N°130 - JUILLET-AOÛT 2021 - GRATUIT

# la ficelle

L'histoire de Lyon va vous surprendre

# LE VIN
## A LUGDUNUM

Amphore gauloise ; A. Desbat

Fondé en 1965
BIP
Bureaux Immobiliers du Plateau
*Spécialiste sur Croix-Rousse, Lyon 1er, Caluire*
Bureaux immobiliers du Plateau
113, bd Croix-Rousse 69004 Lyon
Consultez nos annonces sur www.agencebip.com
Cabinet Balland 04 78 28 46 36

# À chaque âge sa solution !

**Stéphane Gallégo, nous présente les 3 profils de patient presbyacousique et leur prise en charge audioprothétique. Ces trois profils représentent trois grands types de patients presbyacousiques, caractérisés par des styles de vie et des besoins différents. Après concertation avec la personne concernée, l'audioprothésiste va devoir déterminer une aide auditive adaptée ainsi qu'une prise en charge spécifique.**

## 1 Garantir l'épanouissement social des "séniors actifs" en réduisant l'effort d'écoute

Ce profil se caractérise principalement par un niveau élevé d'interactions sociales, dans un cadre professionnel, associatif, ou personnel. De fait, il y a un besoin de performances d'écoute, y compris, dans des situations acoustiques complexes : conversations en groupe ou en milieu bruyant (restaurant, bar, salle de réunion). Typiquement, ces personnes ont entre 55 et 75 ans. Dans ce profil, des appareils connectés ou rechargeables sont souvent proposés.

## 2 Redonner l'intelligibilité et l'audibilité en préservant les interactions et en limitant les risques d'isolement des "séniors"

Ce profil regroupe les individus ayant un style de vie moins actif que le précédent, la majorité d'entre eux n'exercent plus d'activité professionnelle. Néanmoins ils ont encore des interactions sociales importantes (famille, amis, vie associative). Ces patients ont entre 65 et 85 ans, leur perte auditive est plus marquée que chez le groupe précédent. On observe chez ces patients une intelligibilité de la parole significativement dégradée. L'aide auditive peut fortement contribuer à atténuer ce déficit d'intelligibilité grâce à l'amplification, et des solutions connectées aux téléphones mobiles et la télévision sont souvent proposées.

## 3 Protéger les "personnes âgées", réduire la dépendance et préserver les capacités cognitives

Ce profil regroupe des patients plus âgés : plus de 85 ans. Ces patients ont des presbyacousies plus avancées que le groupe précédent. Les performances de compréhension de la parole sont souvent réduites, ils ont des difficultés pour communiquer, pour téléphoner et pour écouter la télévision. L'un des premiers objectifs de la prise en charge audioprothétique est de restituer une bonne compréhension de la parole dans le calme. Plus qu'un simple outil de réhabilitation auditive, l'aide auditive moderne devient un véritable outil de santé connectée. Les fonctionnalités peuvent s'avérer particulièrement utiles pour les patients isolés ou nécessitant une surveillance fréquente, ou ceux dont les capacités physiques (déplacements) ou cognitives (mémoire) sont amoindries. Pour les patients ayant des problèmes de dextérité, les aides auditives rechargeables sont recommandées afin de préserver l'autonomie de la personne.

**Dépistage, informations et conseils gratuits vous attendent dans votre centre AUDITION CONSEIL. Prenez rendez-vous !**

**Essayez gratuitement la solution auditive adaptée à votre profil**

**Audéo™ Paradise de Phonak est une solution auditive performante, simple et pratique pour redécouvrir les merveilles du son.**

PHONAK
TECHNOLOGIE SUISSE

**Offre "100% connecté" AUDITION CONSEIL sans reste à charge*.**

bernafon®
TECHNOLOGIE SUISSE

**Livio Edge^AI de Starkey, une solution auditive à la qualité sonore sans précédent.**

Starkey
TECHNOLOGIE AMÉRICAINE

AUDITION CONSEIL, les spécialistes de l'audition près de chez vous

Pr Stéphane GALLEGO

Tiphaine BIGEARD

Marie PASKO

**AUDITION CONSEIL**
**Lyon 1er**
22 rue Constantine
04 72 41 88 03
Métro A et C, arrêt Hôtel de Ville – Louis Pradel
Bus : 19, C3 et C14, arrêt Terreaux
C13, C18 et S12, arrêt Hôtel de Ville

**AUDITION CONSEIL**
**Lyon 4è**
130 bd de la Croix-Rousse
04 78 39 28 52
Bus : C13, 45 - Arrêt Mairie du 4ème
Bus : 2, 33 - Place des Tapis
Métro C - Arrêt Croix-Rousse

AUDITION CONSEIL

N°130 - Juillet-Août 2021

la ficelle
L'histoire de Lyon va vous surprendre

**Directrice de la publication**
Julie Bordet

**Rédaction :**
Julie Bordet
juliebordet@laficelle.com
(06 14 03 75 34)

Josette Bordet
josettebordet69@gmail.com
(06 52 12 82 58)

