

22.23  
avril '23  
à la  
sucrière

# lyon ✂ bière festival #6

ventes  
dégustations  
conférences  
animations  
gastronomie  
street food

LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



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

*Le guide  
du festival*

ORGANISÉ PAR

t!ntamarre

BIER  
ONOMY  
bieronomy.com

welovecraft

BIÈRES  
PARTICIPANTES



iFBM

BRW  
WRK

NINKASI



DAV



Citycrunch

Bulletin

# BACK TO THE ROOTS BACK TO THE ROOTS BACK TO THE ROOTS BACK TO THE ROOTS BACK TO THE ROOTS



LYON BIÈRE FESTIVAL  
FRENCH CONNECTION,  
BEER PIONEERS  
& BEER LOVERS

## 05 L'ÉDITO

*Un mot du programmateur.*

## 08\_09 LES PARRAINS DE LA 6<sup>e</sup> ÉDITION

*Daniel Thiriez, un papa pour la craft et Christophe Gillard, beer lover par excellence.*

## 15\_32 LES EXPOSANTS

*Découvrez qui vous buvez.*

## 33 LES DISTRI- BUTEURS

*Distributeurs de bonnes bières.*

## 36\_37 LES STANDS FOOD

*Et avec ça, qu'est ce qu'on mange ?*

## 06\_07 LES CONFÉRENCES & ANIMATIONS

*Pour approfondir la visite.*

## 10\_13 TENDANCES

*Back to the roots !*

## 20\_21 LE PLAN DU FESTIVAL

*Pour ne rien oublier.*

## 34 LES PRO & SPONSORS

*Les professionnels du secteur nous accompagnent.*

## 38 EN SAVOIR PLUS

*L'équipe en coulisses.*



**NEIPA  
100%  
HOUBLON  
ALSACIEN**

©photo Gaétan Clément

La première canette Ninkasi dont la recette a été élue par nos clients !

En mai 2022, nous lançons Crash Taste dans tous les établissements Ninkasi, un dispositif qui permet à nos clients de voter pour la bière qu'ils souhaitent voir revenir. Voilà leur premier choix : une New England IPA douce et fruitée, brassée avec le houblon alsacien Elixir.

l'édito



# BACK TO THE ROOTS, UNE EDITION QUI VOUS VEUT DU BIEN !

**À** une époque où les crises s'enchaînent, nous sommes plus que jamais convaincus de l'intérêt que représente un festival dédié à la bière artisanale : une mégabassine débordante de bonne humeur et d'humanité !

Boisson fermentée multifacette, la bière n'a pas toujours été à la mode... Multicolores, multi saveurs, multi ingrédients, il est vrai que les recettes ont bien changé depuis les premières recettes sorties tout droit des cuves des *home brewers* !

Comble de la mode, des styles plus basiques semblent faire leur retour face aux tendances éphémères et à un marché de niche arrivé à saturation. Un retour aux sources qui ne pourra que ravir le buveur de bière en quête d'un savoir-faire traditionnel et de recettes intemporelles...

Bienvenue au Lyon Bière Festival version « *Back to the Roots* » qui déroulera pour l'occasion le tapis rouge aux styles de bière classiques et populaires qui font que la bière reste appréciée aux quatre coins du monde pour sa richesse et sa diversité.

Et pour replacer le LBF dans l'état d'esprit des pionniers du mouvement craft, nous ne



pouvions rêver mieux que de Daniel Thiriez et Christophe Gillard pour les parrains de cette édition. Le premier, considéré comme l'un des "papas" de la craft en France et fondateur en 1996 de la brasserie Thiriez dans les Flandres. Le deuxième, un belge puriste dans l'âme, installé maintenant dans les Alpes et fondateur de la Fermenterie des Champs Marmo.

En plus d'une programmation constituée d'un panel de brasseries nationales qui font que la bière artisanale roule des mécaniques depuis plus de deux décennies en France, vous pourrez compter une fois de plus sur le nec plus ultra de la scène internationale, tous styles confondus.

Ayant un sérieux penchant pour les boissons fermentées, notre festival laissera une petite place cette année au cidre et à l'hydromel. Sensible au « *buvoons-moins, buvoons mieux* » et toujours

soucieux de promouvoir une consommation plus responsable, les boissons sans alcool ne seront pas en reste avec une sélection de kéfirs et kombuchas.

Pour celles et ceux qui aiment apprendre le verre à la main, nous vous invitons à participer à nos conférences et masterclasses en plus de toutes nos animations. Et comme on a coutume de faire mousser le dancefloor de La Sucrière, nous avons hâte de vous retrouver pour notre soirée avec djs et bières à la pression.

Enfin, n'hésitez pas à venir profiter de nos espaces de restauration et de notre bar officiel durant tout le week-end dans une ambiance décontractée qui fleure bon le houblon !

Un immense merci à l'ensemble de nos partenaires et à tous nos bénévoles.

Profitez bien du LBF, merci pour votre fidélité et n'oubliez pas que même la vraie bonne bière se consomme avec modération !

Cette édition est dédiée à la mémoire de Thomas Platz de la brasserie Galibot.

**Nicolas Dumortier,**  
co-fondateur et co-organisateur  
du Lyon Bière Festival,  
co-fondateur de Bionomy

## / Conférences, & masterclass

MASTERCLASS

### LE SERVICE À LA TCHÈQUE OU L'ART DE SUBLIMER LA LAGER

☞ Sam 22 avril, Salle 1960, espace conférence > 13h30/14h15

Forté d'un héritage de plusieurs siècles, la bière tchèque innove tant sur la qualité du produit que sur la particularité de son service. Découvrez pourquoi la République de la Bière est le pays où l'on en consomme le plus : on vous partage les secrets de fabrication de la Lager officielle du pays, la Budweiser Budvar. Prenez une chope traditionnelle et découvrez l'art du service tchèque. Intervenants : Radim Zvánovec (ambassadeur mondial de la marque Budweiser Budvar), Martin Havlin (responsable du développement commercial Budweiser Budvar) et l'équipe des Bières Tchèques. Tarif : 8€ (réservation obligatoire, billet en vente sur la billetterie en ligne du festival)

CONFÉRENCE

### CURRENT TRENDS IN BREWING : THE BEST YEAST FOR LAGERS, HAZY AND BIOTRANSFORMATION

☞ Sam 22 avril, Salle 1960, espace conférence > 14h45/15h30

Conférence en Anglais par Tim Anderson, responsable des ventes et du service client White Labs Copenhagen.

CONFÉRENCE

### LES ORIGINES DES FAUX GOÛTS & AXES DE MAÎTRISE DANS LA BIÈRE

☞ Sam 22 avril, Salle 1960, espace conférence > 16h/16h45

Conférence animée par Thomas Evans, référent microbrasserie à l'IFBM.

CONFÉRENCE

### NINKASI, BRASSERIE INDÉPENDANTE DEPUIS 1997

☞ Sam 22 avril, Salle 1960, espace conférence > 17h15/18h

Indépendance, engagement et passion, Christophe Fargier revient sur 25 ans d'histoire Ninkasi où l'humain, le territoire et l'amour du produit sont au cœur du projet. Conférence animée par Christophe Fargier, fondateur et président du groupe Ninkasi.

MASTERCLASS

### LA TRIPLE, ON L'ADORE OU ON LA DÉTESTE ! MAIS SAIT-ON VRAIMENT DE QUOI L'ON PARLE ?

☞ Dim 23 avril, Salle 1960, espace conférence > 13h30/14h30

Christophe Gillard, parrain du Lyon Bière Festival vous propose de décortiquer ce style incontournable.

Intervenant : Christophe Gillard, fondateur de la cave Mi-Orge Mi-Houblon et fondateur de la Fermenterie des Champs Marmo. Tarif : 8€ (réservation obligatoire, billet en vente sur la billetterie en ligne du festival)

TABLE RONDE

### RETOUR AUX SOURCES : UN NOUVEL AVENIR POUR LA CRAFT ?

☞ Dim 23 avril, Salle 1960, espace conférence > 15h/16h

Après deux décennies de bières craft en France largement dominées ces dernières années par les brassins éphémères et les styles édulcorés, le temps ne serait-il pas à l'accalmie ? Et si l'avenir de la craft passait par un retour aux sources ?

Table ronde animée par Emmanuel Gillard (zythologue et président de l'association Projet Amertume), en présence de Nicolas Dumortier (co-fondateur et co-organisateur du Lyon Bière Festival), Daniel Thiriez (Brasserie Thiriez), Christophe Gillard (Fermenterie des Champs Marmo), Hubert David (Ninkasi), Kevin Carlier (Brasserie de Blaugie), Régis Barth (La Franche), Martin Gillet (Les Danaïdes), Benoît Ritzenthaler (Pleine Lune), Floriant Vincent (Longue Vie), Tommy Pace (VIF).

CONFÉRENCE

### LE MARCHÉ DE LA BIÈRE EN FRANCE : L'ÂGE DE LA MATURETÉ ?

☞ Dim 23 avril, Salle 1960, espace conférence > 16h30/17h45

Analyse des grandes tendances et des défis de la filière brassicole française.

Conférence animée par Emmanuel Gillard (zythologue et président de l'association Projet Amertume).

## / Animations

### MUSIC, BEER & FOOD

☞ Sam 22 avril, Salle 1960, scène dj > 12h/13h30

Absa vous accompagne en musique durant votre pause repas avant d'attaquer les dégustations de l'après-midi !

### BIÈRES & FROMAGES

☞ Sam 22 avril, Salle 1960, bar du festival > 14h/14h30

Beer-pairing animé par Thibault Schuermans, créateurs de saveurs, 10€/pers. (3 bières, 3 fromages, règlement sur place, limité à 10 participants, inscription au bar du festival).

### DISCOURS D'OUVERTURE

☞ Sam 22 avril, Salle 1930, stand Thiriez (A7) > 15h45

En présence de l'équipe organisatrice et des deux parrains de la 6<sup>e</sup> édition.

### BIERONOMIX !

☞ Sam 22 avril, Salle 1960, scène dj > 18h/22h30

Soirée officielle du Lyon Bière Festival avec djs sets et bières artisanales à la pression ! 18h - 19h : Lipitone 19h - 20h : Ravage Sentimental 20h - 22h30 : Miloch, Nume-rik B. & Niko D. (Ça pousse ça mousse Records).

### MUSIC, BEER & FOOD

☞ Dim 23 avril, Salle 1960, scène dj > 12h/13h30

Absa vous accompagne en musique durant votre pause repas avant d'attaquer les dégustations de l'après-midi.

### BIÈRES & FROMAGES

☞ Dim 23 avril, Salle 1960, bar du festival > 14h/14h30

Beer-pairing animé par Thibault Schuermans, créateurs de saveurs, 10€/pers. (3 bières, 3 fromages, règlement sur place, limité à 10 participants, inscription au bar du festival).

### DISCOURS DE CLÔTURE

☞ Dim 23 avril, Salle 1930, stand Thiriez (A7) > 18h00

En présence de l'équipe organisatrice et des deux parrains de la 6<sup>e</sup> édition.

### HAPPY ENDING

☞ Dim 23 avril, Salle 1960, scène dj > 17h30/18h30  
Lipitone vous accompagne en musique le temps d'un dernier verre...

### « BACK TO THE ROOTS » & STYLES DE BIÈRE

☞ Tout le week-end

Durant toute la durée du Lyon Bière Festival, nous vous proposons de partir à la découverte de styles de bière classiques, rustiques, historiques ou populaires, parfois loin des tendances actuelles. Vous pourrez retrouver à la dégustation sur la plupart des stands des brasseries, une ou plusieurs bières renouant avec l'état d'esprit des pionniers et spécialement brassées pour notre édition « Back to the Roots ». Bonne découverte et vive le retour aux sources !

### LIVE BEER FEED

☞ Tout le week-end

Retrouvez une grande partie des bières disponibles durant votre week-end au Lyon Bière Festival et préparez vos dégustations sur [lbf6.livebeerfeed.com](http://lbf6.livebeerfeed.com) Vous pourrez faire des check-ins Untappd et même retrouver des statistiques en direct sur les bières dégustées !

### RADIOVINO X LBF

☞ Tout le week-end, Salle 1960, à côté de l'espace conférence

RadioVino, première web radio sur le vin, tendra son micro aux brasseurs (mais pas que...) pour l'enregistrement d'une série de podcasts sur le monde de la bière en rapport avec notre édition. N'hésitez pas à venir à leur rencontre tout au long du festival !

### CIRCUIT SANS ALCOOL

☞ Tout le week-end, Salle 1930, stands Fermenterie des Champs Marmo (A8), La Brasserie Parallèle (C41) et Archipel Kombucha (C42)

Nous vous proposons de partir à la découverte d'autres boissons fermentées sans alcool aux saveurs complexes et terriblement désaltérantes ! Place au monde du kéfir et du kombucha... Retrouvez aussi notre sélection de softs artisanaux du Ninkasi au bar du festival (salle 1960).

