



PATRIMOINE ET TRADITIONS

n° 82
42^{ème} année

Maison des Cordeliers de Saint Bonaventure Rue des Volontaires angle chemin de la Crouze

Saisie en 1790 et vendue début 1791 – revendue en 1793
(Procès-verbal de vente aux enchères)



Rue des Volontaires
angle chemin de la Crouze
Partie arrière :
bâtiments agricoles
et logement des cultivateurs

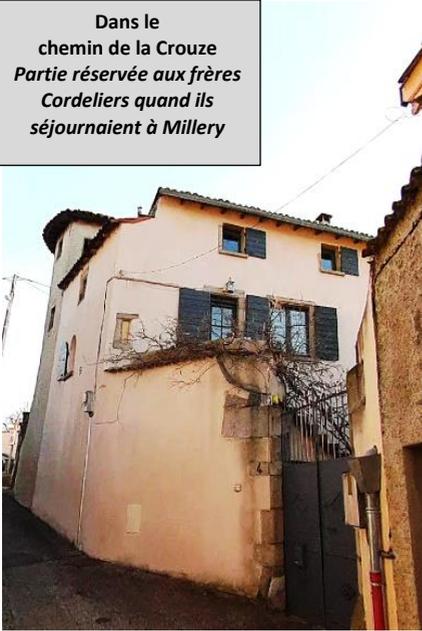
Photos Googlepaps 2024

Vous êtes certainement passé (rapidement en voiture !) devant cette curieuse maison et sa tour rue des Volontaires en allant en direction de Grigny. Nous l'avons mise en valeur du point de vue historique lors de notre dernière exposition à la Maison Gonnard en mars dernier « **Archives millerotes** »... Nous avons eu l'occasion de retrouver le procès-verbal de sa vente à la Révolution après avoir été saisie comme bien national en 1790, comme beaucoup d'autres à Millery, délaissées par les émigrés ou retirées aux communautés ecclésiastiques dissoutes et interdites. Elle appartenait aux frères Cordeliers de Saint-Bonaventure de Lyon (place des Cordeliers !)

C'était leur domaine campagnard, leur « **grange** » comme disaient les Lyonnais qui en possédaient beaucoup à Millery, pour leurs vignes, cuviers et caves aux tonneaux bien garnis. Les vins, vendus à Lyon,

étaient une source de revenus importante. Les bons frères venaient aussi à la belle saison profiter des produits de leurs terres cultivées par un « granger » et sa famille : légumes, fruits, volailles, fromages, etc. Millery n'était pas loin de Lyon par les chemins terrestres ou par navigation sur le Rhône jusqu'au port de la Genetière (*quartier de la Tour*).

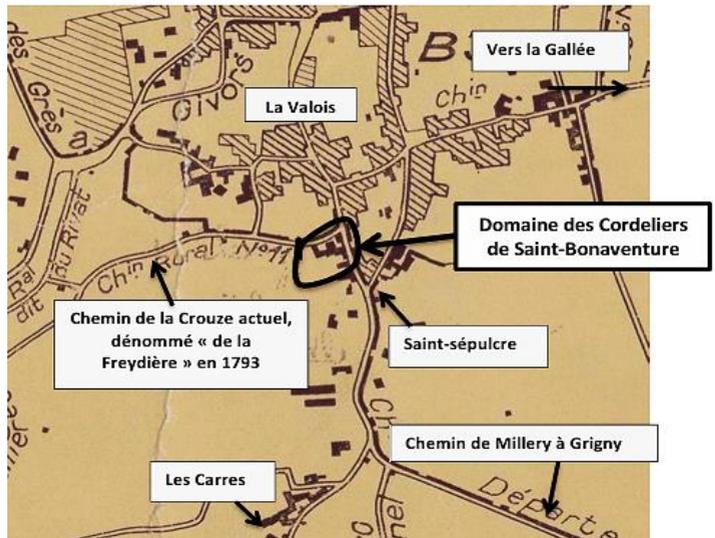
Dans le
chemin de la Crouze
Partie réservée aux frères
Cordeliers quand ils
séjournaient à Millery



En 1790 Antoine Arthaud, avoué lyonnais se charge d'acquérir ce domaine, aux enchères bien disputées ! Il ne faut pas moins de 11 bougies pour faire plier ses concurrents, deux autres lyonnais. Il l'emporte pour un prix de 27 000 livres. Il l'acquiert pour un « élu en ami » qui, en 1793 se manifeste en payant la même somme augmentée des frais.