**Publicité**
Véronique Segard
(06 15 78 03 03)
publicite@laficelle.com

La Ficelle.
94 bd de la Croix-Rousse
69001 Lyon
Tél. 06 52 12 82 58
redaction@laficelle.com

**Impression :**
IPS (Reyrieux - 01)
Edité à 15 000 exemplaires

**Distribution :**
Société Goliath, Lyon 1er

**La ficelle SARL**
Capital : 8000 euros. Siège social : 94 boulevard de la Croix-Rousse 69001 Lyon. Objet social : édition de publications de presse et de sites Internet
Gérante : Julie Bordet.
RCS : 503 200 487 RCS LYON
ISSN 2111-8914

*Toute reproduction ou représentation intégrale ou partielle par quelque procédé que ce soit, des pages et des publicités publiées dans la présente publication, faite sans autorisation de l'éditeur est illicite et constitue une contrefaçon.*

# Édito

Le vin et l'eau à Lugdunum et les frères du Gros Caillou. Trois approches pour une période estivale, sans confinement, avec du soleil, et une pluie salvatrice.
Le vin apprécié et cultivé, depuis que l'Homme a su manier la pioche, n'a pas changé dans sa vinification, sa distribution et sa consommation. A peine ! De goût peut-être. Les Gaulois l'appréciaient, tout autant que les Grecs et les Romains. Quant à l'eau, Lugdunum en était largement pourvue grâce aux aqueducs qui l'amenaient jusque dans les fontaines et les citernes, comme celle qui se trouve à Fourvière, sous le lycée Saint-Just, la Grotte Bérelle. Peu connue, elle fait pourtant partie des monuments romains les mieux conservés. Petit détour par le Quaternaire pour rencontrer les blocs erratiques transportés par les glaciers des Alpes.
Bonnes vacances

**Julie Bordet**

# Sommaire

La ficelle démêle
Le vin à Lugdunum

La ficelle se bambane
La grotte Berelle : l'eau à Lyon

Lyon d'autrefois
Fin du Quaternaire : les frères du Gros Caillou

*Collection Isabelle Vigne*

**LA FICELLE RECHERCHE PERSONNES POUR PROSPECTION COMMERCIALE (ÉTUDIANTS, INTERMITTENTS, RETRAITÉS ...)**

**Les lieux où trouver La ficelle**

*La ficelle* en téléchargement
**www.laficelle.com**

Les lieux de dépôt du journal figurent sur www.laficelle.com

POUR CONSULTER D'ANCIENS NUMÉROS :
WWW.LAFICELLE.COM

# LE VIN À LUGDUNUM

A Lyon, on trouve d'anciens vestiges qui témoignent de la production et de la consommation de vin par les Gaulois, bien avant l'occupation romaine. La découverte d'amphores datant du VIe siècle avant J.-C. permet d'affirmer qu'ils buvaient des vins venus de Provence et d'Italie, avant de pratiquer eux-mêmes la viticulture. [1]

**Mosaïque représentant un rafraîchissoir chargé de bouteilles en verre. Fin du IIe après J.-C. – Musée Saint-Romain-en-Gal**
Photo La ficelle d'après « Le vin » CNRS

Les Gaulois, nommés Celtes par les auteurs antiques, sont réputés pour leur goût du vin et par l'importance de sa consommation. Les Celtes, « peuple qui s'enivre » dit Platon, le sont aussi pour « leur comportement irrationnel […] leurs crinières teintes en blond ou en roux […] leurs casques rouge sang surmontés de panaches de plumes, capables d'une fureur guerrière quasi animale. A en croire les historiens classiques, ces effrayants barbares combattaient ivres ! Vainqueurs, ils buvaient à nouveau, au risque de devenir vulnérables ! Vaincus, ils se suicidaient après avoir absorbé des quantités de vin pur, méprisant la mort et incapables de renoncer à leur liberté […] Certains Celtes combattaient parfois nus, allant jusqu'à aggraver leurs plaies pour effrayer leurs adversaires. » [1]. La consommation de vin n'explique cependant pas ces excès de violence. Il est probable que des plantes hallucinogènes étaient ajoutées au vin, qui pouvait être chauffé, fumé et recevoir des ajouts pour sa conservation (sel) ou son goût (plantes, parfums…et autres).
Les auteurs Grecs décrivent volontiers les

**VAINQUEURS, ILS BUVAIENT À NOUVEAU, AU RISQUE DE DEVENIR VULNÉRABLES ! VAINCUS, ILS SE SUICIDAIENT APRÈS AVOIR ABSORBÉ DES QUANTITÉS DE VIN PUR, MÉPRISANT LA MORT**

**Cratère de Vix (Côte-d'Or), le plus grand vase de bronze de l'Antiquité. Un cratère est un grand vase utilisé à l'occasion des banquets, particulièrement chez les Grecs, pour mélanger le vin et l'eau. Tombe princière, VIe siècle avant J.-C.**
Musée du Pays Châtillonnais (Châtillon sur Seine)

