



UNE SALADE, CÉSAR ?

La cuisine romaine, de la taverne au banquet

sommaire

- P.3 — Le propos
- P.6 — La scénographie
- P.9 — Le parcours
- P.12 — Le comité scientifique
- P.13 — Les prêteurs
- P.14 — Les visuels à disposition des journalistes
- P.15 — La programmation culturelle
autour de l'exposition
- P.16 — Lugdunum : musée et théâtres romains
- P.18 — Informations pratiques

CONTACT PRESSE

Agence White Mirror

Inès Smachi / ines@white-mirror.fr / 06 77 95 49 83

Service communication Lugdunum-musée et théâtres romains

Estelle Bonnet / ebonnet@grandlyon.com / 07 63 03 76 33

Service presse Métropole de Lyon

Anaïs Mercier / amercier@grandlyon.com / 04 26 99 34 27



le propos

L'exposition « Une salade, César ? La cuisine romaine de la taverne au banquet », explore les multiples aspects des pratiques alimentaires des Romains, **du 25 novembre 2020 au 25 avril 2021.**

Que mangeaient les Romains ?

Se servaient-ils de fourchettes ?

Le banquet était-il la pratique commune ?

Accordaient-ils de l'importance à la diététique ?

Que buvait-on à table ?

Autant de questions auxquelles la nouvelle exposition temporaire de Lugdunum – musée et théâtres romains répond, en mettant « les petits plats dans les grands » pour faire découvrir au public toutes les saveurs de l'Antiquité !

Dans un pays où le repas gastronomique est inscrit au patrimoine immatériel de l'Unesco et dans une ville, Lyon, surnommée « capitale de la gastronomie », l'exposition « Une salade, César ? La cuisine romaine, de la taverne au banquet » trouve naturellement sa place en faisant le pari audacieux de déconstruire les mythes fondés autour de l'alimentation des Romains.

Acte social et culturel universel, « manger » est une problématique que l'on retrouve au cœur de réflexions médicales, historiques, anthropologiques ou même philosophiques. Fort marqueur social, la cuisine et ses pratiques peuvent être collectives ou individuelles et renfermer de nombreux codes, pouvant se faire ainsi miroir de son époque.

Entre imaginaires et réalités, « Une salade, César ? » invite ainsi le visiteur à poser un nouveau regard sur ce sujet et à interroger nos pratiques actuelles et celles de l'époque. Lui apportant des clés de compréhension tout en s'attachant à éveiller sa curiosité d'une façon ludique : objets du quotidien ou de luxe, anecdotes littéraires, analyses scientifiques et reconstitutions grandeur nature sont autant d'ingrédients pour un voyage dans le temps réussi !

L'exposition a pour objectif de proposer une vision nuancée des pratiques alimentaires des Romains. Phénomène complexe, l'alimentation des Romains ne peut se résumer à l'image du banquet.



Comme aujourd'hui, il existait une multitude de comportements alimentaires en fonction des statuts sociaux, des circonstances, des époques mais aussi des territoires. Même s'il existait un socle alimentaire commun au pourtour méditerranéen, une sorte de « roman way of life », les pratiques ne pouvaient être similaires à Rome, à Alexandrie ou encore à Lugdunum. De même, à une échelle plus individuelle, l'alimentation s'adapte aux besoins physiologiques, au pouvoir d'achat mais aussi à la conception philosophique de chacun.

Une balade dans l'histoire de l'alimentation de l'Antiquité romaine

Pensée sous la forme d'une déambulation autour de différents espaces emblématiques de la vie romaine – *le macellum* (marché), *la caupona* (taverne), *le triclinium* (salle de banquet) et enfin *la culina* (cuisine) – l'exposition plonge le visiteur au plus près de la réalité antique.

L'espace de 500 m² a été aménagé autour de deux axes thématiques : les principales denrées alimentaires, leur exploitation et leur commerce puis leur préparation et leur consommation.

L'exposition met aussi en lumière les aspects rituels qui entourent les pratiques alimentaires depuis les sacrifices au banquet funéraire.

