lyon bière festival #4

27. 28 avril '19 à la sucrière

DOSSIER DE PRESSE

lyon bière festival #4

*édition tout terrain

LA SUCRIÈRE - LYON 2
49-50 QUAI RAMBAUD
SAM › 12H-00H
DIM › 12H-19H
LYONBIERE
FESTIVAL.FR

DÉGUSTATIONS
VENTES SUR PLACE
CONFÉRENCES
MASTERCLASS
INITIATION AU
BRASSAGE
GASTRONOMIE
STREET FOOD
ESPACE KIDS

27. 28 avril '19 à la sucrière

BIER ONOMY bieronomy.com

LE PETIT BULLETIN

En marche pour la quatrième édition...

Après trois éditions remarquées regroupant le meilleur de la bière artisanale, le Lyon Bière Festival est devenu LE rendez-vous à ne pas manquer ! À la fois populaire et culturel, le LBF s'impose clairement dans le paysage des festivals actuels mettant à l'honneur des brasseries innovantes et dans l'air du temps.

La troisième édition, aura séduit plus de 9 500 visiteurs le temps d'un week-end... Plus que jamais motivé, le duo Bieronomy.com et Le Petit Bulletin Lyon, avec le soutien de Rue89Lyon, vous propose de remettre le couvert en 2019 pour une quatrième édition avec encore plus de surprises et de houblon !

Nous espérons que cette nouvelle édition battra tous les records d'affluence au travers une sélection de brasseries régionales, nationales et internationales incarnant l'évolution brassicole actuelle et témoignant d'un réel savoir-faire. Nous savons que nous pourrons compter sur vous pour partager votre amour pour la bière bien faite auprès d'amateurs (et de geek...) venus parfois de loin découvrir les dernières innovations de la bière !

1 FESTIVAL POUR LE GRAND PUBLIC, LES AMATEURS ET LES GEEKS
1 RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE POUR LES PROFESSIONNELS

DR

Un public en quête de nouvelles découvertes et … une édition tout terrain !

Pour cette quatrième édition, le Lyon Bière Festival s'installe à nouveau dans le quartier de la Confluence, au cœur d'un espace urbain en pleine mutation. C'est dans ce décor (qui en impose) de la Sucrière que nous réunirons le temps d'un week-end **la crème de la crème**, la fine équipe, bref, le meilleur de la bière artisanale… Avec un seul objectif en tête : coller un sourire aux lèvres de tous les agités du houblon venus découvrir par milliers les toutes dernières créations houblonnées en date !

Pour accueillir tous ces curieux assoiffés de connaissance, une seule solution : toujours plus d'espace et toujours plus d'animations ! Priorité donc accordée cette année aux expériences gustatives et pédagogiques, avec en toile de fond un leitmotiv : **« Apprendre en dégustant ».**

Au programme des nouveautés : masterclasses, ateliers de dégustation, initiations au brassage en présence d'auteurs, de chroniqueurs, de passionnés, de brasseurs, qui viendront enrichir notre culture de la bière en plus des traditionnels conférences et débats.

Nous n'oublierons pas de mettre à l'honneur pour ce quatrième opus le savoir-faire de quelques **brewpubs, cidreries artisanales et autres distilleries** qui font souvent bon ménage avec notre boisson fermentée préférée…

Et comme il manquait encore un petit quelque chose à notre festival, nous n'avons pu nous empêcher de proposer à un fervent défenseur de la bière étoilée de devenir le parrain de la quatrième édition… C'est donc avec le plus grand plaisir que le LBF accueillera dans ses murs **le chef Florent Ladeyn** avec dans ses valises une bonne dose de bonne humeur et de gastronomie !

Il faudra compter cette année sur deux ambiances : la première qui se veut plus festive le samedi avec notamment la **soirée officielle du LBF#4** en présence de groupes et de djs ; la deuxième qui se veut familiale le dimanche avec une **place de choix réservée aux familles et aux enfants.**

Le Lyon Bière Festival est une occasion unique pour rencontrer de nombreux acteurs du marché de la bière artisanale. Nous proposerons, toujours dans l'optique de développer de nouvelles relations commerciales, **un dimanche matin réservé aux professionnels** avec la possibilité d'organiser sur place un retrait de marchandises.

Des événements en marge de La Sucrière en lien avec la bière et la gastronomie se tiendront dans toute la ville durant la semaine de notre festival et mettront en avant le savoir-faire de brasseries nationales et internationales au travers de **Tap Take Over ou de beer-pairing**.