**Gobelet découvert à Lyon représentant une divinité assise – Argent**
Photo La ficelle d'après « Le Vin » CNRS

**Le commerce fluvial – Musée de Nîmes**
Photo La ficelle depuis l'expo « Une salade César ! »

barbares comme des ivrognes violents, mais ne désapprouvent pas pour autant l'aspect convivial des banquets et les bienfaits de l'enivrement, comme des moments de détente, véritable rite social admis et reconnu par tous : « une aimable vasodilatation facilite les rapports sociaux ». Hippocrate lui-même reconnaît les vertus curatives du vin.
Le vin se boit mélangé à l'eau (une part de vin pour deux d'eau). Quelquefois moins d'eau pour corser la boisson. Le vin pur, très prisé des Gaulois, est considéré comme nuisible à la santé. Couper le vin est une habitude normale en Grèce et à Rome.
Chez les Grecs [1], la femme peut boire mais ne participe pas au banquet (mieux vaut des buveuses que des adultères). Il est, par ailleurs, fortement déconseillé de donner du vin aux enfants.
On note, à Rome, l'installation progressive d'une certaine prohibition : on assimile le vin à l'adultère. [1] La dégustation de vin en Gaule est appréciée des aristocrates qui se font importer des cratères contenant le vin à servir aux invités (cratère de Vix en provenance de Grèce).
D'après l'historien romain Diodore, « les Gaulois sont amateurs de vin à l'excès, se gorgent de vin pur apporté dans leur pays par des marchands. Ils le transportent, soit dans des bateaux sur les fleuves, soit sur des chariots qu'ils conduisent à travers les plaines. Ils le vendent à des prix incroyables. Pour une jarre de vin, ils reçoivent un esclave." [1].

## Le commerce

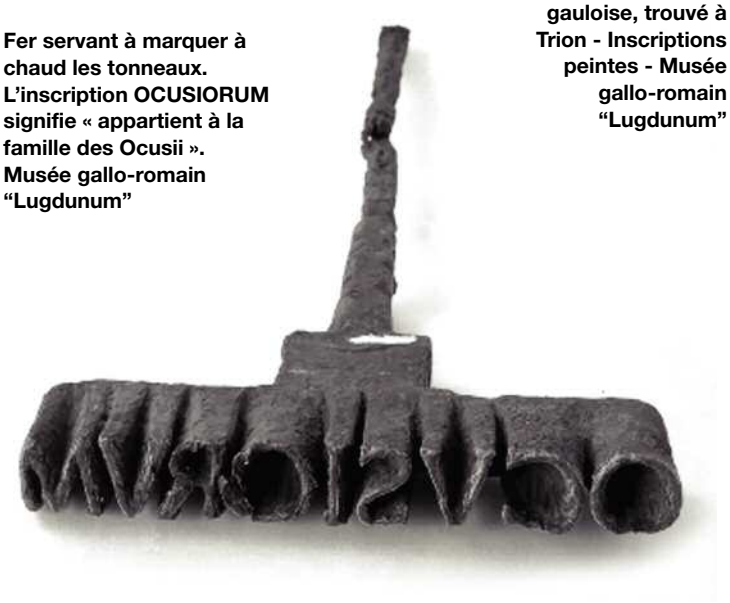
Strabon, le géographe grec, définit Lyon comme un emporium, un lieu de commerce et d'échanges.
Le vin se conserve, donc se transporte, soit sur des bateaux, soit sur des chars pour le transport routier. Des bateaux peuvent contenir jusqu'à 10 000 amphores, et d'autres plus petits, quelques tonneaux, ou jarres de vin en vrac. Durant toute l'Antiquité, le vin sera la denrée la plus commercialisée dans tout le bassin Méditerranéen. Lyon joue un rôle important de place commerciale pour la redistribution des produits méditerranéens en direction du Nord [2].
Les comptoirs commerciaux se situent dans le quartier des Canabées (Presqu'île) et celui de Vaise, le plus spectaculaire : plusieurs

**Foulage du raisin - Mosaïque gallo-romaine – 58 avant J.-C. – origine Saint-Romain-en-Gal - Musée Saint-Germain-en-Laye**
Photo (C) RMN-Grand Palais (musée d'Archéologie nationale) / Michel Urtado

bâtiments monumentaux avec couverture en tuiles et riche décoration. [2]
Les formes des vestiges d'amphores (ovoïdes, à fond plat…) découverts dans de nombreux chantiers de fouille de Lyon (Vaise, Verbe-Incarné, la Muette…), col d'amphore avec bouchon de bois, vases et cratères (intérieur des tombes), permettent d'identifier leur provenance et leur utilisation, et montrent l'importance du commerce et de la consommation du vin. Des marques apposées sur les anses ou les inscriptions peintes sur les cols facilitent leur identification.