Elle aborde également la question de la diététique, à travers la présentation de menus spécifiques évoqués dans les textes antiques. Le visiteur sera invité à suivre différents personnages représentatifs de la société romaine (le citoyen modeste ou riche, l'esclave, l'athlète, le militaire, le jeune enfant...).

« Toujours vérifier ses sources »

Le pari de cette nouvelle exposition est de restituer la complexité des pratiques alimentaires à partir de sources historiques, littéraires, iconographiques... lacunaires et produites principalement par des élites sociales. Les sources scientifiques peuvent, elles-mêmes, biaiser notre perception de la réalité antique.

Le comité scientifique de l'exposition qui

regroupe des experts de différentes spécialités, permet d'offrir de la nuance au propos. L'exposition propose également un aller-retour permanent entre des pratiques alimentaires communes au monde romain et des spécificités liées à un contexte plus régional.

Les quelque 300 objets de l'exposition, issus des collections du musée de Lugdunum et de collections nationales, ont été choisis avec soin : au côté de pièces exceptionnelles reflet de la pratiques des élites, sont exposés des objets plus modestes reflet du quotidien de la majorité des habitants du monde romain.

L'exposition s'attache ainsi à déconstruire les nombreux clichés autour de ce thème surexploité par l'imaginaire collectif, revenant par exemple sur celui du banquet ou de l'excès, copieusement véhiculés depuis l'époque moderne par les arts, le cinéma des péplums ou plus récemment les séries télévisées. ■

La « salade César » ? On vous raconte une salade !

La légende raconte que Cesare Cardini, restaurateur américain d'origine italienne, aurait inventé cette fameuse recette en 1924 pour les joueurs de casino venus se restaurer dans son établissement. D'autres disent qu'il aurait volé la recette à l'un de ses employés, un certain Livo Santini, ou encore qu'il se serait inspiré d'une recette de sa mère.

Si le mystère plane sur l'origine exacte de cette recette à base de laitue romaine, de blancs de poulets, de croûtons et de parmesan, une chose est sûre : Jules César n'y a jamais goûté !

7 experts

(Thierry Argant, Cécile Batigne Vallet, Loïc Bienassis, Christophe Caillaud, Armand Desbat, Clémence Mège, Dimitri Tilloi-d'Ambrosi) au service du propos

Près de **300 objets** reflète des pratiques alimentaires des plus humbles aux plus riches

7 personnages

romains à suivre, repères de l'exposition

5 thématiques**3 reconstitutions**

d'espaces de vie romains (*caupona, culina, triclinium*)

« De tous les arts, l'art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme. »

PIERRE DAC



la scénographie

La scénographie, repensée dans le cadre de nouvelles règles sanitaires, donne une part belle à des espaces reconstitués pour évoquer l'ambiance des espaces de vie des Romains. Le visiteur est aussi amené à découvrir une galerie de personnages, parfois hauts en couleur, qui le guideront tout au long du parcours. Un livret ludique permettra de parcourir l'exposition en famille.

Une déambulation thématique...

Pensé autour de la reconstitution de plusieurs espaces de la vie antique, le parcours de l'exposition invite le visiteur à se balader dans les « rues » de Lugdunum et à découvrir différents lieux représentatifs des pratiques culinaires et alimentaires de l'époque.

... en bonne compagnie !

Toujours soucieux d'apporter une dimension vivante à ses expositions, le musée a imaginé dans la scénographie une galerie de 7 personnages pour incarner les espaces reconstitués. Pensés comme des repères de l'exposition – notamment auprès du jeune public – ils occupent le décor et, à l'image des hologrammes, interviennent ponctuellement pour diffuser quelques savoirs utiles ou anecdotes. Bien que fictifs, ces hôtes d'un autre genre ne manquent pas de personnalité ni d'histoires à conter ! ■

On fait les présentations ?



Fortunata, paysanne des environs de Lugdunum

Elle vient au marché vendre ses produits, mais aussi directement dans les cuisines pour satisfaire au mieux les riches propriétaires de la ville.

Son régime alimentaire :
Céréales sous forme de bouillie (grau), œufs mollets, poules ou canards, cabri, chicorée, panais, asperge, olives salées, pommes et coings cuits, poires.



