stationnement ou en crèche s'accroît depuis plusieurs mois. "Nous avons de nouveaux acheteurs. Les prix moins élevés que du côté de Foch

[4000 euros/m<sup>2</sup> en moyenne contre 4400 euros/m<sup>2</sup>, NDLR] attirent de plus en plus de monde", ajoute un agent immobilier des Brotteaux.

Mais cette "boboïsation" du quartier, qui n'est pour certains élus qu'une "évolution dans l'ordre des choses", n'a pour le moment pas eu d'impact dans les urnes. Lors des dernières municipales, la droite a une nouvelle fois remporté la mairie du 6<sup>e</sup> arrondissement dès le premier tour. ///

#### LES BROTTEAUX, UNE ANCIENNE ÎLE

Lorsque les ouvriers du chantier du parking souterrain de la place Brosset ont creusé le 5<sup>e</sup> niveau du parc de stationnement, ils ont trouvé de l'eau. "Avant l'urbanisation du quartier, les Brotteaux étaient en effet une plaine alluviale et donc facilement inondable par les bras aujourd'hui asséchés du Rhône", explique Sébastien Duc, ancien adjoint au patrimoine de la mairie du 6<sup>e</sup>. Pour la petite histoire, le terme "Broteaux" avec un seul "t" comme on l'écrivait au Moyen-Âge, signifierait en parler lyonnais "petite île sculptée par le Rhône lors de ses crues".



## LA GARE DES BROTTEAUX, SYMBOLE DU QUARTIER

Le bâtiment majestueux qui se trouve dans la perspective de la place Général-Brosset est l'ancienne gare des Brotteaux. Première gare de la ville et de raccordement entre les lignes Paris-Marseille et Lyon-Genève, elle est pourtant désaffectée depuis l'ouverture de la gare TGV de la Part-Dieu en 1983. Réhabilitée en 1988, puis classé monument historique, l'édifice est aujourd'hui occupé par la société de ventes aux enchères Aguttes, des spots branchés tels que le First (actuellement en travaux), le Boudoir, le Barrio club, mais aussi la brasserie L'Est de Paul Bocuse.



De nombreux projets d'aménagement vont encore faire changer le quartier d'ici à une dizaine d'années.

/// **ENCORE DES PROJETS** Mais les élus socialistes de l'arrondissement ont peut-être raison de prendre leur mal en patience. Comme pour la Confluence, de grands projets urbanistiques devraient faire encore un peu plus évoluer les Brotteaux et l'ensemble de l'arrondissement d'ici à dix ans. "Le projet Part-Dieu 2020 et les deux opérations prévues dans le quartier voisin de Bellecombe devraient forcément toucher les Brotteaux", se projette Cécile Michaux, une élue socialiste de l'arrondissement. À Bellecombe, un quartier situé juste derrière la gare des Brotteaux, l'ancienne école d'infirmières et l'hôpital des Charmettes vont être réhabilités pour créer 35 logements de tous types dès 2016 et 85 autres d'ici à 2020, dont 25 % de logements sociaux. Toujours à Bellecombe, l'ancienne blanchisserie des HCL doit être transformée

en un immeuble de 250 logements mixtes. Un hôtel et des commerces doivent aussi voir le jour. De son côté, la mairie du 6<sup>e</sup> va défendre, auprès de Gérard Collomb, deux projets majeurs aux Brotteaux : la transformation de la place Jules-Ferry, située devant la gare, qui permettrait de supprimer le parking et d'en faire une nouvelle place à vivre, juste en face de la place Brosset ; la réduction du nombre de voies de circulation sur le cours Vitton pour élargir les trottoirs de cette rue très commerçante. Autant de réhabilitations qui pourraient accentuer la mutation en cours du quartier. Au point que de nombreux interlocuteurs estiment que les Brotteaux pourraient davantage ressembler, dans le futur, au plateau croix-roussien qu'aux quartiers bourgeois de Foch ou Masséna. La révolution est en marche. ☺



La garde de vos enfants  
en toute sérénité

[de 0 à 12 ans]

137 rue Bugeaud  
69006 Lyon  
04 27 89 39 26 - 06 98 72 71 68  
contacts69lyon6@babychou.com



# Les dix adresses incontournables des Brotteaux



- Boutiques
  1. Little Britain
  2. L'instant Rétro
- Restaurants
  1. La Nonna
  2. Le poivron bleu
  3. Caffè Roma
  4. Cousins cousins
  5. Messob
- Bars/ Cafés
  1. Les Domaines qui montent
  2. Café Juliette
  3. L'Horloge