**TOUS CES INDICES PERMETTENT DE DATER VERS 600 AVANT J.-C. JUSQU'EN - 400, LES PREMIÈRES TRACES DE CULTURE DE LA VIGNE VERS MARSEILLE ET DANS L'HÉRAULT**

Tous ces indices permettent de dater vers 600 avant J.-C. jusqu'en - 400, les premières traces de culture de la vigne vers Marseille et dans l'Hérault, et situer le développement du vignoble en Bourgogne, Charente, et dans le Bordelais au Ier siècle, puis ensuite dans toute la Gaule. (Les datations s'ajustent au fur et à mesure des fouilles : Une villa retrouvée dans les environs de Lyon, datée des années 20-30 avant J.-C., montre des traces de culture de la vigne en pergola, les restes d'un pressoir en bois et diverses installations liées à l'activité viticole). Il est dit que ce sont les Celtes gaulois qui ont inventé



**Fer servant à marquer à chaud les tonneaux. L'inscription OCUSIORUM signifie « appartient à la famille des Ocusii ». Musée gallo-romain "Lugdunum"**

**Col d'amphore gauloise, trouvé à Trion - Inscriptions peintes - Musée gallo-romain "Lugdunum"**

**Echoppe de marchand de vin et un tonneau chargé sur un chariot. Musée de Trèves**
Photo La ficelle depuis l'expo "Une salade César !"

## L'IMPORTANTE PRODUCTION EN GAULE POUSSE L'EMPEREUR DOMITIEN À OBLIGER L'ARRACHAGE DES VIGNES DANS LES PROVINCES, EN DEHORS DE L'ITALIE

le tonneau au IIe siècle avant J.-C. Au cours du 1er siècle, l'importante production en Gaule pousse l'empereur Domitien à obliger l'arrachage des vignes dans les provinces, en dehors de l'Italie, (pour favoriser les gros producteurs qui soutiennent le pouvoir, une pratique encore bien connue !). Un décret impopulaire qui ne s'appliquera pas…

### Vinification et production

Le raisin cueilli à l'aide de serpettes est transporté dans des corbeilles et chariots, et déchargé dans l'aire de foulage. Dans une cuve, le raisin est écrasé aux pieds, au son des flûtes qui rythment le piétinement. Les ouvriers, nus, se tiennent les uns les autres pour ne pas perdre l'équilibre. Le jus de raisin s'écoule dans des récipients enduits de mortier de tuileau (étanchéité), eux-mêmes

Statuette de Sucellus, musée gallo-romain de Fourvière

munis de déversoirs pour remplir les jarres. Les peaux du raisin sont séparées du jus et sont pressurées (moût) et mises en cuve. Les jarres sont en partie enterrées pour la conservation du vin. Enduites de poix pour l'étanchéité et la stérilisation, elles donnent un goût amer au vin qui pouvait être apprécié : « Certains allaient même jusqu'à demander des vins spécialement additionnés de poix ! » [3] Il y a des grands crus, plutôt liquoreux au 1er siècle, plus secs par la suite, et des vins courants. Un vin cuit agrémenté d'olives noires et aromates, venu d'Espagne ; des vins blancs ; des vins de garde à laisser vieillir dans les amphores à l'abri des changements de température. Les grands crus sont millésimés (avec l'inscription « vétus », soit ancien, de vieille date), mais il était préférable de faire vieillir les vins ordinaires pour qu'ils soient consommables. A noter : pour faire vieillir les vins rapidement, les Romains avaient instauré le vieillissement accéléré en ajoutant diverses substances aux vins (même goût, même couleur)

Cabarets, débits de boissons à emporter et tavernes sont présents et répandus dans toute la Gaule et très fréquentés. Situées dans des lieux de passage ou près des marchés, les tavernes sont des endroits populaires qui accueillent les habitués comme les gens de passage. Près du forum (Fourvière), l'ambiance est conviviale. On y consomme du vin pur, ou pas, on y joue aux dés.

**CABARETS, DÉBITS DE BOISSONS À EMPORTER ET TAVERNES SONT PRÉSENTS ET RÉPANDUS DANS TOUTE LA GAULE ET TRÈS FRÉQUENTÉS**

### Rituels et fêtes vinaires

« Donner à boire aux divinités et aux morts est une précaution observée par toutes les cultures antiques et contemporaines ». [4]

C'est la libation qui fait plutôt appel à des boissons alcoolisées aux effets d'ivresse s'approchant du domaine de la magie, comme le vin, pour communiquer avec les dieux et solliciter leur protection par des offrandes. Offrir mais aussi partager entre les hommes et les dieux.

Chez les Grecs, on attribuait le vin à Dionysos. Souvent représenté entouré de satyres, il symbolise les joies de la boisson. Banquets, fêtes religieuses et gestes quotidiens, sont marqués du signe du vin : libations en l'honneur de divinités, divertissements, concours de buveurs… Caractère festif du partage du vin. Au début d'un banquet, chaque convive doit se laver les mains et les pieds, comme une purification. Tout d'abord un peu de vin est offert à tous les dieux et à Dionysos en particulier, puis chaque convive fait « sa » libation en chantant « les cantiques du dieu […]. Alors on se préoccupa de boire » *(Banquet de Platon)*

La convivialité et la bonne humeur sont de rigueur. Les vases à boire portent souvent le nom du buveur, ou des inscriptions l'incitant à boire. Les vins peuvent être consommés chauds, ou mis au frais dans des rafraîchissoirs remplis d'eau glacée. Le vin doit être coupé à l'eau pour des raisons gustatives et médicales.