Lucius Aelius Lucanus

Très attaché aux traditions romaines, ce citoyen de Lugdunum est attentif à se nourrir sobrement à la fois pour sa santé et son portefeuille.

Son régime alimentaire :
Ragoût de légumes avec de la viande (pulmentarium), pain, chou et navets, saucisses, lupins, vin de second choix.



Marcus Claudius Vitalis,
riche citoyen magistrat
de la cité

La cuisine est sa passion et il ne compte pas ses sesterces pour assouvir ses fantaisies culinaires.

Son régime alimentaire :

Laitues avec du vinaigre, œufs, fruits de mer (notamment des huîtres), poissons en sauce avec une patina de légumes (sorte de flan de légumes, par exemple avec des asperges), volailles ou petits oiseaux, fruits (figes, raisins), vin raffiné.



Publius,
esclave

Publius est esclave à Lugdunum. Il va acheter les aliments au marché et s'occupe du service.

Son régime alimentaire :

Pain d'orge, vin, olives, légumes bouillis avec du vinaigre.



Claudia Maiana,
enfant

Elle est très gourmande et adore les gâteaux surtout au miel. Elle en a perdu un; le livret jeux famille consiste à l'aider à retrouver le petit voleur qui le lui a chipé. Elle est aussi espiègle et aime courir dehors et aller humer les bonnes odeurs au marché.

Son régime alimentaire :

Bouillie avec céréales et légumes, noix, amandes, gâteaux (notamment *placenta* : gâteau où s'alternent des couches de pâte, du fromage et du miel).



Caius Aemilius,
soldat de la III^e légion

Il est exceptionnellement de retour à Lugdunum pour un très court séjour. Il profite de ce moment pour revoir ses amis et aller dîner dans sa famille.

Son régime alimentaire :

Pain (pain spécifique pour les militaires, très consistant, comme celui pour les athlètes), lard, fèves, vin, légumes (poireau, fromage, raisin, vin miellé).



