



lyon bière festival #3

21. 22
avril '18
à la
sucrière

on remet ça...

**dégustations/ventes
conférences/débats/
rencontres
bières & gastronomie
street food
espace kids**

la sucrière
49-50 quai rambaud - lyon 2
samedi 13h-minuit
dimanche 12h-19h
6€ en prévente - 8€ sur place
www.lyonbierfestival.fr

DOSSIER DE PRESSE

LE LYON BIÈRE FESTIVAL 2018 LA GROSSE ÉDITION

Le Lyon Bière Festival, ou #LBF pour ses intimes, est devenu en trois éditions un événement situé parmi les rendez-vous européens les plus importants en matière de bière artisanale. Nous l'avons voulu axé sur la dégustation et la découverte mais aussi festif, riche de débats et ancré dans Lyon, territoire dont on ne présente plus l'histoire gastronomique et culturelle.

La programmation bière et nourriture, renouvelée dans sa majeure partie chaque année, permet de réunir au cœur de la ville un échantillon de la scène brassicole internationale actuelle.

Nous plaçons la bière au rang de produit gastronomique et nous vous proposons de la (re-)découvrir au travers d'ateliers de beer-pairing, c'est à dire d'accords "mets et bière". Une zone food sera tenue par des chefs et des traiteurs locaux. La bière est au cœur du projet mais elle entraîne dans son sillage la découverte de nouvelles saveurs comme le cidre et le whisky qui feront leur entrée au LBF 2018.



Qui mangeons-nous, qui buvons-nous ?

Nous nous interrogeons de plus en plus sur la façon dont nous nous alimentons. Ce que nous buvons n'est pas exempt de ces questionnements. Le mouvement des micro-brasseurs et des brasseries indépendantes, dans de nombreux pays, bouge les lignes face aux géants de l'industrie de la bière, qui tentent de s'approprier à leur tour une image artisanale.

Rob Hopkins, fondateur américain du réseau des « villes en transition », propose une méthode pour approfondir la transition écologique. Cet enseignant en permaculture n'a de cesse d'ériger en exemple le développement des brasseries locales. Le Lyon Bière Festival permet d'ouvrir le débat avec une conférence sur la question de l'indépendance des brasseurs.

Qui se cachent derrière le LBF ?

Le festival est organisé par trois structures, réunissant des spécialistes de la vraie bonne bière artisanale et des médias investis dans la vie locale :

Bieronomy.com : site de vente en ligne et cave à bières spécialisée en Haute-Savoie. Duo formé par Nicolas Dumortier (programmateur du LBF) et Michel Masurel.

Le Petit Bulletin : hebdo culturel gratuit distribué à Lyon, Grenoble et Saint-Étienne

Rue89Lyon : site d'information généraliste métropolitain et régional





LES ÉTATS-UNIS, TERRITOIRE INVITÉ

100 brasseries ont été sélectionnées cette année (60 brasseries françaises et 40 brasseries internationales) avec, pour la première fois, un zoom sur un pays.

Ce sont les États-Unis, pas moins, qui se déplaceront jusqu'à vous : nous sommes très heureux d'accueillir pas moins d'une demi-douzaine de brasseries américaines de renom.

De ce pays traversé par des questions politiques et sociales majeures, nous avons voulu montrer une facette culturelle singulière, au travers de brasseurs de talent qui oeuvrent dans un milieu alternatif et bouillonnant.

La bière américaine a une histoire riche dans laquelle nous vous proposons de plonger. Dans les années 2010, ces brasseries ont inspiré l'Europe et ont poussé à une ré-invention de la production.

L'Europe, elle aussi, sera évidemment (très bien) représentée. Nous avons invité avec beaucoup d'enthousiasme un beau morceau d'Espagne, qui focalise l'attention médiatique pour son actualité.

Ce territoire est riche de talents brassicoles dont vous goûterez les contours, au travers de productions artisanales inédites et pas moins d'une demi-douzaine de brasseries

L'Angleterre sera invitée à montrer son renouveau : elle reste une terre d'innovation de premier plan.

Les régions de France riches de ce patrimoine gastronomique seront bien là, Auvergne-Rhône-Alpes comprise (région qui tient la corde en nombre de micro-brasseries créées).

La bière française, en quête d'identité, est en train de vivre sa propre révolution.

