

22.23  
avril '23  
à la  
sucrière

# lyon ✂ bière festival #6

ventes  
dégustations  
conférences  
animations  
gastronomie  
street food

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



la sucrière  
quai rambaud lyon 2  
[www.lyonbierfestival.fr](http://www.lyonbierfestival.fr)

*Dossier de presse*

ORGANISÉ PAR

t!ntamarre

BIER  
ONOMY  
bieroconomy.com

welovecraft

MERCI À NOS  
PARTENAIRES



iFBM

BRW  
WRK



NINKASI



DAV

2 SBI  
2 SAUVE  
BIÈRE-BOISSON

Bulletin

Citycrunch



© Gabrielle Denisse

# Lyon Bière Festival : un festival qui fait du bien !

Bieronomy.com, l'agence Tintamarre et We Love Craft remplissent les 22 et 23 avril 2023 pour une sixième édition du Lyon Bière Festival !

À une époque où le monde d'après se cherche encore et à l'heure où les crises s'enchaînent à vitesse grand V, la bière tient à nous rappeler à quel point elle peut nous faire du bien ! De-là à croire qu'une bonne mousse est le remède miracle à la morosité ambiante, il n'y a qu'un pas.

Boisson fermentée multifacette, la bière n'a pas toujours été à la pointe de la mode et n'a pas toujours fait parler d'elle sur les réseaux sociaux... Comme un retour aux sources qui semble désormais s'imposer face au marché des tendances de niche, nous vous proposons une 6<sup>ème</sup> édition faisant la part belle aux styles plus classiques et sans doute moins représentés mais qui s'inscrivent pourtant tous dans la philosophie et l'état d'esprit des pionniers. Loin de nous l'idée de tourner le dos à la hype du moment, cette édition sera l'occasion de découvrir ou redécouvrir les styles qui font que la bière reste tout terrain, tout public et appréciée pour ce qu'elle est aux quatre coins du monde.

→ **1 FESTIVAL TAILLÉ POUR TOUS LES AMATEURS DE BONNE MOUSSE, DES PLUS CONSERVATEURS JUSQU'AUX PLUS FANATIQUES.**

→ **1 RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER POUR TOUTES LES BRASSERIES QUI MARQUENT LES ESPRITS, LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR EN MANQUE DE NOUVEAUTÉS, LES CHASSEURS À L'AFFÛT DE LA QUILLE IDÉALE, LES INFLUENCEURS EN TOUT GENRE...**



© Gabrielle Demisse

## 6<sup>e</sup> édition : Back to the roots !

Après notre retour en 2022 à La Sucrière où nous n'avions pas remis les pieds depuis trois ans pour cause de restrictions gouvernementales, nous sommes toujours aussi heureux de voir que la bonne bière artisanale continue à faire du bien. Et ce malgré une actualité préoccupante, une inflation galopante et des tensions géopolitiques grandissantes... Mais il faut rester optimiste et nous sommes plus que jamais convaincus de l'intérêt

que représentent nos festivals partout en France. Car ils sont avant tout des réservoirs de bonne humeur et d'humanité ! Outre le fait qu'ils soient de véritables baromètres, ils contribuent à booster notre boisson préférée auprès d'un public de plus en plus connaisseur.

D'ailleurs, la bière artisanale ne cesse de faire des émules et les recettes éphémères, toutes plus édulcorées que les autres, ont inondé le marché. Mul-

ticolores, multi saveurs, multi ingrédients, les gammes disponibles ont décidément bien changé depuis l'arrivée des premières bières artisanales sur notre territoire. En même temps, des styles moins "hype" continuent de rendre la bière accessible à tout type de buveur et tout type de bourse. Comble de la mode, ces styles plus basiques semblent connaître à nouveau un regain d'intérêt auprès des plus grands amateurs.

