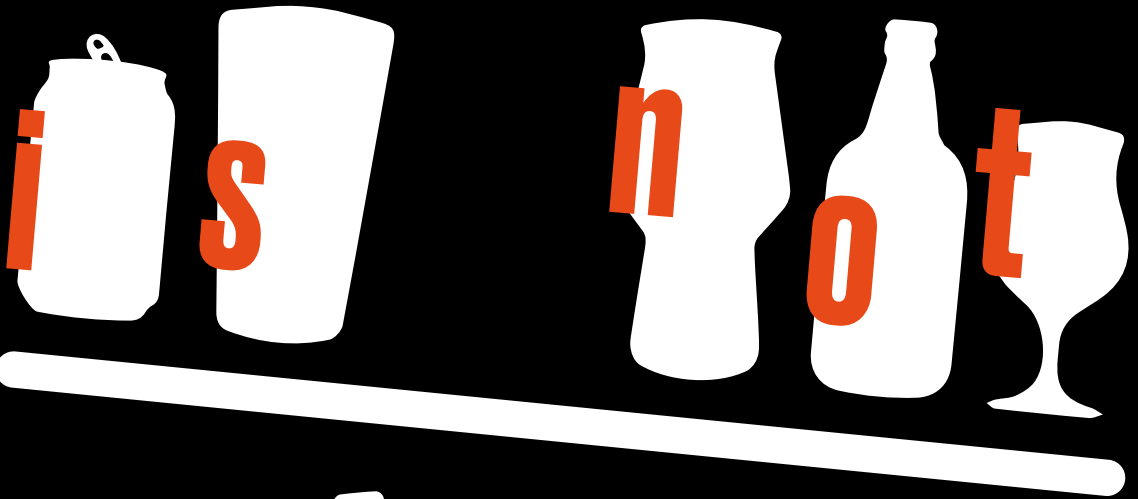


27.28
avril '24
au double
mixte

lyon ✂ bière festival #7

ventes
dégustations
conférences
animations
street food



le double mixte
19 avenue
gaston berger
villeurbanne

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

/ Conférences, & masterclasses

CONFÉRENCE

PINK BOOTS SOCIETY

Présentation de la Pink Boots Society et du French Chapter par les membres du CA. La Pink Boots Society est une association de professionnelles travaillant dans le milieu des boissons fermentées et qui a pour but d'aider, d'inspirer et d'encourager ses membres. À la suite de cette présentation, les intervenantes répondront à vos questions.

Intervenantes : Solenne Boichot, Clémence Thibord, Dorothée Van Agt.

📍 Sam 27 avril, Espace conférence > 12h45-13h30

CONFÉRENCE

CURRENT TRENDS IN BREWING : LAGERS & WEST COAST IPA

Conférence en anglais par Troels Prahl, managing director de White Labs Copenhagen et directeur de l'innovation de White Labs Inc.

📍 Sam 27 avril, Espace conférence > 14h00/14h45

CONFÉRENCE

CRISP MALT

Conférence animée par Sarah Marshall, manager technico-commerciale chez Crisp Malt Plus d'informations sur la conférence sur le site web de Lyon Bière Festival.

📍 Sam 27 avril, Espace conférence > 15h15-16h

CONFÉRENCE

LES BIÈRES SAISON, COMMENT MAÎTRISER SES ARÔMES SI PARTICULIERS

Parmi tous les styles de bières ultra-modernes qui ont émergé, l'un au nom très traditionnel fait beaucoup parler de lui ces derniers temps : la "Saison". Mais qu'est-ce qui caractérise cette bière traditionnelle oubliée puis revenue en force ? Comment développer ses arômes phénoliques si typiques tout en évitant les mauvaises surprises ?

Conférence animée par Olivier Dalstein DTFBM, responsable du service formation, auditeur et formateur technique en brasserie.

📍 Sam 27 avril, Espace conférence > 16h30-17h15



MASTERCLASS

LA LAGER

Une immersion en dégustation pour découvrir la fermentation basse et l'éventail de styles qui la compose.

Tarif : 10€ (réservation obligatoire sur notre billetterie en ligne, www.lyonbierefestival.fr).

Intervenant : Christophe Gillard, parrain de la 6^e édition de Lyon Bière Festival, fondateur de la cave Mi-Orge Mi-Houblon et fondateur de la Fermenterie des champs Marmo.

📍 Dim 28 avril, Espace conférence > 13h15-14h45

MASTERCLASS

WEST COAST IPA

Old school ipa, West coast ipa... d'où elle vient et comment elle a traversé 2 décennies d'évolution avant de revenir à la source ?

Tarif : 10€ (réservation obligatoire sur notre billetterie en ligne, www.lyonbierefestival.fr).

Intervenant : Christophe Gillard, parrain de la 6^e édition de Lyon Bière Festival, fondateur de la cave Mi-Orge Mi-Houblon et fondateur de la Fermenterie des champs Marmo.

📍 Dim 28 avril, Espace conférence > 15h-16h30



CONFÉRENCE

COMMENT INTÉGRER L'IA DANS VOTRE STRATÉGIE DE MARQUE

Dans un marché de la bière toujours plus compétitif et innovant, il est crucial pour les brasseurs de tirer leur épingle du jeu. L'intelligence artificielle (IA) offre de nouvelles opportunités passionnantes pour créer et développer une marque de bière forte et distinctive.

Intervenants : Ludovic Mormand (SuperPotion, The Bottlefield Show, 1000 Hectos) et Dorothée Van Agt (Allegoria, 1000 Hectos).

📍 Dim 28 avril, Espace conférence > 16h45-17h45

/ Animations



MUSIC, BEER & FOOD

Absa, DJ et producteur, a grandi dans l'univers de la musique électronique. Dès ses 18 ans, il débute ses premiers sets en public, collaborant avec Clctve pour des événements dans la région d'Annecy. Parallèlement, il anime l'émission hebdomadaire "Promenade Moderne" sur Radio Ellebore, mêlant techno, house, hip-hop et autres genres. Absa a partagé la scène avec des artistes renommés tels que Para One, Agoria, et a également lancé son propre single *Anthem* sur le label IDG en 2022, tout en partageant régulièrement ses productions sur SoundCloud.

📍 Sam 27 avril, Bar du festival n°2, scène dj > 12h-13h30

BIÈRES & FROMAGES

Beer-pairing animé par Thibault Schuermans, créateurs de saveurs et juge bière international, 10€/pers.

(3 bières, 3 fromages de la Fromagerie BOF, inscription et règlement directement sur place au bar n°2 situé à côté de l'espace conférence).