## BAR OFFICIEL DU FESTIVAL

☞ Tout le week-end, Salle 1960, bar ouvert le samedi de 12h à 22h30 et le dimanche de 12h à 18h30

Profitez d'une ambiance chill et houblonnée tout en musique au bar officiel du Lyon Bière Festival. Bières artisanales à la pression et softs artisanaux.

## BIÈRES OFFICIELLES DU LYON BIÈRE FESTIVAL

Retrouvez en exclusivité et durant toute la durée du festival, nos deux bières officielles ! Un même style historique : Pale Ale mais deux visions différentes...



### Les Compères

☞ Tout le week-end, Salle 1930, stand Fermenterie des Champs Marmo (A8)

Pale Ale version Back to the Roots, avec houblons des Flandres et assemblée avec une barrique de fermentation spontanée, issue de la collaboration entre nos deux parrains Daniel Thiriez et Christophe Gillard (exclusivité uniquement à la pression).



### New Zealand

☞ Tout le week-end, Salle 1960, bar du festival

Pale Ale version tendance du moment, avec houblons néo-zélandais et hazy à souhait. Une collaboration de la Brasserie Cambier avec notre sponsor White Labs Copenhagen.

## / Off



## LYON BIÈRE UNPLUGGED

Du 23 mars au 23 avril s'est tenu pour sa deuxième édition le Lyon Bière Unplugged : tout un mois dédié à la scène craft locale, nationale et internationale, avec toute une série d'événements off qui se sont déroulés dans des établissements partenaires du Lyon Bière Festival (bars, brew pub, caves à bières, restaurants, etc.). Un parcours de santé avec notre week-end à La Sucrrière... Un grand merci à tous les agités du houblon qui y ont participé et un immense merci à tous les acteurs lyonnais qui se sont engagés dans ce véritable marathon !



## DÎNER D'OUVERTURE DU LYON BIÈRE FESTIVAL

Quand la bière s'invite à table pour une soirée exceptionnelle avant les festivités du week-end... Ici, ni smoking ni tapis rouge, mais des plats et des bières haut en couleur en compagnie de nos deux parrains ! Vendredi 21 avril, le chef Floriant Rémont a ouvert les portes du Bistrot du Potager Gerland avec le chef Daniel Baratier de l'Auberge de Surles-Bois (Annecy-le-Vieux), accompagné de cuvées spéciales de la brasserie Thiriez et de la Fermenterie des Champs Marmo.



# LET IT BEER

Entre deux dégustations, ne pas oublier, certes de se ravitailler, mais aussi d'écouter avec assiduité l'une de nos conférences ou, si vous voulez mettre la main à la pâte, de s'inscrire à l'une de nos masterclass proposées.



# THE GODET FATHERS

Pour une édition du Lyon Bière Festival qui se veut un retour aux sources, il fallait deux parrains qui furent aussi des pionniers : l'un ouvrait une brasserie artisanale, c'était il y a 30 ans, dans le Nord de la France, pendant que le second prêchait la bonne parole de l'autre côté de la frontière belge.



## DANIEL THIRIEZ

**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. Considéré aujourd'hui comme

l'une des figures à l'origine de tout un mouvement sur notre territoire, Daniel nous fera l'immense plaisir d'être le parrain de cette 6<sup>ème</sup> édition du Lyon Bière Festival. Retour aux sources...

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 à celles 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. Plutôt le parcours du combattant même : pas d'internet pour toutes les démarches administratives et des banques qui le prennent pour un fou malgré la rentabilité en ligne de mire. Mais il sait qu'il pourra compter sur son réseau belge pour l'expérimentation de ses premières recettes et l'approvisionnement en matières premières.

Après pas moins de cinq prêts bancaires, le projet démarre en 1996 avec 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 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 suivants 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

**L**es belges sont réputés pour être des êtres originiaux. 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 fait 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 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 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'est pas rare d'y croiser des clients américains tant l'offre sort 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 d'une mission de sensibilisation à la vraie bonne bière, Chris se tourne vers l'organisation d'ateliers de dégustation, d'abord réservés à ses clients puis à un public de plus en plus spécialisé. Il se lance alors dans une activité de consulting à destination des professionnels qu'il accompagne par exemple sur la thématique des accords mets et bières (restaurants gastronomiques ou étoilés). En deux décennies, Christophe aura eu l'honneur de s'adresser à plus de 23 000 personnes rien

qu'au travers de 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, ses rencontres 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. Ce 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. suivre...

# BACK TO THE ROOTS

“**R**etour aux sources” cela veut dire faire le point et un effort de mémoire, plus de 15 ans après la déferlante craft en France. 2500 brasseries artisanales se partagent dit-on le marché de la bière “fait-main” : une offre immense, vivace, forcément inégale, et certainement à s’y perdre. D’un catalogue de bières à l’autre, difficile de faire son choix et, disons-le franchement, parfois la différence. Comment, dans cette jungle-là, proposer (ou trouver) un produit qui se distingue et qui tranche ? Recettes éphémères et autres expérimentations de niche bariolent le marché, au risque aussi de tourner en rond. Si la nouveauté s’affiche en grandes lettres, l’âge des pionniers du craft a pourtant et très sûrement encore beaucoup à nous apprendre.

D’où un nécessaire retour aux bases, un travail d’archéologie sur ce qui fonde l’activité de brassage artisanal – puisque c’est bien de cela dont il est question. Comment s’orienter dans le labyrinthe qui mène à une bière incontestablement “authentique” ? Le terme “craft”, comme celui d’“artisanal” porte désormais sans doute une dimension polémique, faute de critères unanimes. Volume produit ? Process de fabrication ? Source des matières premières ? Modèle économique ? Recettes ? La confusion profite à toutes les opérations marketing, plus ou moins légitimes d’ailleurs. C’est pourquoi il importe de questionner ce qui fut l’état d’esprit à l’origine du craft, origine que l’on peut – à défaut de se repasser les 10 000 ans d’histoire de la fermentation – situer, pour la France, au milieu des années 90. A l’époque les brasseries indépendantes se comptent sur le bout des doigts,

Comme un cri du cœur et un mot d’ordre. Revenir aux fondamentaux, retrouver l’essentiel, renouer avec les classiques.

mais s’échinent à raviver des traditions séculaires de genres, typologies, recettes régionales, avant que n’explode au milieu des années 2000 un regain d’intérêt pour la bière artisanale.

*“Chaque type de bière a quelque chose à nous raconter”*

La bière est prosaïquement un assemblage d’eau, de malts, de houblons, et de levures – un produit vivant. Pour autant, comme le rappelle Christophe Gillard, “la bière d’aujourd’hui n’est plus liée au sol. À de rares exceptions près rien ne provient du lieu de brassage, les houblons arrivent de loin et il en est de même pour les céréales. C’est une boisson qui reste peu tributaire de son environnement proche, sauf pour les lambics qui sont fermentés avec des levures ambiantes. Plus que de terroir, pour la bière il faudrait parler de territoire.” Ainsi, les genres traditionnels sont des concentrés d’histoires, à la croisée de déterminismes géographiques et d’une sédimentation d’acquis techniques. Chaque type a quelque chose à nous raconter. Et c’est bien par là que la bière nous attrape et nous séduit, que l’on soit connaisseur ou simple amateur. À partir de ce savoir-faire là, de ce “craft” en anglais, qui fait qu’autour du lien entre une pratique et un lieu une bière fait sens. Bras-

ser artisanalement, c’est encore toute une philosophie pratique. Pour beaucoup un mode de vie : en indépendant, et une “birfucation” pour ceux de la première heure comme Daniel Thiriez. C’est aussi l’aventure humaine d’une éthique d’artisan qui charge une boisson de “quelque chose de plus”. C’est toujours cette valeur ajoutée que l’on vient chercher et qui inscrit les bières que l’on aime dans un paysage fait de passionnés, de défricheurs et d’acharnés.

## REMETTRE L'HUMAIN AU CENTRE...

Qui dit bière artisanale dit donc artisan. Un point sur les i qu’il n’est pas futile de rappeler. « *Je me définis comme Maître Artisan ! Mais même cette étiquette nous est volée par les géants. Donc on a fini par se définir comme une brasserie familiale : ça dit que c’est petit, que c’est fait chez nous !* » (Daniel Thiriez). Un champ de bataille. Pour cet éclaircisseur, qui a lancé ici parmi les toutes premières brasseries indépendantes de la nouvelle vague (en 1996), il fallait d’abord trouver une harmonie, une continuité, entre le lieu et le temps pour la vie et pour le travail. « *Partir à la campagne* » et s’inscrire dans un métier avec une sincère maîtrise de l’activité, à l’époque avec des moyens limités et en ressuscitant des recettes anciennes mais puissantes : « *Les industriels cherchent la qualité dans le process de standardisation : la couleur, la pétillance. Le goût doit être exactement le même à chaque fois. Nous la qualité, on la met ailleurs, au niveau des ingrédients : ça fait un produit différent.* ». Le fait de faire un pas de côté vis-à-vis des industriels, cela reste un critère fondamental au moment de choisir une bière, surtout à l’heure où les grands groupes revendiquent eux-aussi l’étiquette “artisanale”. [...]



La Brasserie Thiriez est restée depuis 30 ans une brasserie familiale

[...] Daniel Thiriez n'apprécie pas spécialement le terme "micro-brasserie", qui centre le débat sur la capacité de production. C'est aussi l'avis de Christophe Gillard : « Si on brasse 50L avec des intrants chimiques, c'est craft ? Si un groupe brassicole place trois types à la tête d'une petite installation, c'est craft ? ». À l'évidence non.

### «La bière reste bien un processus percé de réalités humaines et d'alchimie fragile»

Le critère d'indépendance économique dessine d'abord une limite avec le monde des groupes brassicoles. Pas de quoi entamer une guerre pour Daniel Thiriez, selon qui l'offre s'est, un temps en tout cas, complétée. Néanmoins, à l'effort de stabilité du produit industriel répond son inévitable uniformisation. Et les amateurs savent combien on doit à l'industrie le galvaudage de genres nobles tels que la Lager, la Pils, ou encore les bières de tradition du Nord de la France. Et c'est sans compter sur les nombreuses opérations de rachat que connaissent plus récemment certaines petites brasseries tendances : les grands groupes entendent bien mettre un peu d'ordre, et la main sur le trésor de guerre. Aussi, c'est justement l'écart permis par l'absence d'obligation absolue de standard, en plus de cette différence d'économie d'échelle, qui donne au brasseur artisanal sa liberté. Pour Christophe Gillard, il s'agit de « résister » et assumer une singularité qui s'inscrit moins dans un suivisme des tendances que dans la poursuite d'une créativité propre. « Un brasseur c'est celui qui fait ses bières comme il l'entend, et comme il le sent. ». « Artisan » veut encore dire travailler la qualité de l'ensemble des produits au fil des étapes de fabrication : les levures bien sûr, orfèvres de la fermentation – et dont la souche "fraîche" signifie pour bien des brasseurs la signature d'une maison –, mais aussi les malts et les houblons – pour qui des projets de productions indépendantes continuent de se monter.

On retrouve là la mentalité de défricheur des débuts, de celui qui accepte de se trouver à contre-courant, en proposant un produit



☛ Christophe Gillard brasse en Haute-Savoie, où il pratique notamment l'élevage en barrique

frappé d'unicité. C'est peut-être aussi par cela que chaque bière et chaque brasseur peut trouver son identité, en ne répondant pas à tous les goûts. Il y a en plus, immanquablement, l'attachement à la dimension humaine derrière la passion du brassage. Une dimension que quelqu'un comme Christophe Gillard considérerait comme déterminante pour la sélection de son avant-gardiste cave arlonnaise (et dimension que contribuent sûrement à effacer les très hypes et influents sites de notation). La bière reste bien un processus percé de réalités humaines et d'alchimie fragile, qui nous la rendent aimable au-delà des velléités purement commerciales. Au final, comme le dit Daniel Thiriez : « On ne fait pas de la bière artisanale pour faire fortune ! ».

### ET LA BIÈRE AU MILIEU DU VILLAGE !

Une bière naît toujours quelque part. Composition de l'eau, climat, matières premières disponibles ; mais encore traditions, préférences régionales : la bière est, on l'a dit, la conséquence d'un territoire. De là découle la fantastique variété de styles originaux qui balaient – de la Saison aux Triples, en passant par l'immanquable anglo-saxonne IPA – toute une histoire de l'entrelacement entre des ingrédients, une localisation, et des brasseurs. Les styles classiques ont bien quelque chose à nous raconter, surtout quand à force de les dévoyer – ou de chercher à s'en affranchir par l'innovation à tous crins – s'est perdu en chemin le sel qui en faisait la force.