Alors de quoi se composait ce domaine ? Il est modeste : celui de la Gallée, acquis en 1747 par les Jésuites, a été payé 181 000 livres en 1793, suivant la même procédure d'enchères.

ADRhône 1947



Cadastre 1808

Il y a les bâtiments figurant sur les photos, garnis de leurs outils et de leurs meubles, ainsi que quelques parcelles de terre : un pré, une terre et une vigne, le tout pour 2 *bichérées* et 15 *hommées** ainsi qu'une grande vigne à la Bâtonne (35 *hommées*), une vigne et une maisonnette à Champbouillon (55 *hommées*) et une dernière au territoire de Hayes (18 *hommées*). Les tonneaux sont pleins de vin dont un de « vin vieux » qu'Antoine Arthaud se réservera lors de la revente. L'ensemble est estimé par deux experts à 12 539 livres, point de départ des enchères qui vont monter à plus du double.

**1 293 m² pour une bichérée lyonnaise et 431 m² pour l'hommée (unité de travail d'un homme dans une vigne pour la journée). Soit un total d'environ de 11 ha.*

Qui étaient ces Cordeliers ?

Il faut remonter au XIII^e siècle. La famille de Grolée, originaire de l'Ain et bien nantie, avait obtenu des charges lyonnaises, notamment celle de Sénéchal de Lyon. Celui-ci et ses descendants possédaient une grande partie des terrains compris entre l'église Saint-Nizier et le quartier de la Grenette jusqu'au Rhône qui n'avait pas encore les quais que l'on connaît. Ils en cédèrent aux religieux qui souhaitaient installer une chapelle, puis un couvent (salle de chapitre, réfectoire et un beau cloître ; les cellules étaient au-dessus de la salle du chapitre et du réfectoire, le tout entouré de vergers et de jardins).

Ils vont s'inscrire dans la règle de Saint François d'Assise, approuvée par le pape Innocent III en 1210, puis par le concile de Latran, en 1215. En toute humilité, ils prirent pour habit en toute saison : une tunique noire retenue par une corde servant de ceinture nouée de trois nœuds, un « capuce » (chapeau plat à large bord) et un caleçon ; ils étaient « chaussés » et portaient des sandales. Tout maniement d'argent leur était interdit.

C'est ici qu'habita et mourut le cardinal Bonaventure, un grand nom de l'histoire de l'Église. Envoyé par Grégoire X au second concile général de Lyon, Bonaventure tomba malade rapidement et mourut le 14 juillet 1274. Il fut inhumé en présence du pape, de cinq cents évêques, du roi d'Aragon, des ambassadeurs de France, d'Angleterre, de Sicile, des ambassadeurs grecs et tartares... Son tombeau devint un lieu de pèlerinage et l'église s'avéra vite trop petite. L'église actuelle, « orientée » au midi, contrairement à l'usage (vers l'orient) fut commencée en 1325 et achevée en 1327, avec l'aide de la famille de Grolée (Jacques, descendant du premier donateur, Humbert). A la canonisation de Bonaventure (1484), l'église devint Saint-Bonaventure et c'est toujours son nom.

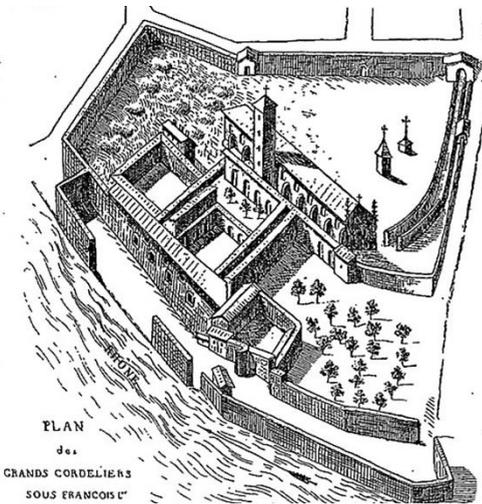
Devant le bâtiment se trouvait la place des Cordeliers et une croix au pied de laquelle les lyonnais venaient prier pendant les pestes