📍 Sam 27 avril, Bar du festival n°2 > 14h30-15h

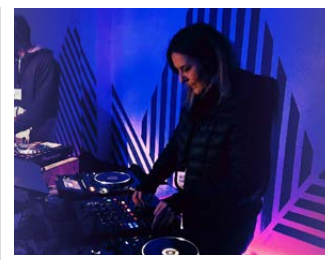
LYON BIÈRE FESTIVAL IN THE MIX !

Venez vous dandiner sur le dancefloor du festival votre bière à la main et sur les bonnes ondes des djs ! Ça va mixer, groover et mousser !



17h30-19h > Guytwo (Sama-Audio)

Collectionneur de disques depuis les années 90, Guytwo met dans ses sets un peu de tout ce qu'il aime : pop, dub, disco, house, electro, new wave, jazz, musiques brésiliennes ou antillaises avec quelques sons non clairement identifiés.



19h-20h30 > Ravage Sentimental

Ravage Sentimental propose des sets DJ classiques ou hybrides mêlant mix et voix. Signée chez Paradise Children Records depuis 2018, ses créations fusionnent mélodies mélancoliques, sonorités hypnotiques et une touche de dark disco.



20h30-22h30 > Numerik B. & Niko D.

Numerik B voue une passion absolue à la musique, au DJing et à la radio depuis son plus jeune âge. Après avoir passé plus de 15 ans chez Radio Ellebore en tant que responsable de la programmation, il reste un défricheur permanent de nouveaux sons et un explorateur insatiable de nouvelles tendances.

Niko D. : Parcours plutôt atypique pour ce consommateur de musiques indépendantes et amateur de bières artisanales, à la fois professeur de mathématiques, co-fondateur de Bieronomy et co-fondateur de Lyon Bière Festival ! Il propose aujourd'hui des sets éclectiques avec des influences funk & disco. Ça pousse, ça mousse, le retour !

📍 Sam 27 avril, Bar du festival n°2, scène dj > 17h30-22h30

MUSIC, BEER & FOOD

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

📍 Dim 28 avril, Bar du festival n°2, scène dj > 12h-13h30

BIÈRES & FROMAGES

Beer-pairing animé par Thibault Schuermans, créateurs de saveurs et juge bière international, 10€/pers.

(3 bières, 3 fromages de la Fromagerie BOF, inscription et règlement directement sur place au bar n°2 situé à côté de l'espace conférence).

📍 Dim 28 avril, Bar du festival n°2 > 14h30-15h

LIVE BEER FEED

Retrouvez une grande partie des bières disponibles à la dégustation et proposées sur les stands des brasseries durant votre week-end au Lyon Bière sur lbf7.livebeerfeed.com Vous pourrez faire des check-ins Untappd et même retrouver des statistiques en direct sur les bières dégustées !

📍 Tout le week-end

BARS DU FESTIVAL & BIÈRES OFFICIELLES

Profitez d'une ambiance chill et houblonnée durant toute la durée de Lyon Bière Festival dans nos deux bars avec 4 bières à la pression dont les deux bières officielles de cette 7^e édition brassées en collaboration avec les brasseries marraines Hoppy Road et Mappiness, White Labs, Crisp et Yakima Chief !

Les bières officielles de notre édition :



"Craft in not dead", West Coast IPA (6,4%)



"Consecration", Rotbier (5%)

En complément des bières à la pression, retrouvez notre sélection de softs artisanaux. 📍 Bars du festival n°1 et n°2 ouvert le samedi de 12h à 22h30 et le dimanche de 12h à 18h30

RADIOVINO X LBF

RadioVino, première web radio sur le vin, tendra son micro aux brasseuses et aux brasseurs pour l'enregistrement d'une série de podcasts témoignant de l'ambiance et de l'état d'esprit de cette édition. N'hésitez pas à venir à leur rencontre tout au long du festival !

📍 Tout le week-end à côté du photobooth

CIRCUIT SANS ALCOOL

Nous vous proposons de partir à la découverte d'autres boissons fermentées sans alcool comme le kéfir ou le kombucha en complément des bières sans alcool qui pourront être proposées par certaines brasseries sur leur stand.

La Brasserie Parallèle (kéfir, stand n°2) et Archipel Kombucha (kombucha, stand n°3)

Retrouvez aussi notre sélection de softs artisanaux du Ninkasi aux bars du festival.

📍 Tout le week-end

LAGER & WEST COAST IPA

Durant toute la durée de Lyon Bière Festival, nous vous proposons de partir à la découverte de notre double thématique autour des Lagers et West Coast IPA. Retrouvez ces styles, leurs déclinaisons et leurs interprétations auprès d'une grande majorité de stands brasseries.

📍 Tout le week-end

/ Off

LYON BIÈRE UNPLUGGED

Du 8 au 28 avril s'est tenu pour sa deuxième édition le Lyon Bière Unplugged : trois semaines dédiées à la scène craft locale, nationale et internationale, avec toute une série d'événements off qui se sont déroulés dans des établissements partenaires de Lyon Bière Festival. Un échauffement avant notre week-end au Double Mixte... Un immense merci au public venu nombreux participer à ces événements et un grand merci à tous les acteurs lyonnais qui se sont engagés du côté de la vraie bonne bière artisanale !



STILL BREWING YOU

En plus de la centaine de brasseries (et autant de dégustations possibles), Lyon Bière Festival propose un programme de conférences, masterclass, rencontres et animations autour de... la bière, mais pas uniquement.



LES PILIERS DE LA BIÈRE

Cette année, point de parrains, mais deux brasseries marraines. L'une nous vient de Nancy, l'autre de Décines, et toutes deux incarnent les valeurs du mouvement craft que Lyon Bière Festival entend, cette année encore, mettre à l'honneur.

HOPPY ROAD

Hoppy Road est une brasserie nancéienne, lancée en 2017 par trois compères, adeptes dès le départ de l'esprit d'aventure craft, ici dopé aux recettes extravagantes, élaborées avec soin et méthode. Leur catalogue s'est sans cesse renouvelé – près de 200 bières au compteur – au fur et à mesure que l'équipe grandissait – il a fallu pousser les murs, et faire grossir les cuves. La recette du succès pour Hoppy Road : combiner une excellente gamme permanente à des nouveautés en perpétuelles réinventions. Un éclectisme salvateur, où se côtoient IPAs, Sour Ales, Pastry Goses, Imperial Stouts, Grape Ales, bières fermières, barriquées... on en passe et des meilleures. Ancrée dans son époque et sans en faire des caisses, la brasserie construit une démarche vertueuse, autour du choix des ingrédients et en travaillant un process moins énergivore. Un projet au top, comme on aimerait en voir plus souvent, et qui sait tracer sa route !



