

lyon ✂ bière festival #5

2.3
avril '22
à la
sucrière

LA SUCRIÈRE
QUAI RAMBAUD
69002 LYON
SAM > 12H-23H
DIM > 12H-19H

www.lyonbieresfestival.fr



VENTES
DÉGUSTATIONS
CONFÉRENCES
ANIMATIONS
STREET FOOD

Dossier de presse

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

ORGANISÉ PAR



tintamarre

MERCI À NOS
PARTENAIRES



Après deux ans d'absence en raison du Covid-19, le Lyon Bière Festival revient sur le devant de la scène et compte bien continuer à s'afficher parmi les festivals les plus importants en France dédiés à la scène craft !

Toujours aussi passionnant et foisonnant, le monde de la bière artisanale ne cesse d'évoluer au gré des innovations et des tendances sans délaisser pour autant les styles traditionnels qui font que la bière reste l'une des boissons les plus populaires au monde.

Malgré les impacts économiques liés à la crise sanitaire, le nombre de brasseries artisanales continue sa progression avec 2306 brasseries en activité sur notre territoire ! De quoi confirmer le réel intérêt des consommateurs pour les bières qui ont du goût et dont la fabrication s'inscrit désormais dans une véritable démarche environnementale.

Nous vous proposons, les 2 et 3 avril 2022, de plonger dans le grand bain de La Sucrière et de découvrir le meilleur de la scène craft française entourée des brasseries internationales qui font l'actualité...

ÉDITION#5 : **CETTE FOIS,** **C'EST LA BONNE !**

Les 2 et 3 avril 2022, le Lyon Bière Festival fait son grand retour fracassant à La Sucrière !

On s'était dit rendez-vous en 2020 mais la petite bête à picots a changé tous nos plans... Et il s'en est passé du temps depuis la dernière édition, qui avait séduit 11 000 visiteurs le temps d'un week-end. N'empêche qu'on est toujours là et encore plus motivés qu'avant ! Une chose est sûre, durant tout ce temps, nous n'aurons jamais eu autant besoin de la bière pour nous faire du bien. Notre boisson fermentée millénaire résiste, s'adapte, se réinvente sans cesse et reste toujours aussi populaire.

Loin derrière nous l'idée de proposer un festival énergivore, démesuré et focalisé uniquement sur les dernières tendances geek du moment, nous vous proposons une cinquième édition à la hauteur des enjeux d'aujourd'hui et de demain. Avec le retour en force sur la scène brassicole artisanale de styles plus anciens et de méthodes de fermentations toujours plus proches de Dame Nature, cette 5^{ème} édition 2.0 sera l'occasion rêvée de confronter la tradition à l'innovation.

→ **1 FESTIVAL POUR TOUS LES AGITÉS DU HOUBLON, DES FERVENTS DÉFENSEURS DE LA VRAIE BONNE BIÈRE ARTISANALE JUSQU'AUX PLUS GRANDS AMATEURS DE SENSATIONS FORTES.**

→ **1 RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE POUR TOUTES LES BRASSERIES QUI DONNENT LE TON, LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR, LES INFLUENCEURS ET LES PRESCRIPTEURS DU MOMENT.**



Une édition 2.0 : tradition & innovation

Jean Van Roy de la brasserie Cantillon reste le parrain de cette 5^{ème} édition 2.0, avec cette envie intacte d'incarner les méthodes traditionnelles de brassage et les styles plus anciens, qui signent eux aussi un véritable retour sur la scène craft.

Une occasion de plus pour nous de mettre un coup de projecteur sur d'autres styles historiques qui connaissent un regain d'intérêt. Loin derrière nous l'idée de céder à un événement entièrement dédié aux styles les plus

adoubés par la planète geek ou les mieux notés sur les réseaux sociaux, le Lyon Bière Festival doit être avant tout un gage de diversité. Cette nouvelle édition qui se veut toujours aussi populaire auprès des curieux comme des amateurs de vraies bonnes bières artisanales, offrira un terrain de jeu idéal à ceux qui innovent et à ceux qui renouent avec les traditions.

Comme une bonne nouvelle n'arrive jamais seule, nous aurons l'honneur de

recevoir le chef étoilé de la Table du Clarence à Lille, Thibaut Gamba ! Plus que sensible à la vraie bonne bière artisanale, avec un pied et un frère dans l'une des brasseries françaises les plus tendances du moment, The Piggy Brewing Company, il aurait été dommage de ne pas lui proposer de devenir le parrain gastro de cette 5^e édition... Son identité culinaire, Thibaut Gamba la définit ainsi : une cuisine moderne, généreuse et identitaire, souvent accompagnée de breuvages houblon-

nés. Toujours en quête de nouveauté, il lance un concept de foodtruck que vous pourrez découvrir en avant-première au Lyon Bière Festival : des hot dogs hyper savoureux, des glaces artisanales à tomber...