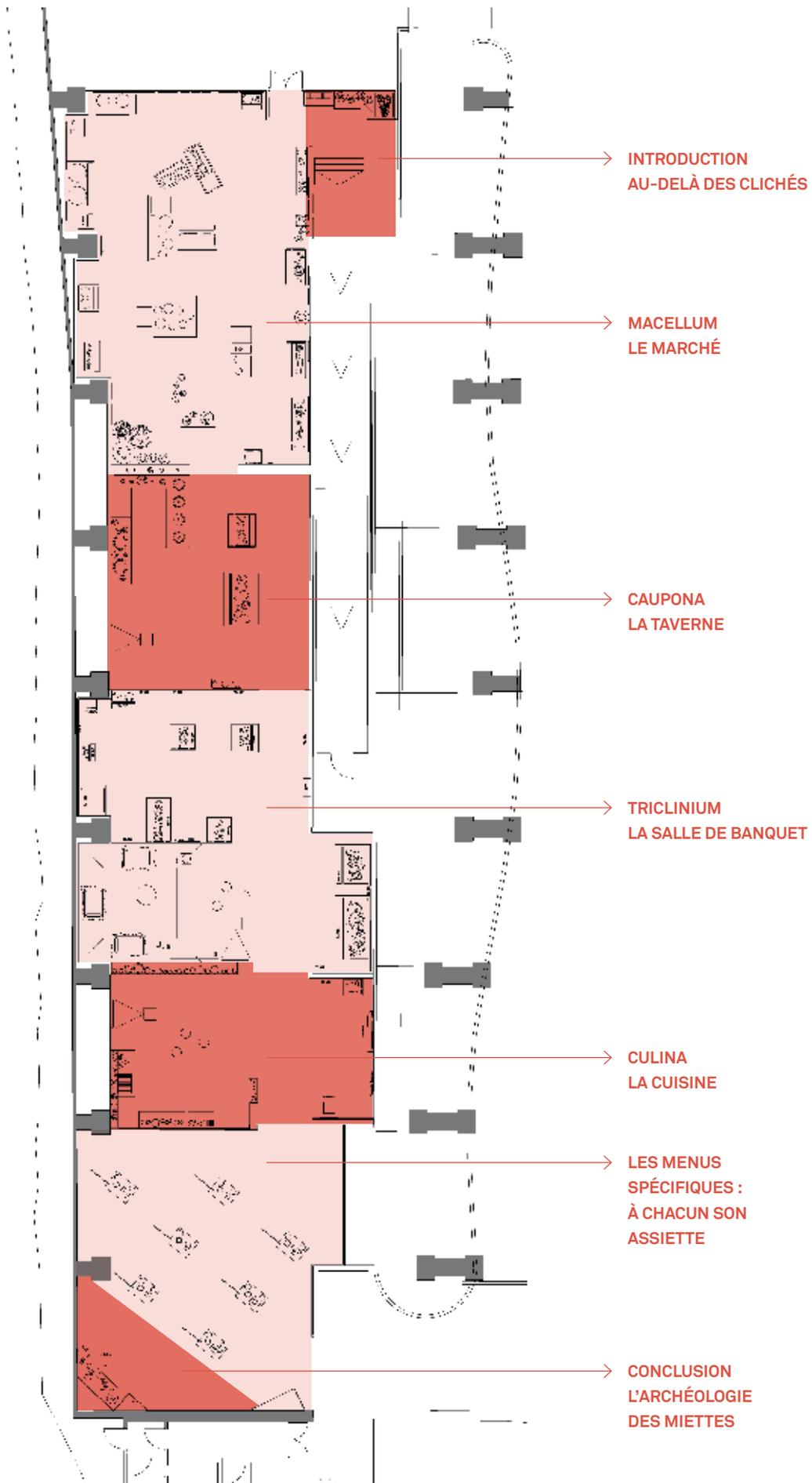
Ursus,
athlète

Ursus est un pugiliste de renom qui vient du Nord de la Gaule pour se rendre à Rome, il fait étape à Lugdunum et y découvre la ville.

Son régime alimentaire :

Une grande assiette de viande de porc (les athlètes mangent beaucoup de viande), légumineuses (lentilles ou pois chiches), pain spécifique pour les athlètes.





le parcours



01

01 • *Les Romains de la décadence*, Huile sur toile de Joseph-Paul-Marius Soumy (1831-1863), d'après Thomas Couture (1815-1879)

02 • Scène de halage, fin du 1^{er} – début 2^e s. apr. J.-C.

© Lyon MBA – Photo Alain Basset

I Au-delà des clichés

Entre mythe et réalité, la première partie de l'exposition fait le point sur l'imaginaire collectif et populaire qui entoure les pratiques alimentaires de la société romaine. Portés par les arts visuels, la littérature ou encore le cinéma hollywoodien et le succès des films *Péplum*, de nombreux fantasmes et clichés ont été associés à la période antique, tel que le thème - aujourd'hui culte - du banquet. Utilisées à outrance, ces représentations excentriques ont peu à peu formé une image biaisée du sujet dans l'esprit contemporain.

II Le *macellum* (marché) : les produits consommés à Lugdunum

L'espace du *macellum* dresse le bilan des connaissances sur les aliments consommés à Lugdunum. Différentes thématiques telles que le commerce, le transport, le stockage et enfin la conservation des aliments y sont décryptées pour comprendre comment la ville de Lyon était approvisionnée (comment par exemple, des huîtres de la Méditerranée se retrouvaient sur les tables lyonnaises).

Le visiteur part à la découverte de toutes les typologies de produits consommés à Lugdunum : les céréales et le pain, les fruits et légumes, la viandes et les œufs, les produits de la mer, l'huile, les épices et les condiments et enfin les boissons...

Un vrai tour d'horizon gastronomique !



02

© Collection Fondation Calvet-Avignon - Franck COUVREUR

Comment produire et manger le pain dans l'Antiquité ?
Quelles formes prenaient les « conserves » antiques ?
Quel goût avait le vin ? ...
Toutes ces questions (et bien d'autres !) trouveront réponse sur la place du marché !



© R. Schneider, Museum am Dom, Trier

III La *caupona* (taverne) : manger sur le pouce

La reconstitution de la *caupona* retranscrit l'ambiance et la clientèle d'une taverne. Espace ouvert sur la rue, il offre la possibilité au passant de se sustenter rapidement.