successives des XVI^e et XVII^e siècles : d'abord cimetière des moines, l'emplacement fut cédé aux échevins de la ville en 1557. La croix ne fut remplacée qu'en 1748 ; puis en 1765 on érigea à sa place une grande colonne avec à son sommet une statue d'Uranie dont le doigt indiquait la méridienne de Lyon. Dans le soubassement, on installa une fontaine pour alimenter le quartier. L'existence assez paisible des Cordeliers allait bientôt cesser : en 1789, les assemblées provinciales des Etats généraux s'installèrent dans l'église pour délibérer : clergé, noblesse et tiers-état.

On sait comment cela finit : la Terreur abolit tout ce qui relevait du clergé. Le couvent comptait alors 18 religieux en 1790. 14 s'exilèrent dans d'autres maisons de leur ordre hors de France et 4 restèrent en quittant l'habit. En 1791, leurs biens saisis, tant à Lyon qu'en campagne et donc à Millery, furent progressivement vendus. L'église Saint-Bonaventure et le couvent furent dépouillés de leurs attributs ecclésiastiques. L'église devient successivement une école d'équitation, une ménagerie de passage, un grenier à foin, une remise de voitures, une halle au blé...

Le XIX^e siècle l'a réhabilitée, a installé des commerces tout autour comme à Saint-Nizier. Puis les travaux du préfet Vaisse (notre Hausmann lyonnais à partir de 1853) ont fait leurs œuvres : grandes artères, Chambre de commerce, « Grand Bazar », « Galeries Lafayette » prirent la place des bâtiments des Cordeliers. Et ce n'est sans doute pas terminé !

Christianne Déaux



PLAN
des
GRANDS CORDELIERS
SOUS FRANÇOIS I^{er}
Les Cordeliers vers 1550



Façade sur les quais du Rhône en 1880

(Ouvrage de l'abbé A. Vachet, *Les anciens couvents de Lyon*, 1895. Site Gallica)

Les « vraies » quenelles (millerotes !)

En matière de quenelle, il y a plusieurs histoires, mais c'est à Lyon que la quenelle connaît une évolution décisive. Un pâtissier nommé Charles Morateur est souvent crédité d'avoir popularisé la quenelle de brochet vers 1830.



À Lyon, la vraie quenelle se mange depuis des siècles.

Dans son « *Histoire(s) de la gastronomie lyonnaise* », ouvrage de référence incontournable, Yves Rouèche rappelle : "*La quenelle a toujours existé, mais sous des formes et des saveurs diverses. Une préparation apparentée à la quenelle est évoquée dans « De re culinaria d'Apicius », célèbre gastronome romain du 1^{er} siècle. Elle était composée de chair de poisson, crustacé, ou coquillage, broyée, assaisonnée et additionnée d'œuf avant d'être moulée et cuite dans l'eau bouillante*". Elle ne s'appelle alors pas quenelle, était vraisemblablement de forme ronde et restera à travers les temps sous le nom de boulette.

Au XVIII^e, elle est désormais ovale, comme celle que l'on connaît aujourd'hui, prenant enfin le nom de quenelle. Le mot serait vraisemblablement tiré de l'allemand « *knödel* », une petite boule de pâte. Dans son ouvrage, Yves Rouèche résume : « *la boulette romaine a transité par l'Allemagne et l'Alsace, a pris une forme ovale et est devenue quenelle* ».

Surpopulation de brochets et pâte à chou

La quenelle lyonnaise serait apparue autour des années 1830, inventée par un pâtissier, Charles Morateur, selon Felix Benoit dans « *La Cuisine des Traboules* » (1983). Les eaux de la Saône étaient alors envahies par les brochets et on pratiquait la pêche intensive pour tenter de réguler la population. Le pâtissier aurait eu alors l'idée de mélanger le poisson à de la pâte à chou. Pendant un siècle, les quenelles resteront avant tout une affaire de pâtissier, jamais loin pour les préparer.