« Peut-être qu'on s'est trop éloigné du goût de la bière » confie Nicolas Dumortier, l'un des organisateurs du Lyon Bière Festival.

Mais attention ! respecter l'esprit d'un classique est toujours d'une grande technicité, car ici tradition ne rime pas avec facilité. Prenez la Pils par exemple : sa spécificité originelle, d'une bière parfaitement équilibrée et subtile, s'est sans aucun doute largement perdue chez nous. Qui la brassera aujourd'hui dans les règles de l'art devrait s'assurer la garantie de sortir du lot. Redécouvrir toute la noblesse de la bière implique ainsi de replonger dans les genres anciens, dont la finesse – bien loin d'être aujourd'hui épuisée – reconnecte simplement avec les fondamentaux d'une bois-

### « Chacun peut être résistant à sa manière »

son aux multiples facettes, et qui sait rester populaire.

Pour autant, rien n'empêche évidemment d'expérimenter, dès lors que cela fait signe, et poursuit la recherche d'une authenticité. « Chacun peut être résistant à sa manière » précise Christophe Gillard, qui de son côté ne s'interdit pas de jouer avec ce qu'il a sous la main : levures indigènes, fermentations spontanées, ou épices rassemblées par la cueillette. Autant d'éléments qui permettent de bâtir une identité à

soi, une empreinte qui fait la différence, afin de proposer la bière qui ne ressemble pas à toutes les autres, qui porte la marque de son créateur. Dans un retour aux sources, ce n'est pas le conservatisme qui s'impose, mais la revivification d'un état d'esprit qui rassemble artisanat et singularité : le "craft" en somme. Qu'il s'agisse de reprendre, de prolonger des styles à forte charge historique ou bien de fonder sa propre tradition, c'est aussi là que l'on peut imaginer des brasseries qui se démarquent. Quitte à faire moins, mais mieux. « Au final, c'est toujours la bière qui décide ! ».

### VERS L'INFINI !

On nous dit que le monde de la bière artisanale affronte une petite crise. Impacté comme tout secteur par l'ère Covid, c'est plus certainement encore une forme d'implosion d'une bulle qui ne cessait de gonfler depuis 2005 qui le guette. Un marché sursaturé de brasseries et d'autant de propositions, qui rencontre aujourd'hui plus difficilement sa demande. De surcroît, des coûts de productions qui augmentent et l'opportunisme d'un secteur industriel apte à rafter la mise des bières artisanales, quitte à tout re-brander. « On a atteint les limites de ce modèle » avertit Nicolas Dumortier. La fin possible d'une exaltante ruée vers l'orge en somme, qui implique nécessairement de regarder derrière soi, de se creuser la tête, et de préparer l'avenir.

La bière comme produit de niche, très peu pour Daniel Thiriez, pour qui une cervoise chère reste un contre-sens. Même son de cloche au LBF. L'ADN reste celui d'une boisson populaire, simple à partager en toutes occasions. C'est là encore un fondamental, s'ajoutant à tous les autres. La solution a donc peut-être toujours été là, dans l'évidence la plus simple de la bière et de son histoire : celle d'un produit d'artisan. Comment pourrait-il en être autrement d'ailleurs s'agissant de bière artisanale ? C'est pourtant un clou qui mérite encore d'être enfoncé, et qui puisse servir de boussole dans une probable réinvention à venir des acteurs du métier. L'esprit des débuts, la philosophie "craft", la quête toujours en travail de l'authenticité, d'un ancrage, et la recherche d'une identité pour chaque bière brassée, voilà une proposition forte que cette édition du LBF entend relayer. Ainsi peut-être sera-t-il possible, comme pour boucler un certain cycle, et pour finir avec le bon mot de Daniel Thiriez, de trouver de la place pour tout le monde.



☛ Daniel Thiriez est l'un des pionniers du renouveau de la bière artisanale en France



**+500 BRASSERIES**

NOUS ONT FAIT CONFIANCE EN 2022...

**...POURQUOI PAS VOUS ?**

**BRASSAGE À FAÇON | EXPERTISE  
| FORMATION | ANALYSE | R&D**

INSTITUT FRANÇAIS DES BOISSONS, DE LA BRASSERIE ET DE LA MALTERIE

DEPUIS 1962



www.ifbm.fr

**iFBM**



les exposants



**A1 NINKASI**

Année de création : 1997  
Provenance : Lyon  
Production : 25 000 hL  
ninkasi.fr

Conçues et brassées dans le Rhône, les bières Ninkasi respectent la tradition brassicole lyonnaise. Leurs malts proviennent essentiellement de France et ils développent actuellement, en collaboration avec d'autres brasseries, une filière locale de production de houblon.



**A4 AU BARON**

Année de création : 2017  
Provenance : France  
Production : -  
xavierbailleux.wixsite.com/brasserieaubaron

La brasserie Au Baron se situe à Gussignies au fond d'une vallée pittoresque, au bord d'un petit ruisseau. Ce qui était à l'époque un bistrot de village est devenu une brasserie artisanale en 1989. On y brasse des bières authentiques et rustiques qui sentent bon le bocage.



**A2 WHITE LABS BREWING**

Année de création : 2012  
Provenance : USA  
Production : -

La brasserie White Labs Brewing Co. a débutée en 2012 à San Diego en Californie avant d'ouvrir un brewpub, White Labs Kitchen & Tap à Asheville, en Caroline du Nord, en 2017. Leur particularité ? Ils déclinent un même brassin avec différentes levures pour produire des saveurs tout aussi différentes.



**A5 BRASSERIE DE RANKE**

Année de création : 1997  
Provenance : Belgique  
Production : 7 244 hL  
www.deranke.be

Depuis 25 ans, la Brasserie De Ranke brasse des bières naturelles, sans additifs. Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées pour un goût encore plus ample. La Brasserie De Ranke présente une large gamme de plus de 18 bières différentes.



**A3 EFFET PAPILLON**

Année de création : 2017  
Provenance : France  
Production : 4 392 hL  
www.brasserieffetpapillon.com

L'Effet Papillon propose des recettes originales, les unes à forte buvabilité, les autres vieilles en barriques avec un gros travail sur les levures.



**A6 DUPONT**

Année de création : 1920  
Provenance : Belgique  
Production : 33 000hL  
www.brasserie-dupont.com

La brasserie Dupont est logée dans une ancienne ferme dont l'origine remonte à 1759. En 1844, elle devient la ferme-brasserie Rimaux-Derrier spécialisée dans la production de bière de miel et de bière de type Saison.



**LA RUÉE  
VERS  
L'ORGE**

C'est ce qu'on appelle l'embarras du choix : une soixantaine de brasseries françaises, plus de trente brasseries venues d'au-delà les frontières, et même un espace dédié à la fermentation sans houblon voire sans alcool. Pour ne pas en perdre la tête, suivez le guide.



**A7 THIRIEZ**

Année de création : 1996  
Provenance : France  
Production : -  
brasseriethiriez.com

Fondée en 1996 dans le nord de la France, la brasserie Thiriez est à l'origine de la fameuse Blonde d'Esquelbecq. Elle élabore toutes ses bières suivant les mêmes règles avec une levure fraîche maison et privilégie la vente directe auprès de clients qu'elle connaît personnellement.



**A9 CRAIG ALLAN**

Année de création : 2010  
Provenance : France  
Production : 1 000 hL  
craigallan.fr

Créée en 2010 et installée depuis 2015 à Plessis-de-Roye, la brasserie Craig Allan propose une diversité de bières de dégustation, inspirées de recettes traditionnelles avec des notes contemporaines qui séduisent de nombreux professionnels comme les cavistes, bars et restaurants.



**A12 TO ØL**

Année de création : 2010  
Provenance : Danemark  
Production : 2 000 hL  
toolbeer.dk

To Øl est une jeune brasserie de bière artisanale danoise fondée en 2010. Ils brassent une large gamme de bières puissantes, provocantes, fraîches et florales ; des bières houblonnées, équilibrées et complexes à la fois légères, foncées, fortes et simples.



**A15 LERVIG**

Année de création : 2003  
Provenance : Norvège  
Production : 35 000 hL  
lervig.no

Lervig est une brasserie norvégienne produisant une vaste variété de bières allant des Pilsners aux Stouts en passant par les Sours.



**A17 VNDL**

Année de création : 2021  
Provenance : France  
brasserievendale.com

Créée en 2021 et basée à Vendargues, dans l'agglomération Montpelliéraine, la brasserie VNDL s'est donnée pour mission d'ouvrir à toutes et à tous les portes du monde de la bière artisanale et indépendante. La brasserie est située sur le même lieu de production que sa grande soeur Prizm Brewing avec qui elle partage savoir-faire, machines de brassage, fermenteurs et matières premières.



**A20 GROSS**

Année de création : 2013  
Provenance : Espagne/ Pays Basque  
Production : -  
gross.beer

Gross Basque Craft Beer est une brasserie de bière artisanale de Saint-Sébastien, située dans le quartier d'Igara.



**A23 PLEINE LUNE**

Année de création : 2011  
Provenance : France  
Production : 3 000 hL  
brasserie-pleinelune.fr

La Brasserie de la Pleine Lune ce sont des bières accessibles et sans concession, pour voyager à travers saveurs, légèreté et équilibre.



**A26 IRON**

Année de création : 2016  
Provenance : France  
Production : 1 000 hL  
fb.com/brasserie.iron

La brasserie Iron, implantée à Montauban depuis 2016, a pour vocation la création de bières expérimentales, originales et complexes.



**A8 FERMENTERIE DES CHAMPS MARMO**

Année de création : 2020  
Provenance : France  
Production : -  
fermenteriedeschampsmarmo.blogspot.com

La Fermenterie des Champs Marmo est située à Seytroux, en Haute-Savoie, dans un village montagnard de la Vallée d'Aulps, à une encablure de Morzine-Avoriaz. Il ne s'agit pas d'une brasserie telle qu'on peut l'imaginer, mais plutôt d'un endroit dédié à la fermentation sous différentes formes: bières, kombucha, vinaigre.



**A10 BRASSERIE DE LA MULE**

Année de création : 2020  
Provenance : Belgique  
Production : 4 200 hL  
brasserieidelamule.wixsite.com/mon-site

La Brasserie de la Mule est un projet de production de bières issues d'ingrédients biologiques en plein coeur du centre historique de Schaerbeek.



**A16 VOCATION**

Année de création : 2015  
Provenance : UK  
Production : 4000 hL  
vocationbrewery.com

Créée en 2015, Vocation est une brasserie anglaise qui a à coeur de brasser de bons produits sans se limiter à un ou deux styles. Elle a été, depuis le Yorkshire, à l'avant-garde de la production de bières audacieuses et modernes.

**A13 WHIPLASH**

Année de création : 2016  
Provenance : Irlande  
Production : -  
whiplashbeer.com

Whiplash a remporté le prix de la meilleure brasserie internationale aux Honest Brew Awards, suivi du prix de la meilleure bière noire de Beer 52. On s'en doute, la qualité est au centre de leurs préoccupations.



**A17 PRIZM BREWING CO**

Année de création : 2020  
Provenance : France  
Production : 2 500 hL  
prizmbrewing.com

Prizm Brewing, jeune brasserie basée à Montpellier, réalise des brassins éphémères, dont l'une des particularités est qu'ils sont fortement houblonnés.



**A18 EXPERIMENTAL BREWERY**

Année de création : 2021  
Provenance : France  
Production : 181 hL  
instagram.com/experimental-brewery

Experimental Brewery est une microbrasserie toulousaine qui fabrique des bières expérimentales inspirées par la pop culture.



**A21 ZOOBREW**

Année de création : 2017  
Provenance : France  
Production : 1 800 hL  
zoobrew.fr

ZooBrew est une brasserie artisanale innovante qui pousse les limites toujours plus loin. Dynamique, jeune, pleine de science, de culture et d'ambition... diverse, comme ses bières.



**A24 BRASSE-RIE DE L'ÊTRE**

Année de création : 2015  
Provenance : France  
Production : 1 500 hL  
brasserieleltre.paris

La Brasserie de l'Être est une brasserie parisienne bio, axée sur les bières de terroir et les saisons. Leur inspiration leur vient de leurs rencontres avec des amis brasseurs, restaurateurs ou cavistes.



**A27 BREWING BEARS**

Année de création : 2021  
Provenance : France  
Production : 1 200 hL  
brewingbearsdotbeer.wordpress.com

Brasserie indépendante de Montpellier, composée de 5 «ours» qui apportent leur savoir-faire respectif, Brewing Bears propose en plus d'une gamme classique, des IPA résineuses et des lagers.



**A22 HAARDRECH**

Année de création : 2016  
Provenance : France  
Production : 500 hL  
fb.com/people/Brasserie-Haarddrèch/100043279336922

Implantée depuis 2016, Haarddrèch, c'est simplement du malt, des masses de houblons, des fucking levures et une bonne dose de métal inoxydable !