MAPPINESS

Mappiness, c'est depuis le début une aventure à deux : Marguerite et Pierre, un couple de passionnés de bières. Elle est de Lyon, lui d'Alsace, mais commencent à brasser (en 2015 et en amateurs) chez eux dans le Val-de-Marne. Lauréats en 2016 au Grand final de la Paris Beer Week, ils se jettent l'année suivante dans le grand bain en ouvrant leur microbrasserie dans le 94. Ancrés, innovants, exigeants, ils se font rapidement un nom dans le secteur, enchaînant les prix. Le Covid frappe, mais qu'à cela ne tienne, les deux amoureux persistent et inventent encore : ils livrent sur Paris des pintes, et raniment un peu de cette convivialité perdue avec la fermeture des bars. En 2021 c'est le gros départ : déménagement et agrandissement direction Décines, exit la capitale ! Là, le duo prend son envol autour d'une installation de 600m², reprenant les ingrédients qui ont fait leur succès : matières premières bio, circuits-courts de distribution et réseau éthique, démarche durable, prix justes et amour immodéré pour le brassage !



CRAFT IS NOT DEAD

La craft n'est pas morte : voilà qui frappe d'évidence aux portes de cette 7^e édition de Lyon Bière Festival. Résilience, vitalité même, pour un secteur animé d'un feu inaltérable. Faire de la bonne bière, et de la belle manière, encore et toujours. Persister.

I l a fallu pourtant ces dernières années serrer les dents, et pas seulement dans le monde brassicole. Coûts des matières premières et de l'équipement qui flambent, énergie qui double de prix. Une conjoncture difficile et pourtant le nombre de brasseries qui s'obstine à grossir. Comme si la foi restait intacte, une passion trop brûlante. Chacun ici a sa recette pour creuser son sillon. Pas de solution miracle, mais une myriade de trajectoires, de manières de faire, et de propositions à boire ; preuve s'il en est de la fête qu'incarne désormais le mouvement craft sous nos latitudes. Il y a de quoi en effet célébrer dans cette diversité, dans cette persévérance, dans cette capacité d'invention qui caractérisent les amoureux de la tradition brassicole. Il faut donc s'embarquer avec celles et ceux qui tiennent contre vents et marées, avec celles et ceux aussi qui se lancent dans l'aventure. Tout le monde peut mettre son grain de sel dans ce monde de la bière artisanale, qui ne demande qu'à être de plus en plus vaste. Amies et amis, levons l'ancre !

VIVE LA CRISE !

Brasser, distribuer, rencontrer son public. Il fallait en vouloir. Au confinement et à la fermeture des bars a suivi la volatilité des coûts. Malts, houblons, mais surtout verre et énergie. Les plus petites structures, pas toujours les mieux armées pour négocier les tarifs, ont dû absorber le choc. Résister. Aujourd'hui, on voudrait croire que la situation s'est stabilisée, et que le plus dur est

ainsi passé. « *Un état de fait s'est installé* », admet pourtant Pierre Schneider de Mappiness. Comprendre : produire coûte plus cher, c'est une donnée, et c'est de là qu'il faut partir. En avant.

« Un état de fait s'est installé »

Pour beaucoup il est « *hors de question d'augmenter les prix !* » car « *vendre cher serait un non-sens* ». La bière artisanale doit rester un produit abordable, convivial, simple, buvable en toutes circonstances et pour autant qualitatif, tout cela accompagne l'idée de la bonne bière telle qu'elle devrait être. Des valeurs d'autant plus importantes au moment où les industriels tentent de grignoter depuis quelques années sur la filière artisanale, en imitant les produits. Pourtant à prix équivalent (car les industriels aiment leurs marges), quelles raisons encore de préférer un mastodonte à une brasserie locale ?

Autre conséquence, à la fois de la crise, et d'un secteur qui mûrit, la qualité d'une bière artisanale se doit aujourd'hui d'être irréprochable. Compte tenu du nombre de propositions, d'offres, de structures, impossible de faire les mêmes erreurs qu'il y a 10 ans, aux heures des balbutiements de la craft en France. « *Les produits doivent être impeccables, et se démarquer* », comme l'assure Lara Young de VIF. Qualité, accessibilité et singularité donc. Voilà pour quelques premiers ingrédients.

PERSISTER

S'il a fallu et s'il faudra encore persister, c'est qu'aucun modèle n'est hégémonique quant à la conduite à tenir. Et fort heureusement d'ailleurs. Les solutions se cherchent, s'éprouvent, s'adaptent en fonction des particularités locales ou des structures. On peut jouer sur les styles, sur les genres bien sûr, mais aussi sur les process, sur les façons de distribuer, sur les échelles : il y a fort à faire pour satisfaire tout le monde. Les recettes des uns – et c'est le cas de le dire – ne sont pas forcément celles des autres. Des options et des pistes plurielles donc, où l'ingéniosité et l'adaptabilité priment, afin de sortir du lot.

Une première tendance, aujourd'hui incontournable, c'est l'intégration d'une démarche à valeur écologique. Se fournir au plus proche, pour les malts et les houblons notamment – dont les filières françaises commencent enfin à pouvoir répondre à la demande. On ne compte plus les brasseries travaillant avec des produits hexagonaux, locaux quand c'est possible, et biologiques de plus en plus (avec ou sans label d'ailleurs, comme nous le rappelle justement l'iconoclaste faiseur de bières vivantes Sébastien Poggio de SPO). Au plus près de chez nous, la Malterie Ardéchoise aura fait l'effet d'une bouffée d'air, en proposant entre autres du malt bio, utilisé notamment chez Mappiness ou chez Nomade. Pour ces derniers, brasser intégralement en bio est d'ailleurs la clé pour rester fidèle à une éthique de production, qui fidélise non moins de consommateurs. [...]



➡ L'ouverture de la malterie ardéchoise en 2019 a permis à certaines brasseries, comme ici Mappiness, d'avoir un approvisionnement quasi exclusivement régional et bio.



La taproom, comme celle de Nomade à Genas, est un moyen pour les brasseries de se diversifier et de rester proches de leurs clients.