Toujours soucieux de la qualité de l'accueil, nous accorderons une vigilance particulière à l'aménagement des espaces extérieurs et intérieurs afin de multiplier les lieux conviviaux et lieux de détente propices par définition aux échanges et aux dégustations.

À très bientôt parmi nous à Lyon !

Nicolas Dumortier
Co-organisateur et programmateur du LBF

Crédit photo : Caspar Miskin

FLORENT LADEYN, PARRAIN DU LBF !

Cuisinier autodidacte et véritable électron libre enraciné dans son terroir,
Florent Ladeyn fait partie de la nouvelle génération de chefs qui fait bouger les lignes. Il est auhourd'hui à la tête de 3 établissements, l'Auberge du Vert Mont à Boeschepe (Flandres), distingué par une étoile au Guide michelin, le restuarant Bloempot à Lille, le petit dernier à la fois Brewpub et estaminet nouvelle génération au coeur du Vieux Lille. Bierbuik signifie Ventre à Bières en flamand. Tout est dit ou presque... Ce sera un nouveau lieu de vie convivial et festif en plein cœur du Vieux Lille où Florent brassera sa propre bière.

Son leitmotiv ? Etre originel plus qu'original...Faire bon, simple et juste avec un petit brin de folie... La cuisine, c'est des histoires humaines avant tout, c'est une diversité de goûts dictée par la nature et transformée par la main de l'homme dans le respect de son environnement. Un positionnement que défend ce cuisinier étoilé depuis plusieurs années. Florent travaille pour cela avec des produits de saison issus de producteurs locaux en défendant une approche 100% locale. Dans ses restaurants, il propose une cuisine de la terre à la fois brute et délicate, sauvage et accessible. Une cuisine primitive ou quand la nature se met à table.

http://www.vertmont.fr/
http://www.bloempot.fr/

Retrouvez Florent Ladeyn pendant le festival:
- Lors de sa masterclass à La Sucrière.
- Lors de la soirée bière et gastronomie, en association avec le chef Floriant Remont au Bistrot du Potager vendredi 26 avril.

De nouveaux territoires à l'honneur !

120 brasseries ont été sélectionnées pour cette quatrième édition tout terrain (**65 brasseries françaises** et **55 brasseries internationales**) avec pour la première fois un zoom sur l'Europe Centrale et la Suisse.

Nous sommes très heureux d'accueillir cette année près d'une dizaine de brasseries provenant de **République-Tchèque**, **Roumanie**, **Slovénie** et **Pologne**. Plutôt connues pour des productions conventionnelles brassées souvent à grande échelle, nous avons voulu montrer un tout autre visage de ces brasseries de l'Est au travers de recettes artisanales éloignées des longues traditions brassicoles et s'inscrivant dans les tendances actuelles.

La bière brassée en **Europe Centrale** a une histoire riche dans laquelle nous vous proposons de plonger dans sa tranche la plus contemporaine. Nous accueillerons des brasseries à taille humaine dont certaines sont considérées parmi les meilleures brasseries de **Slovénie, Roumanie et République-Tchèque**.

Le reste de l'Europe sera bien entendu (très bien) représenté avec d'autres territoires brassicoles, parmi les plus dynamiques de la scène craft internationale, où les brasseries aux installations flambant neuves constituent un moteur de l'innovation. Une approche très moderne de la bière qui connaît un retentissement important auprès d'un public avide de nouveautés et de plus en plus exigeant.

Le **Royaume-Uni**, qui focalise l'attention médiatique par son actualité, l'**Espagne**, l'**Italie**, l'**Irlande** et les **Pays-Bas** seront amenés à faire découvrir leurs dernières créations houblonnées. De quoi mettre de côté l'universelle blonde de soif au profit d'une bière plus esthétique, conditionnée souvent en canette, pour un usage désormais artistique !

Le **Portugal**, l'**Autriche**, la **Norvège**, le **Danemark** et l'**Estonie** seront invités pour la première fois au Lyon Bière Festival pour le plus grand plaisir des amateurs de productions souvent inédites et originales.

La **Suisse**, territoire loin de toute neutralité sur le plan brassicole, viendra apporter son lot de bonnes surprises avec des recettes entre autres concoctées avec des fruits et des levures sauvages.

En toile de fond de cette édition, les **États-Unis**, pays traversé par des questions politiques et sociales, où l'histoire de la craft a commencé il y a déjà plus de quarante ans… Implantées au coeur du pays du houblon aromatique, les brasseries made in USA feront partie des brasseries phares de cette programmation hors norme.