Une pratique similaire est attribuée aux gaulois. Le dieu au maillet Sucellus, lié à la vigne, est représenté quelquefois avec une serpette et souvent avec des amphores ou des tonneaux. Il est dit que les Celtes gaulois pratiquaient la libation « à la Grecque » : processions et offrandes de boisson aux dieux, ou aux défunts, suivies d'une consommation.

Cependant une particularité de la Gaule, où l'activité religieuse et le vin jouent un rôle important, se manifeste dans le sabrage des cols d'amphores à coup de lame. Le vin est déversé dans des fosses libatoires avec les restes des festins comme offrandes : amphores, crânes animaux ou humains, vaisselles (fouilles Verbe-Incarné, Saint-Just…). D'après Diodore de Sicile, les Gaulois pratiquaient une forme de libation bien

**Buste de Bacchus – IIIe siècle -Musée gallo-romain Lyon**
Photo La ficelle depuis l'exposition "Une salade César ?"

particulière, en frappant d'une lame la poitrine d'un homme et tiraient prophétie de la manière dont le sang s'écoulait sur le sol.[4]

Chez les Romains, chaque maison est dotée d'un petit autel avec les statuettes des divinités protectrices. Le dieu Lare veille sur la famille et la maison. Des libations lui sont régulièrement offertes. Des fêtes sont organisées en l'honneur de Jupiter et Vénus, pour l'un, afin de détourner sa colère météorologique, et l'autre, pour protéger la végétation. Bacchus, dieu du vin, protège les étapes profanes de la fabrication du vin.[3]

Dans la Bible, le vin apparaît tout d'abord en forme de serpent qui fait trébucher. Il est complice de débauche. Puis dans le Nouveau Testament, Yahvé donne la vigne à cultiver et récompense le labeur du vigneron en lui permettant de goûter le vin, auprès de sa femme, devant sa maison. Ici pas d'ivresse. Vin et pain, tous deux fruits du travail humain, vont symboliser le repas avec tout ce qu'il représente de convivialité, puis de communion entre les hommes et Dieu. « C'est dans la première moitié du IVe siècle, après que l'empereur Constantin se fût converti au christianisme, que l'eucharistie (avec la transformation symbolique du vin en sang et du pain en corps du Christ) serait entrée dans la cérémonie liturgique que l'on connaît aujourd'hui. »[3]

« Liquide de convivialité, le vin reste le symbole du partage entre les Dieux et les Hommes »[4]


*Sources*
*Pierre Villard - Ivresses dans l'Antiquité classique*
*(1) Franck Perrin, maître de conférences Lyon II*
*2) Armand Desbat directeur de recherche au CNRS*
*3) INRAP – Institut national de recherches archéologiques préventives (archéologie du vin)*
*4) Maria Paraskeva et Matthieu Poux – Pôle archéologie département du Rhône*

# LA GROTTE BERELLE
# L'EAU À LYON

Les Romains, grands consommateurs de vin, mais aussi d'eau, ont entrepris de vastes chantiers pour l'amener à Lugdunum et alimenter fontaines, thermes, bassins, réservoirs et citernes. L'une de ces citernes, très bien conservée, est encore visible sous le lycée Saint-Just, c'est la Grotte Bérelle.