[...] Si un nœud se joue toujours au niveau de la distribution, Nomade a par exemple choisi de ne diffuser qu'en région lyonnaise : en effet « il y a de l'offre partout maintenant », donc pourquoi prendre la place de quelqu'un d'autre plus loin ? Leur approche leur permet de se positionner sur un réseau d'épiceries et de revendeurs sensibles à la démarche. Celle-ci d'ailleurs ne s'arrête pas là, et englobe notamment la question du conditionnement. Consignation et réemploi du verre, au travers de l'initiative Rebooteille, qui s'ils correspondent initialement à un choix éthique (« ce n'est pas forcément moins cher ») ont pu se révéler payant au plus dur de la crise d'approvisionnement en contenant neufs. « À un moment, tout le monde fonctionnera sûrement comme ça » espère pour le mieux Lauriane Buisson de chez Nomade. Pour être plus économes, et tenir ferme sur un plafond de prix de vente, les plus solides ont dû travailler sur une négociation des prix auprès des fournisseurs. Et aussi parfois augmenter le volume, comme chez les drômois de Pleine Lune : manière encore de baisser les coûts d'échelle, sans impacter le consommateur. D'autres ouvrent de nouvelles expérimentations techniques. Brasser en consommant moins par exemple, comme d'aucuns le testent actuellement avec des ébullitions moins longues, des empâtages plus légers. Vertueuses tentatives, dont les résultats seront bientôt à découvrir. Ou encore adopter une plus grande souplesse sur la confection

des recettes, être capable de revoir la copie originale, pour tirer le meilleur parti des moyens du bord et de l'état des stocks. Innover, s'adapter, ré-inventer, faire avec les produits disponibles, avec les partenaires proches – comme l'assume Mappiness – pour ne pas être chevillé à des schémas d'approvisionnement parfois obsolètes.

CREUSER SON SILLON

Mais d'autres voies sont encore à tracer. Autres orientations et autres singularités, et autant de combinaisons possibles. La spécificité et l'excellence du produit restent pour commencer des marqueurs déterminants, à l'heure d'une hyper-profusion brassicole. Tous le disent sans se leurrer, « il faut arriver à se démarquer ». Car les places, si elles restent nombreuses, sont – vu le monde sur la corde à linge – désormais chères.

« Il faut arriver à se démarquer »

Chez VIF, jeune installation bourguignonne, on a décidé de miser sur l'univers des crafts US, et (contre-pied) sur les Lagers de fermentation basse d'ascendance teutonne. Par amour pour ces genres bien sûr, et en déplorant le peu d'offres correspondantes alors dans la région. Du haut-de-gamme, mais là encore

sans tarif prohibitif. La West Coast IPA – l'une des vedettes de cette 7^e édition de Lyon Bière Festival – est ainsi ce style californien « cuivré et ambré, à l'amertume franche, résineux, herbacé ; très houblonné mais peu opulent » comme l'explique Lara de VIF. Une alternative à l'indéboulonnable IPA, et autres bières très aromatiques ou à la sucrosité marquée, stars incontestées du marché craft hexagonal. Comme nous l'indique Lara, « le marché ici a quelques années de retard sur ce qui se fait aux US » ; les habitudes et les palais n'étant pas encore autant aiguisés qu'outre-atlantique, où l'héritage craft est plus profond, plus ancien. Pas une raison bien sûr de boudier l'IPA, déjà parce que c'est excellent, mais aussi par pragmatisme : le genre reste une valeur sûre, un plus indubitable dans un catalogue.

Autre monde, que VIF cherche là aussi à relier, celui de la Lager (le second style phare de ce festival). Ces bières de tradition bavaroise fermentant à basse température, « désaltérantes, subtiles, élégantes, accessibles », loin de l'image édulcorée qu'en ont fait les géants de supermarché. « Il y a des blondes, des ambrées, des brunes » qui ne demandent qu'à retrouver leurs lettres de noblesse, pour peu qu'on prenne le temps de les réapprendre, à boire comme à faire. Un genre extraordinaire, dont on annonce depuis quelques années l'arrivée fracassante en France, mais qui ne passera pas sans une certaine éducation à ses spécificités authen-

tiques. Lara toujours : « difficile en effet de proposer de la Lager au tarif de l'artisanal », vu l'imaginaire que l'indus lui a collé à la peau, « surtout que le process est spécifique » et qu'il n'est pas toujours facile de fonctionner sur une installation entre fermentations hautes et basses. À suivre donc.

D'autres encore ont pris de radicales tangentes. C'est ce que nous raconte Sébastien de SPO, depuis la vallée de Munster, qui ouvre la voie – avec quelques autres adeptes – aux bières vivantes. Installé en nano-brasserie depuis 2021, Sébastien s'attache à récolter les fruits de fermentations mixtes, sauvages ou naturelles, et de vieillissements en barriques ou amphores, piochés dans le terroir alsacien. Des produits sans concessions, chargés d'un travail patient (« de 8 à 12 mois dans les tonneaux »), qui s'adressent à un public curieux et impliqué. Des bières qui déploient aussi une façon de faire singulière, faite de réemploi et de partenaires locaux, avec une installation technique sans proportion avec une brasserie dernier cri. Un modèle plus modeste en un sens, inspirant, centré sur la construction d'un terroir, et qui permet à Sébastien d'absorber à sa mesure les chocs actuels. « J'ai commencé au bon moment » conclut-il.

LE RÔLE DES BUVEURS, LA PLACE DES PASSIONNÉS

En somme, c'est bien du lien à construire entre l'artisan, l'amateur, le buveur curieux et le profane, dont il est fondamentalement question pour installer durablement le brassage indépendant dans le paysage. Pas de brasseries sans assoiffés, pas de basculement depuis le tout indus sans rencontre entre la craft et son public.

Là aussi, de nouveaux modèles se font une place. De la taproom au brewpub, les initiatives qui proposent de boire là où l'on produit font des émules. Lieux de partage et lieux de contact, ils incarnent, en des zones parfois avares en propositions – comme chez Nomade à nouveau, un rendez-vous plébiscité au-delà des purs et durs. « Au début, c'était en même temps que les brassins, on devait jongler » : peu pratique. Puis rapidement « ça a grossi », témoignant d'un soutien renouvelé des gens du coin. Proposant désormais – comme nombre de consorts ayant développé cette activité – concerts, animations, dégustations, la taproom « aide



Dans un contexte économique difficile, la vente sur place est un moyen de mettre en contact directement producteur et consommateur.

Que chacun se pose la question du modèle qu'il veut [soutenir]

beaucoup à tenir », en faisant le lien direct entre le producteur et le consommateur. Une idée qui n'infuse pas qu'en périphérie ou en ruralité mais aussi en pleine ville, où l'on s'acharne à combiner brasserie urbaine et accessibilité publique, comme à celle de l'Amour (Villeurbanne), ou de l'Être (Paris). Là encore, événements et soirées viennent rythmer la vie du lieu. Pour les second, la mutualisation (avec les sans-alcools d'Archipel Kombucha) vient même s'en mêler, offrant la perspective d'installations plus mixtes, plus polyvalentes, plus ouvertes.