© CÉLINE MILLIAT

**1 LITTLE BRITAIN**  
**GOOD MORNING BROTTEAUX**  
 Du thé anglais, de la gelée, du pudding, du beurre de cacahuètes, des crackers : l'épicerie fine Little Britain, tenue par Christophe Delarue, attire surtout pour ses multiples confitures et thés. Attention, une fois qu'on a goûté à la fameuse "lemon curd", on ne peut plus s'en passer.  
 12 boulevard des Brotteaux. 04 78 26 51 13.  
[www.littlebritain.fr](http://www.littlebritain.fr)

**2 INSTANT RÉTRO**  
**DES PIÈCES UNIQUES SUR MESURE**  
 À l'heure des vêtements standardisés, Laurie Sorace propose une sélection de pièces uniques et rétro. Elle chine des vêtements de seconde main en bon état avant de les revendre et de les transformer à la demande de ses clientes. Le plus ? Son "semi-mesure" permet de s'adapter à la morphologie et aux goûts de chaque cliente.  
 67 rue Ney. De 25 à 100 euros par pièce, retouche entre 1 et 10 euros. 06 43 23 53 61.  
[facebook.com/instanretrolyon](https://facebook.com/instanretrolyon)

**3 LA NONNA**  
**L'ITALIE À L'HONNEUR**  
 Ouvert depuis 1987, La Nonna est l'un des restaurants les plus anciens du quartier. Pizzas, lasagnes et escalopes au four sont les principales spécialités de cette adresse à retenir, tenue par deux frères. La pizza Nonna façon tartiflette et l'assiette découverte, composée de deux mini-chaussons et deux mini-pizzas, sont des incontournables. Pour varier les plaisirs, La Nonna Autrement, ouvert plus récemment, sert des burgers et des viandes, à quelques mètres de là.  
 29 rue Ney. Menu à 22 ou 29,90 euros - suggestion le midi à 10,90 euros. 04 26 28 16 06.  
[www.resaurant-lanonna.fr](http://www.resaurant-lanonna.fr)

**4 LE POIVRON BLEU**  
**DU 100 % FAIT MAISON**  
 Tous les plats qui sortent des fourneaux de Julien Panzani sont faits maison et issus du terroir. L'ardoise change chaque jour car le jeune chef cuisine seulement avec des produits frais. Au Poivron

bleu, il y a peu de couverts : les premiers arrivés sont les premiers servis. À tester d'urgence.  
 12 rue Professeur-Weill. Plat du jour à 13 euros, menu à 28 euros le soir. 04 78 24 86 66.  
[www.lepoivronbleurestaurant.fr](http://www.lepoivronbleurestaurant.fr)

**5 CAFFÈ ROMA**  
**LE VRAI CAFÉ ITALIEN**  
 "L'antré de la gourmandise." C'est ainsi que Lina et Franck, les patrons, définissent leur café. Sa spécialité ? Le café bien sûr, car le Caffè Roma torréfie son café pour les professionnels et pour les particuliers. On y trouve aussi un large choix de thés et de produits italiens. Le midi, le Caffè Roma se transforme en trattoria avec au choix trois salades et trois assiettes de pâtes. Un samedi par mois, soirée italienne avec dégustation de produits du pays de Lina.  
 124 rue de Sèze. Prix : entre 5,40 et 6,80 euros les 250 g de café (en grain ou moulu) en provenance de Colombie, Salvador, Papouasie... Café Nutellino : 5,20 euros, plats entre 12 et 14 euros le midi.  
 04 78 24 20 67. [contact@cafferoma-lyon.com](mailto:contact@cafferoma-lyon.com)



**6 COUSINS COUSINES  
LE SPOT INÉVITABLE**

Chez Cousins Cousines, pas de chichi, on mange les uns à côté des autres. Dans un cadre original (photos des clients et amis du patron partout sur les murs), ce restaurant de la place Général-Brosset propose des tajines de poulet et des andouillettes. Superbe terrasse pour boire un verre au soleil.

3 place Général-Brosset. Ouvert du lundi au vendredi, le midi et le soir, et le samedi soir. Menu unique à 28 euros (plats entre 15 et 20 euros). 04 72 74 28 56. [www.cousinscousineslyon.com](http://www.cousinscousineslyon.com)

**7 MESSOB  
À LA DÉCOUVERTE DE L'ÉTHIOPIE**

Plus qu'un simple restaurant, Messob met la gastronomie et la culture éthiopiennes à l'honneur. Dans une ambiance d'encens, d'épices et de café,

le client est accueilli par les restaurateurs vêtus de costumes traditionnels. Laissez vos manières occidentales de côté : ici, on déguste avec les mains un grand plateau dégustation composé de crêpes éthiopiennes et toutes sortes d'accompagnements délicieux.