Rassurez-vous le Lyon Bière Festival reste le terrain de jeu idéal des nouvelles tendances, moteurs incontestables de l'innovation et marqueurs de l'évolution du marché, mais nous ne pouvons résister à l'envie d'un retour aux sources... Comme une volonté d'inscrire cette 6<sup>ème</sup> édition dans la philosophie et l'état d'esprit des pionniers, nous ne pouvons manquer cette occasion de faire redécouvrir les styles les plus populaires du mouvement

craft qui, il y a quelques décennies à peine, sortaient tout juste des cuves des home brewers américains pour arriver plus de 20 ans plus tard en France !

C'est donc tout naturellement qu'une première personnalité s'est imposée à nous en tant que parrain de cette édition. Un pionnier français pour qui l'aventure commence dans les Flandres en 1996 après avoir tout plaqué pour vivre de son hobby :

le brassage artisanal. Vous l'aurez deviné, il s'agit de Daniel Thiriez. Ses bières, parfois restées confidentielles dans notre pays, font encore office de référence aux États-Unis. Les recettes n'ont pas pris une ride et portent en elles l'héritage d'un savoir-faire enraciné dans les bières de tradition fermière.

Mais ce n'est pas tout, pour compléter ce tableau de chasse, il nous fallait un deuxième [...]



© Gabrielle Dentisse

[...] parrain ! Puriste dans l'âme, dégustateur hors pair et juge dans les concours internationaux : j'ai nommé Christophe Gillard. Ayant eu une révélation avec la brasserie Cantillon, ce belge met un pied dans la bière en 2005 en ouvrant l'une des premières caves à bières proposant à l'époque une offre exclusivement indépendante et artisanale. Aujourd'hui installé dans nos Alpes françaises, ses productions sorties de la Fermenterie des Champs Marmo interpellent : élevage en barrique de moûts fermentés naturellement, fermentation mixte et indigène, kombucha.

Bref, encore un beau programme que nous vous réservons et de quoi nous mettre en jambe pour cette nouvelle édition ! Pour autant, dans un marché en pleine évolution comptant près de 2 400 brasseries en activité sur le territoire, la sélection d'un panel représentatif de la scène craft locale et nationale s'avère être une tâche plus que délicate... Tâche rendue d'autant plus difficile que nous recevons chaque année un nombre de plus en plus important de demandes de participation. À notre grand regret, une fois de plus, nous ne pourrions dire oui à tout le monde.

À un moment où des choix environnementaux s'imposent à chacun d'entre nous, il est primordial que notre festival puisse intégrer une nouvelle dimension écologique. C'est pourquoi, nous restons plus que jamais sensibles aux brasseries dont la philosophie s'inscrit dans une démarche éco-responsable en privilégiant notamment les circuits-courts, les matières premières biologiques et des nouvelles pratiques environnementales. À notre échelle, nous nous engageons à une meilleure gestion de nos déchets et à réduire le plus possible notre empreinte carbone.

Du côté international, toujours soucieux de répondre aux attentes de notre public avide de découvertes et dans une volonté d'inscrire le LBF en tant que festival européen de premier plan, vous pourrez compter sur le nec plus ultra de la craft planétaire ! Plus sérieusement, le meilleur d'une scène internationale en perpétuelle mutation qui aurait d'ailleurs tort de ne plus se méfier du « *Brew in France* »...

Et comme nous avons un sérieux penchant pour les boissons fermentées, notre festival fera une petite place aux cidreries et fermenteries artisanales.

Le Lyon Bière Festival étant sensible au « *bu-vons-moins, buvons mieux* » et soucieux de promouvoir une consommation d'alcool plus responsable, les boissons sans alcool ne seront pas en reste avec au programme limonades, eaux toniques, kéfir et kombucha.

Enfin, pour celles et ceux qui adorent papoter et apprendre le verre à la main, nous vous préparons toute une série de masterclasses, tables rondes et conférences aux thématiques toutes plus excitantes que les autres !

Très attachés à la qualité de l'accueil et de l'organisation, les membres de l'équipe organisatrice et nos bénévoles mettront tout en œuvre pour vous offrir le meilleur du Lyon Bière Festival. Unique en France, toujours aussi festif et convivial, ce rendez-vous est avant tout une occasion à ne pas rater pour rencontrer de nouveaux acteurs et développer, nous l'espérons, de nouvelles relations commerciales. Comme à chacune de nos éditions, nous proposerons un moment privilégié aux professionnels du secteur le dimanche matin à La Sucrière.