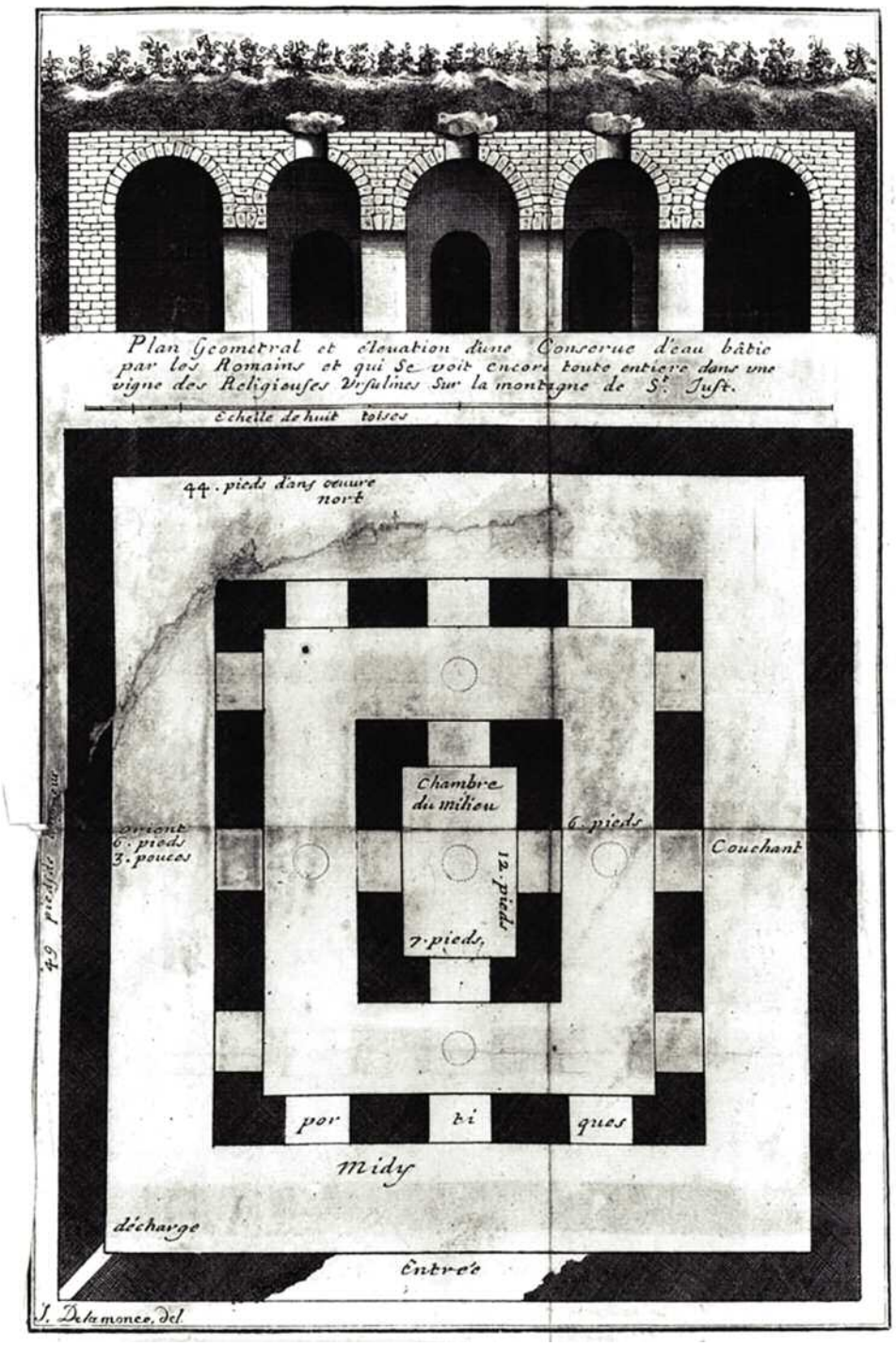
A partir du Ier siècle avant J.-C., les hauts de Lugdunum sont alimentés en eau grâce à quatre aqueducs qui captent l'eau des sources situées dans les massifs montagneux environnants, pour la conduire dans les réservoirs de Fourvière, coeur de la cité. Aqueducs du Gier, du Mont d'Or, de la Brévenne et de L'Yzeron. Ce dernier, après avoir collecté les eaux à différents niveaux, parcourt le plateau de Craponne, traverse le ruisseau de Charbonnières, se transforme en siphons, pour arriver enfin à Fourvière et alimenter la Grotte Bérelle. Bien que son tracé final soit méconnu, tout laisse à penser qu'il aboutissait à cette citerne.

A Lyon, sept réservoirs étaient alimentés par les aqueducs et faisaient partie du service public. En général, leur bâti allongé est rectangulaire avec une voûte en berceau : le réservoir de l'Angélique, au pied de la tour métallique, la cave de la Maison Caille, 7 montée de Lange, trois réservoirs vers la rue Roger Radisson (sanctuaire de Cybèle, Verbe-Incarné), la citerne de l'Antiquaille (aujourd'hui en partie détruite : décrite par le père Ménestrier, la citerne semble avoir servi de container de vin). Et enfin la septième, la Grotte Bérelle.

**A LYON, SEPT RÉSERVOIRS ÉTAIENT ALIMENTÉS PAR LES AQUEDUCS ET FAISAIENT PARTIE DU SERVICE PUBLIC. EN GÉNÉRAL, LEUR BÂTI ALLONGÉ EST RECTANGULAIRE AVEC UNE VOÛTE EN BERCEAU**

L'édifice est en plan carré, avec une chambre rectangulaire, quatre portes sur une galerie, en relation avec une galerie à douze portes, le tout d'une capacité de 440 m3. Les murs sont très épais, en calcaire jaune du Mont-D'or, enduits d'une couleur rouge, de mortier de tuileau (briques ou tuiles broyées mélangées au mortier). Celui-ci entre dans la composi-

Appelée Citerne du Grand Séminaire au XIXe siècle, la Grotte Bérelle se situe sous l'esplanade du lycée.




Plans de Delamonce

tion du mortier antique romain et son utilisation est réservée à l'étanchéité des structures (aqueducs, citernes, bassins…). Toutes les galeries sont voûtées en berceau et croisées d'arêtes. La citerne était probablement alimentée par l'aqueduc à l'aide de tuyaux de plomb, aujourd'hui disparus. Le plancher en maçonnerie de béton de tuileau est en pente pour permettre la vidange. Huit regards circulaires devaient servir au puisage de l'eau.
Amable Audin, archéologue (1899-1990), place la caserne de la cohorte urbaine de 12 000 hommes chargée de surveiller l'atelier monétaire, "Cohors Lugdunensis ad Monetam", à proximité de la citerne, d'où les hypothèses attribuant la réserve d'eau à cette caserne.