La révolution d'un charcutier et d'un chocolatier

On retrouve la mention de « *quenelle de poisson à la lyonnaise* » en 1890 dans le « *Dictionnaire universel de cuisine* ». Elle se compose alors de brochet, de gras de bœuf, et donc de pâte à chou. D'autres vont

échanger le brochet par de la volaille ou du lavaret (un poisson), voire du lapin. Le gras de bœuf sera remplacé par du beurre dans les années 1920 à la suite de l'idée de Joseph Moyne, un charcutier, associé à un chocolatier dénommé Rousseau. Néanmoins, elle est plus difficile à mettre en forme. Joseph Moyne « *imagine un nouveau moyen pour former ses quenelles à l'aide de deux cuillères spéciales, l'une plate l'autre incurvée, ce qui confère aux quenelles lyonnaises artisanales leur forme pointue caractéristique* », précise Yves Rouèche dans son livre. Moins grasse, elle prend même le nom de « *quenelle de régime* » dans un premier temps, avant d'être définitivement la « quenelle lyonnaise ». Juste avant-guerre, la quenelle n'est plus une affaire de pâtissier, les charcutiers ont pris le monopole. Pendant la Seconde Guerre mondiale, les restrictions entraînent l'apparition de la quenelle nature. La base reste de la même encore aujourd'hui, farine, beurre, lait et si l'on souhaite perpétuer la tradition : chair de brochet, pour une quenelle qui restera dans l'histoire.

La quenelle nature se compose obligatoirement de **semoule de blé dur** (ou de farine), de beurre, d'œufs, de lait et/ou d'eau et d'assaisonnements. La pâte à quenelle, appelée « panade », est d'abord préparée avec la farine ou la semoule et l'eau ou le lait.

Lors de notre dernier atelier « **cuisine à l'ancienne** », animée par Annick, Suzanne est venue partager la recette de sa grand-mère.

Recette pour 12 quenelles à base de semoule de blé dur

- 150 g de semoule fine
 - ½ litre de lait
 - 2 œufs
 - 1 gros morceau de beurre (environ 30 g)
 - fromage râpé (environ 50 g)
 - sel
-
- Faire bouillir le lait tout en le remuant.
 - Baisser le feu et verser la semoule en pluie tout en remuant jusqu'à formation d'une pâte qui se détache de la casserole.
 - Laisser refroidir et ajouter les œufs 1 à 1, puis le beurre et le fromage râpé.
 - Bien mélanger au moins 10 mn. La pâte refroidit.
 - A froid, rouler les quenelles et les pocher : elles remontent quand elles sont cuites, puis les mettre dans l'eau froide et les égoutter.
 - A napper de sauce et au four ou nature au beurre à la poêle.

Bon appétit !

Evelyne L'Hermitte

Sources : ChatGPT, Annick Waluga Suzanne Fabre. Merci à elles !

EXPLORONS NOS GRENIERS

Le fort de Millery...

Un beau matin du mois de mai 2024, parcourant sur mon iPad les nouvelles du jour, je tombai d'admiration sur un tableau qui venait de se vendre plus d'un million de dollars chez Sotheby's à New-York. Cette huile sur toile, connue sous le nom « Le livre de prix », exécutée par le peintre français William Bouguereau, représente une jeune fille d'une dizaine d'années, pieds nus et assise jambes croisées sur une chaise sombre. Elle tient un livre ouvert sur ses genoux avec couverture rouge et tranche dorée comme le sont un bon nombre des livres de la distribution des prix aux écoliers méritants à la fin du XIX siècle.