**A19 SESMA**

Année de création : 2012  
Provenance : Espagne  
Production : -  
fb.com/sesmabrewing

Sesma produit des bières audacieuses, aux saveurs et aux arômes uniques, mais aussi des mousses plus simples et plus fraîches.



**A14 DSSOLVR**

Année de création : 2017  
Provenance : USA  
Production : 10 000 hL  
dssolvr.com

Tout droit venue des US, Dssolvr est une brasserie vivante aussi bien l'old school que le new school. Ils collaborent avec des artisans et producteurs locaux pour explorer des saveurs différentes. Leur passion pour la bière vient de leur curiosité pour le processus de fermentation en lui-même.

**A11 SIREN**

Année de création : 2012  
Provenance : Angleterre  
Production : 5 000 hL  
sirencraftbrew.com

Brasserie moderne basée dans le Berkshire, la brasserie Siren crée des bières pleines de saveurs conçues pour exciter et intriguer. Y sont brassées des bières pour tous les goûts, reflétant une multitude d'arômes, de saveurs, de couleurs et de textures.



**WHITE LABS**  
CERTIFIED ORGANIC YEAST • COPENHAGEN

**WLP077-0 ORGANIC TROPICALE YEAST BLEND**

**BIOTRANSFORM YOUR BEER WITH OUR THIOL-RELEASING YEAST BLEND.**

An all-natural, non-GMO yeast blend with high biotransformation capabilities, resulting in the perfect blend of tropical aromas and flavors.

[www.whitelabs.com](http://www.whitelabs.com) Contact us: [orderscph@whitelabs.com](mailto:orderscph@whitelabs.com) • Phone +45 3161 5142

**HAPPY YEAST = HAPPY BEER**

**WHITE LABS**  
PURE YEAST & FERMENTATION

& happy brewers!

Scan QR for more information

[whitelabs.com](http://whitelabs.com)

**Viability**  
Our 21-Day process results in better cell membranes, higher viability & more reuses

**Reliability**  
Reliable cell counts across all strains, resulting in more consistent beer

**Variety**  
81 Core strains & countless more in The Vault™

les exposants



**A29 GALIBIER**

Année de création : 2008  
Provenance : France  
Production : -  
brasserie-galibier.com  
Située à Valloire au cœur des Alpes, perchée à 1450 m d'altitude, la brasserie Galibier est la plus haute brasserie artisanale de France. Les bières y sont brassées exclusivement avec l'eau du glacier et sont naturellement riches en créativité.



**A32 HOPPY ROAD**

Année de création : 2016  
Provenance : France  
Production : 2 000 hL  
hoppyroad.com  
Hoppy Road est une brasserie artisanale fondée en 2016 à Nancy. IPA, Sour Ale, Pastry Gose, Imperial Stout, Grape Ale, bière fermière, barriquée... Hoppy Road propose des styles très différents déclinés à travers des recettes régulières et éphémères.



**B1 NANO BRASSERIE SPO X AMMONITE / LE GRAND CERCLE**

Année de création : 2016  
Provenance : France  
Production : 100 hL  
brasserie-ammonite.com  
Le Grand Cercle est né de la volonté d'unir derrière une même bannière les brasseries partageant les mêmes convictions et une philosophie commune. Créer des produits bons, propres et justes.



**B4 CA' DEL BRADO**

Année de création : 2016  
Provenance : Italie  
Production : 350 hL  
cadelbrado.it  
L'une des brasseries italiennes de référence. Spécialisée en bières acides, Ca' Del Brado brasse des bières d'une extrême finesse en utilisant des fruits, des épices et des barriques.



**A30 CAMBIER**

Année de création : 2014  
Provenance : France  
Production : 5 000 hL  
brasserie-cambier.fr  
La brasserie Cambier est une brasserie urbaine de bières artisanales située à Croix à proximité de Lille. Elle a la particularité d'être ouverte au public : elle dispose d'un espace d'accueil avec bar qui en fait un lieu de partage et de convivialité.



**A33 THE PIGGY BREWING COMPANY**

Année de création : 2016  
Provenance : France  
Production : 6 000 hL  
thepiggybrewingcompany.com  
The Piggy Brewing Company est le reflet des traits de caractère de ses brasseurs, à la fois joviaux, épicuriens, aussi prompts à faire la chouille qu'à déguster une mousse dans les règles de l'art.



**B5 CANEDI-GUERRA**

Année de création : 2014  
Provenance : Italie  
Production : 4 000 hL  
canediguerra.com  
Très italienne dans son esthétique, Canediguerra se spécialise dans le brassage de style traditionnel de plusieurs régions européennes : de la Bohême à l'Angleterre en passant par l'Allemagne et la Belgique.



**A31 LA P'TITE MAIZ**

Année de création : 2016  
Provenance : France  
Production : 2 500 hL  
fb.com/laptitemaiz  
La P'tite Maiz', brasserie d'Indre-et-Loire opérant depuis 2016, a pour maîtres-mots «équilibre» et «diversité».



**A34 POPIHN**

Année de création : 2017  
Provenance : France  
Production : 3 200 hL  
fb.com/Popihn  
Connue pour ses bières houblonnées ou torréfiées, la brasserie Popihn propose également des bières de fermentation mixte ou spontanée élevées en barriques au cœur de la ferme de Vaumorin.



**B3 SCHE-NEEULE**

Année de création : 2016  
Provenance : Allemagne  
Production : 450 hL  
schneeeule.berlin/de  
Schneeeule («la chouette des neiges» en allemand) est une brasserie visant à faire renaître la Berliner Weisse traditionnelle de Berlin. La méthode et les levures utilisées donnent des bières acides d'une grande complexité et buvabilité.



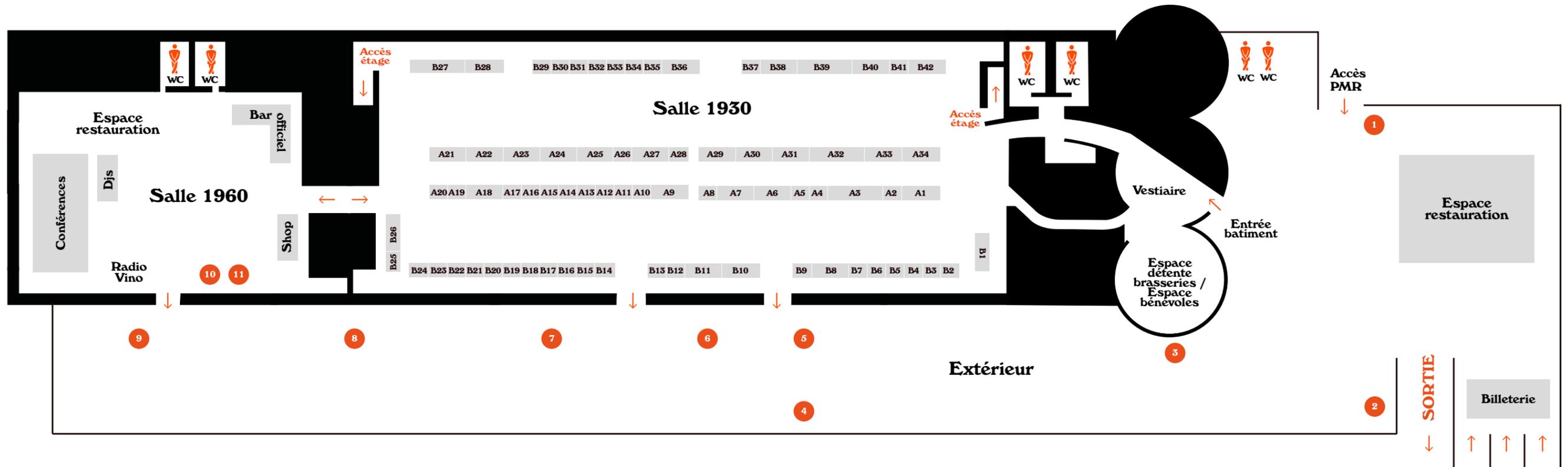
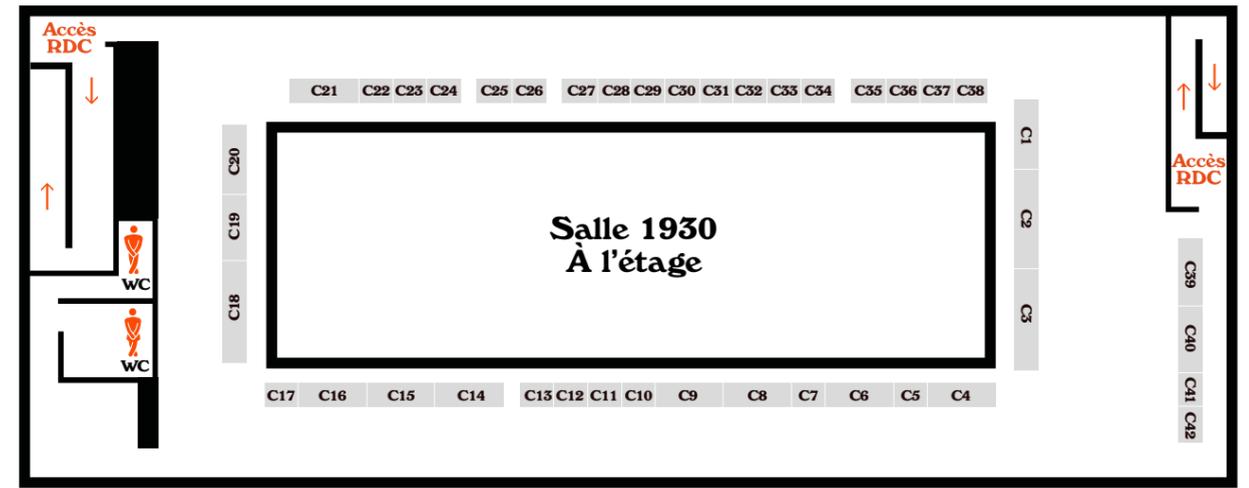
**B6 SIEMÀN**

Année de création : 2014  
Provenance : Italie  
Production : 150 hL  
sieman.it/en/  
Vignoble nature et brasserie artisanale, Siemàn est situé dans le Veneto italien. Fondée par 3 frères, cette brasserie excelle dans les bières acides et la fermentation mixte et spontanée.



# HIGHWAY TO ALE

Retrouvez vos brasseries préférées à leurs stands affichés ci-dessous.



## ALLÉE A :

- A1 NINKASI
- A2 WHITE LABS BREWING
- A3 EFFET PAPILLON
- A4 BRASSERIE AU BARON
- A5 BRASSERIE DE RANKE
- A6 BRASSERIE DUPONT
- A7 BRASSERIE THIRIEZ
- A8 FERMENTERIE DES CHAMPS MARMO
- A9 CRAIG ALLAN
- A10 BRASSERIE DE LA MULE
- A11 SIREN
- A12 TO ØL
- A13 WHIPLASH
- A14 DSSOLVR
- A15 LERVIG
- A16 VOCATION

## ALLÉE B :

- A17 PRIZM BREWING CO. / VNDL
- A18 EXPERIMENTAL BREWERY
- A19 SESMA
- A20 GROSS
- A21 ZOO BREW
- A22 HAARDDRËCH
- A23 PLEINE LUNE
- A24 BRASSERIE DE L'ÊTRE
- A25 BAP BAP
- A26 IRON
- A27 BREWING BEARS
- A28 JIVAY BREWING
- A29 GALIBIER
- A30 CAMBIER
- A31 LA P'TITE MAIZ'
- A32 HOPPY ROAD
- A33 THE PIGGY BREWING COMPANY
- A34 POPIHN

## ALLÉE C :

- B1 NANO BRASSERIE SPO X AMMONITE / LE GRAND CERCLE
- B2 KEMKER KULTUUR
- B3 SCHNEEULE
- B4 CA'DEL BRADO
- B5 CANEDIGUERRA
- B6 SIEMÀN
- B7 THE WHITE HAG
- B8 JOPEN
- B9 BRASSERIE DE LA SENNE
- B10 BRASSERIE DE BLAUGIES
- B11 BRASSERIE DU MONT-SALÈVE
- B12 BRASSERIE DU HAUTBUËCH
- B13 LA FRANCHE
- B14 GAMMA
- B15 LITTLE RAIN

## ALLÉE D :

- B16 BREW HEART
- B17 SCHWARZE ROSE
- B18 DOIS CORVOS
- B19 BASQUELAND
- B20 SIBEERIA
- B21 AXIOM
- B22 WILD CREATURES
- B23 PERMON
- B24 BUDWEISER BUDVAR
- B25 DAV EQUIPMENTS
- B26 WILD GOOSE FILLING
- B27 LA DÉBAUCHE
- B28 SAINTE-CRU
- B29 INDEPENDENT HOUSE
- B30 BRASSERIE DE SULAUZE
- B31 BRASSERIE LA JUNGLE
- B32 LA MALPOLON
- B33 LA MONTAGNARDE
- B34 SACRILÈGE