**"CE SONT APPAREMMENT DES BAINS ROMAINS DE QUELQUE BEL HOSTEL. ILS MÉRITENT D'ÊTRE VUS"**

Connue de tout temps, elle fait l'objet de visites et commentaires. Jacob Spon, archéologue lyonnais du XVIIe siècle, pense à des thermes : « Ce sont apparemment des bains romains de quelque bel hostel. Ils méritent d'être vus. » Le père Ménétrier, historien jésuite du XVIIe siècle, la décrit avec force

**Le Puy d'Ainay en 1875. Peinture de J. B. Jongkind - BM**

détails avec un plan de Delamonce. Suivent des plans de Steyert au XIXe siècle et ceux de Germain de Montauzant au XXe siècle.
La citerne bien que répertoriée, n'a pas empêché la construction du Grand Séminaire avec grande épaisseur de remblais de gravats pour niveler le terrain. « De ce fait, les voûtes de la citerne supportent une hauteur de terre allant de 2 mètres au Sud-est, à 5,6 mètres au Nord-ouest » [1].
Suivant certaines hypothèses, le Grand Séminaire aurait été construit sur les terrains d'une ancienne recluserie, ou sur ceux du couvent des Ursulines. Quoiqu'il en soit, sur son éperon rocheux, il domine la Saône d'une centaine de mètres. Ce promontoire, nommé Puy d'Ainay, porte d'importants bâtiments édifiés sur des terrains en pente peu stables, ce qui a nécessité, probablement au 1er siècle, la construction d'une cinquantaine de voûtes (quelques-unes encore visibles de la Saône) afin de soutenir le terrain. Jean Burdy précise que « les voûtes qui concernent [le] lycée, sont intégralement conservées, avec de belles arcades faites de pierres plates, en gneiss, unies par un mortier blanchâtre et disposées régulièrement. » [3]
La construction du Grand Séminaire se termine en 1861, sur les plans de Tony Desjardins, au lieu-dit « Les Bains Romains » rue des Farges. L'établissement d'enseignement pour les futurs prêtres devient, en 1905, propriété de la Ville, qui l'affecte à la Caisse des dépôts et consignation. Il se transforme en hôpital pendant la Première guerre mondiale, puis en internat du lycée Edgard-Quinet, pour enfin, après de nombreux aménagements, abriter le lycée Saint-Just que nous connaissons aujourd'hui.

**IL SE TRANSFORME EN HÔPITAL PENDANT LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE, PUIS EN INTERNAT DU LYCÉE EDGARD-QUINET, POUR ENFIN, APRÈS DE NOMBREUX AMÉNAGEMENTS, ABRITER LE LYCÉE SAINT-JUST**

« L'architecture a gardé une partie de son décor et de ses éléments d'origine, à préserver : porterie, verrière zénithale à charpente métallique de la galerie, escalier monumental suspendu, porte à deux vantaux en chêne, ajourée et sculptée, portes de classes à deux vantaux en rez-de-chaussée, galeries sur cour. En sous-sol : ancienne boulangerie. » [4]
Aujourd'hui la Grotte Bérelle est entièrement enterrée. Tombée dans l'oubli, elle a pourtant été admirée durant plusieurs siècles. Ce sont les archéologues, dans les années soixante-dix, qui ont retrouvé une entrée sous la pelouse du Lycée Saint-Just. Visitée quelquefois pendant les journées du patrimoine, elle ne l'est plus à ce jour.
Classé monument historique « C'est le monument romain le mieux conservé, et l'un des plus beaux. » [1]

*SOURCES*
*Jean Burdy – Agrégé de sciences physiques, auteur d'une thèse sur les aqueducs romains*
*LA GROTTE BÉRELLE - Article de Jean-Claude Litaudon*
*Histoire du lycée Saint-Just*
*Région Auvergne-Rhône-Alpes – Inventaire général du patrimoine culturel*