Sa bière se fait aussi en barriques de vin, de whisky, etc., elle est fabriquée grâce à des matières premières toujours mieux sélectionnées, issues de nouvelles filières et distribuée via des circuits ré-inventés...

LA SUCRIÈRE, UN LIEU RÉINVESTI



Nous avons choisi ce bâtiment post-industriel, emblématique du nouveau quartier de Lyon Confluence. Après avoir été lancé à l'Embarcadère en 2016 et après être passé par la Sucrière en 2017, le LBF retrouve en 2018 cette exceptionnelle friche culturelle, dans un format agrandi à l'intérieur comme à l'extérieur : tous les espaces seront investis, pour le confort du public.

Le Lyon Bière Festival proposera ses bars officiels où sera mis en avant le caractère innovant de la bière. Autour de deux thématiques : les bières françaises et les bières anglaises avec, dans les deux cas, des brassins collaboratifs, des bières spéciales et des fûts qui seront percés en avant-première !

Un "espace kids" dans lequel les parents pourront laisser leur enfant par tranche d'une heure sera de nouveau proposé. Des animations, une expo d'artiste... Une partie des visiteurs avait montré de la frustration à voir le lieu fermer ses portes tôt l'an dernier. Cette fois, une soirée électro devrait réjouir les plus motivés, le samedi soir, jusqu'à minuit.

Les horaires

Samedi de 13 h à minuit
avec soirée officielle du Lyon Bière
Festival dans l'espace 1960
de La Sucrière

Dimanche de 12h à 19h
(horaire réservé aux professionnels
du secteur le dimanche matin
de 10h à 12h)

Le hop spring : la ville agitée par une programmation "off" du festival

Pendant tout le mois d'avril, des bars et des restaurants de Lyon partageront notre goût pour la bière artisanale en proposant des soirées estampillées LBF. C'est le mois de la bière artisanale, dont vous entendrez parler notamment sur nos réseaux sociaux. Il s'agit du "hop spring", ou encore printemps du houblon. Différents restaurants de la ville ont eu envie de jouer le jeu du beer-pairing, tandis que les bars assureront les festivités.

Chiffres des précédentes éditions

En 2016, la première édition a réuni 4500 personnes.
En 2017, 7500 personnes sont passées à la Sucrière et plus d'un millier dans les soirées programmées dans les autres lieux de la ville.

QUELQUES CHIFFRES

30 l

Le volume de bière consommée en moyenne par une personne en France chaque année

2000

Marques de bière produites en France

11,5%

Des marques de bière françaises sont certifiées biologiques

1/3

De la bière produite en France est destinée à l'exportation

**De 1 000
à 10 000 hl**

Production annuelle d'une brasserie artisanale. On parle de micro-brasserie pour une fabrication se situant en-deçà de 1000 hectolitres par an

1250

Brasseries actuellement actives en France (contre 20 brasseries actives durant les années 1980)

220

Brasseries actuellement actives en Auvergne-Rhône-Alpes, première région française en la matière

100

Fermes-brasseries actuellement actives en France

1150 hl

C'est la production annuelle moyenne d'une brasserie française

Sources : Projet Amertume (projet.amertume.free.fr) - Syndicat National des Brasseurs Indépendants (brasseurs-independants.fr) - Rue89Lyon (rue89lyon.fr)



LES QUESTIONS ENVIRONNEMENTALES, POLITIQUES & CULTURELLES AUTOUR DE LA BIÈRE

« Le cas du houblon et de l'orge »

Se fournir en orge brassicole et en houblon, notamment bio, relève encore du parcours du combattant pour de nombreux petits brasseurs. Afin de faire face aux pénuries et au manque de variétés, la solution se trouve dans le développement de filières locales de matières premières pour la bière.

Le marché du houblon, qualifié « d'or vert », est particulièrement tendu au niveau mondial car la demande reste bien supérieure à l'offre. Favoriser les circuits courts pour limiter les importations, c'est par exemple l'une des missions que s'est fixée l'association des Brasseurs Indépendants En Rhône-Alpes (BIERA).

La question de la certification représente une difficulté supplémentaire puisque le houblon fait partie des rares produits agricoles nécessitant un agrément pour sa commercialisation. Quant au malt, élaboré à partir de l'orge, on est à des années-lumière d'avoir une vraie production artisanale française. Mais, depuis quelques années, des malteries voient le jour partout en France, en partie grâce à l'initiative lancée par la coopérative Malteurs Échos en 2014.