## ALLÉE E :

- C1 BRASSERIE MONT HARDI
- C2 SENSES BREWING
- C3 NOMADE BREWERY
- C4 LA CANUTE LYONNAISE
- C5 BRASSERIE DE L'AMOUR
- C6 MAPPINESS
- C7 LES FUNAMBULES
- C8 TWO DUDES

## ALLÉE F :

- C9 SPORE
- C10 L'AGRIVOISE
- C11 LONGUE VIE
- C12 VIF
- C13 GALIBOT
- C14 FERME-BRASSERIE LA MUETTE
- C15 NAUTILE
- C16 AZIMUT
- C17 LE PÈRE LAMER
- C18 FAUVE CRAFT BEER
- C19 LA SUPERBE
- C20 AEROFAB
- C21 LES INTENABLES
- C22 90 BPM
- C23 BRASSERIE SAUVAGE
- C24 DRUNK BEARD
- C25 ZICHOVEC
- C26 ZIEMIA OBIECANA
- C27 SORI BREWING
- C28 THORNBRIDGE
- C29 LOUGH GILL

## ALLÉE G :

- C30 OUTER RANGE FRENCH ALPS
- C31 DRUNKEN BROS
- C32 ANDERSON'S BREWERY
- C33 MAD SCIENTIST
- C34 ATRIUM
- C35 BRASSERIE DU BORINAGE
- C36 FUGU BREWING CO.
- C37 BRASSERIE SURREALISTE
- C38 FRONTAAL
- C39 TOPA CIDRE
- C40 SAVOY MEADERY
- C41 LA BRASSERIE PARALLÈLE
- C42 ARCHIPEL KOMBUCHA

## FOOD :

- 01 MUG COFFEE TRUCK
- 02 CHEZ FLO
- 03 TOASTÉ
- 04 ROCKET'S
- 05 TOKÉ
- 06 SAKADOS
- 07 LA CUISINE ITINÉRANTE
- 08 MADAMANN
- 09 L'USINE À PATATES
- 10 MAMMA FOCACCIA
- 11 FROMAGERIE BOF DE LA MARTINIÈRE



**B7 THE WHITE HAG**

Année de création : 2014  
Provenance : Irlande  
Production : -  
thewhitehag.com  
The White Hag est une brasserie artisanale irlandaise fondée en 2014 dans le comté de Sligo. La brasserie propose une gamme de bières audacieuses et innovantes, tout en étant fidèle aux méthodes traditionnelles de brassage pour créer des bières avec des saveurs complexes.



**B10 BRASSERIE DE BLAUGIES**

Année de création : 1988  
Provenance : Belgique  
Production : 754 hL  
brasserieblaugies.com  
La Brasserie de Blaugies est une brasserie artisanale familiale belge, qui brasse et embouteille des bières non filtrées et refermentées en bouteilles ou en fûts dans le respect des traditions.



**B13 LA FRANCHE**

Année de création : 2005  
Provenance : France  
Production : 750 hL  
lafranche.net  
La Franche est une brasserie biologique produisant ses bières artisanales dans le Jura en Franche-Comté. Fondée en 2005 à la Ferté, non loin d'Arbois, elle élabore, élève, embouteille et distribue toutes ses bières, vivantes et généralement de fermentation haute.



**B16 BREWHEART**

Année de création : 2018  
Provenance : Allemagne  
Production : -  
brewheart.de  
Brewheart est née dans le partage de l'enthousiasme pour la bière craft américaine. Cette brasserie place l'ouverture et la positive attitude au premier plan, ainsi que le fait de faire partie d'une communauté sociale qui se réunit pour boire des bières dans le bar du coin.



**B8 JOPEN**

Année de création : 1994  
Provenance : Pays-Bas  
Production : 35 000 hL  
jopenbier.nl  
Plus grande brasserie indépendante artisanale des Pays-Bas, Jopen puise ses origines dans la culture historique de la bière à Haarlem.



**B11 BRASSERIE DU MONT-SALÈVE**

Année de création : 2010  
Provenance : France  
Production : 1 800 hL  
labrasseriendumontsaleve.com  
La Brasserie du Mont-Salève est une brasserie créative dont les bières sont garanties sans artifices ni intrants chimiques.



**B14 GAMMA**

Année de création : 2015  
Provenance : Danemark  
Production : -  
shop.gammabrewing.com  
Gamma Brewing Company a été créée en 2015 par quelques amis qui avaient tous l'ambition de brasser des bières de haute qualité, quel que soit le style.



**B17 SCHWARZE ROSE**

Année de création : 2019  
Provenance : Allemagne  
Production : -  
https://sr-cb.de  
Schwarze Rose c'est un groupe d'amis qui aiment découvrir et partager des bières, qui est devenu un groupe de passionnés du brassage artisanal et qui maintenant produit des bières à une tout autre échelle.



**B9 BRASSERIE DE LA SENNE**

Année de création : 2004  
Provenance : Belgique  
Production : 15 000 hL  
brasseriodelasenne.be  
La Brasserie de la Senne est à l'origine du renouveau de la bière craft à Bruxelles. Elle a œuvré à remettre les bières bien houblonnées au goût du jour, avant que celles-ci ne deviennent à la mode. Sa gamme comprend aussi des bières de fermentation mixte barriquées en fûts de chêne, ainsi que des bières refermentées avec une levure locale.



**B12 BRASSERIE DU HAUT BUÈCH**

Année de création : 2010  
Provenance : France  
Production : 300 hL  
bhbrasserieartisanale.blogspot.com  
Située au cœur du vallon de La Jarjatte à Lus la Croix-Haute, la Brasserie du Haut-Buèch vous propose des bières artisanales, brassées à la main et élaborées avec des produits de qualité.



**B15 LITTLE RAIN**

Année de création : 2021  
Provenance : Espagne  
Production : -  
fb.com/littlerainbrewing  
Les bières de Little Rain, brassées dans le style New England, se caractérisent par un arôme de houblon exubérant. Ils produisent également des NEIPA hop-forward et pas trop fortes avec une grande buvabilité.



**B18 DOIS CORVOS**

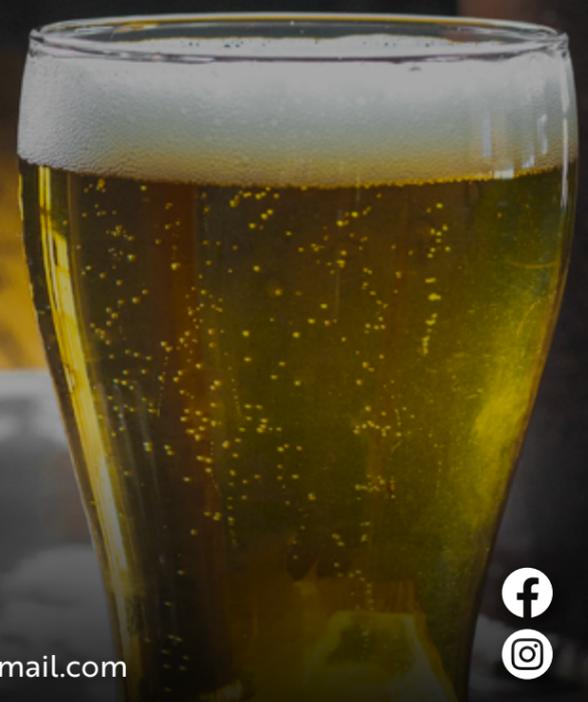
Année de création : 2013  
Provenance : Portugal  
Production : -  
doiscorvos.pt/en/sobre  
Dois Corvos est une brasserie familiale indépendante de Lisbonne. Elle est connue pour sa large gamme de bières allant des bières légères et traditionnelles, des IPA et stouts vieillies en fûts jusqu'aux bières expérimentales et aux fermentations mixtes.



2SBI, spécialiste de l'installation, du dépannage et de la maintenance des tirages, sur les 2 Savoie et départements limitrophes.

Depuis 5 ans, nous fournissons le matériel de CHR et plus précisément de tirage pression de fabrication française. Nous installons des chambres réfrigérées, et apportons également les conseils adéquats en termes de choix d'équipements CHR.

Un projet de réalisation ou de développement d'agencement de bar ?



CONTACTEZ 2SBI :

06 67 35 82 31 - fb2sbi@gmail.com

Facebook: @2savoieboissoninstallations  
Instagram: @2\_s\_b\_i

NOS SERVICES





**B19 BASQUELAND**

Année de création : 2015  
Provenance : Espagne / Pays Basque  
Production : -  
basquebeer.com  
Créée par des passionnés de surf et de bière, Basqueland est une brasserie qui tente l'aventure européenne en s'installant au Pays Basque en 2015.



**B20 SIBEERIA**

Année de création : -  
Provenance : République Tchèque  
Production : -  
siberia.cz  
Très inspirés, Ruslan, Olga et Roman brassent depuis longtemps, d'abord chez eux, puis en collaboration avec diverses brasseries. Brasserie « nomade » jusqu'au printemps 2019, Sibeeria a depuis créé sa propre infrastructure et offre des styles de bière qui se démarquent.



**B21 AXIOM**

Année de création : 2014  
Provenance : République Tchèque  
Production : -  
siberia.cz  
Une microbrasserie complètement déjantée ! Axiom nous invite à une exploration à travers des arômes uniques.



**B22 WILD CREATURES**

Année de création : 2011  
Provenance : République Tchèque  
Production : 1 000 hL  
wildcreatures.cz  
Wild Creatures est le fruit d'une rencontre entre une vigneronne et l'exploitant d'une petite brasserie. Tout comme le lambic belge, leur bière est brassée pendant les mois froids en utilisant de vieux houblons à faible amertume. Brassée au milieu des vignes, la bière se rapproche un peu plus du vin que des lambics de la vallée de la Senne.



**B23 PERMON**

Année de création : 2006  
Provenance : République Tchèque  
Production : -  
obchod.pivopermon.cz  
La brasserie Permon est une microbrasserie familiale dont les bières sont non filtrées et non pasteurisées et brassées par décoction.



**B24 BUDWEISER BUDVAR**

Année de création : 1842  
Provenance : République Tchèque  
Production : -  
budweiserbudvar.com  
Budweiser Budvar est la brasserie nationale de République Tchèque. Elle a la particularité d'appartenir à l'État : chaque citoyen en a une part. Elle pratique l'art du brassage selon une méthode traditionnelle depuis plus d'un siècle (1895) dans la ville de České Budějovice.



**B25 DAV EQUIPMENTS**

Année de création : 1959  
Provenance : France  
Production : -  
dav-equipments.com  
DAV s'inscrit comme un véritable partenaire historique sur le marché français de la bière à la pression. A l'écoute des besoins et des tendances du marché français et international, DAV n'a cessé de croître pour accompagner ses clients dans leurs projets.



**B26 WILD GOOSE FILLING**

Année de création : 2010  
Provenance : USA  
Production : -  
wildgoosefilling.com  
Wild Goose est une entreprise de fabrication de canettes basée dans le Colorado. Ils ont aujourd'hui des clients dans le monde entier pour leur gamme officielle de canettes Wild Goose lancée lors de la Craft Brewers Conference en 2011.



**B27 LA DÉBAUCHE**

Année de création : 2013  
Provenance : France  
Production : 10 000 hL  
brasserie-ladebauche.com  
Ouvrte en 2013 à Angoulême, la Débauche a produit plus d'une centaine de recettes différentes depuis sa création et travaille d'arrache-pied pour brasser des bières de qualité, caractérielles et surprenantes. Le design de leurs étiquettes est réalisé en collaboration avec des artistes contemporains.



**B28 SAINTE CRU**

Année de création : 2012  
Provenance : France  
Production : 7 500 hL  
sainte-cru.com  
Fondée en 2012, la brasserie indépendante Sainte Cru est l'aboutissement d'une envie viscérale de créer des bières pêchues, comme des IPA plus houblonnées que la normale, dans un esprit résolument anticonformiste.



**B29 INDEPENDENT HOUSE**

Année de création : 2018  
Provenance : France  
Production : 600 hL  
independenthouse-beer.com  
Independent House est une microbrasserie installée dans le bassin Dijonnais depuis 2018 fabriquant des bières inspirées des styles du monde entier.



**B30 BRASSERIE DE SULAUZE**

Année de création : 2012  
Provenance : France  
Production : 1 500 hL  
brasserie-desulauze.com  
Surplombant 600 ha de vignes, taureaux et oliviers, l'ancienne bergerie provençale est depuis 2012 une brasserie innovante qui allie savoir-faire, plaisir, fantaisie et modernité.



**B31 BRASSERIE LA JUNGLE**

Année de création : 2020  
Provenance : Belgique  
Production : 194 hL  
lajungle.be  
La Jungle, c'est une vision moderne des styles classiques. Fermentations mixtes, Saisons et English Ales sont brassées avec des ingrédients européens.