Avec la multiplicité des acteurs sur notre territoire et plus particulièrement en région Auvergne Rhône-Alpes, nous accorderons une place de choix aux brasseries locales et nationales qui donnent le ton mais aussi à celles qui feront l'actualité de demain dans le petit monde de plus en plus sélect de la bière artisanale.

Dans une volonté de démarche plus responsable face aux enjeux écologiques qui s'imposent aujourd'hui à nous tous, l'équipe organisatrice ne manquera pas de mettre en avant tous les acteurs de la filière brassicole qui œuvrent en faveur des circuits-courts pour la sélection des matières premières, de l'utilisation d'énergies renouvelables dans le cycle de production et d'une gestion des déchets adaptée tout au long du processus de fabrication.

Dans cette optique, nous ferons le lien entre les sujets environnementaux et le monde de la bière artisanale au travers

de conférences et de débats. Nous mettrons également en place de nouvelles stratégies pour la gestion des déchets et de l'eau lors de notre festival, notamment avec une collaboration avec Aremacs. Les food trucks présents à l'événement sont également tous engagés dans une démarche éco-responsable.

Concernant le volet international toujours en proie à une évolution possible de la libre circulation des personnes dans le cas de l'épidémie de Covid-19, nous tâcherons dans la mesure du possible d'axer notre programmation sur des brasseries européennes. Évidemment, cela n'affecte en rien notre volonté de proposer un plateau international à la hauteur de cette 5^{ème} édition et des attentes du public, et ce dans un désir de continuer d'inscrire le Lyon Bière Festival en tant qu'événement majeur parmi les festivals européens consacrés à la scène 100% craft.

Comme ci la bière se suffisait pas à elle-même, nous laisserons un peu place au cidre et à d'autres boissons fermentées qui suscitent aussi la curiosité auprès des amateurs de sensations houblonnées.

QUELQUES DONNÉES POUR NOTRE GRAND RETOUR

LA PROGRAMMATION

- Plus d'une centaine de brasseries
- Près de 20% de brasseries locales et régionales qui font l'actualité
- Près de 40% de brasseries nationales parmi le top du moment
- Plus de 40% de brasseries internationales qui font rêver
- 100% de brasseries qui font l'histoire contemporaine de la bière

LE PUBLIC

- Plus de 11 000 curieux, amateurs et geeks de tout l'Hexagone et d'ailleurs venus échanger, partager et déguster
- Plus de 500 professionnels attendus en tant que visiteurs (cavistes, réseau CHR, distributeurs, fournisseurs de la filière brassicole, etc.) venus découvrir les dernières tendances et développer de nouvelles relations commerciales



Jean Van Roy

la classe internationale dans la capitale des Gaules

Bâtiment emblématique du quartier d'Anderlecht, véritable machine à remonter le temps, la brasserie Cantillon s'inscrit dans le patrimoine bruxellois depuis plusieurs générations. Ici, rien n'a changé depuis 1900 ! Et surtout pas le grenier de la brasserie où s'opère une alchimie presque parfaite avec dame nature...

C'est là que la bière fermente de manière « spontanée » au contact des levures et des bactéries sauvages présentes dans l'air ambiant... C'est aussi entre ces murs poussiéreux tapissés de toiles d'araignée que l'on apprivoise le temps. La bière mûrit paisiblement dans des tonneaux parfois centenaires pour donner naissance aux meilleurs lambics de la région du Pajottenland. La difficulté réside ensuite dans l'art de les assembler pour créer l'irrésistible gueuze traditionnelle 100% lambic.

Il n'en fallait pas moins pour que la machine du Lyon Bière Festival s'embarque pour les méthodes de fabrication plus anciennes de la bière et le savoir-faire empirique des brasseries établies depuis longtemps. Pour autant et aussi surprenant que cela puisse paraître, ce sont ces mêmes méthodes remises au goût du jour qui font le jeu des nouvelles tendances... Quand l'innovation côtoie la tradition, voilà de quoi donner du fil à retordre à notre 5^{ème} édition 2.0 !

Jean Van Roy, maître-brasseur de la célèbre brasserie Cantillon, ne pouvait alors que s'imposer naturellement en tant que parrain. Défenseur incontesté d'un savoir-faire traditionnel et figure charismatique des plus respectées du petit monde brassicole, sa présence sera l'occasion pour le grand public de découvrir l'univers des fermentations spontanées aux origines millénaires et pour tous les amateurs de déguster des cuvées plus spéciales de la brasserie.