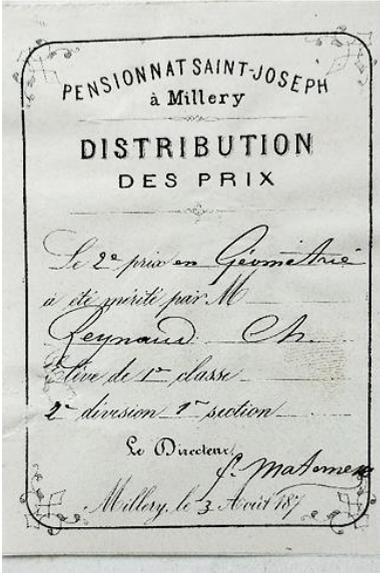


« Le livre de prix », William Bouguereau

Ce tableau me donna l'idée de passer en revue les « Livres de Prix » qui s'empilent sur une étagère de mon grenier, dans le but de faire un tri et d'en jeter quelques-uns. Je m'aperçus que mes ancêtres avaient été gratifiés de nombreux prix scolaires. Certains pouvaient encore présenter quelque divertissement comme « Paul et Virginie » de Bernardin de Saint-Pierre, ou « Les grandes inventions » (du XIX^{ème} siècle), mais d'autres semblaient particulièrement rébarbatifs, comme ces « Oeuvres complètes de St Jean-Chrysostome » traduites du grec en français par M. l'abbé Joly (édition de 1864). Un impressionnant volume de 4 centimètres d'épaisseur, 19.5 cm de largeur et 28 cm de hauteur. L'ayant soumis à l'expertise de mon cousin libraire, j'appris qu'il s'agissait d'un in-octavo⁽¹⁾, constitué de 40 cahiers imprimés sur papier format jésuit (56 x 78 cm).

Note 1 – L'in-octavo est une forme de livre où la feuille imprimée a été pliée trois fois donnant ainsi un cahier de huit feuillets (2 élevé à la puissance 3 égale 8), soit seize pages. Le premier tome des Œuvres de Saint-Jean Chrysostome contient 40 cahiers de 16 pages, soit 640 pages. Les œuvres complètes de ce docteur de l'église comportent 14 tomes. Mon ancêtre n'a hérité que du premier !

Cet ouvrage avait peu de chance de survivre à mon tri; cependant je l'ouvris par curiosité et découvris une petite étiquette collée au dos de la deuxième page, juste avant le frontispice, annonçant que ce livre avait été attribué comme «2^{ème} Prix de Géométrie, à M. Reynaud Charles élève de 1^{ère} Classe au Pensionnat Saint-Joseph de Millery, le 3 août 187...»



Ceux qui ont lu notre Bulletin 71 savent que Charles Reynaud était mon arrière-grand-père (1861-1941). Je doute qu'il attacha un grand prix à cette « récompense ». Il ne l'a certainement pas lu, car aucun des quatre coups de canif nécessaire pour ouvrir les huit feuillets d'un cahier de seize pages n'ont été donnés. Par fidélité à la mémoire de mon bisaïeul, qui avait bien travaillé pour le mériter, je décidai tout de même de conserver ce gros livre à l'état vierge. Il n'en aurait que plus de prix aux yeux de mes successeurs...

J'en serais resté là si je n'avais pas trouvé auparavant, dans un tiroir du labo photo de mon grand-père (Jean-Baptiste Reynaud, 1889-1992), deux étranges objets qui me sont longtemps restés inexplicables. Quelques recherches sur le réseau mondial informatique (*world wide web* pour les initiés, internet en français) me permirent enfin de les identifier.

Le premier est une **équerre d'arpenteur**. C'est un instrument qui a la forme d'un prisme octogonal régulier. Quatre faces opposées deux à deux et à angle droit ont chacune une fente longitudinale et une ouverture appelée *fenêtre*. La fente d'une de ces faces correspond à la fenêtre de la face opposée, et réciproquement. L'ensemble d'une fente et d'une fenêtre prend le nom de *pinnule*.





Le second est une **alidade nivélatrice**. C'est une sorte de règle de bois de 20 ou 25 cm de longueur, biseautée, aux extrémités de laquelle sont fixées, d'une part, une pinnule à trois œillets, d'autre part, une pinnule-fenêtre graduée. Au milieu de la règle est enchâssée une nivelle, et deux excentriques de calage sont disposés près des extrémités.

Pour le mode d'emploi de ces instruments, le lecteur se reportera utilement à la bibliographie citée en fin d'article

Maintenant que j'étais renseigné sur la fonction de ces objets, je repensais à ce que m'avait dit une fois mon grand-père, il y a très-très longtemps. Il m'avait raconté que son père (Charles Reynaud) avait été commis pour faire des relevés de terrains sur les hauteurs du lieu-dit Combarinel dans le but d'y construire un fort.