**B32 LA MALPOLON**

Année de création : 2018  
Provenance : France  
Production : 1 000 hL  
lamalpolon.fr  
La Malpolon est une brasserie héraultaise adepte des fermentations mixtes, des bières fermières et rustiques, élevées en barrique ou non, mais qui reste ouverte à la modernité.



**B33 LA MONTAGNARDE**

Année de création : 2016  
Provenance : France  
Production : 200 hL  
la-montagnarde.fr  
Micro-brasserie située dans le Massif des Bauges en plein cœur des Alpes, La Montagnarde brasse des bières récréatives, créatives et expérimentales.



**B34 SACRILÈGE**

Année de création : 2020  
Provenance : France  
Production : 800 hL  
fb.com/Sacrilege.brasserie  
Sacrilège est une brasserie montpelliéraine créée en juin 2020. Ils brassent principalement des bières sauvages, des saisons rustiques, des fermentations mixtes, des bières sur marc de raisin avec levures indigènes et depuis peu leurs premières fermentations spontanées grâce à l'acquisition d'un coolship.



**B35 L'APAIÉE**

Année de création : 2015  
Provenance : Suisse  
Production : 500 hL  
lapaisee.ch  
La Brasserie l'Apaisée se distingue dans la production de bières sèches et houblonnées ainsi que dans les bières de fermentation mixte.



**B36 BRASSERIE DE GRILLY**

Année de création : 2017  
Provenance : France  
Production : 450 hL  
brasserie-de-grilly.fr  
La Brasserie artisanale de Grilly est basée dans le Pays de Gex et propose une gamme permanente de 12-14 bières, agrémentée par des séries limitées, principalement des bières mûries en anciennes barriques de vin.

**VERRERIE DU SUD**  
Des bouteilles responsables.

NOUVELLE DÉMARCHE RSE *Simple.*

info@verrerieodusud.com 04 67 78 68 04

**ORGAO**  
beer house & more

WWW.ORGAOBEERHOUSE.COM  
145 RUE SEBASTIEN GRYPHE  
69007 LYON 04 26 18 70 12



**B37 FLORE**  
Année de création : 2020  
Provenance : France  
Production : 200 hL  
brasserieflore.fr

Flore est une brasserie éclectique, qui brasse de nombreux styles et qui aime particulièrement les vieillissements en barrique et fermentations mixtes.



**B40 BRASSERIE D'ORVILLE**  
Année de création : 2018  
Provenance : France  
Production : 1200 hL  
brasserieorville.com

Ferme-brasserie du Val d'Oise, la brasserie d'Orville brasse avec son orge et explore de nombreux styles (lagers, houblonnées, stouts ou barriquées).



**C1 MONT HARDI**  
Année de création : 2019  
Provenance : France  
Production : 400 hL  
monthardi.fr

Originaire de Mayenne, Mont Hardi propose à la fois une gamme classique et accessible d'inspiration Belge ainsi qu'une gamme craft créative et diversifiée.



**C4 LA CANUTE LYONNAISE**  
Année de création : 2015  
Provenance : France  
Production : 880 hL  
lacanute.lyonnaise.tumblr.com

Fondée en 2015, La Canute Lyonnaise élabore des bières artisanales et urbaines.



**C7 LES FUNAMBULES**  
Année de création : 2016  
Provenance : France  
Production : 800 hL  
fb.com/microbrasserielesfunambules

Les Funambules propose une large gamme de bières bio brassées au pied du massif de Belledonne : lagers, sours, barriquées, houblonnées, toutes en cohérence.



**C10 L'AGRIVOISE**  
Année de création : 2008  
Provenance : France  
Production : 1450 hL  
fb.com/Agrivoise

Créée en 2008 dans les monts d'Ardèche, L'Agrivoise élabore des bières de caractère en se tenant à distance des effets de mode.



**B38 LES DANAÏDES**  
Année de création : 2022  
Provenance : France  
Production : 230 hL  
brasserie-lesdanaides.fr

Brasserie de la région lyonnaise spécialisée dans les bières de style Saisons, des bières sèches, acides, torréfiées, fumées et parfois même fermentées en foudres de chêne.



**B41 ELIXKIR**  
Année de création : 2015  
Provenance : France  
Production : 1600 hL  
elixkir.fr

Elixkir explore le champ des possibles brassicoles : des styles traditionnels à l'abri de la mode, brassés avec l'amour de ces bières simples. Des recettes plus décadentes toujours dans le respect des produits, et enfin des nectars mûris en fûts de chêne, dans des tonneaux de vin de Bourgogne ou de spiritueux.



**C2 SENSES BREWING**  
Année de création : 2007  
Provenance : France  
Production : 1300 hL  
sensesbrewing.com

Senses Brewing est une histoire de famille et la fusion entre père et fils du savoir-faire brassicole et œnologique.



**C5 BRASSERIE DE L'AMOUR**  
Année de création : 2021  
Provenance : France  
Production : 200 hL  
brasserieidelamour.fr

La Brasserie de l'Amour est un brewpub situé à Villeurbanne qui teste régulièrement de nouvelles recettes.



**C8 TWO DUDES**  
Année de création : 2017  
Provenance : France  
Production : 450 hL  
twodudes-brasserie.com

Il était une fois Two Dudes : un brasseur, un cuisinier et beaucoup de gourmandise !



**C11 LONGUE VIE**  
Année de création : 2017  
Provenance : France  
Production : 410 hL  
fb.com/brasserie.longuevie

Brasserie rurale du Nord Ardèche, Longue Vie propose une gamme d'une dizaine de bières, allant des Pale Ale aux Stouts, en passant par des Saisons, des Sours, et quelques surprises sorties de barriques locales.



**B39 LA MANIVELLE**  
Année de création : 2009  
Provenance : France  
Production : 2100 hL  
www.lamanivelle.beer

La brasserie la Manivelle située à Die dans la Drôme, brasse à l'eau du Vercors des bières où le malt est roi, alliant bières de tradition et barriquées.



**B42 WILDE LEEUW**  
Année de création : 2006  
Provenance : France  
Production : 40 000 hL  
brasseriepaysflamand.com/wilde-leeuw

La Brasserie du Pays Flamand a été fondée par deux amis qui ont stocké leurs bières les plus prestigieuses dans des tonneaux de grands crus de Bourgogne, de bourbons ou de cognacs renommés. Leur gamme Wilde Leeuw est vieillie ou fermentée en fût de chêne, non filtrée et non pasteurisée.



**C3 NOMADE BREWERY**  
Année de création : 2016  
Provenance : France  
Production : 1000 hL  
nomadebiere.fr

La brasserie Nomade propose des bières ambitieuses mais sans prétention dans un esprit écologique et voyageur.



**C6 MAPINESS**  
Année de création : 2017  
Provenance : France  
Production : 1200 hL  
mappinessbeer.com

Mappiness, est une microbrasserie biologique basée à Décines. Elle propose exclusivement des bières issues de l'agriculture biologique dans un esprit fidèle au commerce durable et aux circuits courts.



**C9 SPORE**  
Année de création : 2018  
Provenance : France  
Production : 1200 hL  
brasserie-spore.com

Fondée en 2018, Spore, brasserie créative et comptoir convivial, brasse des bières originales et propose un espace de dégustation et d'animations culturelles.



**C12 VIF**  
Année de création : 2021  
Provenance : France  
Production : 190 hL  
boirevif.com

VIF brasse des bières fidèles aux traditions, à la croisée des chemins entre la magie des fermentations basses d'Allemagne et les délices houblonnés issus de la craft américaine. Vienna lager, Helles, West Coast IPA...

# Nuits sonores

**AVALON EMERSON**  
**BLAWAN** LIVE  
**CAMION BAZAR** LIVE  
**CATERINA BARBIERI** LIVE A/V  
**CHARLOTTE ADIGÉRY & BOLIS PUPUL**  
**DARKSIDE**  
**DEENA ABDELWAHED**  
**b2b FLORE b2b GLITTER55**

**ELLEN ALLIEN**  
**ELOI** LIVE  
**HECTOR OAKS**  
**JENNIFER CARDINI**  
**b2b GERD JANSON**  
**JOB JOBSE** KHALI  
**LAURENT GARNIER**  
**LSDXOXO** LIVE

**17 - 21 mai 2023**

**MACEO PLEX**  
**MC YALLAH & DEBMASTER**  
**MODERATE** LIVE A/V  
**PARTIBOI69 b2b**  
**LB AKA LABAT**  
**PLAID** LIVE A/V  
**RED AXES** LIVE  
**RICHIE HAWTIN**

**SASSYGGIRL** LIVE  
**SETH TROXLER**  
**b2b DJ TENNIS**  
**SKIN ON SKIN**  
**THE SOFT MOON** LIVE  
**VEL** LIVE  
**VOICES FROM THE LAKE** LIVE  
**WINNTERZUKO & REALO**  
**& PLUS DE 100 ARTISTES**



### C13 GALIBOT

Année de création : 2019  
Provenance : France  
Production : 1 000 hL  
[www.brasserie-galibot.com](http://www.brasserie-galibot.com)  
Galibot est une micro-brasserie artisanale installée en Moselle. Ses brasseurs proposent des bières travaillées et équilibrées, ancrées au territoire sur lequel elles sont produites.



### C16 AZIMUT

Année de création : 2016  
Provenance : France  
Production : 3 500 hL  
[azimutbrasserie.com](http://azimutbrasserie.com)  
Azimut, propose des bières craft accessibles, avec du goût et une touche d'originalité, dans un esprit de simplicité.



### C19 LA SUPERBE

Année de création : 2017  
Provenance : France  
Production : 1 900 hL  
[lasuperbe.fr](http://lasuperbe.fr)  
Brasserie artisanale basque fondée à Biarritz en 2017, La Superbe est une brasserie indépendante attachée à l'authenticité de ses produits. Après avoir élaboré une gamme permanente autour de créations « craft accessible », la Superbe brasse désormais des bières éphémères au format canette.



### C22 90 BPM

Année de création : 2021  
Provenance : France  
Production : 250 hL  
[90bpm.beer](http://90bpm.beer)  
Microbrasserie dijonnaise fondée en 2021, 90 Bpm ambitionne de faire (re)découvrir la bière artisanale avec des bières acidulées, houblonnées, maltées, ancrées dans le terroir bourguignon (vieillies en fût de grands vins de Bourgogne).



### C14 FERME BRASSERIE LA MUETTE

Année de création : 2014  
Provenance : France  
Production : 5 000 hL  
[brasserie-la-muette.fr](http://brasserie-la-muette.fr)  
Créée par des agriculteurs brasseurs amateurs en 2014, la Ferme brasserie la Muette élabore différentes bières à partir de leur culture d'orge.



### C17 LE PÈRE L'AMER

Année de création : 2016  
Provenance : France  
Production : 350 hL  
[leperelamer.fr](http://leperelamer.fr)  
La brasserie Le Père l'amer propose une grande variété de styles de bières, de l'IPA sans alcool aux impériaux stouts barriqués en passant par les classiques belges ou autres fermentations mixtes.



### C20 AEROFAB

Année de création : 2018  
Provenance : France  
Production : 3 000 hL  
[aerofab.fr](http://aerofab.fr)  
Fondée en 2018 en France, Aerofab propose des bières houblonnées ainsi que quelques stouts et sours.



### C23 BRASSERIE SAUVAGE

Année de création : 2021  
Provenance : France  
Production : 500 hL  
[instagram.com/brasserie\\_sauvage](https://instagram.com/brasserie_sauvage)  
Créée en 2021 par Lucie et Maxime, la Brasserie Sauvage élabore des bières modernes.



### C18 FAUVE CRAFT BEER

Année de création : 2019  
Provenance : France  
Production : 3 000 hL  
[fauvebiere.com](http://fauvebiere.com)  
Fauve, est une micro-brasserie artisanale basée à Montpellier et un brewpub dans le XI<sup>e</sup> arrondissement parisien.



### C21 LES INTENABLES

Année de création : 2020  
Provenance : France  
Production : 1 000 hL  
[lesintenable.com](http://lesintenable.com)  
Fondée en 2020 par des barmans et brasseurs, la brasserie les Intenables propose 5 bières permanentes et des éphémères qui changent tous les mois.



### C24 DRUNK BEARD

Année de création : 2018  
Provenance : Suisse  
Production : 280 hL  
[drunkbeard.ch](http://drunkbeard.ch)  
Lancée en 2018 par des auto-didactes, Drunk Beard brasse des IPAs influencées par les tendances modernes et dictées par les mots d'ordre: "Juicy" & "Hazy".