Les régions de **France**, riches d'une actualité brassicole souvent reliée à la gastronomie et au terroir, ne seront pas en reste. **Auvergne Rhône-Alpes** sera bien là (territoire brassicole le plus dynamique sur le plan national) à côté de nouveaux territoires comme la **Bretagne**, les **Pays de la Loire** et la **région Sud**. Sans compter sur la présence de nombreux brew pub 100% français qui incarnent aussi le renouveau brassicole et une autre manière de consommer la bière.

Très sensibles aux nouvelles tendances, nous vous proposons de découvrir cette année une autre boisson fermentée victime de son succès : le **cidre**. Cidreries françaises et internationales seront amenées à vous faire découvrir leurs créations originales et souvent biologiques. Pour les inconditionnels du malt, vous pourrez aussi tremper vos lèvres dans l'univers tout aussi complexe et passionnant du **whisky** avec la présence de Jameson.

Bref, une programmation éclectique et raisonnée, taillée pour la capitale des Gaules !

CONFERENCES & ATELIERS

Des **conférences et débats** abordant des thématiques qui font l'actualité dans le petit monde de la bière artisanale viendront rythmer le festival, tandis que des **initiations au brassage** et des **masterclasses** seront également proposées au public !

Parmi les temps forts de ces animations, une masterclasse consacrée à la bière à table en présence de Florent Ladeyn, chef étoilé et parrain du festival ; une table-ronde sur le brassage amateur ; une conférence autour des nouvelles initiatives visant à changer l'image sexiste de la femme souvent employée à tort dans le monde de la bière ; ou encore une rencontre avec le journaliste Olivier Van Beemen, auteur de Heineken en Afrique qui nous éclairera sur certaines méthodes (non conventionnelles) employées par les industriels de la bière.

Retrouvez-vous toute la programmation des animations, conférences et masterclasses sur le site du Lyon Bière Festival.

LES BRASSERIES INVITEES

BRASSERIES NATIONALES

Brasserie de l'Être / Iron / Effet Papillon / Hoppy Road / La Dilettante / ZooBrew / Bon Poison / The Piggy Brewing Company / Brasserie Galibier / Le Détour / Brasserie Nautile / La Chamoise / Page 24 / Brasseurs Cueilleurs / La Manivelle / Les Brassés / Two Dudes / Popihn / Elixkir / Brasserie Bellenaert / La Canute Lyonnaise / Skumenn / Barallel / Haarddrëch / Gallia / Brasserie de Cornouaille / Mad Occ / Brasserie du Grand Paris / Nomade Brewery / Paname Brewing Company / La Muette / O'Clock Brewing / Brasserie du Pavé / La Caussenarde / La Débauche / La Goutte d'Or / Ouroboros / Brasserie de la Pleine Lune / Outland / Platypus / Uncle / Bière Georges / Brasserie du Baril / Crazy Hops / Brasserie Sulauze / Brasserie Stéphanoise / Bière de la Plaine / La Manufacture de Bières / Tom & Co. / Ninkasi / La Montagnarde / La Vieille Mule / Azimut / L'Origine du Monde / Bière de la Rade / Deck & Donohue / La Minotte / Cambier / Brasserie du Haut-Buëch / Brasserie du Mont-Salève / Sainte Cru / Zoumaï / Brasserie Au Baron / La Corrézienne / Coconino

BRASSERIES INTERNATIONALES

Triple Crossing (US) / Dunham (CA) / Alefarm (DK) / Tø Ol(DK) / Van Moll (NL) / Cloudwater Brew Co (UK) / Burnt Mill (UK) / Kinnegar (IE) / Gueuzerie Tilquin (BE)/ / Frau Gruber (DE) / Laugar (ES) / Browar Artezan (PL) / Lobik (SI) / À Tue-Tête (CH) / L'Apaisée (CH) / Dieu du Ciel! (CA) / Oedipus (NL) / North Brewing Co (UK) / Track (UK) / Galway Bay Brewery (IE) / The White Hag (IE) / Bierol (AT) / Camba Bavaria (DE) / Pivo Falkon (CZ) / Pivovar Permon (CZ) / Garage Beer Co (ES) / Tribado Brewing (ES) / Cerveja Letra (PT) / Cerveja Oitava Colina (PT) / Echec & Malt Brewery (CH) / Lervig Ultije (NO) / The Kernel (UK) / Wylam (UK) / Wander /Beyond (UK) / Whiplash (IE) / Hop Hooligans (RO) / Zichovec (CZ) / Sibeeria (CZ) / Basqueland (ES) / Sori bREWING (EE) / Chien Bleu (CH) / Finback (US) / Tampa Bay (US) / Oskar Blues (US) / Verdant (UK) / Northern Monk (UK) / Lost And Grounded (UK) / Anarchy Brew Co (UK) / Metalman Brewing (IE) / La Calavera (ES) / Whitefrontier (CH) / J Wakefield Brewing (US) / Lic Beer Project (US) / Amundsen (NO)