**Séminaire de Saint-Irénée, dit Grand Séminaire, actuellement Lycée d'enseignement général secondaire Saint-Just**

**Le lycée de Saint-Just** - Photographie Jean-Pierre Gobillot

# FIN DU QUATERNAIRE
# LES FRÈRES DU GROS CAILLOU

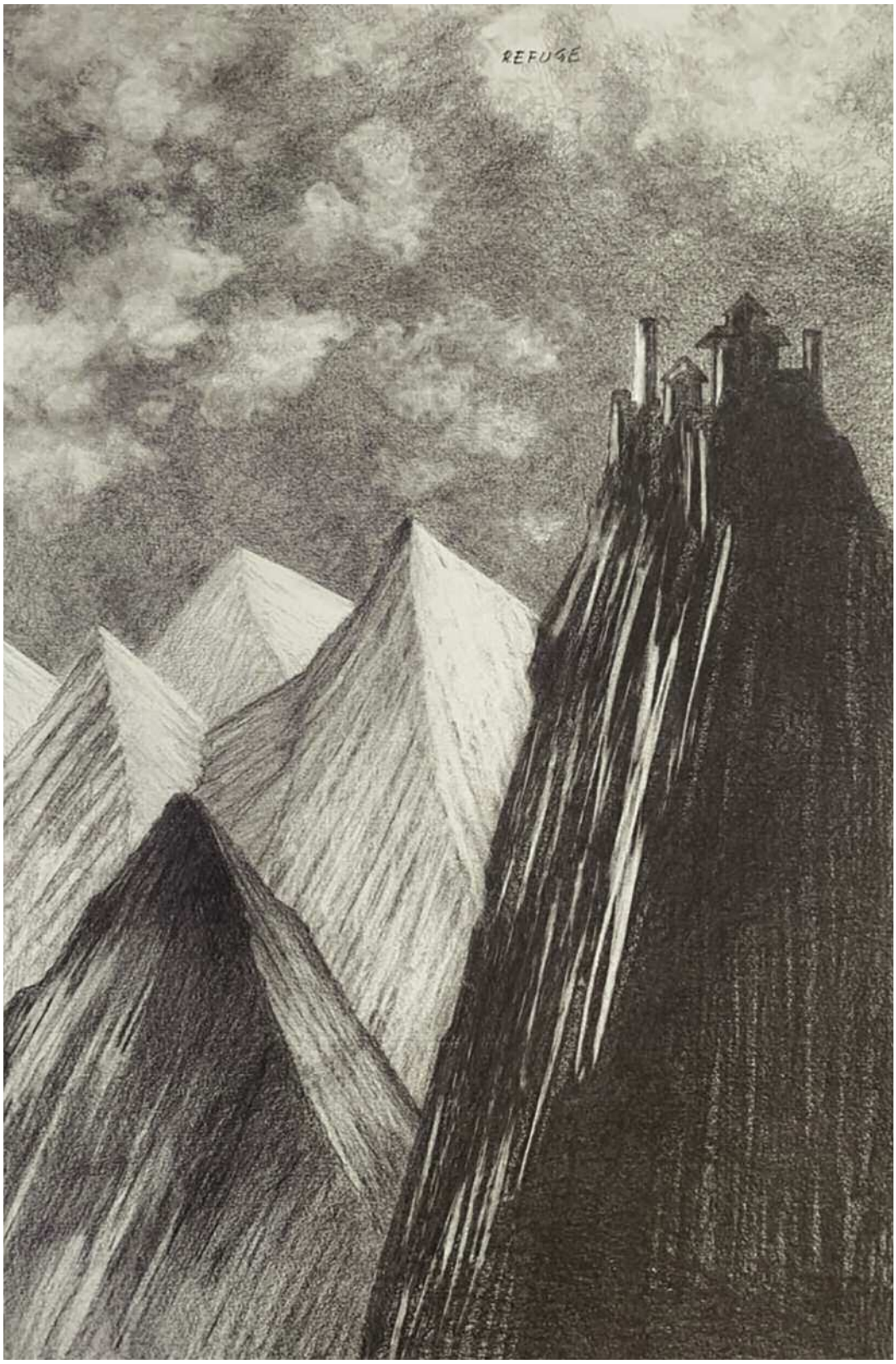
"Le Gros Caillou" de la Croix-Rousse, le plus célèbre des blocs erratiques lyonnais, n'est pas venu seul depuis les glaciers des Alpes. Ils étaient nombreux.

Quelques-uns d'entre eux, issus des « moraines frontales rissiennes » (1), ont été découverts lors des travaux du funiculaire de la Croix-Rousse. Le plus gros, et le plus célèbre, se trouve au bout du Boulevard de la Croix-Rousse, sur « l'esplanade du Gros Caillou », et les autres au Parc de la Tête-d'Or. Pierre Thomas, professeur à l'Ecole Normale Supérieure de Lyon, nous apprend qu'Ils sont composés de « quartzite triasique métamorphique » (issu de la recristallisation d'un grès) et qu'ils ont été déplacés sur au moins 175 kilomètres par les glaciers dans l'un des derniers âges glaciaires du Quaternaire, la glaciation du Riss (environ -140 000 ans). Les glaciers se sont arrêtés à une vingtaine de kilomètres à l'Est de Lyon (aéroport Saint-Exupéry).

*1 – Pierre Thomas – ENS – Laboratoire de Géologie de Lyon*

**Photo prise au Groenland par Francis Albarède pour le Laboratoire de Géologie de Lyon. On peut voir comment sont charriés les blocs par le glacier, et imaginer comment le Gros Caillou de la Croix-Rousse et ses frères sont arrivés jusqu'à Lyon. Ils seraient les équivalents des blocs visibles au centre de la photo.**

# Michelle Gouin




**“Refuge”**

Année 2021 – 50cm x 32.5cm – Mine de plomb sur papier