Nous vous réservons bien entendu de nombreuses surprises autour de la présence exceptionnelle de Jean Van Roy à la Sucrière et nous ne manquerons pas d'associer les plus belles quilles de la brasserie Cantillon à la scène gastronomique lyonnaise !



Thibaut Gamba

un chef libéré et passionné

Un Chef libéré est un Chef inspiré ! Depuis juin 2017, Thibaut Gamba fait pétiller les papilles des clients de la Table du Clarence. A son arrivée, un challenge de taille l'attendait, celui de conserver l'étoile acquise un plus tôt.

Un défi qu'il a su relever avec talent et humilité. La tête dans les étoiles mais les pieds bien sur terre, Thibaut Gamba a réuni à ses côtés une équipe soudée, fidèle et créative à qui il transmet chaque jour sa passion pour la gastronomie. Car sans passion, point de salut, aime répéter ce natif des Vosges devenu lillois de cœur.

Thibaut Gamba a travaillé aux quatre coins du monde auprès de Chefs renommés qui lui ont transmis l'exigence et la rigueur, nécessaires à une cuisine d'excellence. Il fait ses classes chez Lasserre (2* Michelin) où il apprend les grandes bases classiques de la gastronomie française aux côtés du chef étoilé Jean-Louis Nomicos. En août 2011, il rejoint la brigade du prestigieux Restaurant Pierre Gagnaire (3* Michelin). Il y découvre aux côtés d'un créateur culinaire de talent, une cuisine plus créative, mondialement reconnue.

Puis cap sur l'Amérique. Fan de Thomas Keller, considéré comme l'un des plus grands chefs américains, Thibaut Gamba s'installe au Per Se (3* Michelin) à New York. C'est dans ce lieu d'exception qu'il s'ouvre à une cuisine du monde d'inspiration française, avant de s'envoler pour Bergen, dans les fjords norvégiens, haut lieu de la cuisine d'avant-garde scandinave où il s'initie à de nouvelles techniques de découpe et de préparation des produits de la mer.

Son identité culinaire, Thibaut Gamba la définit ainsi : une cuisine moderne, généreuse et identitaire, souvent accompagnée de breuvages houblonnés. Toujours en quête de nouveauté, il lance un concept de foodtruck que vous pourrez découvrir en avant-première au Lyon Bière Festival : des hot dogs hyper savoureux, des glaces artisanales à tomber...

Les brasseurs

Une programmation qui met à l'honneur les brasseries qui font l'histoire contemporaine de la bière et qui fait la part belle aux brasseries qui renouent avec les traditions. Sans oublier un petit focus pour notre 5^e édition sur le kéfir, le cidre et les bières sans alcool.

→NATIONALES

New! 3ienchs
New! 90 Bpm
New! 1989
New! Aerofab
New! Bapbap
New! Belafonte Brewing Co.
Bendorf
New! Big Mountain
Bières Georges
Brasserie De L'Être
Brasserie Du Baril
Brasseurs Cueilleurs
New! Brewing Bears
New! Brique House
Cambier
Dulion
Effet Papillon
Elixkir
New! Fauve
New! Flore
Galibier
New! Galibot
Grand Paris
New! Grand Zig
New! Grizzly
New! Hespebay
Hoppy Road
New! Independent House
Iron
New! L'instant
La Canute Lyonnaise

La Débauche
New! La Franche
La Goutte D'or
New! La Malpolon
La Montagnarde
La Muette
La P'tite Maiz'
New! La Superbe
New! Les Funambules
New! Les Intenables
New! Longue Vie
New! Monochrome
New! Mont Hardi
Mont-Salève
Nautile
New! Nepo
Ninkasi
Nomade Brewery
New! Orbital Space Beers
O'clock
Platypus
Pleine Lune
Popihn
New! Prizm
New! Sacrilège
Sainte Cru
New! Singe Savant
New! Spore
Sulauze
The Piggy Brewing Company
Tom & Co.
Zoobrew

→INTERNATIONALES

Alvinne (be)
New! Arpus (lv)
Basqueland (es)
New! Beak (uk)
Bfm (ch)
New! Brasserie Du Borinage (be)
New! Cantillon (be)
Chien Bleu (ch)
New! Chroust (cz)
New! Cierzo (es)
New! Cigar City (us)
New! Clock (cz)
New! Collective Arts (ca)
De Ranke (be)
New! Deya (uk)
New! Dogma (rs)
New! Dot Brew (ie)
Dupont (be)
Finback (us)
New! Folkengebrew (nl)
New! Freddo Fox (es)
New! Funky Fluid (pl)
Galway Bay (ie)
New! Gamma (dk)
New! Hopalaa (lv)
Kinnegar (ie)
La Calavera (es)
L'Apaisée (ch)
New! L'Ermitage (be)
New! Moersleutel (nl)
North Brewing (uk)
New! Orpheus (us)
New! Outer Range (us)