Dédiée à la préparation, la cuisson et au service de ces repas « snacks » (que l'on pourrait assimiler à notre street-food actuelle !), la *caupona* se retrouve majoritairement dans les textes antiques à travers la figure haute en couleur de l'aubergiste.

03 • Relief présentant une scène d'auberge. II^e-III^e s.

04 • Assiette en céramique

05 • Trésor de Boscoreale :
canthare (motifs cigognes)

06 • Bas relief avec scène de banquet

IV La diversité des banquets dans le monde romain

Le *triclinium* (salle de banquet ou salle à manger) est l'espace romain qui concentre le plus de mythes et fantasmes dans les esprits contemporains. Pièce caractéristique de la sociabilité romaine, elle n'est néanmoins pas systématique dans les habitations romaines et concerne uniquement l'élite sociale.

Dédié au partage du banquet, ce lieu parfois ouvert sur le jardin de la maison, est équipé d'au moins trois lits (appelés « klinai ») disposés en U, permettant de recevoir au moins neuf convives dont le placement était rigoureusement défini. L'espace libre au centre permettait de disposer la table avec les mets et boissons. Décoration, mobiliers et autres objets associés au *triclinium* sont reconstitués pour offrir au visiteur un aperçu de ce lieu de représentations sociales mêlant sphère publique et privée.

L'exposition fait également un focus sur d'autres formes de banquets (civiques ou funéraires), analysant son déroulé et ses usages, pour enfin savoir comment se passait (réellement !) un banquet à la romaine.



© Mitène Jallais/Lugdunum



© RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Hervé Lewandowski



© RMN-Grand Palais (musée d'Archéologie nationale) / Loïc Hamon

V La *culina* (cuisine romaine)

Espace relativement réduit destiné au travail d'un affranchi ou d'un esclave, la *culina* d'une maison romaine n'a rien à voir avec le confort des cuisines modernes. Souvent reléguée aux recoins inoccupés de la demeure – il n'est pas rare de retrouver des cuisines dans les angles des maisons ou sous une montée d'escaliers ! – elle ne dispose pas forcément d'un point d'eau ni même d'ouverture ou de système d'évacuation.

« On imagine aisément l'atmosphère chaude, humide, sombre et peut-être même grasse et malodorante qui pouvait régner dans ce lieu confiné ! »

- Cécile Batigne Vallet

La *culina* reconstituée épargnera les odeurs à ses visiteurs mais leur permettra de se figurer l'allure d'une cuisine typique romaine et de ses équipements tels que les foyers de cuisson, batteries de cuisine ou - plus inattendu - le « laraire », sorte de petit sanctuaire domestique dédié au culte des Lares, dieux du foyer. Le visiteur pourra également découvrir des recettes de chefs antiques à tester à la maison!



07

© Mitiène Jallais/ Lugdunum

07 • Marmite en bronze, III^e-IV^e siècle. La marmite est un des ustensiles emblématiques du cuisinier

08 • Entraves d'esclaves en fer forgé

VI À chacun son assiette

La dernière partie de l'exposition s'intéresse à la dimension diététique de l'alimentation des Romains, en détaillant les différents régimes alimentaires en fonction de leur statut social, de leur métier et de leur état de santé.

Elle reconstitue ainsi plusieurs menus types selon 4 grandes thématiques :

- Manger pour rester en bonne santé
- Manger selon son statut social : citoyen, esclave, paysan...
- Manger en fonction des âges et des circonstances de la vie : enfant, femme enceinte, malade, militaire, athlète...

Et offre un aperçu concret de la consommation de la période, ouvrant potentiellement au passage, l'appétit des visiteurs !



08

© Mitiène Jallais/ Lugdunum

VII L'archéologie des miettes

L'exposition se termine au bureau de l'archéologue avec les sources littéraires, archéologiques, iconographiques, les différentes analyses scientifiques et l'archéologie expérimentale qui permettent aux spécialistes en multipliant les regards, de reconstituer les menus de nos ancêtres. ■

le comité scientifique

Une exposition de la Métropole de Lyon.