Pour finir, Lyon se mettra aux couleurs de la craft beer lors du Lyon Bière Unplugged qui se tiendra en amont de notre festival dans toute la ville et ses abords dans différents lieux partenaires.

## EN CHIFFRES

### → LA PROG'

+ DE 100 BRASSERIES SÉLECTIONNÉES

- 60% de brasseries françaises qui détonnent dont 30% de brasseries locales et régionales
- 40% de brasseries internationales qui nous font voyager
- 100% de brasseries artisanales à surveiller de très près

### → LE PUBLIC ATTENDU

+ DE 11 000 CURIEUX & AMATEURS ÉCLAIRÉS

- venus de tout l'Hexagone et d'ailleurs
- pour échanger, partager et déguster

+ DE 500 PROFESSIONNELS ATTENDUS

- en tant que visiteurs (cavistes spécialisés, réseau CHR, distributeurs, fournisseurs de la filière brassicole, etc.)
- venus découvrir de nouvelles tendances et développer de nouvelles relations commerciales.



## Daniel Thiriez

### Un « papa » pour la craft et un parrain pour le LBF

**A**ncien diplômé de Sciences-Po Paris arrivé par hasard dans la grande distribution, Daniel Thiriez fait le pari fou de tout plaquer dans les années 90 pour vivre de son hobby : la bière façon artisanale. Se fiant à son intuition de consommateur et persuadé qu'il y avait une carte à jouer en France, ce brasseur amateur « intello » était sans doute loin de s'imaginer qu'il marquerait quelques années plus tard toute une génération de nouveaux brasseurs.

L'histoire débute en 1976 lorsque Daniel passe six mois aux États-Unis après l'obtention de son baccalauréat. Alors profondément marqué par les grands espaces et le sentiment de liberté qu'ils suscitent, il reviendra dans ce pays à plusieurs reprises. Mais ce dernier sera surtout absorbé par la révolution des home brewers qui est en train de s'y jouer avec l'apparition de brasseries artisanales atypiques et révolutionnaires comme Russian River Brewery. Trente ans plus tard, le courant craft né aux États-Unis traversera l'Atlantique pour arriver en France !

En attendant la vague déferlante sur notre territoire, Daniel Thiriez continue sa découverte de la bière commencée dès les années 70, en s'intéressant aux bières brassées dans les Flandres françaises et en Belgique. À l'époque peu de brasseries et seulement quelques-unes qui proposent des recettes renouant avec le passé brassicole de la région. Parmi ces bières, la Jeanlain ambrée de la brasserie Duyck, la Moinette Dupont ou encore la Cuvée des Jonquilles de la brasserie Au Baron. Des brasseries familiales, à taille humaine, qui produisent localement et à petite échelle, marquant toutes la renaissance d'un savoir-faire brassicole.

Ça y est, Daniel en est convaincu et il est certain de pouvoir trouver sa place en brassant des bières exhumant le passé d'un territoire, à mi-chemin entre les bières de garde et les Saisons. Après avoir bien réfléchi, il se lance : nouveau projet, nouveau mode de vie. Ça sera à la campagne et en famille. Au début, pas facile de convaincre.

Après pas moins de cinq prêts bancaires, le projet démarre en 1996 après le rachat d'une ancienne ferme brasserie dans le petit village d'Esquelbecq, situé à quelques kilomètres de la frontière belge. La Blonde d'Esquelbecq sera l'une des premières bières à sortir de la petite installation de 5 Hl. D'autres recettes suivront évidemment dont certaines comme l'Étoile du Nord (réalisée en collaboration avec John Davidson de Swale Brewery) ou encore la Petite Princesse (brassée avec Jester King) et gagneront le respect de toute une communauté de brasseurs, de la Belgique jusqu'aux États-Unis. Toutes les bières seront élaborées suivant les mêmes règles avec une levure fraîche maison.