CIDRE & WHISKY

Topa Cidre (FR) / Appie Cidre (FR) / Cidrerie Milton (CA) / Aspall (UK) / Friels Cider (UK) / Mac Ivors Cider Company (IE) / JAMESON (IE)

LE BAR DU FESTIVAL

Le **bar officiel du LBF** est de retour cette année avec une sélection de bières triées sur le volet et du cidre à la pression ! Le Lyon Bière Festival proposera son bar officiel où vous pourrez découvrir tout le week-end, dans une ambiance musicale et décontractée, une sélection de bières spéciales avec des avant-premières mais surtout le meilleur de la bière artisanale...
La beerlist du bar officiel sera à retrouver sur le site du Lyon Bière Festival.

FOOD

En cohérence avec ce que nous proposons à boire au festival, nous faisons travailler des structures indépendantes, qui portent une vraie attention aux produits, locaux pour la plupart, bio au maximum. On reste dans l'esprit festival avec de la street food, des produits accessibles qui se marient bien avec la bière et la saisonnalité.

Les Dames de la Cantine sont de retour dans un esprit cantine revisitée, cuisine populaire, en partenariat avec des artisans lyonnais. On annonce déjà le grand retour du très plébiscité jambon-beurre et on nous dit dans l'oreillette que seraient en préparation des oeufs mayonnaise et une salade de pommes de terre hareng...

Côté **food trucks**, vous pourrez goûter les spécialités alsaciennes à base de fromage d'Avale, les croque-monsieurs de Toasté (anciennement Crock'n'roll), les falafels de Yaafa, les ravioles de Cocotte N'roll, les pizzas de Pizza Place. La Cuisine Itinérante proposera ses délicieux burgers, Tripopote des salades, hot dogs et plats végétariens, tandis que Les Gastronautes proposeront une cuisine de marché. Côté dessert, on retrouvera les crêpes bio de Madamann (qui fait aussi des galettes salées!) et les glaces de Page. Enfin **La Fromagerie BOF de la Martinière** qui nous régale de ses fromages depuis la deuxième édition sera également présente à l'intérieur de la Sucrière.

QUI SOMMES-NOUS ?

Le Petit Bulletin est un journal hebdomadaire et un site d'information culturelle à Lyon, Grenoble et Saint-Étienne. Organisateur du **Petit Bulletin Festival** et du **Lyon Whisky Festival** qui a réuni 2000 personnes en novembre 2018. Co-organisateur de **Peinture Fraîche**, festival international de street art.

Bieronomy.com est un site de vente en ligne spécialisé en bières craft françaises et internationales, dont les co-fondateurs sont des fervents défenseurs de la vraie bonne bière artisanale !

LE PETIT BULLETIN — BIERONOMY bieronomy.com

Nos engagements

Proposer une quatrième édition à dimension internationale s'inscrivant dans la mouvance des festivals européens actuels très plébiscités par les amateurs et par les geeks de la bière.

Faire de notre festival une référence en répondant chaque année aux nouvelles attentes du public et en offrant les meilleures conditions d'accueil.

Créer un terrain propice aux rencontres, aux échanges et au développement de nouvelles relations.

À PROPOS DE BIERONOMY.COM

Dans le cadre du Lyon Bière Festival, Bieronomy s'inscrit en tant que co-organisateur et programmateur.

C'est un interlocuteur privilégié entre les brasseurs, les distributeurs, les partenaires et l'équipe organisatrice.

EN CHIFFRES

Le public :
* 2/3 d'hommes et 1/3 de femmes
* majorité entre 24 et 31 ans
* 60% d'amateurs, 20% de geeks et 20% de curieux

Les entrées :
* 2016 : 4 500 entrées
* 2017 : 6 000 entrées
* 2018 : 9 500 entrées
* 2019 : 10 000 personnes attendues !