- Sous la direction de **Claire Iselin**, directrice de Lugdunum – musée et théâtres romains

Commissariat scientifique

- **Cécile Batigne Vallet**, Céramologue, Directrice du laboratoire ArAr, Archéologie et Archéométrie (UMR 5138), Maison de l'Orient et de la Méditerranée. Coordinatrice du comité scientifique
- **Armand Desbat**, Céramologue, Membre émérite du laboratoire Archéologie et Archéométrie (UMR 5138), Maison de l'Orient et de la Méditerranée. Coordinateur du comité scientifique

Comité scientifique

- **Thierry Argant**, Archéologue chez Éveha, études et valorisations archéologiques, chercheur associé au laboratoire ArAr, Archéologie et Archéométrie (UMR 5138), Maison de l'Orient et de la Méditerranée
- **Loïc Bienassis**, Spécialiste du patrimoine gastronomique français, chercheur à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation de l'université de Tours.
- **Christophe Caillaud**, Membre du service scientifique du Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal, chercheur associé au laboratoire ArAr, Archéologie et Archéométrie (UMR 5138), Maison de l'Orient et de la Méditerranée
- **Clémence Mège**, Archéologue au Service archéologique de la Ville de Lyon, chercheuse associée au laboratoire ArAr, Archéologie et Archéométrie (UMR 5138), Maison de l'Orient et de la Méditerranée
- **Dimitri Tilloi-d'Ambrosi**, Docteur en histoire romaine, Université Jean Moulin Lyon III, Laboratoire HiSoMA - UMR 5189

Commissariat exécutif

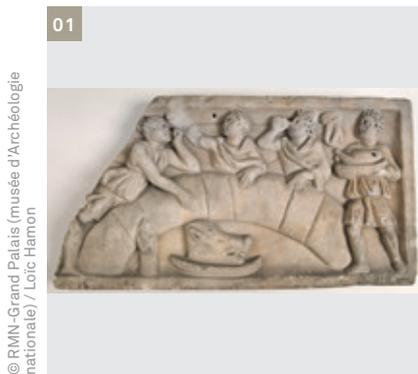
- **Laure de Chavagnac et Nicolas Dupont**, responsables du service des expositions
- **Armande Cernuschi et Marie Cristiani**, cheffes de projet
- **Marie-Laure Cuvillier**, chargée de production



les prêteurs

- Archeodunum
- Bibliothèque municipale, Lyon
- Direction des affaires culturelles Auvergne - Rhône-Alpes, Service régional de l'archéologie
- Direction des affaires culturelles Grand-Est, Service régional de l'archéologie
- Éveha
- Herbar de l'Université Claude Bernard Lyon 1, Lyon
- Inrap
- Institut Sainte-Marie, Lyon
- Jean-Loup Bouvier, collection particulière
- Laboratoire ArAr, Lyon
- Musée archéologique, Dijon
- Musée des Beaux-Arts, Lyon
- Musée d'Archéologie Nationale, Saint-Germain-en-Laye
- Musée d'Art Classique, Mougins
- Musée de la Cour d'or, Metz-Métropole
- Musée départemental Arles antique, Arles
- Musée du Chablais, Thonon-les-Bains
- Musée du Louvre, Département des antiquités grecques et romaines, Paris
- Museum am Dom, Trier
- Musée gallo-romain, Saint-Romain-en-Gal
- Musée Gaumais, Virton
- Musée et site archéologiques, Argentomagus
- Service archéologique de la Ville de Lyon, Lyon





01 © RMN-Grand Palais (musée d'Archéologie nationale) / Loïc Hamon



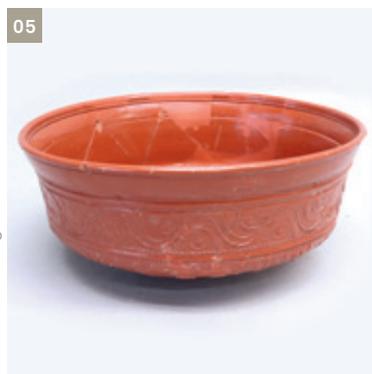
02 © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Hervé Lewandowski