85 rue Masséna. Plateau découverte à 15 euros par personne. 04 78 24 25 75. [www.restaurant-ethiopien.fr](http://www.restaurant-ethiopien.fr)

**8 LES DOMAINES QUI MONTENT  
LA CAVE À VINS QUI LIVRE À DOMICILE**

Florian Groulard propose depuis six ans à ses clients un large choix de vins de petits producteurs de toute la France. Prix moyen autour de 12 euros la bouteille. Il est également possible de trouver des grands crus de vin, champagne whisky et rhum. À midi, la cave se transforme en table d'hôte où on peut déguster des produits du terroir, des assiettes de charcuterie et de fromage autour d'une bonne bouteille. La cave propose également des Apérobox (charcuterie, fromage et vin) livrées à domicile.

7 boulevard des Brotteaux. Bouteille à partir de 5 euros. Apérobox : 29 euros. 04 78 24 54 22. [ldqm.lyon@orange.fr](mailto:ldqm.lyon@orange.fr)

**9 CAFÉ JULIETTE  
À L'IMAGE DU QUARTIER**

Le café Juliette est un repaire chic et agréable, surtout conseillé le soir. En soirée, ce bar branché de la place Brosset, qui fait restaurant à midi, est idéal pour y déguster des planches apéritives autour de cocktails originaux.

41 rue Juliette-Récamier. Plats de 14 à 25 euros, planches à partager à 15-16 euros, cocktails à 12 euros. 04 78 52 83 80. [www.cafejuliette.com](http://www.cafejuliette.com)

**10 L'HORLOGE  
LE PASSAGE OBLIGÉ**

En reprenant l'Horloge, il y a deux ans, Maxime Lavorel a voulu en faire un des lieux incontournables des Brotteaux. Pari réussi. Les riverains du quartier s'y retrouvent pour le café du matin, le déjeuner d'affaires à midi et surtout le soir où il fait bon prendre l'apéro sur la terrasse. Côté menu, on retrouve des salades, des picattas de volaille et des tartares de bœuf ou saumon.

34 bis boulevard des Brotteaux. Plats entre 15 et 16 euros. 04 37 24 30 15. [www.horlogelyon.fr](http://www.horlogelyon.fr)



#### MAURICE BETTANT, LE PIONNIER

Cela fera 50 ans l'année prochaine que Maurice Bettant a ouvert Smart aux Brotteaux. Au fil du temps, cette boutique spécialisée dans l'habillement haut de gamme est devenue le symbole du quartier. *"Des cadres, des avocats, des hommes politiques et des mariés: toute la société vient s'habiller chez moi"*, confie ce commerçant de 74 ans, qui a aujourd'hui passé le flambeau à son fils Philippe. L'entreprise familiale a pris de l'ampleur depuis les débuts. Le magasin homme du boulevard des Brotteaux est actuellement la plus grande boutique indépendante d'habillement de France avec 1500 m<sup>2</sup> de surface, sans compter le parking privé et le jardin pour les clients. *"On ne voit ça qu'ici"*, témoigne un habitué. De petites attentions pour la clientèle du chic 6<sup>e</sup> arrondissement qui font mouche. Aujourd'hui, le groupe Smart emploie une trentaine de personnes et possède trois boutiques dans l'arrondissement. Maurice Bettant habille également les joueurs du Lou Rugby et organise chaque année le trophée Smart, un tournoi de golf international auquel il convie ses clients. Ce retraité actif ne compte pas s'arrêter là. *"J'ai des projets plein la tête pour continuer à faire connaître Smart"*, assure le fondateur de Carré 6 Brotteaux, la très dynamique association des commerçants et des professionnels du 6<sup>e</sup> arrondissement.

Smart. 46 bd des Brotteaux et 12 place Maréchal-Lyautey.