Aller au contact des amatrices et des amateurs de la boisson, voilà ce qui devait déjà guider Mappiness lors du premier confinement, maraudant avec leur Jumpy à la recherche de pintes à livrer aux mélancoliques de l'apéro. Comme Pierre aime le rappeler : « nous ce

qu'on aime d'abord, c'est les bars, la bière comme moment social ». Un point de passage donc, un événement. Pierre insiste pour dire qu'il y a quelque chose de l'ordre de la pédagogie à faire pour rassembler sous nos latitudes brasseurs et buveurs. Qu'il s'agit pour chacun de se poser la question du modèle qu'il veut, pour ce qu'il souhaite boire. De décider d'où il flèche sa dépense. Et il est vrai qu'à l'heure de l'alignement des indus sur les produits et les tarifs artisanaux, mais surtout des enjeux globaux – humains, écologiques, sociétaux – quant à toute activité productive, on aurait tort de ne pas lui donner raison. Lara de VIF nous parlait déjà de cette dimension d'accompagnement que devait porter le monde brassicole artisanal. Qui, à force de produits singuliers, de démarches humaines et soutenables, ne devait cesser de chercher à convaincre les fêrus de bière de regarder de leur côté. D'ailleurs, Hoppy Road ou Mappiness, l'ont bien résumé : voilà le sens de ce Lyon Bière Festival, une célébration de cette possible rencontre. Bienvenue !

 **NINKASI**

À DÉGUSTER SUR
NOTRE STAND

**L'I.P.A.
INCROYABLEMENT
PEU AMÈRE**

**NINKASI NEIPA,
BIÈRE CRAFT & INDÈ
MADE IN FRANCE**



©photo Jim Lasouille

MARIE - OCÉANE, CHEFFE DE SECTEUR NINKASI



BIÈRES OF THE WILD

Cette année, c'est une centaine de brasseries qui a répondu à l'appel. Elles nous viennent tout droit de Lyon, d'Auvergne-Rhône-Alpes, de France, et même de Navarre. Certaines font des lagers, d'autres de la barrique, de l'amphore, ou encore du sans-alcool. En avant !

les exposants



1 MONT HARDI

Année de création : 2019
Provenance : France (53)
Production : 3500 HL annuel
monthardi.fr

Mont Hardi est une brasserie-distillerie qui souhaite offrir des bières crafts originales et uniques. Et depuis peu du gin !



4 SPARKLE

Année de création : 2023
Provenance : France (56)
Production : 150 HL annuel
sparkle.bzh

Sparkle est une nouvelle brasserie artisanale. C'est un lieu hybride où l'on brasse de la bière mais qui est aussi un bar et un restaurant. Côté bières, des nouveautés sont produites toute l'année au fil des saisons.



2 LA BRASSERIE PARALLÈLE

Année de création : 2019
Provenance : France (33)
Production : 500HL annuel
brasserie-parallele.com

La Brasserie Parallèle a pour vocation de plaire aux foules avec des alternatives saines, bio et sans alcool. Ils brassent du kéfir de fruits, une boisson délicieuse, fermentée et sans alcool mais aussi des eaux houblonnées. Et ils ont encore pleins d'autres projets à venir...



5 SMASH

Année de création : 2023
Provenance : France (35)
Production : 2800 HL annuel
smash.bzh

Smash, c'est la nouvelle microbrasserie craft rennaise qui se positionne en brasserie hybride, alliant la créativité et l'innovation incessante d'une brasserie artisanale à la qualité, la rigueur et la régularité de production d'une brasserie de grande envergure, pour des bières artisanales de qualité, innovantes et créatives.



3 ARCHIPEL KOMBUCHA

Année de création : 2020
Provenance : France (75)
Production : 300 HL annuel
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.



6 TOPA CIDRE

Année de création : 2017
Provenance : France (64)
Production : 1000 HL annuel
topa-cidre.com

Topa propose une gamme de cidres artisanaux élaborés à partir de pommes du Pays Basque. Le nom Topa, exprime "la rencontre" en basque. Leur histoire est en effet fondée sur la rencontre de deux amis ayant le même goût prononcé pour les bons produits et l'entrepreneuriat.



7 BEE KING

Année de création : 2021
Provenance : France (69)
Production : 100 HL annuel
beeking.fr

Cette micro brasserie produit et propose uniquement des bières de type Braggot. Comme une bière classique, les sucres nécessaires permettant la création d'alcool proviennent d'un processus de brassage de céréales ; complété avec du miel, ni chauffé ni pasteurisé afin de conserver la présence de levures et bactéries sauvages.



13 BREWSKI

Année de création : 2009
Provenance : Suède
Production : -
brewski.se

Située à Helsingborg, Brewski brasse des recettes aux profils souvent fruités et très riches gustativement parlant. L'idée était de proposer des pépites qui sortent des sentiers battus, tout en pouvant plaire au plus grand nombre. Des bières de qualité qui se distinguent par leur originalité et la maîtrise de la brasserie.



16 BRASSERIE DE LA MULE

Année de création : 2020
Provenance : Belgique (Bruxelles)
Production : -
linktr.ee/lamule

L'idée de la Mule est née d'une envie de s'installer sur les terres brassicoles schaarbeekoises dans le bâtiment des écuries Van de Tram déjà bien fréquenté par les habitants du quartier. Avec une identité visuelle dessinée par le graphiste Ammo, ils tentent de donner une nouvelle jeunesse à des styles un peu oubliés.



19 SIBEERIA

Année de création : 2019
Provenance : République tchèque
Production : -
sibeeria.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 s'est depuis dotée de sa propre infrastructure et continue d'offrir des styles de bière qui se démarquent.



20 GALWAY BAY

Année de création : 2009
Provenance : Irlande
Production : 6000 HL annuel
galwaybaybrewery.com

Galway bay brewery, créée par deux amis passionnés par leur terroir, a débuté comme un brewpub, proposant des bières brassées sur place qui s'accorderaient avec les produits locaux de la carte. Ils ont été parmi les premiers en Irlande à proposer dans leurs bars leurs propres bières aux côtés d'autres "craft beers", ce qui a contribué à en faire une brasserie réputée à l'échelle européenne.



22 HAARDDRÈCH

Année de création : 2016
Provenance : France (07)
Production : 500 HL annuel
haarddrech.fr

Haarddrèch, c'est simplement du malt, des masses de houblons, des levures de qualité et une bonne dose de métal inoxydable. Pour des bières artisanales résolument Métal !



25 BRASSERIE DE L'ÊTRE

Année de création : 2015
Provenance : France (75)
Production : 1500 HL annuel
brasserieleltre.paris

Brasserie parisienne bio, attachée au style "Saison" - originaire des Flandres - se caractérisant par un style rustique, fermier et une finale sèche avec très peu de sucres résiduels. Toutes les bières sont vivantes, elles sont non filtrées et non pasteurisées.



