

## L'exposition qui vous transporte au cœur du chantier de Notre-Dame



Article rédigé par *Aleteia*, le 27 mars 2023

Source [Aleteia] : Sous le parvis de la cathédrale, le parcours "Notre-Dame de Paris : au cœur du chantier", présenté par l'établissement public Rebâtir Notre-Dame de Paris, met en scène les professions et savoir-faire qui œuvrent ensemble à la restauration du monument millénaire.

« Tous les yeux s'étaient levés vers le haut de l'église. Ce qu'ils voyaient était extraordinaire. Sur le sommet de la galerie la plus élevée, plus haut que la rosace centrale, il y avait une grande flamme qui montait entre les deux clochers avec des tourbillons d'étincelles ». 16 mars 1831 : Victor Hugo publie [Notre-Dame de Paris](#). L'engouement populaire est immédiat. 15 avril 2019 : [en pleine Semaine sainte](#), Notre-Dame brûle. Le flot des flammes dévore l'édifice dans des images effroyables que le monde entier a contemplées. Sa charpente en bois et sa flèche sont englouties par le feu, s'effondrent et emportent avec elles une partie des voûtes qui soutenaient l'édifice. Au lendemain du drame, le président de la République annonce vouloir [rouvrir la cathédrale en 2024](#). Pour financer la restauration du monument, 845 millions d'euros sont réunis, offerts par [340.000 donateurs](#) originaires de 150 pays différents. Des dizaines de corps de métiers sont alors mobilisés pour restaurer la cathédrale et la restituer plus éclatante que jamais aux fidèles et aux visiteurs.

### Découvrir les corps de métier qui œuvrent à la restauration

Ce sont plus de mille professionnels qui travaillent, ou ont travaillé, à l'immense chantier qui s'est ouvert dès le lendemain de l'incendie. C'est à eux que le parcours [« Notre-Dame de Paris : au cœur du chantier »](#) rend hommage. Pour accéder à cet espace souterrain, il faut emprunter l'escalier qui menait autrefois au parking de la cathédrale, sous le parvis, à quelques mètres de la crypte. Là, un parcours organisé en onze étapes thématiques illustre les métiers sollicités pour la restauration, autour de courtes vidéos explicatives et d'installations pédagogiques.

Retrouver l'intégralité de l'article [en cliquant ici](#)

27/03/2023 01:00