« Faire face aux géants de la bière »

Manque de représentativité du monde brassicole français, soupçon de lobbying politique favorisant les industriels : ces dernières années, l'association historique de la bière, Brasseurs de France, s'est attirée les critiques d'une bonne partie de ses adhérents. Un Syndicat National des Brasseurs Indépendants (SNBI) a donc été créé en juin 2016, qui se voudrait plus en phase avec l'identité et l'intérêt des petits brasseurs. 330 brasseries ont rejoint l'organisation pour l'heure.

Un dialogue en forme de bras de fer semble maintenant s'amorcer entre les deux syndicats, autour de nombreux points, notamment la réglementation des pratiques par un nouveau décret, l'obtention du diplôme d'accès au métier de brasseur ou encore la question de la mention « bière artisanale » sur l'étiquetage.

« La bière artisanale française en quête d'identité »

Un virage s'est opéré depuis une décennie dans l'histoire de la bière en France. Son image a considérablement changé auprès des professionnels et du public, au point de devenir un produit gastronomique, de dégustation. On la retrouve sur les tables de grands restaurants, où elle est associée à différents aliments (notamment les fromages) : c'est ce que l'on appelle le « beer-pairing ».

La question du terroir gagne également en importance dans la sphère brassicole française avec l'essor des fermes-brasseries et l'utilisation croissante de plantes, fleurs et fruits locaux dans les procédés de fabrication.

Les grandes tendances actuelles sont les IPA, les bières acides, les bières en barriques mais aussi les expérimentations sur les levures. Bien qu'elle n'ait pas encore acquis de véritable identité comme en Belgique et en Allemagne, il n'est pas impossible que la bière artisanale française devienne un jour un produit phare de l'hexagone au même titre que le vin.

PROGRAMMATION

Brew by Numbers (uk)

x
Toccalmatto (it)

x
Nomade Brewery (69)

x
GenGoulf (be)

x
Naparbier (es)

x
L'Apaisée (ch)

x
**Bidassoa Basque
Brewery** (es)

x
La Nébuleuse (ch)

x
Tom & Co (69)

x
Le Père l'Amer (24)

x
Hardywood Park (us)

x
Beauertown (uk)

x
**Brasserie du
Mont-Salève** (74)

x
ZooBrew (34)

x
**La Brasserie
Stéphanoise** (42)

x
Bon Poison (57)

x
La Minotte (13)

x
Kingpin (pl)

x
Outland (94)

x
La Bouquine (51)

x
La Quince (es)

x
Skumenn (35)

x
Azimut (33)

x
Popihn (89)

x
O'clock (78)

x
Garage Beer Co. (es)

x
**Basqueland
Brewing Project** (es)

x
**Brasserie
Corrézienne** (19)

x
**Guest Brewpub :
Barallel** (31)

x
Iron (82)

Cerveces la Pirata (es)

x
Effet Papillon (33)

x
La Montagnarde (73)

x
La Fouillotte (88)

x
La Manivelle (26)

x
**Brasserie
de Sulauze** (13)

x
Fuerst Wiacek (de)

x
Deck & Donohue (93)

x
**Brasserie
l'Agriquoise** (07)

x
Voodoo Brewery (us)

x
La Débauche (16)

x
Bière de la Rade (83)

x
**Brasserie
la Chamoise** (79)

x
**The Piggy
Brewing Company** (57)

x
Haarddrëch (07)

x
Hoppy Road (54)

x
L'Excuse (32)

x
**La Canute
Lyonnaise** (69)

x
Wylam (uk)

x
**Brasserie
du Haut Buëch** (26)

x
An Alarc'h (29)

x
**Bière
de la Plaine** (13)

x
Dry & Bitter (dk)

x
La Voie Maltée (01)

x
Aluinne (be)

x
**Brasserie La
Goutte d'Or** (75)

x
Bières Georges (69)

x
La P'tite Maiz' (37)

x
Hoppebräu (de)