28 LA MALPOLON

Année de création : 2018
Provenance : France (34)
Production : 1000 HL annuel
lamalpolon.fr

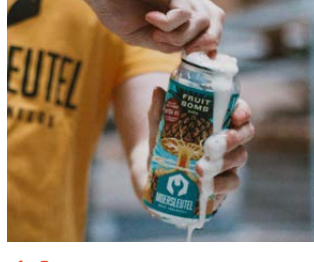
Brasserie héraultaise adepte des fermentations mixtes, des bières fermières et rustiques, élevées en barrique ou non, tout en étant ouvertes à la modernité. Ils proposent une autre approche des bières modernes : une espèce de bières en voie d'apparition !



11 AMMONITE

Année de création : 2016
Provenance : France (71)
Production : 180 HL annuel
brasserie-ammonite.com

La brasserie Ammonite produit des bières de fermentation spontanée et naturelle, élevées en ex-fûts de vins ou spiritueux, avec pour objectif de transposer l'œnologie et les process de vinifications à l'élaboration de leurs bières.



14 MOERSLEUTEL

Année de création : 2016
Provenance : Pays-Bas
Production : 5000HL annuel
moersleutel.com

La brasserie Brouwerij De Moersleutel est une entreprise familiale : Sjaak et Margreet Zomerdiijk dirigent la brasserie avec leurs quatre fils, Pim, Tom, Rob et Max, toujours occupés à créer des sensations gustatives, à rechercher des améliorations ou de nouvelles saveurs.



17 ANSPACH & HOBDAY

Année de création : 2015
Provenance : Royaume-Uni (Londres)
Production : -
anspachandhobday.com

Anspach & Hobday, fer de lance de la nouvelle vague de bières artisanales à Londres, propose une sélection de saveurs modernes et classiques. Mettant la qualité au cœur de chacune de leurs actions, leurs bières se démarquent par leur originalité.



19 WILD CREATURES

Année de création : 2011
Provenance : République tchèque
Production : -
wildcreatures.cz

Elle est vigneronne de métier, lui est exploitant d'une petite brasserie, ils ont rapidement décidé de combiner ces deux mondes en fondant la brasserie Wild Creatures. Leur bière est brassée pendant les mois froids en utilisant de vieux houblons à faible amertume. Les raisins utilisés dans leurs bières proviennent de leurs propres vignobles qui fournissent également les « Wild Creatures » responsables de la fermentation spontanée. Brassée au milieu des vignes, la bière se rapproche un peu plus du vin que des lambics de la vallée de la Senne.



23 ARCKA

Année de création : 2022
Provenance : France (38)
Production : 220 HL annuel
brasserie-arcka.fr

Après plusieurs années de pratiques, d'observations, et d'apprentissage, trois amis passionnés se lancent et ouvrent Arcka, dans la région de Grenoble. Leur idée est de développer des bières accessibles, mais aussi plus originales ou éphémères pour intriguer ou faire découvrir des recettes plus singulières. Avec l'idée aussi de mettre en avant des artistes via le visuel des étiquettes !



26 CHIEN BLEU

Année de création : 2017
Provenance : Suisse
Production : 100 HL annuel
chienbleu.ch

La brasserie Chien Bleu a pour volonté de réinterpréter les bières de traditions agricoles à travers une gamme régulière, "nouvelle vague", et un chai de bières de fermentation mixte et spontanée.



29 SPO

Année de création : 2020
Provenance : France (68)
Production : 80 HL annuel
buvance.com

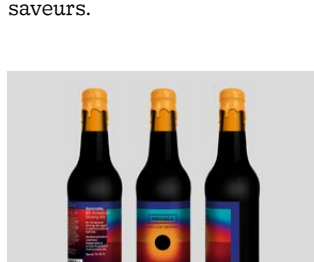
La Nano Brasserie SPO est une toute jeune brasserie de la vallée de Munster qui propose des bières de fermentations mixtes, sauvages ou naturelles vieillies en barriques de vins ou de spiritueux alsaciens.



12 MONO-CHROME

Année de création : 2020
Provenance : France (26)
Production : 240 HL annuel
Instagram @bieres.monochrome

Monochrome propose des bières éphémères inspirées du monde de la mixologie, de la cuisine et des crafts modernes. La brasserie possède un programme de fermentations spontanées : Blue Donkey et des bières "à l'ancienne" élevées en barriques.



15 PÕHJALA

Année de création : 2013
Provenance : Estonie
Production : -
pohjalabeer.com

Les bières de la brasserie Põhjala sont inspirées par le patrimoine, la nature locale et la cuisine. Ils prennent des styles de bières bien connus et leur ajoutent leur propre touche distinctive avec des ingrédients surprenants ou un vieillissement prolongé en fût.



18 NINKASI

Année de création : 1997
Provenance : France (69)
Production : 25000 HL annuel
ninkasi.fr/la-brasserie

Conçues et brassées dans le Rhône, les bières Ninkasi respectent la tradition brassicole Lyonnaise. C'est l'alchimie parfaite entre la production de bières et spiritueux, une offre de restauration, l'organisation de concerts et soirées.

21 LA MANUFACTURE DE BIÈRES

Année de création : 2015
Provenance : France (86)
Production : 900 HL annuel
lamanufacturedebieres.fr

La Manuf' crée des recettes originales : avec la gamme craft et la gamme Labo il y en a pour tout le monde, car brasser des styles historiques ne les empêche pas (au contraire) d'aimer innover sur la base de méthodes modernes de brassage ou d'ingrédients spéciaux.



24 ART IS AN ALE

Année de création : 2018
Provenance : France (37)
Production : 2500 HL annuel
artisanale-brewing.fr

Brasserie artisanale produisant à Amboise des bières innovantes au rythme de 7 bières permanentes à l'année, et plusieurs bières de saison, disponibles en bouteille, et cannettes et en fûts.



27 BENDORF

Année de création : 2013
Provenance : France (67)
Production : 2800 HL annuel
brasserie-bendorf.fr

Bendorf produit des bières houblonnées, de fermentation haute, basse ou mixte, des bières acides, avec des fruits, ou vieillies en barrique, de 0,72% à 16%. Ils ont à leur actif 7 bières permanentes, 1 nouvelle bière tous les mois et 135 bières en tout depuis leurs débuts.