Devant le succès grandissant de la brasserie, de nouvelles installations et de nouveaux bâtiments viendront répondre à une demande croissante. Mais Daniel garde en tête l'idée d'un projet à taille humaine et à croissance modérée, loin de la course aux hectolitres et aux investissements. Privilégiant la vente directe auprès de clients qu'elle connaît personnellement, la brasserie n'hésitera pas à se montrer sélective dans ses ventes pour alimenter caves à bières indépendantes, épiceries fines, bars et restaurants. Devenue familiale avec l'arrivée de Clara Thiriez, la fille de Daniel, la brasserie compte aujourd'hui 6 à 7 salariés. Un pari réussi lorsqu'on sait que l'aventure avait commencé avec tout juste un assistant brasseur !



## Christophe Gillard

### Beer lover par excellence et deuxième parrain du LBF

**L**es belges sont réputés pour être des êtres originaux. Croyez-moi, vous ne serez pas déçu par cet Arlonais nommé Christophe Gillard devenu un expert de la bière et surtout un monsieur très respecté dans le milieu. L'incarnation même de ce que l'on pourrait appeler un amoureux de la bière. Une relation intime qu'il partage avec elle depuis presque 20 ans et qui lui font dire aujourd'hui que les bières les plus simples sont sans doute les plus complexes...

Après avoir passé dix ans dans le domaine de la finance au Luxembourg, Chris est amené à enseigner la comptabilité et les techniques de vente. Mais son hobby, c'est la bière craft ! Et les choses prendront une toute autre tournure avec la découverte de deux brasseries pas comme les autres. La première sera Caracole, située à Falmignoul, qui est l'une des dernières brasseries au monde à fabriquer sa bière en chauffant ses cuves au feu de bois. La deuxième fera carrément office de révélation, c'est Cantillon : brasserie familiale où l'on brasse le lambic depuis 1900 et invitée d'honneur lors de notre édition 2022.

L'idée d'un projet autour de la bière se précise alors et nous ne sommes qu'en 2005 lorsque la cave Mi-Orge Mi-Houblon à Arlon voit le jour. La boutique donne le ton dès l'ouverture avec une majorité de références belges, mais aussi italiennes et américaines dont la plupart sont des raretés. Autant dire qu'à l'époque, il s'agissait de l'unique cave à bières en Belgique proposant une offre 100% artisanale et indépendante. L'endroit se taille vite une solide réputation et il n'était pas rare d'y croiser des clients américains tant l'offre sortait des sentiers battus. Combinant le métier d'enseignant et de caviste spécialisé,

Christophe ne cherchera pas forcément la rentabilité et ne proposera que des bières qui lui plaisent. Un luxe...

Assez rapidement, comme investi par une mission divine de sensibilisation à la vraie bonne bière, Chris se tourne vers l'organisation d'ateliers de dégustation, d'abord réservés à ses clients puis ensuite destinés à un public de plus en plus spécialisé. Il se lance alors dans une activité de consulting à destination des professionnels qu'ils accompagnent par exemple sur la thématique des accords mets et bières (restaurants gastronomiques ou étoilés). À titre informatif, en deux décennies, Christophe aura eu l'honneur de s'adresser à plus de 23 000 personnes rien qu'au travers ses ateliers !

Ses compétences de dégustateur le conduiront en parallèle à mener de nombreuses interventions dans des concours internationaux en tant que juge (Brussels Beer Challenge, World Beer Cup, Birra Del Anno, etc.). Mais ce n'est pas tout, des collaborations avec des journalistes donneront naissance à deux ouvrages et de nombreuses collaborations verront le jour à chaque fois dans une brasserie différente (Cantillon, Mont-Salève, Thiriez, Toccalmato, etc.).

Ayant toujours privilégié la vie de famille, Christophe quitte l'aventure Mi-Orge Mi-Houblon en 2020 pour s'établir dans les Alpes où il se lance cette fois-ci dans la production. Ça sera La Fermenterie des Champs Marmo, un projet axé sur la fermentation : fermentation spontanée (élevage en barrique de moûts fermentés naturellement), fermentation mixte et indigène (fermentation en barrique et/ou fermentation de fruits, d'herbes ou de fleurs) et kombucha.