03 © Collection Musée Gaumais, B-Virton



04 © Lyon MBA - Photo Alain Basset



05 © Milène Jallais/Lugdunum



06 © J-M Degueule, C. Thioz/Lugdunum



07 © R. Schneider, Museum am Dom, Trier



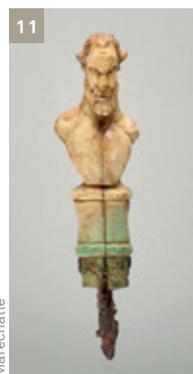
08 © Milène Jallais/Lugdunum



09 © Milène Jallais/Lugdunum



10 © Milène Jallais/Lugdunum



11 © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Stéphane Maréchal



12 © J-M Degueule, C. Thioz/Lugdunum

Visuels à disposition des journalistes

- 01 • Bas relief avec scène de banquet
- 02 • Trésor de Boscoreale : canthare
- 03 • Bas-relief de la moissonneuse des Trévires
- 04 • *Les Romains de la décadence*
- 05 • Bol
- 06 • Fourchette
- 07 • Relief présentant une scène d'auberge
- 08 • Cruche
- 09 • Assiette
- 10 • Gobelet à dépressions
- 11 • Manche de couteau en forme de satyre
- 12 • Couteau



programmation culturelle

De nombreux rendez-vous gourmands sont au menu : conférences, visites commentées, jeux, ateliers cuisine...

CONFÉRENCES

Des conférences autour de thèmes variés comme : les Romains et leur assiette, l'alimentation expliquée par l'archéozoologie, la notion de banquet, l'actualité de la recherche sur la céramique culinaire, le vin dans l'Antiquité ou encore la cuisine de demain.

VISITES

Des visites commentées qui interrogent l'histoire : Lyon a-t-elle toujours été capitale de la gastronomie ?

ATELIERS

Des ateliers pour apprendre à confectionner du pain, cuisiner une sauce romaine ou créer un sel parfumé, découvrir les plantes et aromates, se familiariser avec les vins d'hier et d'aujourd'hui, et aborder des sujets plus larges tels que la lutte contre le gaspillage alimentaire et le recyclage des déchets.

Rendez-vous avec des chefs lyonnais qui revisiteront la cuisine romaine antique : de bons et beaux moments de partage avec de talentueux cuisiniers.

à propos

Lugdunum - musée et théâtres romains

Le musée

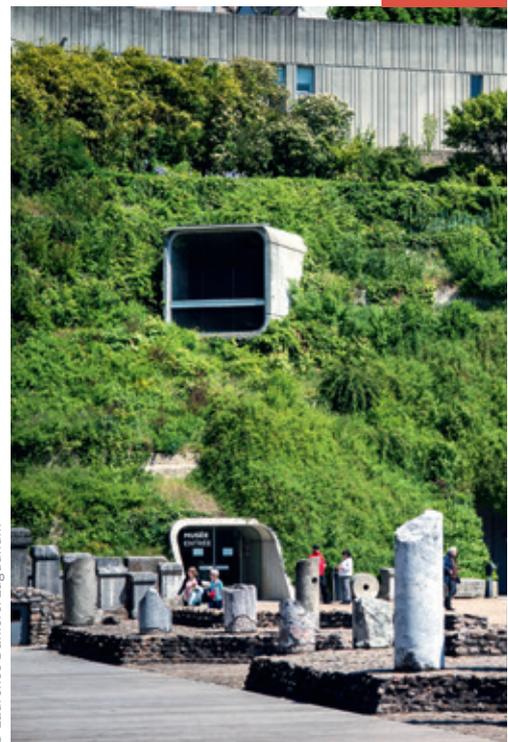
Lugdunum - musée & théâtres romains est la symbiose parfaite entre un site archéologique intégré dans le périmètre classé par l'Unesco, une architecture unique et des collections exceptionnelles.

D'une idée forte...

Le musée et les théâtres occupent les pentes de la colline de Fourvière, sur les lieux mêmes de la fondation de la ville romaine de Lugdunum en 43 avant J.- C.

L'idée d'un musée rassemblant des objets liés à la ville romaine de Lyon est née dès les années 1930. Mais il faut attendre le début des années 1960 pour que le projet prenne corps et qu'il soit confié à l'architecte Bernard Zehrfuss.