New! Pinta (pl)
New! Pit Caribou (ca)
New! Pohjala (ee)
New! Polly's (uk)
New! Pulfer (hr)
New! Schwarze Rose (de)
Sibeeria (cz)
Stigbergets (se)
New! Sudden Death (de)
The Garden Brewery (hr)
The Wild Beer Co (uk)
New! Totenhopfen (lu)
Verdant (uk)
New! Wild Creatures (cz)
New! Zagovor (ru)
Zichovec (cz)

→CIDRES

Appie (fr)
Aspall (uk)
New! Cider Mauret (fr)
Cidrerie Milton (ca)
Friels Vintage Cider (uk)
Mac Ivors (ie)
Polygon (fr)
Thistly Cross Cider (uk)
Topa Cidre (fr)

→KÉFIR

New! Brasserie Parallèle (fr)

→SANS ALCOOL

New! Edmond Bières (fr)

La Sucrière, un lieu chargé d'histoire

Bâtiment post-industriel du nouveau quartier Lyon Confluence.

Salle 1930 → 1700 m² au rez-de-chaussée + 1 100 m² en mezzanine

Salle 1960 → 600 m²

Emplacement exceptionnel en bord de Saône, facilité d'accès et d'hébergement (transports en commun, parkings et hôtels à proximité directe).

Espaces extérieurs aménagés avec restauration, lieux de convivialité et de détente.

Plus d'informations sur lasucriere-lyon.com



Informations pratiques

TARIFS POUR LE PUBLIC

1 jour : 7€ en prévente / 8,50€ sur place

2 jours : 13€ en prévente / 16€ sur place

lyonbierefestival.fr/billetterie

HORAIRES D'OUVERTURE POUR LE PUBLIC ET LES PROFESSIONNELS

Sam 2 avril 2022 : 12h – 23h

Dim 3 avril 2022 : 12h – 19h (10h – 12h pour les professionnels uniquement)

L'équipe organisatrice

le petit **Bulletin**

Le Petit Bulletin est un journal hebdomadaire et un site d'information culturelle à Lyon, Grenoble et Saint-Étienne. Organisateur du Lyon Whisky Festival, du Petit Bulletin Festival et co-organisateur de Peinture Fraîche, festival de street art qui a rassemblé près de 38000 visiteurs sur ses 10 jours de festivités. C'est en partenariat avec l'**Agence Tintamarre**, agence de communication, que le Petit Bulletin co-organise le Lyon Bière Festival.

t!ntamarre

**BIER
ONOMY**
bieronomy.com

Bieronomy.com est un site de vente en ligne spécialisé en bières artisanales françaises et internationales, dont les co-fondateurs sont à l'origine du Lyon Bière Festival. Bieronomy est aussi une cave et un bar à bière en Haute-Savoie à côté d'Annecy. Dans le cadre du Lyon Bière Festival, Bieronomy supervise l'organisation générale et assure l'ensemble de la programmation.

Nos partenaires

Nous vous invitons à rencontrer nos sponsors et nos partenaires durant toute la durée du festival :



Citycrunch

DU 3 MARS
AU 3 AVRIL

UNP

LUGG

Beer pairing

Tap Take Over

GED

UNP

Rencontre

LIEUX →



LUÛ

GED

Une série d'événements
dans le
cadre du

2.3
avril '22
à la
sucrière

lyon
bière
festival #5

www.lyonbierefestival.fr

Nouveauté pour cette édition 2022 : le Lyon Bière Unplugged !

Du 3 mars au 3 avril se tiendra le Lyon Bière Unplugged : une série d'événements off en lien avec la scène craft locale, nationale et internationale, dans tous les établissements partenaires du Lyon Bière Festival. Des événements mettant à l'honneur la vraie bonne bière artisanale dans toute sa richesse et sa diversité.

Ces événements auront lieu en semaine ou en week-end pendant tout un mois et suivront la ligne directrice de cette édition où seront mises en avant la tradition et l'innovation...

Retrouvez la programmation sur

lyonbierefestival.fr/lyon-biere-unplugged-programmation

lyon ✂
bière
festival #5

Contact presse :
Nicolas Dumortier
nicolas@bieronomy.com
06.79.82.08.17