# BarthHaas<sup>®</sup> SPECTRUM



# FULL FLAVOR SPECTRUM

Révolutionnez votre dry hopping avec SPECTRUM!  
100% naturel et sans solvant ni additif, SPECTRUM est un houblon liquide, alternatif au houblonnage à cru traditionnel, qui se disperse entièrement après ajout. Résultat: moins de perte de bière et de nettoyage, pour des performances authentiques au niveau des arômes et des saveurs.



POUR EN  
SAVOIR PLUS

[www.barthhaasX.com/spectrum](http://www.barthhaasX.com/spectrum)

Pour plus d'information,  
contactez notre représentant  
Kevin McCarry  
[kevin.mccarry@barthhaasX.com](mailto:kevin.mccarry@barthhaasX.com)



WWW.DAV-EQUIPMENTS.COM

# fabricant et expert TIRAGE PRESSION CONCEPTION BAR

FABRICATION



INSTALLATION



CONCEPTION



MAINTENANCE

## RÉFÉRENCE HISTORIQUE DU TIRAGE PRESSION DEPUIS 60 ANS

FABRICATION  
FRANÇAISE

8 AGENCES  
EN FRANCE

10000 M<sup>2</sup>  
D'UNITÉ DE  
PRODUCTION

UN BUREAU  
D'ÉTUDE DÉDIÉ



POUR PLUS D'INFORMATIONS,  
VISITEZ NOTRE SITE INTERNET



les exposants



### C25 ZICHOVEC

Année de création : 2012  
Provenance : République Tchèque  
Production : 9 000 hL  
pivovarzichovec.cz  
Zichovec est une brasserie artisanale familiale française installée à Louny en République Tchèque, où elle s'est d'ailleurs imposée comme un leader incontesté de la scène craft locale. L'originalité, la qualité et la production durable sont au centre des valeurs de la brasserie.



### C28 THORNBRIDGE

Année de création : 2005  
Provenance : UK  
Production : -  
thornbridgebrewery.co.uk  
Créée en 2005 au Royaume-Uni, Thornbridge est à l'origine de la fameuse Jaipur, une IPA pleine de saveurs produite à partir de houblons américains.



### C31 DRUNKEN BROS

Année de création : 2013  
Provenance : Espagne  
Production : -  
drunkenbros.com  
Petite brasserie artisanale située à Bilbao et tenue par des passionnés de musique, la brasserie Drunken Bros propose depuis 2013 des bières différentes et spéciales brassées avec des ingrédients de qualité.



### C34 ATRIUM

Année de création : 2018  
Provenance : Belgique  
Production : 1 250 hL  
brasserieatrium.be  
La brasserie Atrium est née fin 2018 à Marche-en-Famenne dans le sud de la Belgique. Ses fondateurs brassent des bières innovantes en utilisant entre autres des fruits exotiques, des levures sauvages et du bois dans un esprit cosmopolite.



### C29 LOUGH GILL

Année de création : 2016  
Provenance : Irlande  
Production : 2 800 hL  
loughgillbrewery.com  
Située sur la Wild Atlantic Way en Irlande, Lough Gill Brewery brasse des styles traditionnels, Irish Red Ale & Stouts, et actuels : bières vieilles en fût de Whiskey, Pastry, ou encore IPA.



### C32 ANDERSON'S BREWERY

Année de création : 2014  
Provenance : Estonie  
Production : 1 500 hL  
andersonscraft.com  
Installée depuis 2019 à Tartu en Estonie, Anderson's brewery propose des bières originales, mémorables, équilibrées et de qualité.



### C35 BRASSERIE DU BORINAGE

Année de création : 2019  
Provenance : Belgique  
Production : -  
brasserieuborinage.be  
Basée en Belgique, la Brasserie du Borinage a vu le jour en 2019 en Belgique. Attachés à leur région, le Borinage, ses fondateurs proposent de véritables bières craft.



### C30 OUTER RANGE FRENCH ALPS

Année de création : 2023  
Provenance : France  
Production : 3 000 hL  
outerrange.com  
Récemment apparue, la brasserie Outer Range Alps ambitionne de combiner le savoir-faire des brasseries françaises et américaines afin de réaliser la meilleure bière possible, au pied du Mont Blanc.



### C33 MAD SCIENTIST

Année de création : 2016  
Provenance : Hongrie  
Production : 1 000 hL  
madscientist.hu  
Située à Budapest, la brasserie Mad Scientist propose une large gamme de bière. Elle est à l'origine de MadX, basée sur des procédés alternatifs de fermentation et de longue maturation, et des Mead à base de miel fermenté.



### C36 FUGU BREWING CO

Année de création : 2020  
Provenance : Belgique  
Production : -  
shop.fugubrewing.be  
Après une heureuse expérience en tant qu'amateurs dans le milieu de la bière, les fondateurs de Fugu Brewing Co ont lancé leur brasserie en 2020. Leur première bière, la Fugushima, est inspirée de l'art de cuisiner du fugu.

**CE PRINTEMPS AU TRANSBO !**



**UNCLE ACID & THE DEADBEATS**  
SAM. 13 MAI  
ROCK PSYCHÉ



**SWANS**  
MER. 31 MAI  
ROCK EXPÉRIMENTAL



**WAX TAILOR + MOUNIKA**  
JEU. 25 MAI  
ÉLECTRO / HIP HOP



**AMON AMARTH**  
LUN. 19 JUIN  
DARK METAL



**TESTAMENT + EXODUS + VOIVOD**  
MAR. 30 MAI  
TRASH METAL



**ALTER BRIDGE + MAMMOTH WVH**  
LUN. 26 JUIN  
METAL

**MAIS AUSSI :**

THE DATSUNS \* PUBLIC ENERGY \* SHOW ME THE BODY \* KEKRA \* MÉTARAPH \* ANGEL KAREL \* JOE SATRIANI \* GAVLYN \* DILLON COOPER \* KANDER \* ØTTA \* NÂDIYA \* BARBARA BUTCH \* MAX ROMEO FT. XANA & AZIZZI ROMEO \* ASCENDANT VIERGE \* TOKIO HOTEL \* RENDEZ-VOUS \* NNHMN \* CAVETOWN \* MESHUGGAH \* CODEINE \* MÉDINE \* THE SISTERS OF MERCY \* LARKIN POE...



les exposants



**C37 BRASSERIE SURREALISTE**  
Année de création : -  
Provenance : Belgique  
Production : -  
brasseriesurrealiste.com  
La Brasserie Surréaliste est située dans un emblématique bâtiment Art Déco de 1932 au cœur de Bruxelles.



**C40 SAVOY MEADERY**  
Année de création : 2022  
Provenance : France  
Production : 300 hL  
untappd.com/Savoymeadery  
Après plusieurs années passées à brasser de la bière, Savoy Meadery s'est lancée dans l'hydromel. Elle propose une large gamme allant de produits fruités bas en alcool à des fermentations atypiques en passant par les hydromels plus communs.



**C38 FRONTAAL**  
Année de création : -  
Provenance : Pays-Bas  
Production : -  
frontaalbrewingcompany.com  
Basée aux Pays-Bas, la brasserie Frontaal propose plus de 48 bières spéciales et 12 bières vieilles en fût dans un esprit disruptif et créatif.



**C41 LA BRASSERIE PARALLÈLE**  
Année de création : 2019  
Provenance : France  
Production : 500 hL  
brasserie-parallele.com  
La Brasserie Parallèle a pour objectif de faire découvrir au plus grand nombre des alternatives saines, bio et sans alcool. La brasserie est réputée pour son kéfir de fruits, une boisson fermentée sans alcool délicieuse mais aussi pour ses eaux houblonnées.



**C39 TOPA CIDRE**  
Année de création : 2017  
Provenance : France  
Production : 1 000 hL  
topa-cidre.com  
Topa propose une gamme de cidres artisanaux élaborés à partir de pommes du Pays Basque ainsi que des Beer & Cider ARTZ, issus de la co-fermentation entre différentes bières et le cidre brut Topa.



**C42 ARCHIPEL KOMBUCHA**  
Année de création : 2020  
Provenance : France  
Production : 300 hL  
archipelkombucha.com  
Archipel propose une gamme craft de kombucha brassée à partir d'ingrédients français. Du sans alcool avec du goût, loin des jus et sodas imbibés de sucre.

les distributeurs

# LE NERF DE LA BIÈRE

Toute l'équipe organisatrice du Lyon Bière Festival remercie chaleureusement l'ensemble des distributeurs français et étrangers pour leur investissement et leur amour pour la vraie bonne bière artisanale. Si vous êtes un acteur professionnel du marché de la craft, nous vous invitons à venir échanger avec les distributeurs présents sur place lors de votre week-end à La sucrière.



**CRAFT BEER FRANCE**

(Little Rain, Dois Corvos, Brewheart, Schwarze Rose, Basqueland, Gamma)  
Craft Beer France vous propose une sélection unique de bières artisanales. Les brasseries du catalogue ont chacune leur propre histoire et font aujourd'hui partie des meilleures brasseries artisanales européennes.



**GURUBEER**

(Vocation, Lervig, DSSOLVR)  
Gurubeer, importateur et distributeur de bières artisanales françaises et du monde basé à Montpellier et couvrant toute la France, vous accompagne dans tous vos projets autour de la bière : bar, cave à bière, cave à vin, association.



**GEDIS**

(Mad Scientist, Anderson's Craft Beer, Drunken Bros)  
Gedis est spécialiste en bières de spécialité depuis 2001. Fort de 27 collaborateurs, nous gérons aujourd'hui l'importation et la distribution de plus de 3000 bières différentes. Nous avons pleinement intégré le mouvement craft, et sommes en recherche permanente de nouveaux produits.



**LES BIÈRES TCHÈQUES**

(Budweiser Budvar, Axiom, Sibeeria, Permon, Wild Creatures)  
Les Bières Tchèques est née de l'amitié entre Christian Orceau et Miroslav Šiktanc en Venée dans les années 90. Depuis 2009, l'entreprise s'est spécialisée dans l'importation de brasseries tchèques en France. Aleš Stejskal a repris les rênes de l'entreprise en 2018 pour promouvoir la culture tchèque en France. Leur mission est de développer la visibilité de leurs fournisseurs tchèques tout en conservant leur identité, en menant divers projets de promotion culturelle.



**LA COMPAGNIE DES BOISSONS VIVANTES**

(Kemker, Schmeeuze, Ca' del Brado, Steman, Cannadiguerra, The White Hag)  
En 2012, La Fine Mousse a lancé un projet de distribution de bières artisanales, qui a depuis été séparé de l'activité du bar pour créer La Compagnie des Boissons Vivantes. LCBV est née de la passion pour la bière artisanale et du constat que de nombreuses brasseries artisanales préfèrent se concentrer sur la production plutôt que sur la logistique. L'équipe de huit personnes basée dans un entrepôt de banlieue parisienne se tient à l'écoute des clients pour leur offrir le meilleur de la "craft beer".



**FORMIDABLE DISTRIBUT EST**

(Zichovec, Ziemia Obiecana)  
Distributeur de bonheur en bouteille, nous collaborons avec les meilleurs producteurs. Nous travaillons pour et avec les brasseries, cidreries, fabricants de spiritueux et autres jus de fruits. Notre ambition est de faciliter la rencontre entre produits d'exception et consommateur final. Pour cela, nous disposons de clients de confiance dans tous les secteurs. Que se soient des grandes et moyennes surfaces, des caves, des bars, nous avons le débouché idéal pour chaque produit.



**DBI**

(Siren Craft Brew, Whiplash, To Øl, La Mule)  
DBI est un distributeur qui se consacre exclusivement à travailler avec des brasseurs indépendants. Les brasseries sélectionnées sont choisies pour leur qualité, leur régularité et leur créativité. Passionné par la bière et les nouvelles tendances de la scène brassicole, DBI met en avant des valeurs centrées sur la créativité, la passion, la qualité et le goût. L'entreprise s'efforce de fournir un service de qualité en sélectionnant des bières qui plaisent au palais de ses clients.



**BROTHER LOVING BEERS**

(Sori Brewing Company, Thornbridge Brewing Company)  
Créé en 2016 avec l'objectif d'importer les meilleures bières artisanales américaines, Brothers Loving Beer travaille aujourd'hui avec plus de 100 brasseries basées aux USA et en Europe pour proposer un catalogue équilibré, original et renouvelé tous les mois !



**BEER LOVERS**

(Borinage, Surréaliste, Fugu Brewing, Frontaal)  
Le Beer Lovers' Café & Shop est un bar et magasin. Ils proposent environ 250 références de bières spéciales à déguster sur place, ainsi que plus de 750 bières à acheter. L'endroit est convivial et propice aux rencontres entre amis ou amateurs de bières, où l'on peut trouver la perle rare.



