



## LA CITTÀ NASCOSTA BENE

I *traboules*, passaggi interni da un edificio all'altro, svelano torri, scale, cortili. E permettono un contatto più intimo con l'anima del luogo. Ecco dove sono i cinque più nuovi

di Alessia Cogliati



● In senso orario, una veduta del Rodano a Lione. Rue Saint-Jean, nel cuore del centro storico: qui ai numeri 12 e 54 partono due *traboules*, tipici passaggi interni agli edifici. Un dettaglio del *Fresque des Lyonnais*, murale di 800 metri quadri realizzato fra quai Saint-Vincent e rue de la Martinière da CitéCréation nel 1994-95.



GARY YEOWELL/GETTY IMAGES

Nel cuore della Vecchia Lione ci sono porte come tutte le altre che però, una volta aperte, danno accesso a un labirinto di passaggi coperti, scale minuscole o imponenti, cortili interni che collegano tra loro i palazzi e le strade della città. Sopra le teste i ballatoi, i panni stesi e le finestre aperte per far entrare la primavera. Nell'aria un silenzio rispettoso, perché qui le persone abitano, i bambini dormono e la vita scorre al riparo dai rumori della strada. I *traboules*, dal latino *transambulare*, cioè passare attraverso, sono proprio il marchio distintivo di Lione. Nel Medioevo permettevano di raggiungere rapidamente il fiume Saona, durante la Seconda guerra mondiale hanno protetto l'andirivieni clandestino degli uomini della Resistenza. La città ne conta quasi 500, ma solo 49 sono accessibili al pubblico, e per non far sì che i turisti si concentrino solo in quelli del centro storico il Comune ne sta aprendo di nuovi, concedendo ai residenti il con-

tributo alle spese di manutenzione e illuminazione in cambio di un biglietto per la meraviglia. L'ultimo passaggio inaugurato parte dal 12 di rue Saint-Jean e altri quattro sono la novità di questa primavera nei quartieri Croix-Rousse e Presqu'île.

### TESORI DA SCOPRIRE

Trovare i *traboules* non è difficile: basta cercare le targhe di ottone poste accanto ai portoni. Quella al numero 54 di rue Saint-Jean, a pochi passi dalla Cattedrale, dà accesso al più lungo. Tra facciate colorate di ocra e rosso, corridoi e soffitti a volta attraversa cinque cortili, porta alla Torre Rosa che circonda la scala a chiocciola di un palazzo rinascimentale e sbuca al 27 di rue du Bœuf. Più lontano dal centro, alla Croix-Rousse, il *traboules* fra rue Imbert Colomes e place Colbert finisce nel grande cortile Cours des Voraces, dal nome del gruppo di tessitori che guidarono la Rivoluzione del 1848. Qui su un edificio di otto piani

# Lione



● Qui sopra, una veduta della vecchia Lione. Sulla sinistra si distingue la **Tour Rose**, edificio rinascimentale progettato nel XVI secolo dall'architetto bolognese Sebastiano Serlio.

sale una scala monumentale che sembra fluttuare in aria come fosse appena uscita da un quadro di Escher. Lì vicino, il *traboule* di **passage Thiaffait** ospita gli atelier dei designer del **Textile Lab**, mentre quello di **cour du Moirage** regala la possibilità di ammirare parte del chiostro dell'antico monastero dei Feuillants.

A fare da contraltare a un passato ricchissimo dal Medioevo fino al Rinascimento, la città è animata da una contemporaneità vivace. Più a sud, nel quartiere **Confluence**, sulle rive della Saona, la **Sucrière** è un ex zuccherificio degli anni Venti trasformato in spazio multifunzionale che ospita concerti, sfilate e mostre molto interessanti, perché gli spazi consentono allestimenti immersivi. È il caso di *Pompeii. Cité immortelle*, che rievoca l'antica eruzione attraverso proiezioni avvolgenti e ricostruzioni di ambienti: artigiani, agricoltori e architetti raccontano una città vibrante, che rivive in un centinaio di oggetti autentici emersi dagli scavi archeologici (fino al

27 luglio). All'esterno, ai piedi dei tre scenografici silos del zuccherificio, si muove la Lione giovane con gli skater, i ballerini di hip hop e i residenti che si siedono a chiacchierare sui tavolini del lungofiume. Il quartiere, del resto, è diventato luogo di incontro anche grazie a un altro spazio culturale che festeggia il decennale di attività. Il **Musée des Confluences** sembra una navicella spaziale di vetro, cemento e acciaio là dove la Saona si immette nel **Rodano** ([museedesconfluences.fr](http://museedesconfluences.fr)). Da vedere le mostre temporanee *Le temps d'un rêve*, dedicata ai sogni dai tempi dei Greci al lettino dello psicoanalista (fino al 24 agosto), e *Amazonies*, che dà voce ai popoli che abitano il polmone del Mondo (fino all'8 febbraio 2026). Chi passeggia da queste parti ed è appassionato di architettura

