Lyon GRAND HOTEL-DIEU

MATIN : VISITE GUIDEE

Après une arrivée sous la pluie, nous rejoignons notre guide pour une **visite guidée « au fil de l'histoire » orientée vers l'évolution architecturale du bâtiment**. Pour des raisons pratiques, nous commençons par le 20e siècle et remonterons le temps…

Au XX/XXIe siècle a eu lieu la reconversion de l'Hôtel-Dieu. En 2010, le centre hospitalo-universitaire a été déplacé et comme le bâtiment est classé aux Monuments Historiques, il sera épargné à nouveau. La réhabilitation des bâtiments a été confiée à l'architecte lyonnais Albert Constantin pour la partie Sud (verrière et commerces de luxe) et pour l'implantation de l'hôtel de luxe Intercontinental Didier Repellin, architecte de Monuments Historiques. Un bail emphytéotique (99ans) a été signé avec le Crédit Agricole Assurances. Le plan d'origine de Soufflot est respecté et les cinq cours sont ouvertes au public.

Au début du XXe siècle, dans le contexte de ses ambitions de carrière, Jules Courmont voulait supprimer et démolir une partie du bâtiment. Mais l'Etat classe l'Hôtel-Dieu aux Monuments Historiques. Seul l'hôpital de la Charité sera démoli.

En 1923 Léon Bérard crée le centre anticancéreux dans le grand dôme de l'Hôtel-Dieu mais quelques années plus tard l'afflux de patients nécessite le déménagement à l'hôpital de Grange-Blanche.

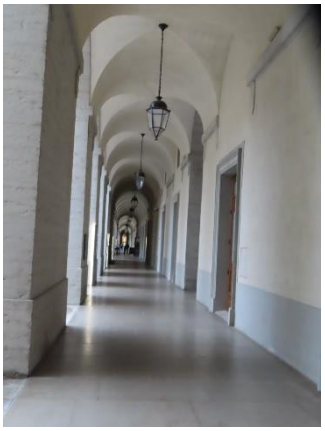
Des dommages ont lieu pendant la 2de guerre mondiale. La façade Sud et celle donnant sur le Rhône ont restaurées. La façade Nord – grand passage de l'Hôtel-Dieu – est remplacée par des immeubles neufs.

Au XIXe siècle, l'Hôtel-Dieu ne s'était plus agrandi mais s'était modernisé : l'Université de Médecine occupait les locaux. La création de la morgue de l'hôpital est actée ; auparavant elle était sur un bateau sur le quai.

Les chambres de grand volume présentaient de grandes fenêtres. L'hôtel International a aménagé les chambres sur deux niveaux côté Rhône conservant ce volume. Les fenêtres ont été refaites sur mesure conservant la forme originale.

Grands volumes et grandes fenêtres pour mieux aérer les chambrées, le développement de la lutte anti-microbe est initié. L'efficacité des cheminées d'aspiration dans les chambres a été validée par les pompiers du XXe siècle !!! La première salle d'opération en asepsie est mise en service vers 1896.

L'hôtel-Dieu a pour mission d'accueillir tous ceux qui n'ont pas les moyens. Avec les guerres, la chirurgie soigne les gueules cassées. Les femmes et enfants sont pris en charge à l'hôpital de la Charité. Cet hôpital a été construit début 17e siècle sur ordre du Roi pour les pauvres. De cette époque vient l'expression : l'Hôpital se moque de la Charité..



Au XVIIIe siècle, l'architecte de Louis XV, Soufflot, de passage à Lyon vers l'Italie dessine les plans d'agrandissement avec la façade en pierre de taille blanche, les coursives de grande longueur (presque 400m) et un escalier aux grandes proportions et belle ferronnerie. Le projet est adopté par le Consulat Lyonnais après rachat du quartier Bourgchanin. Le grand dôme est construit pour faciliter le renouvellement de l'air dans les immenses salles communes ainsi que la chapelle qui permet aux malades d'assister à la messe de quelques salles qu'ils soient. L'hôpital a un des plus bas taux de mortalité. Les religieuses laïques assistent les patients avec sérieux.

Au XVIIe siècle, les anciens locaux médiévaux sont remplacés par un ensemble de construction en croix autour du «dôme des quatre rangs». Les grandes salles sont orientées vers le grand dôme. Le renouveau catholique incite à la charité chrétienne. Le personnel est religieux, hommes et filles de bonne famille.