30 FLORE

Année de création : 2020
Provenance : France (38)
Production : 200HL annuel
brasserieflore.fr

Brasserie éclectique, qui brasse de nombreux styles et qui aime particulièrement les vieillissements en barrique et les fermentations mixtes. Le nom de la brasserie reflète la philosophie du brasseur de mettre les ingrédients au cœur de la brasserie.



les exposants



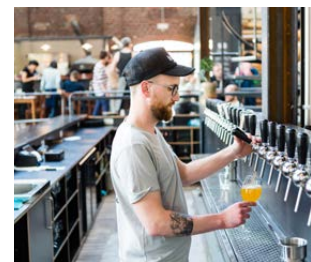
31 BRASSERIE DE GRILLY

Année de création : 2017
Provenance : France (01)
Production : 450HL annuel
brasseriegrilly.fr
La brasserie artisanale de Grilly est basée dans le Pays de Gex, à la frontière avec Genève. Ils y brassent une gamme permanente d'une douzaine de bières, agrémentée par des séries limitées, principalement des bières mûries en anciennes barriques de vin et possèdent un brew pub familial et convivial accolé à la brasserie, L'Echappée Belle.



32 CHROMATIQUE

Année de création : 2022
Provenance : France (62)
Production : 1200 HL annuel
brasserie-chromatique.com
A travers ses bières artisanales, Chromatique propose la découverte de toute une palette de styles et de saveurs avec des bières incontournables et d'autres éphémères. De la bière légère et houblonnée pour se désaltérer, à la gourmande et chocolatée au coin du feu, en passant par celle élevée en barrique, de quoi en boire de toutes les couleurs.



33 DOK BREWING

Année de création : 2022
Provenance : Belgique
Production : -
dokbrewingcompany.be
Dok Brewing Company est le fruit de l'idée originale de trois amateurs de bière gantois. Tous trois ont débutés avec leur propre expertise dans le monde de la bière et une passion commune pour le produit et leur ville. Suite à la rencontre avec d'autres amateurs de bières et brasseurs passionnés, l'idée d'une brasserie artisanale a émergé. Ce qui a commencé comme un rêve fou est alors rapidement devenu concret.



34 GAME OVER BREWING

Année de création : 2022
Provenance : France (31)
Production : 480 HL annuel
gameoverbrewingco.com
Microbrasserie fondée par un autodidacte et son ami d'enfance. Les deux partagent un amour pour le gaming et la créativité, que l'on retrouve dans les visuels, les concepts atypiques et les saveurs originales de leurs bières. Le tout dans une ambiance nostalgique des 90's, marquée par les souvenirs d'enfance et les jeux vidéos.



35 MOGWAÏ BEER COMPANY

Année de création : 2022
Provenance : France (67)
Production : 800 HL annuel
mogwaibeercompany.fr
Jeune brasserie indépendante de la région strasbourgeoise qui a réalisé ses premières bières en 2022, avec pour objectif de brasser exclusivement des bières éphémères pour laisser libre cours à l'expérimentation : que ce soit autour de bières contemporaines, traditionnelles ou même barrées !



36 IRON

Année de création : 2016
Provenance : France (82)
Production : 1000 HL annuel
brasserieiron.com
La brasserie Iron, implantée à Montauban, a pour vocation la création de bières expérimentales, originales et complexes. Une brasserie audacieuse qui n'hésite pas les mélanges gourmands !



37 L'APAISEE

Année de création : 2015
Provenance : Suisse (Genève)
Production : 500 HL annuel
lapaisee.ch
La Brasserie l'Apaisée se distingue par sa production de bières sèches et houblonnées ainsi que par des bières de fermentation mixte. Utilisant des ingrédients bio dans la mesure du possible, le but est de produire des bières originales, brassées avec le plus grand soin.



38 LEVAIN

Année de création : 2022
Provenance : France (25)
Production : -
instagram @brasserie.levain
Brasserie du cœur de Besançon, animée par la volonté de créer des bières par fermentation naturelle, et disposant d'un lien étroit avec un domaine familial lui conférant un accès privilégié à d'exceptionnelles barriques pour le vieillissement de ses breuvages, ainsi qu'à des raisins, des marcs et des lies de vin pour enrichir ses créations.



39 LA MONTAGNARDE

Année de création : 2016
Provenance : France (73)
Production : 200 HL annuel
la-montagnarde.fr
Microbrasserie située dans le Massif des Bauges en plein cœur des Alpes, La Montagnarde brasse des bières récréatives, créatives et expérimentales à l'image des montagnes et de la diversité des paysages qui les entourent.



40 LES DANAÏDES

Année de création : 2022
Provenance : France (69)
Production : 300HL annuel
brasserie-lesdanaïdes.fr
Brasserie de la région lyonnaise spécialisée dans les bières de style Saisons, ils produisent également des bières sèches, acides, torrifiées, fumées et parfois même fermentées en foudres de chêne.



LE DÉD'ALE

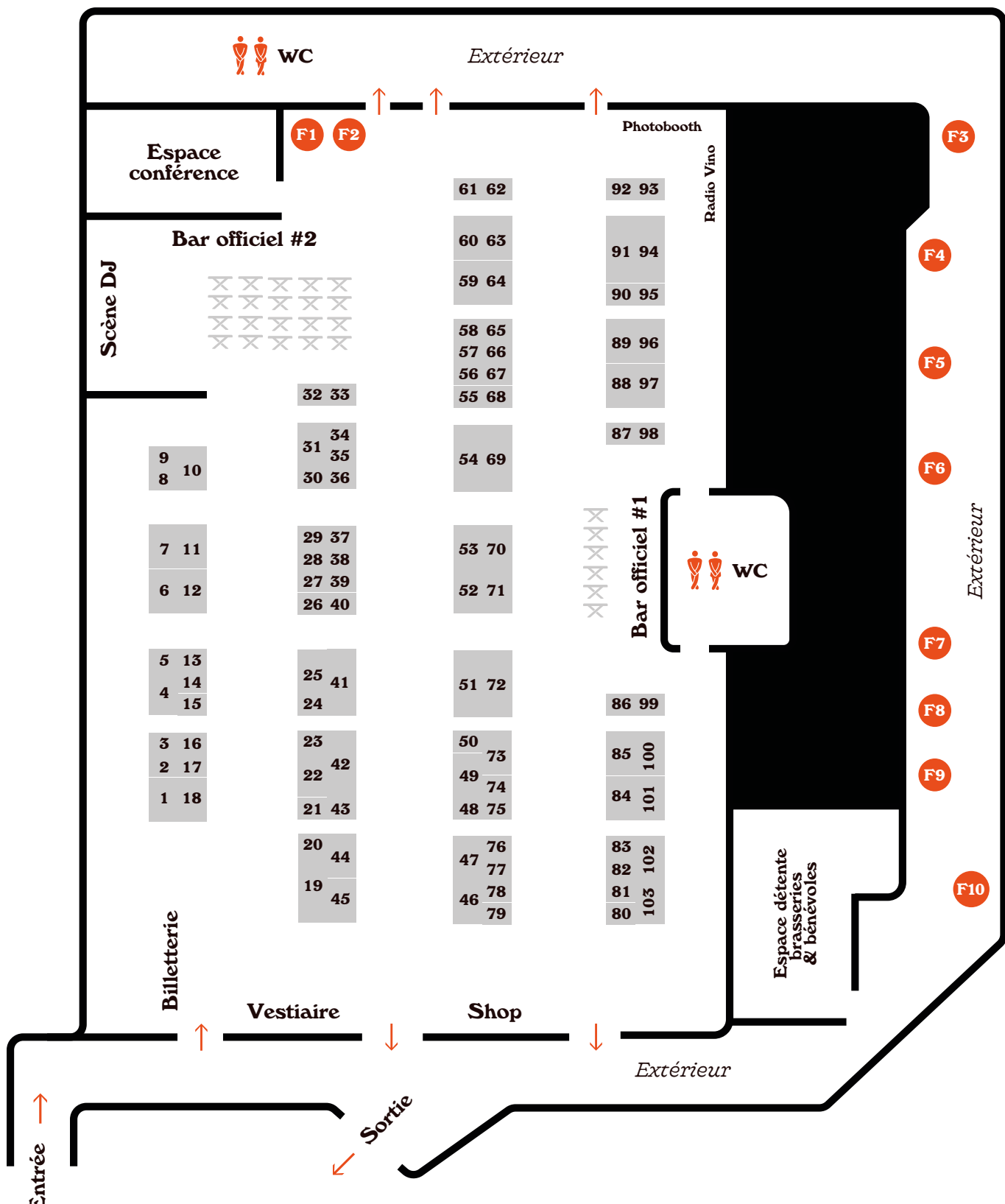
Cette année, c'est une centaine de brasseries qui a répondu à l'appel. Elles nous viennent tout droit de Lyon, d'Auvergne-Rhône-Alpes, de France, et même de Navarre. Certaines font des lagers, d'autres de la barrique, de l'amphore, ou encore du sans-alcool. En avant !