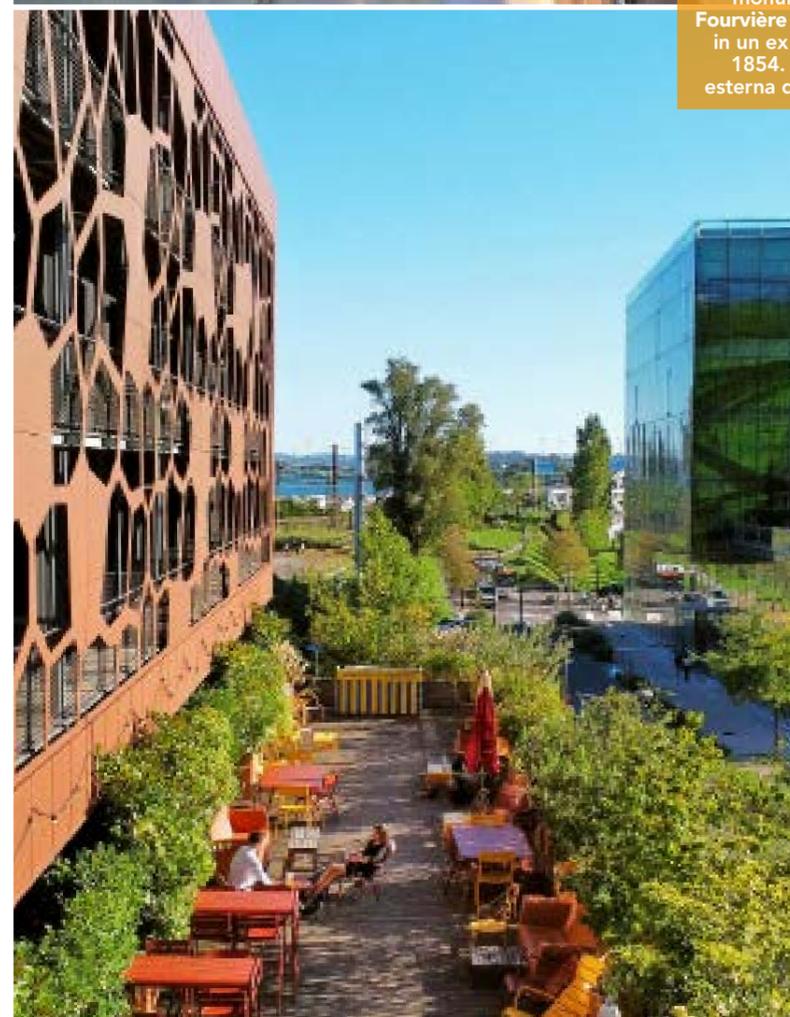
non può non notare i due edifici per showroom e uffici progettati dallo studio parigino Jakob+MacFarlane. Il **Cubo Verde** e il **Cubo Arancione**, con un gioco di pieni e vuoti, sembrano cambiare geometria a seconda del punto di vista dell'osservatore, mentre la **Torre Ycone**, progettata da Jean Nouvel, mette a disposizione gli appartamenti più costosi della zona.

## COME DENTRO UN FILM

Nella città che ha visto i fratelli Lumière muovere i primi passi, anche i muri raccontano storie come fotogrammi di una pellicola cinematografica. Il gigantesco murale **Fresque des Canuts** ricopre una facciata di 1200 metri quadri e dal 1987 documenta i cambiamenti della Croix-Rousse. Persino i residenti raffigurati vengono attualizzati: quello che era stato immortalato come un ragazzo in bici, nel 1997, dopo la paternità, è stato "trasformato" in un papà con la sua bimba, mentre attorno alle finestre *trompe-l'œil* è spuntato un bosco verticale



● In senso orario, uno spazio del Musée des Confluences. Un ambiente monumentale del Fourvière Hotel, ospitato in un ex convento del 1854. Una veduta esterna del Mob Hotel.



ATLANTIDE PHOTOTRAVEL/BETTY IMAGES, BEPPE CALGARO/DOVE, STUDIO PAPIAIME MAMIE



per testimoniare l'impulso alla sostenibilità di Lione. Il quartiere è fra i più vivaci, con i nuovi atelier di design, le strade con le gradinate che portano al belvedere sulla collina, i tavoli comunitari dove si danno appuntamento le famiglie, i ristoranti vegani da scoprire con i food tour (lyonfoodtour.com). Lì la **Maison des Canuts** fa rivivere la storia dell'industria della seta lionese in un tripudio di colori tra telai, rocchette e spole, con uno shop dove acquistare papillon jacquard, stole e *pochette* da sera (maison-descanuts.fr).