L'emplacement correspond à l'implantation actuelle de la gigantesque antenne hertzienne qui domine les prés et les vignes du secteur. Empruntons au niveau du n° 333 du chemin de Combarinel la charolaise qui part en direction de l'est, et arrêtons-nous à quelque distance du pylône. On découvre alors, sur presque 360 degrés, un immense panorama allant du mont Cindre au mont Pilat, puis sur les monts du lyonnais, et couvrant les vallées du Rhône et du Gier. On comprend aisément l'intérêt stratégique d'un tel poste d'observation, situé sur la pointe sud du plateau de Millery. Par temps clair, la vue s'étend depuis les hauteurs du Bugey, le Mont Blanc, et sur tout l'arc alpin jusqu'au Vercors.

Peu de gens de Millery le savent, mais cet emplacement était désigné autrefois par « Le Fort ». Cette appellation est complètement tombée dans l'oubli.

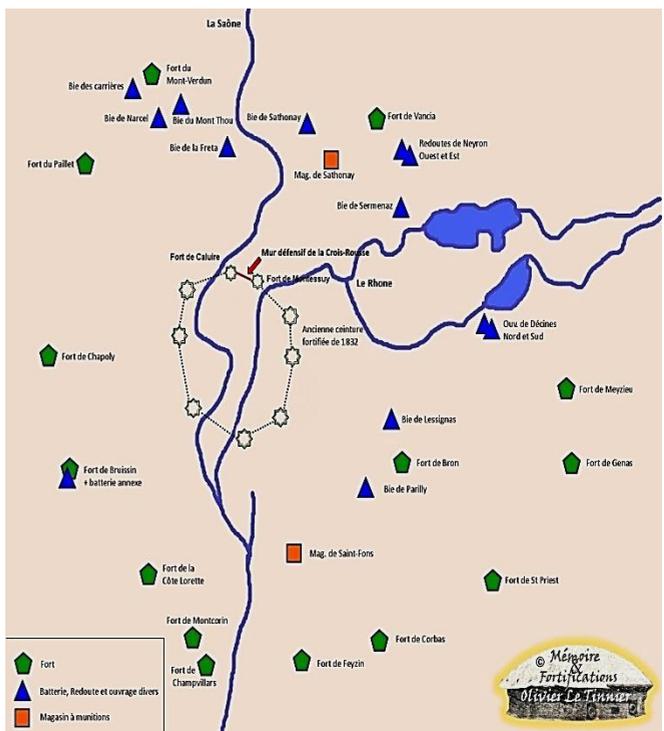
Mais pourquoi envisager un Fort à Millery ?

Retournons maintenant dans nos livres d'histoire, et voyons ce qu'ils nous enseignent.

Après la révolution de 1830 et la fin des Bourbons, le gouvernement craint une nouvelle guerre. L'Autriche, alliée des Bourbons, menace le pays. Il faut défendre les zones du territoire les plus proches de l'Autriche, l'Est et le Sud-Est. On conçoit alors d'établir entre 1830 et 1890 un ensemble de fortifications autour de la ville de Lyon qui seront désignées comme **les Ceintures de Lyon**, au nombre de deux.

➤ La **première ceinture, dite système Rohault de Fleury**, est constituée de 22 fortifications intra muros ou périphériques construites selon les plans de Rohault de Fleury. Ils sont situés dans un rayon d'environ 2,5 km autour de l'agglomération de Lyon. Cette ceinture est construite entre 1830 et 1870.

➤ La **deuxième ceinture, dite système Séré de Rivières**, est constituée de 26 fortifications péri-urbaines construites selon le système Séré de Rivières. Ces ouvrages sont situés approximativement dans un rayon de 8,5 km autour de Lyon. La ceinture est construite entre 1871 et 1890. Mais les ouvrages projetés d'Azieu (près de Genas), Vaulx-en-Velin et Millery n'ont pas été construits.