**ACCASBEL**

(Lough Gill)  
Accasbel est un importateur spécialisé en bières artisanales irlandaises et fondé en 2015 par Maud et Darragh.

les pro & sponsors



**DAV EQUIPMENTS**

[dav-equipments.com](http://dav-equipments.com)  
Leader en France depuis sa création en 1959, DAV Equipments conçoit, fabrique et commercialise des équipements de tirage pression principalement pour la bière mais aussi pour les softs ou l'eau. Grâce à eux, le festival peut fournir du matériel de tirage aux brasseurs présents. **Retrouvez-les sur le stand B25**



**WILD GOOSE FILLING**

[wildgoosefilling.com](http://wildgoosefilling.com)  
Wild Goose Filling modélise, conçoit et fabrique des solutions d'embouteillage et d'embouteillage de boissons pour les producteurs artisanaux premium. **Retrouvez-les sur le stand B26**



**NINKASI**

[ninkasi.fr](http://ninkasi.fr)  
Ninkasi, c'est l'alchimie parfaite entre la production de bières de qualité, une offre de restauration qui s'appuie sur un écosystème de producteurs / partenaires, et l'organisation de concerts et soirées, le tout dans des lieux de vie chaleureux et conviviaux. Finalement, Ninkasi brasse bien plus que de la bière, il crée des lieux de brassage ! **Retrouvez-les sur le stand A1 et en conférence (voir p.6-7).**



**WHITELABS**

[whitelabs.com](http://whitelabs.com)  
White Labs Copenhagen produit des levures liquides organiques certifiées biologiques pour les brasseurs professionnels, distillateurs et producteurs de vins européens. L'entité européenne de White Labs Inc est également impliquée dans de nombreux projets innovants liés aux fermentations et microorganismes. C'est grâce à eux que la première bière spécialement créée pour le festival voit le jour.



**BARTHHAAS X**

[www.barthhaasx.com](http://www.barthhaasx.com)  
BarthHaas met tout son cœur à obtenir les meilleures expériences gustatives à partir du houblon naturel. Pour y parvenir, ils ont créé un environnement unique d'expertise et d'innovation, en aidant activement leurs clients et fournisseurs dans leur réussite.



**VERRERIE DU SUD**

[verrieriedusud.fr](http://verrieriedusud.fr)  
Spécialiste de l'emballage depuis trente ans, Verrerie du Sud vous accompagne en vous fournissant des emballages en verre et des services responsables adaptés à tous vos projets. Grâce à eux le festival a chaque année des verres de qualité.



**BREWWORKS**

[brewworks.ch](http://brewworks.ch)  
Brewworks importe et distribue les malts Crisp, Warminster, les céréales torrifiées Potts, les levures WHC et les produits Murphy & Sons en France. Brewworks est présent auprès des brasseries pour les aider à tirer le meilleur de leurs ingrédients. **Café offert pour les brasseur·euse·s à l'espace détente.**



**IFBM**

[ifbm.fr](http://ifbm.fr)  
L'Institut Français des Boissons, de la Brasserie et de la Malterie est un centre de formation et de recherche pour la filière de l'orge à la bière. Il propose aux brasseries une large gamme de prestations d'accompagnement technique : aide au démarrage d'installation, conseil, analyses, développement de produits, fabrications à façon de pré-séries. **Retrouvez-les en conférence (voir p.6-7).**



**2SBI**

[2-savoie-boissons-installations.business.site](http://2-savoie-boissons-installations.business.site)  
2 Savoie Boissons Installation propose des solutions pour l'installation, l'achat, la maintenance, l'entretien et la location de tirages pressions de boissons et petits équipements CHR. Grâce à eux, l'installation et la maintenance des équipements du LBF se passent au mieux.



**LE DIABLE ROUGE  
CAVE À BIÈRES**

maison fondée en 1997



Plus de 600 références de bières  
Craft, locales, françaises et  
internationales



Verres, fûts, bouteilles grande  
contenance



Privatisation pour soirée  
dégustation

21 rue d'Austerlitz, LYON 4E

04 72 07 76 19 - [lediablerouge lyon@outlook.com](mailto:lediablerouge lyon@outlook.com)



[lediablerouge lyon](https://www.instagram.com/lediablerouge lyon)



[@lediablerouge lyonoff](https://www.facebook.com/lediablerouge lyonoff)



[lediablerouge.fr](mailto:lediablerouge.fr)

**LOVE IS  
IN THE  
BIÈRE**

Chère·s brasseur·euse·s  
et professionnel·le·s,  
n'hésitez pas à  
rencontrer nos  
partenaires et  
sponsors durant  
le festival !





### 1 MUG COFFEE TRUCK

[mugcoffeetruck.com](http://mugcoffeetruck.com)  
Mug Coffee Truck apporte le café de spécialité au Lyon Bière Festival. Ce Piaggio APE 601 datant des années 80 est équipé des meilleurs outils de barista pour une expérience de coffee shop exceptionnelle. Que vous soyez espresso, cappuccino ou plutôt chocolat chaud, venez vous régaler chez MUG Coffee Truck !



### 4 ROCKET'S

[rocketsbab.fr](http://rocketsbab.fr)  
Rocket's c'est le foodtruck traiteur lyonnais qui roule en circuit-court (premier Foodtruck labélisé FIG) . Des recettes gourmandes cuisinées à partir de produits locaux et/ou bio 100% fait maison et avec amour ! Au menu? Un sandwich effiloché de veau cuit à basse température aux épices tandoori et une offre végétarienne avec des boulettes de saison. Il y en a pour tous les estomacs.



### 7 LA CUISINE ITINÉRANTE

[cuisineitinerante.com](http://cuisineitinerante.com)  
Depuis sa base, El Bar Debourg à Gerland, la Cuisine Itinérante écume foires et festivals pour proposer des services éco responsables et produits locaux, et ça se sent dans ses plats. C'est aussi une boulangerie bio, où tous les pains sont produits sur place.



### 10 MAMMA FOCACCIA

[mamma-focaccia.business.site](http://mamma-focaccia.business.site)  
La mamma vous propose d'authentiques focaccia tout droit sorties du four, servies chaudes, garnies de charcuteries haut de gamme, tranchées et préparées minutes sous vos yeux ! Succombez à la classique : mozza di bufala et son jambon de Parme , ou encore à la Mamma tartufo à base de truffe. Les végétariens sont les bienvenus avec nos focaccia aux légumes marinés !

**PIONNIERS DU BRASSAGE À PARTIR DE CÉRÉALES NON MALTÉES**  
ON EST PAS TROMPÉ ICI  
BRASSERIE DULION  
FUTURE TRADITION  
ON FUTURE TRADITION F

**ICI, ON BOIT DE LA CÉRÉALE BAR DULION**  
LOCALE  
On est pas trop malté  
AFTERWORK | LOCATION TIRUSES  
ÉVÉNEMENTS D'ENTREPRISES  
PRIVATISATIONS | VISITES BRASSERIE  
SOIRÉES | DJ SET | CULTURE | SHOP  
HAPPY HOUR  
Un lieu imaginé par BRASSERIE DULION  
BRASSERIE & BAR DULION  
150 avenue de l'Industrie, Rillieux-La-Pape  
PLUS D'INFO  
@brasseriedulion  
www.brasseriedulion.com



# ALE & FINES HERBES

Ne l'oubliez pas braves gens, l'appétit vient en mangeant. Vidons les futailles, à nous la ripaille, quand l'appétit va, tout va.



### 2 CHEZ FLO

Le fumoir texan réalise de délicieux fumages à chaud, également appelé Low & Slow, sous forme de tacos composés de viande cuite à basse température. Cette façon de fumer permet également de cuire les viandes sur de longues durées 10 à 20h à environ 130 degrés. Ainsi, elles gardent toute leur saveur et ne sèchent pas. La particularité de ce fumoir vient de l'utilisation exclusive du bois !



### 3 TOASTÉ

[toasttraiteur.com](http://toasttraiteur.com)  
Toasted c'est l'association de deux amoureux de la cuisine et du bien recevoir. Ensemble ils imaginent un service traiteur animés par l'idée de casser les codes et rompre avec la monotonie de certains événements. Pour cette année ils vous régaleront d'un délicieux fish and chips (version veggie disponible) et leurs fameuses gaufres.



### 5 TOKÉ

[toke.eu](http://toke.eu)  
Toké c'est des French empanadas pas comme les autres ! Gorgées d'amour et de recettes cuisinées à l'intérieur. On les mange par plusieurs et à plusieurs... ou pas ! Mangeurs de viande, végétariens ou vegan affirmés : il y en a pour tous les goûts, alors testez-les tous et variez les saveurs. En buvant une blonde, une blanche ou une ambrée tu trouveras forcément ton bonheur chez Toké .



### 6 SAKADOS

[sakados.com](http://sakados.com)  
Sac à dos... Sac cadeaux... Sakados... Cédric et Van, deux amoureux de cuisine et de voyage partis en Asie pour explorer les meilleures cuisines de rue du monde, rapportent dans leurs sacs à dos : recettes, épices et plantes aromatiques, pour offrir un vrai souffle d'exotisme aux gourmands du monde.



### 8 MADAMANN

[madamann.fr](http://madamann.fr)  
Comptoir breton gourmand et éco-responsable, engagé en faveur des producteurs locaux et des produits bio. Son équipe de globetrotters réconcilie street food, alimentation durable et traditions bretonnes. Le reste est une question de choix : crêpe de froment ou galette de sarrasin, vegan ou carnée, fromage fondu ou salade, avec ou sans couverts...



### 9 L'USINE À PATATES

[lusineapatates.com](http://lusineapatates.com)  
L'Usine à Patates vous propose ses frites maisons cuisinées à partir de pommes de terre bio issues de circuits courts ! En cornets avec des sauces maison ou des finger-food gourmandes. Elles se déclinent aussi en plats avec la mythique Carbonnade flamande, du boeuf Label rouge mijoté à la bière du Nord ou avec le mafé végétarien, un mijoté de légumes au beurre de cacahuète légèrement pimenté !



### 11 FROMAGERIE BOF DE LA MARTINIÈRE

[fromagerie-bof.fr](http://fromagerie-bof.fr)  
Pas de méprise, B.O.F. signifie Beurre, Œufs, Fromages ! La fromagerie B.O.F, implantée à Lyon, sera là pour vous sustenter entre deux levées de coude avec une sélection de bons produits et de créa' maison autour du fromage (à découvrir en exclusivité durant le festival).



**CityCrunch**  
le magazine bien urbain  
lyon.citycrunch.fr



# FAMILY AFFAIR

Voici les équipes qui ont brassé avec amour cette 6<sup>e</sup> édition du Lyon Bière Festival.



**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.

**t!ntamarre**

**Tintamarre** est l'agence de communication du Petit Bulletin / Groupe Unagi, spécialisée dans l'événementiel, le web et la vidéo. Elle organise des événements grand public (Lyon Bière Festival, Peinture Fraîche, Lyon Whisky Festival) et des opérations spéciales pour ses clients. Tintamarre crée des sites web et accompagne ses clients sur les réseaux sociaux et sur des missions de webmarketing. L'agence produit également des vidéos, du motion design et des podcasts.

**welovecraft**

**Welovecraft** est une association qui a pour but de faire la promotion de la bière artisanale, notamment dans la région Auvergne Rhône Alpes, au travers de l'organisation de salons, de conférences et de rencontres...

# LEAGUE OF LEGENDS

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



iFBM



NINKASI



Citycrunch

Bulletin

👋 Tintamarre, parce qu'on est toujours en plein 🌟 chambardement On jongle avec la vidéo 📹, le motion design 🎨, l'édition 📁, le podcast 🎙️ et le web 🕸️ pour mieux traduire votre image 🏠. On crée aussi de beaux événements 📣 comme Peinture Fraîche ⚠️, Lyon Whisky 🥃 Festival et Lyon Bière 🍺 Festival 🙌

t!ntamarre

studio / web / édition / event

agencetintamarre.fr

**CAVES ET BARS À BIÈRES ARTISANALES  
+ WEBSHOP 100% CRAFT**

**La bonne bière artisanale vous branche ?**

Rendez-vous sur notre boutique en ligne et poursuivez l'expérience du Lyon Bière Festival toute l'année !

Découvrez notre sélection du meilleur de la bière artisanale parmi les brasseries françaises et internationales qui font l'actualité.

**Un large choix de bières sur Bieronomy.com**

*Commandez sur [bieronomy.com](http://bieronomy.com) et dégustez le top de la craft !  
Dont de nombreuses pépites présentes au Lyon Bière Festival #6  
Arrivages réguliers, emballage de qualité, SAV par notre team*

**Et rendez-nous visite dans nos 2 caves/bars :**

**BIERONOMY  
SEYNOD ANNECY**



**BIERONOMY  
SAINTE-CLAIRE ANNECY**



**Plus d'informations sur notre site [Bieronomy.com](http://Bieronomy.com)  
et sur nos réseaux sociaux**

**CODE PROMOTIONNEL DE 5%  
SPÉCIAL LYON BIÈRE FESTIVAL\* = LBF**