Le Consulat Lyonnais rachète l'Hôtel-Dieu. La gestion est faite par des recteurs qui se cooptent et le titre de recteur ouvre les portes de postes honorifiques à l'Hôtel de Ville, au consulat ou anoblit.

Un agrandissement côté Rhône est réalisé pour se protéger des inondations.

Le cloître d'entrée paraît carré mais en fait c'est un trapèze. Lors de la rénovation des plaques indiquent les généreux donateurs. Un médaillon rappelle que Rabelais a exercé à l'Hôtel-Dieu mais il était plus intéressé par les libraires. Il a publié Gargantua et Pantagruel mais n'a laissé aucune trace médicale !

Pour mémo à l'époque :

Les hospices civils sont les lieux où restent les vieillards (EPHAD)

L'apothicaire est celui qui fabrique et vend les médicaments

Le pharmacien a fait des études (1760 collège royal de pharmacie)

Le médecin est embauché par le recteur. Il ne vit pas sur place. C'est le « sachant ». Il ne touche pas les malades.

Le chirurgien barbier est un manuel, souvent apprenti et il soigne les malades.

APRES-MIDI CITE DE LA GASTRONOMIE

La **cité Internationale de la Gastronomie de Lyon** est un lieu culturel entièrement consacré à la gastronomie, situé sur 4000 m2 dans la partie Nord du Grand Hôtel-Dieu.

Il s'agit d'un des équipements culturels français à vocation touristique mis en place à la suite de l'inscription par l'UNESCO en 2010 du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Elle fait partie du réseau des quatre cités de la gastronomie avec Dijon, Paris-Rungis et Tours.

Inaugurée le 19 octobre 2019, elle ferme ses portes avec la mise en place du premier confinement lié à la pandémie de Covid-19 et de résultats peu satisfaisants.

La Cité ouvre à nouveau le 21 octobre 2022 dans une version entièrement remaniée par un comité de spécialistes locaux. Elle propose un parcours permanent et des expositions temporaires, des ateliers de cuisine, des conférences et un espace ludique réservé aux enfants.

Régis Marcon, chef 3 étoiles, a été nommé président du comité d'organisation stratégique de la Cité internationale de la gastronomie de Lyon et a été associé au projet pour sa conception.

Sous le dôme des Quatre-Rangs est accrochée la création de Vincent Breed représentant sous forme de lustre une assiette et treize cuillères qui rappelle le taux de survie des patients à l'Hôtel-Dieu : 13 sur 14.

Nous découvrons l'exposition **"Banquet"** qui se veut « gourmande, festive et multi sensorielle ». Un spectacle immersif sur les murs, table et assiettes nous fait découvrir le monde de la grande cuisine, et accompagné d'odeur (perception à améliorer)

Le parcours permanent s'intéresse à faire le lien entre la nutrition et la santé.

La découverte de cet espace est libre et interactive.

Nous pouvons parcourir **l'apothicairerie de la Charité**. Raffinée, elle est classée pour ses boiseries. On y entreposait poisons et drogues plus puissantes et rares.

Dans la pièce voisine, **la pharmacie de l'Hôtel-Dieu**, sont exposés des collections de pots en faïence peints et des objets médicaux d'époque. Ils contenaient les plantes et remèdes destinés à soigner les patients de l'Hôtel-Dieu.

Plus loin, une **table de repas gastronomique** est dressée avec moultes couverts et verres selon les traditions culinaires. D'autres tables de fête sont présentées…

Un **parcours interactif** présente « la cuisine », ses ustensiles avec leur bon maniement (ex mandoline), les temps de cuisson, des astuces de préparation…

Des plats préparés par des grands chefs comme Anne-Sophie Pic, Mory Sacko, Sébastien Bras sont présentés sous cloches avec commentaires de chacun des chefs.

Dans **l'espace dégustation**, nous pouvons découvrir le parfum de nos madeleines aux couleurs surprenantes (noir, rose, verte) et apprenons comment savourer les carrés de chocolat qui nous ont été remis et nous initions à la cuisine de différents pays.

Notre visite terminée, chacun à son rythme, nous regagnons le car pour le retour à Montélimar.

Marie-Hélène LEBAUPAIN