# La programmation

Et comme nous avons un sérieux penchant pour les boissons fermentées, notre festival fera une petite place aux cidreries, distilleries et fermenteries artisanales. Le Lyon Bière Festival étant aussi sensible au « *buvons-moins, buvons mieux* » et soucieux de promouvoir une consommation d'alcool plus responsable, les boissons sans alcool ne seront pas en reste avec au programme kéfir et kombucha.

## → BRASSERIES NATIONALES

- Vif
- Senses Brewing
- Nano Brasserie Spo X Ammonite
- Experimental Brewing
- Jivay Brewing
- Brasserie D'orville
- Vndl
- Fermenterie Des Champs Marmo
- Brasserie Sauvage
- Brasserie De L'amour
- Les Danaïdes
- Wilde Leeuw
- Thiriez
- La Malpolon
- Hespebay
- Galibot
- La Franche
- Aerofab
- Prizm
- Sacrilège
- Fauve Craft Beer
- Les Intenables
- La Superbe
- Independent House
- Le Père L'amer

- Two Dudes
- Brewing Bears
- Brasserie Au Baron
- Spore
- 90 Bpm
- Les Funambules
- Longue Vie
- Flore
- Mappiness
- Cambier
- Ferme-Brasserie La Muette
- L'Agrivoise
- La Manivelle
- Haarddrëch
- Nautille
- Sainte-Cru
- Azimut
- Brasserie Du Haut-Buëch
- La Montagnarde
- Galibier
- Iron
- La P'tite Maiz'
- The Piggy Brewing Company
- Hoppy Road
- Effet Papillon
- Sulauze
- Zoo Brew
- Popihn

- Brasserie De L'être
- Elixkir
- Nomade Brewery
- La Canute Lyonnaise
- La Débauche
- Pleine Lune
- Mont-Salève
- Ninkasi

## → BRASSERIES INTERNATIONALES

- Siren (Uk)
- Whiplash (Ie)
- To Øl (Dk)
- Brasserie De La Mule (Be)
- Lervig (No)
- Dssolvr (Us)
- Kemker Kultuur (De)
- Schneeeule (De)
- Canediguerra (It)
- Ca Del Brado (It)
- The White Hag (Ie)
- Sieman (It)
- Zichovec (Cz)
- Ziemia Obiecana (Pl)
- Mad Scientist (Hu)
- Anderson's Craft Beer (Ee)
- Drunken Bros (Es)
- Dois Corvos (Pt)
- Brewheart (De)
- Little Rain (Es)
- Schwarze Rose (De)
- Gamma (Dk)
- Basqueland (Es)
- Brasserie Du Borinage (Be)
- Brasserie Surréaliste (Be)
- Fugu Brewing Co. (Be)
- Frontaal (Nl)

- Wild Creatures (Cz)
- Sibeeria (Cz)
- Axiom (Cz)
- Permon (Cz)
- Bernard (Cz)
- Budvar (Cz)
- Jopen (Nl)
- De Ranke (Be)
- L'apaisée (Ch)
- Drunk Beard (Ch)
- Atrium (Be)
- Brasserie De La Jungle (Be)
- Brasserie De Blaugies (Be)
- Brasserie Dupont (Be)
- White Labs Brewing (Us)
- Sori Brewing (Ee)
- Thornbridge (Uk)
- Lough Gill (Ie)

## → CIDRERIES, FERMENTERIES & DISTILLERIES FRANÇAISES

- Topa Cidre
- Fermenterie Des Champs Marmo
- La Brasserie Parallèle
- Archipel Kombucha
- Savoy Meadery

## → ESPACE PRO

Retrouvez à l'espace professionnel **DAV Equipements**, fabricant de colonnes à bière, conception sur-mesure de matériel de bar et de meubles de fêtes et manifestations ainsi que **Wild Goose**, fabricant d'équipements d'embouteillage et de mise en canettes.

# La Sucrière, un lieu chargé d'histoire

Bâtiment post-industriel du nouveau quartier Lyon Confluence.

