
Prise de Parole de Grégory Doucet, Maire de Lyon
Anniversaire : 50 ans des Halles Paul Bocuse

8 novembre 2022 - Site des Halles Paul Bocuse

(Seul le prononcé fait foi)

- Madame la Députée (Anne Brugnera),
- Madame la Conseillère Régionale Auvergne Rhône-Alpes (Catherine Laforet),
- Monsieur le Président de la Métropole de Lyon (Bruno Bernard),
- Madame la Maire du 3^{ème} arrondissement (Véronique Dubois-Bertrand)
- Mesdames et Messieurs les Membres du Corps Consulaire de Lyon,
- Mesdames et Messieurs les Elus,
- Cher Michel Noir
- Mesdames et Messieurs les représentants de l'UMIH,
- Mesdames et Messieurs les commerçants,
- Mesdames et messieurs les représentants des associations de commerçants,
- Mesdames et Messieurs, Chers amis,

Merci à tous pour votre présence et votre participation à ce très beau moment qu'il nous est donné de vivre ensemble.

C'est un honneur, un plaisir et une joie pour moi de pouvoir être avec vous et parmi vous pour fêter cet anniversaire si particulier qui dit beaucoup sur ce que nous sommes.

En effet, les Halles de Lyon ont parfois changé de nom – *avec profit* – elles ont parfois changé d'endroit – *cela s'explique* – elles n'ont jamais changé d'esprit.

Oh oui, elles se sont enrichies. Oh oui, elles ont évolué.

Mais souvenez-vous. C'était il y a 150 ans. Comment ? Vous n'étiez pas nés ?

Allons bon, alors imaginez !

Dans la première moitié du XIXe, c'est la presque île toute entière qui est le ventre de notre cité : le marché aux cochons, le marché aux chevaux, le marché aux poissons, le marché aux légumes, *etcetera...* près de 25 marchés se déploient là, avant que le second empire et le préfet Claude-Marius Vaïsse ne mettent un peu d'ordre dans tout ça ... et fasse édifier pour rassembler les étals, aux Cordeliers, les premières Halles de Lyon ... sur les plans du grand architecte *Tony Desjardins*. Là, où je travaille on le connaît bien, *Tony Desjardins*, car c'est aussi lui qui s'est occupé, à l'époque, de la rénovation de l'Hôtel de Ville.

Mais poursuivons ... les Halles aux Cordeliers, ce sont les Halles Centrales de Lyon, c'est un village à ciel fermé. Ou plutôt le ciel ...

... c'est une grande armature métallique, prouesse pour l'époque, sous laquelle Lyonnais gourmands et restaurateurs se donnent rendez-vous pour déguster ou servir quenelles, fruits de mer et charcuterie. Mâchon au petit matin et tripes arrosées de Beaujolais. Imaginez trois cent huit cases de deux mètres par deux, résonnant des ventes à la criée pour la marée, la volaille ou les pyramides de fruits et légumes, dans une agitation indescriptible. Vente au détail pour les particuliers, en demi-gros pour les restaurateurs. Et des bistrots pris d'assaut par les fêtards et les gourmets dans le sillage des tables avenantes, blotties sous la verrière. Les Halles, avant même d'être transplantées à la Part-Dieu, sont déjà considérées comme un temple du goût.

C'est qu'en 1971, quand survient le grand déménagement voulu par Pradel, dans ce qu'on a parfois dénommé le « Manhattan Lyonnais » - *n'est-ce pas Claude Polidori ?* - notre ville s'est déjà parée du qualificatif envié de « capitale mondiale de la gastronomie » depuis un peu plus de trente-cinq ans. Alors, il faut beaucoup de places pour accueillir toutes les figures, toutes les « maisons », tous les grands noms qui, ensemble, ont concouru à sa réputation. Que dis-je ? A la renommée de notre cité ... et travaillent d'arrache-pied avec talent, avec passion, à la renforcer et à la pérenniser.

C'est qu'à Lyon, nous avons toujours aimé bien manger. Nous avons toujours su que le plus somptueux des palais, le plus merveilleux des palais, qu'un homme ou une femme puisse habiter, c'est celui qui forme la paroi supérieure de la cavité buccale - *et ce n'est pas Gargantua qui me démentira*.