A pochi passi dal piccolo museo, in **rue Pailleron**, il **Saint Pierre** è un bistrot rubato alle coste della Bretagna dove gustare zuppa di pesce e ostriche accompagnate da un calice di champagne (Fb: Bistrot Saint Pierre). Del resto Lione è da sempre meta dei *foodies* di tutto il mondo, anche perché si trova al crocevia di regioni che offrono selvaggina, pesce e vini pregiati. Si va dall'eccellenza dei ristoranti **Auberge du Pont de Collonges** di Paul Bocuse (bocuse.fr) e **L'Atelier des Augustins**, appena premiato con la stella Michelin (latelierdesaugustins.com), alla semplicità dei *bouchon*, i locali della tradizione, che su tovaglie a quadretti continuano a servire il *mâchon*, il pranzo a base di salumi amato dagli operai della seta (lesbouchonslyonnais.org). Il consiglio è accompagnarlo con un calice di Beaujolais prima di raggiungere i luoghi delle *Nuit Sonores*, uno degli eventi più attesi della scena musicale elettronica francese (nuits-sonores.com), in programma dal 28 maggio al primo giugno. L'ennesimo contrasto tra tradizione e innovazione che Lione regge benissimo.

● Qui sopra, un ambiente dell'**Institut Lumière**, che sorge nel luogo dove fu inventato il cinematografo. Ospita un cinema, un museo, una libreria, un caffè e una serie di gallerie espositive. (institut-lumiere.org).

©RIPRODUZIONE RISERVATA

# Lione

IN 3 GIORNI

PER QUESTO WEEKEND IL COSTO PARTE DA 300 € A PERSONA, TRASPORTI ESCLUSI

## COME ARRIVARE

**In aereo:** con Air France (airfranceklm.com), Vueling (vueling.com), easyJet (easyjet.com) e Lufthansa (lufthansa.com) si raggiunge Lione dalle principali città italiane.

*quenelle* di carpa con burro bianco. **Indirizzo:** 14 rue d'Amboise  
**Tel.** +33.9.53.36.08.11  
**Web:** cafeterroir.fr  
**Prezzo medio:** 60 €

## Trois Fois M

Ristorante a conduzione familiare con piatti curati. Notevole il vegano "*faux-gras*" con chutney di cipolle e pane all'aglio. **Indirizzo:** 77 rue Pierre Corneille  
**Tel.** +33.4.72.61.92.14  
**Web:** restaurant3foism.com  
**Prezzo medio:** 37 €

## Les Infidèles

Arredi déco e ricette stagionali: ottimo il carré di manzo brasato con *coulis* di cipolle bruciate. **Indirizzo:** 57 rue Mercière  
**Tel.** +33 9.81.94.07.00  
**Web:** lesinfideles-restaurant.com  
**Prezzo medio:** 40 €

## Le Sucre

Rooftop bar sul tetto della Sucrière. Ospita concerti e dj-set e serve buoni cocktail. **Indirizzo:** 50 quai Rambaud  
**Web:** le-sucre.eu  
**Prezzo medio:** 15 €

## COMPRARE

### Palomas

Praline e cioccolatini dal 1917 in eleganti confezioni regalo. **Indirizzo:** 2 rue Colonel Chambonnet  
**Tel.** +33.4.78.37.74.60  
**Web:** palomas1917.com

### Lafabriq

Cinque artigiane realizzano gioielli, oggetti di design e stampe. **Indirizzo:** 106 Montée de la Grande-Côte  
**Tel.** +33.4.26.02.07.77  
**Web:** lafabriq.fr

## PER SAPERNE DI PIÙ

**Web:** it.lyon-france.com  
**Web:** france.fr/it

## DORMIRE

### Mama Shelter

Camere confortevoli con un ristorante gourmet, una linea di cosmetici bio e dj-set in terrazza. **Indirizzo:** 13 rue Domer  
**Tel.** +33.4.78.02.58.00  
**Web:** mamashelter.com  
**Prezzi:** doppia b&b da 99 a 150 €

### Mob Hotel

Interni creativi, un bar ristorante ecologico, negozi pop-up, una libreria. E uno smartphone gratis con accesso illimitato a Internet. **Indirizzo:** 55 quai Rambaud  
**Tel.** +33.4.58.55.55.88  
**Web:** mobhotel.com  
**Prezzi:** doppia b&b da 99 a 299 €

### Hotelo Lyon Charité

Camere per famiglie e una sala da tè specializzata anche in cioccolate calde e ghiacciate. **Indirizzo:** 86 rue de la Charité  
**Tel.** +33.4.78.37.39.03  
**Web:** groupe-hotelo.com  
**Prezzi:** doppia b&b da 95 a 520 €

### Fourvière Hotel

Splendido giardino, cocktail bar e piscina riscaldata all'aperto. **Indirizzo:** 23 rue Roger Radisson  
**Tel.** 0033.4.74.70.07.00  
**Web:** fourviere-hotel.com  
**Prezzi:** doppia b&b da 154 a 335 €

## MANGIARE

### Café Terroir

In un ambiente di design si assaggia il tipico *Cervelle de canut*, formaggio fresco con erbe aromatiche e aglio, e la