Les brasseries :
* 100 brasseries attendues
* 50% à 60% de brasseries nationales qui font l'actualité
* 40% à 50% de brasseries internationales

© Bieronomy / Lionel Lourenço

UN LIEU EXCEPTIONNEL, LA SUCRIÈRE

DR

Bâtiment post-industriel emblématique du nouveau quartier Lyon Confluence. Emplacement exceptionnel, facilité d'accès, de stationnement et d'hébergement (transports en commun, parkings et hôtels à proximité).

Plus d'informations sur : www.lasucriere-lyon.com

SURFACE D'ACCUEIL POUR LES PROFESSIONNELS ET LE PUBLIC :
Salle « 1930 » : 1 grande salle de 1700 m² au rez-de-chaussée avec mezzanine de 1 100 m². Salle « 1960 » : 600 m².

Espaces extérieurs aménagés avec restauration et lieux de détente.

INFORMATIONS PRATIQUES

HORAIRES D'OUVERTURE :

Samedi 27 avril 2019 : 12h - minuit
avec soirée officielle du LBF en présence de djs et d'artistes locaux
Dimanche 28 avril 2019 : 12h – 19h

TARIFS :

1 jour : 6,50€ en prévente / 8€ sur place
2 jours : 12€ en prévente / 15€ sur place

HORAIRES D'OUVERTURE RÉSERVÉS AUX PROFESSIONNELS :

Dimanche 28 avril 2019 : 10h – 12h
sur inscription avec tarif préférentiel

CONTACT :

PROGRAMMATION
Nicolas Dumortier
Nicolas@bieronomy.com

PRESSE
Jessica Desrieux
jdesrieux@petit-bulletin.fr

PARTENAIRES

Ninkasi
Ninkasi s'implante à Lyon au tout début du renouveau de la bière en France en 1997 ! Après des années aux Etats-Unis à découvrir l'univers des Craft Beers, Christophe Fargier revient à Lyon avec une seule idée en tête : ouvrir sa propre brasserie. Dès son origine, Ninkasi mélange bière authentique et de qualité à la création de vrais burgers et à la réalisation de concerts et de soirées. En 2010, la Fabrique s'exporte à Tarare pour profiter de l'eau douce des Monts du Beaujolais. Nos maîtres-brasseurs profitent de leur terrain de jeu pour expérimenter et mixer les genres : bières aux styles variés (IPA, Kriek à la cerise de l'Isère, bières à la levure de vin), craft soda à la fleur de houblon mais aussi depuis peu une craft distillerie avec un tout premier single malt sorti en décembre 2018.

France Bière Boissons
Distributeur de boissons depuis 10 ans, France Bières fut fondé par deux associés passionnés, toujours à la recherche de nouvelles saveurs. D'abord spécialisé dans les bières spéciales au sein du dépôt de Savigneux «Forez Bières Boissons», le groupe n'a cessé de grandir et d'élargir ses champs de compétences. Allant jusqu'à ouvrir un deuxième dépôt à Irigny «Lyon Bières Boissons» et devenir un acteur majeur de la région. Le groupe «France Bières» met un point d'honneur à toujours mettre la relation commerciale au centre de ses préoccupations. La convivialité, l'écoute et le conseil sont ses priorités.

Yaafa
Fondé en 2013, salué par Gault & Millau, primé dans l'édition du Routard Lyon et le Guide Yelp des 100 meilleures tables de France, YAAFA revisite le falafel, un classique de la cuisine méditerranéenne. Cuisinées minute sous les yeux des clients, les petites boulettes de pois chiches sont servies en salade ou dans un pain pita, accompagnées de crudités fraîches, de potatoes et de sauces maison. Six recettes originales voire décalées, dont une qui change tous les mois, sont ainsi proposées à la dégustation. Soucieux de servir des produits de qualité, YAAFA se fournit exclusivement auprès de maraîchers locaux pour ses légumes de saison. Au final, c'est un vrai plaisir à un prix accessible, à déguster sur place ou à emporter. YAAFA, le seul resto veggie qui envoie... du steak !

IMS
Tireuses à bières, matériel de bar... IMS (Installation Maintenance Service) est spécialisé dans la commercialisation, l'installation et la maintenance des matériels destinés au débit de la bière à la pression : tirages mobiles pour l'événementiel, installations fixes de 1 à 90 becs (un record à ce jour !) Partenaire principal de Lenne Création (créateur et fabricant de colonnes à bière), IMS est membre du premier réseau d'installateurs indépendants Open Bar, spécialistes du tirage pression et autres matériels de l'espace bar, à couverture nationale.