Brasserie de l'Être (75)

x
La Vieille Mule (26)

x
Edge Brewing (sp)

x
La Dilettante (56)

x
**Ferme Brasserie
la Caussearde** (12)

x
**Galway Bay
Brewery** (ie)

x
Other Half Brewing
(us)

x
Fierce (uk)

x
De Ranke (be)

x
The Veil Brewing (us)

x
Burial Beer Co. (us)

x
**Triple Crossing
Brewing Company** (us)

x
**PIP Pression
Imparfaitement
Parfaite** (33)

x
**BAM Brasserie
Artisanale Marsac**
(24)

x
**Brasserie
Pleine Lune** (26)

x
**Brasserie du
Grand Paris** (93)

x
Oedipus (nl)

x
**Brasserie des Monts
du Lyonnais** (69)

x
**Brasserie
La Comédienne** (84)

x
Micro Brasserie Ibex
(74)

x
Sambrook's Brewery
(uk)

x
Trou du Diable (ca)

x
La P'tite Maiz' (37)

x
**Brasserie
Corrézienne** (19)

x
Trou du Diable (ca)

Lost & Grounded (uk)

x
Pühaste Brewery (ee)

x
**Brasserie Les
Gens Sérieux** (26)

x
Cr/ak Brewery (it)

x
**Brasserie du
Pays Flamand** (59)

x
**Brasserie de la
Canoterie** (58)

x
Eight Degrees (ie)

x
White Frontier (ch)

x
Brasserie Malacuria (57)

x
Brasserie Boum'R (68)

x
Brasserie du Quercorb
(11)

x
Opperbacco (it)

x
La Démarrante (74)

x
Ninkasi (69)

x
**Brasserie
Saint-Germain** (62)

x
Uiltje (nl)

x
Crazy Hops (77)

x
The Garden Brewery (hr)

x
De La Senne (be)

x
J. Wakefield Brewing
(us)

Cidres :

x
**Slim Pickens
Cider & Mead**

x
**Craft Cider Selection :
Aspall Cyder House** (uk)

x
Friels Cider (uk)

x
Thistly Cross Cider (uk)

x
Mac Ivors Cider (ie)

Whisky :

x
Jameson (ie)



LA RECETTE DE LA CARBONNADE À LA LUNIK

PAR MEIDHI BELKESSA
CHEF DU RESTAURANT LE CASSOTON À RUMILLY.

Il a choisi l'ambrée Lunik de la Brasserie Pleine Lune (Drôme) pour cette recette car cette bière a été un vrai coup de cœur : elle allie douceur, fruité à des notes caramélisées et torréfiées. Ce qui accentue la caramélisation naturelle apporté par la cassonade et le pain d'épices du plat. Il servira une version de cette carbonnade au Lyon Bière Festival.

INGRÉDIENTS : (6 PERSONNES)

Préparation des viandes :

- 750 g de paleron
- 100 g de lard de poitrine de porc
- Huile d'olive

Préparation de la carbonnade :

- 2 gros oignons paille
- 4 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 20 g de vergeoise
- 10 cl de vinaigre
- 1 c. à s. de farine
- 750 ml de bière ambrée Lunik de la Brasserie Pleine Lune
- 50 cl de fond de veau
- 1 bouquet garni
- 4 tranches de pain d'épices

ÉTAPE 1

Préparation des viandes :

Dégraissier le paleron, les tailler en morceaux de 60 g chacun environ. Couper le lard de poitrine en fines tranches. Chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et les faire rissoler des deux cotés jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les égoutter sur une grille. Dans la même poêle, faire revenir les morceaux de paleron en les dorant bien de tous côtés. Les réserver avec le lard.

ÉTAPE 2

Préparation de la carbonnade :

Préchauffer le four à 150°C. Éplucher et ciseler les oignons et les échalotes. Les mélanger dans un saladier. Inciser les gousses d'ail et les y ajouter. Verser ce mélange sur le fond d'une cocotte. Saupoudrer dessus la vergeoise puis cuire sur un

feu assez vif jusqu'à ce qu'un parfum de caramel se dégage. Déglacer alors avec le vinaigre et bien remuer. Déposer tous les morceaux de bœuf et les tranches de lard. Singer avec la farine puis verser la bière et mélanger. Mouiller ensuite avec le fond de veau. Ajouter le bouquet garni puis poser côte à côte les tranches de pain d'épices. Couvrir la cocotte et l'enfourner pour 3 heures. Mélanger son contenu toutes les 20 minutes en rajoutant éventuellement du fond de veau.

ÉTAPE 3

Finition et présentation :

Laisser reposer la carbonnade dans sa cocotte pendant 1 heure afin que les arômes se développent et se mêlent bien. Bien la réchauffer avant de la dresser sur des assiettes ou servir dans un plat.