## Les figures d'

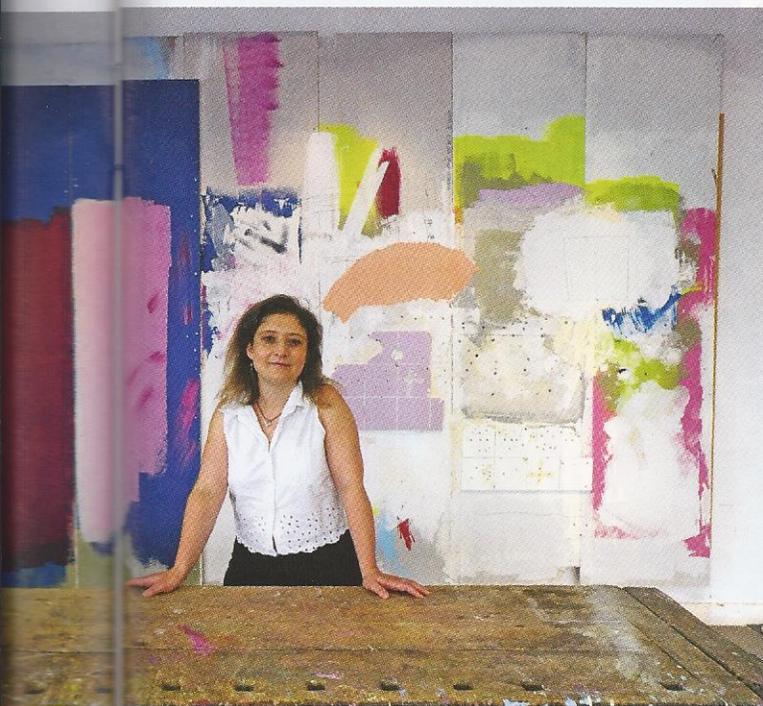


#### CÉCILE MICHAUX, LA GRANDE GUEULE

Cette trentenaire, qui réside dans le quartier depuis huit ans, s'est fait connaître pour ses sorties médiatiques polémiques. Ses critiques de l'intervention de la France au Mali début 2013 avaient en effet déchaîné certains militants PS du Rhône sur les réseaux sociaux. *"Je ne pensais pas qu'une blague de mauvais goût prendrait de telles proportions"*, explique celle qui souhaite maintenant *"passer à autre chose"*. Il faut dire que Cécile Michaux est aujourd'hui conseillère d'arrondissement du 6<sup>e</sup>. Éluë pour la première fois de sa déjà riche carrière politique – directrice de cabinet à la fédération PS du Rhône, candidate aux cantonales de 2011, assistante parlementaire de la députée européenne Sylvie Guillaume... –, Cécile Michaux compte jouer pleinement son rôle d'opposante à la majorité UMP en place. *"Cela n'a pas de sens de cacher son identité de gauche dans le 6<sup>e</sup>. Cet arrondissement n'est pas la caricature qu'on en fait, la gauche a son mot à dire"*, assure-t-elle.

Mairie du 6<sup>e</sup>. 58 rue de Sèze.

# es d'un quartier en mouvement



## STÉPHANIE PERRICHOT, LA REINE DU BRICOLAGE

La boutique de Stéphanie Perrichot, qui propose des cours de bricolage et de décoration, ne pouvait pas trouver meilleur emplacement que les Brotteaux. *"Ma clientèle est à 95 % féminine. Aux Brotteaux, les familles ont en général un fort pouvoir d'achat"*, explique la patronne de Lilibricole. Cela fait maintenant plus de deux ans qu'elle dispense, avec une équipe de formateurs (anciens artisans, pros de bricolage...), une douzaine d'ateliers collectifs chaque semaine pour apprendre à poser du carrelage, déboucher un évier ou encore relooker un meuble. Un concept unique à Lyon que cette ancienne responsable marketing de Blanchon Syntilor, groupe spécialisé dans l'entretien du bois, décline aussi pour les entreprises. *"Nous animons des séminaires d'entreprise et nous proposons de la formation pour des personnes en reconversion ou pour de futurs vendeurs en grands magasins de bricolage"*, précise cette trentenaire qui a appris à bricoler chez elle *"sur le tas"*. *"Comme j'étais célibataire, il fallait bien"*, ironise-t-elle, convaincue que *"toutes les femmes peuvent bricoler"*.

Lilibricole. 122 rue de Sèze.

## EMMANUEL FAUCON, LE DERNIER GAULOIS

Chez Emmanuel Faucon, grand bonhomme de 43 ans et patron de la Brasserie des Brotteaux, on est sûr d'être bien reçus. Si, à l'extérieur du restaurant, on est au XXI<sup>e</sup> siècle, lorsqu'on passe la porte, on bondit cent ans en arrière, sans avoir besoin d'utiliser de machine à remonter le temps. Le décor, authentique, est resté le même qu'en 1913, année de l'ouverture. *"J'ai voulu respecter l'âme de la maison"*, explique celui qui a repris le restaurant en 2003. Une histoire de famille, puisque c'est sa mère, Lise Faucon, qui l'a racheté en 1991. Déjà 24 ans que ce passionné de cuisine s'est donné pour mission de *"respecter le passé de la brasserie et son histoire, en lui apportant des touches de modernité"*. Mais il y a une dizaine d'années, Le Splendid de Georges Blanc et la Brasserie de l'Est de Paul Bocuse s'installent aux Brotteaux. *"À l'époque, on nous a surnommés le dernier village gaulois parce que ces deux grandes maisons nous ont fait de la concurrence"*, explique-t-il. Sauf qu'il en faut plus pour impressionner Emmanuel Faucon. Sa brasserie est aujourd'hui plus que jamais sur pieds. Elle conserve même une clientèle constituée de 80 % d'habitues. *"L'authenticité qui fait notre force, ça rassure"*, conclut-il en souriant.

Brasserie des Brotteaux. 1 place Jules-Ferry.