**Salle 1930** → 1700 m<sup>2</sup> au rez-de-chaussée + 1 100 m<sup>2</sup> en mezzanine

**Salle 1960** → 600 m<sup>2</sup>

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](http://lasucriere-lyon.com)



# Infos pratiques

## LIEU

La Sucrière – Lyon / 49-50 quai Rambaud, Lyon 2

## DATES & HORAIRES

Samedi 22 avril & Dimanche 23 avril 2023

De 12h à 23h le samedi avec la soirée officielle du Lyon Bière Festival

De 12h à 19h le dimanche

Samedi soir, les entrées seront possibles jusqu'à 22h.

## TARIFS POUR LE PUBLIC

Pass 1 jour Samedi : 8€ en prévente (9€50 sur place)

Pass 1 jour Dimanche : 7€ en prévente (8€50 sur place)

Pass 2 jours : 14€ en prévente (17€ sur place)

[lyonbierfestival.fr/billetterie](https://lyonbierfestival.fr/billetterie)

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

# L'équipe organisatrice

## t!ntamarre

**Tintamarre** est l'agence de communication du Groupe Unagi, spécialisée dans l'événementiel, le web, la vidéo et la création graphique. Tintamarre organise des événements grand public (Lyon Bière Festival, Peinture Fraîche, Lyon Whisky Festival), crée des sites web et produit des vidéos, du motion design et des podcasts. Tintamarre est également spécialisée dans la création graphique et l'édition déléguée.



**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 remercions chaleureusement nos partenaires de cette nouvelle édition et vous invitons à les rencontrer durant toute la durée du festival :



iFBM



Citycrunch



### • BrewWorks

Importateur et distributeur de malts et levures

### • White Labs

Spécialiste de la levure liquide et de la fermentation

### • Ninkasi

Brasserie et distillerie indépendante depuis 1997, pionnière de la révolution craft beer et du whisky made in France

### • Verrerie du sud

Spécialiste de l'emballage en verre

### • iFBM

Formation, conseil, accompagnement et assistance aux professionnels de la filière de l'orge à la bière

### • 2SBI

Entretien, maintenance, installation, location et commerce de tirage pressions de boissons.

### • DAV Equipements

Fabricant de colonnes à bière, conception sur-mesure de matériel de bar et de meubles de fêtes et manifestations.

### • Le Petit Bulletin

Le média de référence de l'actualité culturelle et urbaine à Lyon depuis plus de 25 ans.

### • Lyon City Crunch

Le webzine de l'actualité culinaire, festive et culturelle à Lyon.



23 MARS → 23 AVRIL 2023

LYON 

BIÈRE

UNPLUGGED

ATELIERS DE  
DÉGUSTATION  
TAP TAKE OVER  
RENCONTRES  
SOIRÉES

LIENS



LUG

UNE SÉRIE  
D'ÉVÉNEMENTS  
DANS LE  
CADRE DU

lyon   
bière  
festival #6

# LYON BIÈRE UNPLUGGED

Du 23 mars au 23 avril 2023 aura lieu un mois d'événements off dans le cadre du Lyon Bière Festival directement en lien avec notre programmation locale, régionale, nationale et internationale.

Tous les événements officiels du Lyon Bière Unplugged se dérouleront dans des lieux partenaires de notre festival (bars, brew pub, caves à bière, restaurants, etc.) et témoigneront de l'immense diversité et richesse du mouvement craft.

Les établissements partenaires pourront proposer au public différents types d'événements comme des ateliers de dégustation, du beer-pairing, des rencontres, des conférences, etc.

Retrouvez prochainement sur notre site et sur nos réseaux sociaux l'agenda des événements du Lyon Bière Unplugged !

[lyonbierfestival.fr/lyon-biere-unplugged-programmation](https://lyonbierfestival.fr/lyon-biere-unplugged-programmation)

lyon ✂  
bière  
festival #6

**Contact presse :**

Nicolas Dumortier de Bieronomy  
Co-organisateur et programmateur du Lyon Bière Festival  
[nicolas@bieronomy.com](mailto:nicolas@bieronomy.com)  
Tél. : 06 79 82 08 17