La volonté de Zehrfuss est dès l'origine d'enterrer le bâtiment pour l'intégrer respectueusement à l'environnement exceptionnel qui l'entoure et ne pas « offenser la rigueur de ses confrères romains ». La construction commence en 1972 et le musée est inauguré le 15 novembre 1975.



© Laurence Danière/Lugdunum

... à un musée audacieux

Presque invisible depuis l'extérieur, le musée se fond dans le paysage d'un site archéologique unique, composé de deux monuments majeurs de la cité de Lugdunum : un théâtre et un odéon, tous deux intégrés au périmètre classé Patrimoine mondial de l'Unesco. La structure de béton disparaît sous la végétation et seules deux grandes baies, les canons à lumière, introduisent les théâtres à l'intérieur de l'exposition.

Un des caractères remarquables du bâtiment est la qualité plastique du béton armé, à l'intérieur comme à l'extérieur. L'architecture, volontairement très sobre, met en valeur les œuvres. Le système habituel des salles a été délaissé au profit d'espaces ouverts, suivant une large rampe hélicoïdale.



© Laurence Danière/Lugdunum

La vie des premiers Lyonnais à l'époque romaine

Lugdunum possède une des plus riches collections archéologiques de France. Sur une surface de 4000 m², le musée aborde tous les chapitres de la vie publique et privée d'une capitale de l'Empire : l'urbanisme, l'administration municipale, l'armée et la monnaie, les religions, les jeux du cirque, le commerce et cache de véritables trésors sur les origines de la métropole lyonnaise. Le musée propose de découvrir la vie des premiers Lyonnais, depuis la Préhistoire jusqu'à l'émergence du christianisme en Gaule.

Lieu d'exception, le site des théâtres rassemble le grand théâtre et l'odéon, classés Monuments historiques en 1905

Ces deux édifices, côte à côte, formaient un ensemble unique dans le monde romain. Transformés en carrières à la fin de l'Antiquité, ils avaient presque complètement disparu du paysage. Ils ont été remis au jour et partiellement reconstruits au cours de la première moitié du 20^e siècle. Loin d'être des monuments sans vie, ils accueillent notamment chaque été les spectacles du festival « Les Nuits de Fourvière ».

LES PROJETS

prochaine exposition

- **Automne 2021** : Exposition temporaire sur le thème de la quête du pouvoir.

aménagements

- Réaménagement du niveau 1 du musée : Création d'un nouvel espace d'exposition dans le parcours permanent ayant pour thème « Lyon, carrefour du commerce » avec l'accueil d'une embarcation romaine de taille spectaculaire (15m/5m), découverte lors des fouilles archéologiques du parking Saint-Georges.
- Amélioration des espaces d'accueil du public et création de nouveaux services.
- Valorisation des sites archéologiques avec l'élaboration d'un circuit de visite.



© Laurence Danière/Lugdunum

informations pratiques

Horaires d'ouverture du musée

- du mardi au vendredi de 11h à 18h
- samedi et dimanche de 10h à 18h

Tarifs

Plein tarif : 7€ / réduit : 4,50€

Gratuit < 18 ans

Contacts

ACCUEIL : 04 72 38 49 30 RÉSERVATIONS : 04 72 38 81 91

CONTACT PRESSE

Agence White Mirror

Inès Smachi / ines@white-mirror.fr / 06 77 95 49 83

Service communication

Lugdunum-musée et théâtres romains

Estelle Bonnet / ebonnet@grandlyon.com / 07 63 03 76 33

Service presse Métropole de Lyon

Anaïs Mercier / amercier@grandlyon.com / 04 26 99 34 27

  [lugdunum.grandlyon.com](https://www.lugdunum.grandlyon.com)

Accès

Lugdunum

musée & théâtres romains

17 rue Cléberg – 69005 Lyon

Venir à Lugdunum en transport en commun

- Funiculaire F2
direction Fourvière
depuis la station
de métro « Vieux Lyon »

en voiture

- Parking rue
Roger Radisson

en vélo

- Station 5050 Vélo'v
« théâtres romains »

Le musée
est accessible
aux personnes
à mobilité
réduite.