Les Halles de Lyon, en s'installant ici, sont passés de 3600 à 13500 mètres carré. On peut y faire son marché, on peut aussi boire et manger. Ou bien flâner. On peut s'interpeller, on peut se régaler, on peut plaisanter, on peut écarquiller les yeux. Rêver. C'était il y a cinquante ans. Cinquante ans déjà. Que tout a commencé là où nous sommes, mais appuyé sur une histoire longue. Et unique. Un motif extraordinaire de fierté pour tout Lyonnais, pour toutes Lyonnaises. Des souvenirs à la toque. L'image même de la convivialité, de l'abondance, de la joie pour qui les ont découvertes enfant.

Accompagné de leurs parents, dans la transmission et l'éducation aux produits merveilleux, au goût. Et le monde entière salive ! Quand il pense à ce qu'il peut y trouver dans nos Halles ... si prolifiques en denrées d'une exceptionnelle qualité.

Les noms, même, quand on les égrène, déclenchent un mouvement de l'imagination qui fait venir des sucs sur les papilles. Parce que vous le savez bien, il suffit de prononcer le mot « chocolat » pour en avoir envie. Et ainsi cela fait, si l'on dit, par exemple, Maison Sève, Sébastien Bouillet, si l'on évoque les quenelles de la Maison Giraudet, les Saint-Marcelin coulants à souhait de la mère Richart, les écaillers, par exemple de la Maison Merle, déjà présente aux Halles des Cordeliers. Bahadourian, Jocteur, tellement de nom magiques – *pardon de ne pas pouvoir tous les citer*. La liste est longue et leur éclat est grand.

Et évidemment, bien évidemment ... Paul Bocuse. Une renommée culinaire qui s'étend jusqu'aux confins de l'univers.

Depuis 2006, les Halles se sont ouvertes aux grands noms de l'alimentation régionale. Elles sont devenues, je viens de le dire, Halles Paul Bocuse. Ce qui est reconnu par la plupart d'entre vous et d'entre nous, comme un présent des Dieux, un emblème de prestige. Un nom porte-étendard qui a démultiplié l'attrait de ce lieu pour les visiteurs venus d'à peu près n'importe où.

Si bien que finalement, ce sont presque les Lyonnais d'aujourd'hui qui ont le plus à renouer avec leur prodigieux passé en se rendant ici, à nouveau. Comme les différentes générations qui les ont précédés.

C'est précisément l'idée, particulièrement bien trouvée, de ces deux semaines, qui visent à fêter, à célébrer, mais aussi à se réapproprier les fondements de notre histoire commune.

Et les orientations d'aujourd'hui ne sont pas en reste : éco-responsabilité, chasse au gaspis, filières courtes, solidarité bien sûr. Je me dois d'évoquer, à ce titre, l'atelier cuisine du CCAS qui aura lieu le 18 novembre. Il permettra de présenter le pôle alimentaire du CCAS et son restaurant social « la tablée des gones », l'épicerie sociale et solidaire « le panier des gones » et le tiers-lieu alimentaire « la cuisine des gones ». **Un grand merci à mes adjoints Sandrine Runel, Camille Augey et Gautier Chapuis qui pensent et agissent, sur ce terrain, par leur délégation respective : action sociale, commerce, alimentation, avec une vigueur formidable.**

Car vous savez, je crois qu'il n'y a pas de grande cuisine, sans grande générosité. Sans un sens aigu du partage. Ce qu'on va, du reste, retrouver avec l'exposition photo consacrée aux 200 ans de gastronomie lyonnaise, avec les visites guidées gratuites, pour les grands autant que pour les familles, réalisées par des conférenciers de l'Office du Tourisme. Avec les ouvertures nocturnes.

Avec l'ensemble, aussi, des surprises proposées par les commerçants, les « produits signatures », les réductions exceptionnelles. Avec des formes ludiques de découverte, pour toujours plus de transmission ! Merci en particulier à Ludilyon, d'avoir imaginé un scénario pour s'adresser aux enfants, qui deviendront pour l'occasion des « Gastrogonnes ».

Quant à nous, nous sommes tous un peu des « gastronomes ». En quête infinie de nouveaux mondes gustatifs. Et s'il y a bien quelque chose que nous voulons perpétuer, c'est un Lyon gourmet, riche en saveurs, exigeant et désireux d'être toujours à la fois, séduit, reconfirmé et surpris. Nous ne vous demandons pas la lune pour autant ...

... juste des croissants – *au petit matin* ...

Et des étoiles sur la langue tout le reste du temps.

Ce qu'on sait parfaitement faire aux Halles Paul Bocuse. Alors Continuons.

Joyeux anniversaire, je vous remercie.