Alors, voilà comment j'en déduis que mon arrière-grand-père, lauréat d'un deuxième prix de géométrie en 1875, a probablement été mobilisé dans une brigade topographique, lorsqu'il avait entre 25 et 30 ans, et amené à utiliser ces instruments de mesure pour lever les plans préliminaires à l'édification d'un fort sur la commune de Millery. **10**

Bibliographie - Site à consulter

Equerre d'arpenteur:

http://www.lecompendium.com/dossier_geodesie_01_equerres_d_arpenteur/equerre_d_arpenteur

Alidade nivélatrice:

https://photocalcul.com/Calcul/Regles/Notices-regles/instructions_alidade.pdf

Ceintures de Lyon :

https://fr.wikipedia.org/wiki/Ceintures_de_Lyon

Michel Brottet

-0-0-0-0-0-0-0-0-

Cet été, si vous ne pouvez aller très loin en vacances, voici le compte-rendu de nos escapades printanières chez les Gaulois qui peut vous donner des envies d'évasion. Les circuits sont accessibles aux enfants, on peut randonner... ou pas ! Parkings faciles.

Gergovie (3 jours et 2 nuits) :

Sur le plateau de Gergovie au sud de Clermont-Ferrand (190 kms de Millery), là où Vercingétorix et ses guerriers gaulois ont battu Jules César, visite commentée du musée de la bataille ; en face, sur le plateau de Corent, les traces d'un autre oppidum, marchand celui-là qui s'est transformé au contact des Romains. Puis le village perché de Montpeyroux.

Le lendemain, visite du « Fort villageois » de la Sauvetat à l'intérieur d'une commanderie des Chevaliers de Malte : Ces maisons, aux multiples cachettes, n'étaient utilisées par la population qu'en cas d'agressions barbares au Moyen Age. Elles sont occupées de nos jours le 1^{er} week-end de décembre pour l'un des plus grands marchés de



Noël de la région : 30 000 visiteurs l'an dernier ! Continuité pour le château de Parentignat, le « Versailles auvergnat » puis Billom, sa collégiale, son Saint-Sépulcre (en couleurs !) et ses vieilles maisons en encorbellement.

Le 3^e jour, départ pour le château d'Aulteribes près de Thiers, le marché local de Lezoux et ses fromages (le samedi), et le musée de la céramique. *Retour à Millery en 2 heures d'autoroute.*

Logement à Ace Hôtel d'Aubière-Clermont Ferrand pour un petit prix et un très bon service. Nombreux restaurants dans les petits villages (entre 17 et 20 euros le repas, vin et café compris).

Spécialité régionale : la très copieuse truffade !

Bibracte (2 jours et 1 nuit) : l'autre lieu gaulois où le vent a tourné pour Vercingétorix, César et les Romains ayant eu le dessus.

Situé à côté de la ville d'Autun, le plateau de Bibracte a conservé de nombreuses traces du passage des uns et des autres. La vue y est magnifique et les visites guidées par des archéologues. Bien cachés, un musée très pédagogique y a été installé ainsi qu'une « taverne » gauloise où l'on savoure la nourriture gauloise, avec les doigts. *Visites guidées à réserver très rapidement, tarif pour la journée complète.*

Le lendemain, visite de la ville d'Autun : ruines romaines, cathédrale, marché (*le vendredi*) ... Après le déjeuner, départ pour le château de Sully (*le village de Sully et non celui du ministre d'Henry IV*) puis retour par l'autoroute (*environ 3 heures de route*)



Logement à l'Hôtel « Chez Cécile » dans le petit village de la Grande Verrière près de Bibracte, établissement campagnard comme on n'en fait plus, qui regroupe l'hôtel, le restaurant de grande qualité, l'épicerie, la boulangerie, le café-comptoir, le bureau de tabac et le marchand de journaux, tenu par une sœur et ses deux frères, assistés de temps à autre par le papa qui fait la conversation ! Prix modeste, nourriture excellente et abondante, chambres impeccables et accueil chaleureux.

Bel été à tous.

-0-0-0-0-0-0-0-

Nous serons présents au Forum des associations

Ouverture de la Maison Gonnard

5 rue des Grés

lors des Journées du patrimoine (20 ou 21 septembre)

Si vous voulez nous rejoindre...

Contact : patrimoine.millery@orange.fr 09 65 37 40 04 (répondeur)
ou casier postal en mairie de Millery

Le prochain numéro de ce bulletin paraîtra début janvier 2026.

Patrimoine et Traditions, n° 82 - juin 2025 - bulletin distribué à titre gracieux en 2 000 exemplaires