LES EXPOSANTS

- | | | | |
|------------------------------|------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 MONT HARDI | 31 BRASSERIE DE GRILLY | 58 KAIGAN BREWING | 93 VIF |
| 2 LA BRASSERIE PARALLÈLE | 32 CHROMATIQUE | 59 POLYGON CIDER / PRIZM / VNDL | 94 LES BRASSEURS DE LA JONTE |
| 3 ARCHIPEL KOMBUCHA | 33 DOK BREWING | 60 AEROFAB | 95 SULAUZE |
| 4 SPARKLE | 34 GAME OVER BREWING | 61 JUKEBOX | 96 LA MUETTE |
| 5 SMASH | 35 MOGWAÏ BEER COMPANY | 62 ZOOBREW | 97 L'INSTANT |
| 6 TOPA CIDRE | 36 IRON | 63 PLEINE LUNE | 98 INDEPENDENT HOUSE |
| 7 BEE KING | 37 L'APAISÉE | 64 ELIXKIR | 99 BRASSERIE DE LA VILLE PORTE AMOUR |
| 8 HOUBLON DU MOULIN | 38 LEVAIN | 65 DRUNK BEARD | 100 BRASSERIE D'ORVILLE |
| 9 SMB | 39 LA MONTAGNARDE | 66 TRIPPING ANIMALS | 101 NOMADE BREWERY |
| 10 BREW SOCIETY | 40 DANAÏDES | 67 3 SONS | 102 LA CANUTE LYONNAISE |
| 11 AMMONITE | 41 MAPPINESS | 68 HOPPY PEOPLE | 103 MICRO-BRASSERIE DE MONTCHAT |
| 12 MONOCHROME | 42 HOPPY ROAD | 69 90 BPM | |
| 13 BREWSKI | 43 SYNDROME | 70 BREWING BEARS / JIVAY BREWING | |
| 14 MOERSLEUTEL | 44 THE PIGGY BREWING COMPANY | 71 GALIBIER | |
| 15 PÖHJALA | 45 POPIHN | 72 LA DÉBAUCHE | |
| 16 BRASSERIE DE LA MULE | 46 BRASSERIE DE LA SENNE | 73 LA SUPERBE | |
| 17 ANSPACH & HOBDAÏ | 47 BRASSERIE DU PAYS FLAMAND | 74 ESPIGA | |
| 18 NINKASI | 48 WHITE LABS BREWING | 75 LA QUINCE / NAPARBIER | |
| 19 WILD CREATURES / SIBEERIA | 49 EFFET PAPILLON | 76 GROSS | |
| 20 GALWAY BAY | 50 PINK BOOTS SOCIETY | 77 BASQUELAND | |
| 21 LA MANUFACTURE DE BIÈRES | 51 O'CLOCK BREWING | 78 LAUGAR | |
| 22 HAARDDRÉCH | 52 BRASSERIE DU MONT-SALÈVE | 79 BEVOG | |
| 23 ARCKA | 53 CAMBIER | 80 SUDDEN DEATH | |
| 24 ART IS AN ALE | 54 FAUVE CRAFT BEER | 81 HORIZONT | |
| 25 BRASSERIE DE L'ÊTRE | 55 OUTER RANGE FRENCH ALPS | 82 WHITE DOG | |
| 26 CHIEN BLEU | 56 SOMA | 83 SAKISKES | |
| 27 BENDORF | 57 UCHU BREWING | 84 NAUTILE | |
| 28 LA MALPOLON | | 85 LES INTENABLES | |
| 29 SPO | | 86 SAUVAGE | |
| 30 FLORE | | 87 GRAND DUC | |
| | | 88 TWO DUDES | |
| | | 89 LA CAUSSENARDE | |
| | | 90 LONGUE VIE | |
| | | 91 LA GEVRINOISE | |
| | | 92 BRASSERIE DE L'AMOUR | |

LES STANDS FOOD

- F1 FROMAGERIE BOF DE LA MARTINIÈRE
- F2 OYO JAPANESE STREETFOOD
- F3 ROCKET'S
- F4 EDNI
- F5 SAKADOS
- F6 TOASTÉ
- F7 LA CUISINE ITINÉRANTE
- F8 LES AUVERGNATS ONT LA PATATE
- F9 L'USINE À PATATES
- F10 MUG COFFEE TRUCK





41 MAPPINESS

Année de création : 2017
Provenance : France
Production : 1200HL annuel
mappinessbeer.com
Mappiness, c'est une microbrasserie biologique dans l'est de Lyon qui tient à travailler avec des fournisseurs et des clients qui partagent la même philosophie : l'amour des bons produits à un prix équitable, le commerce durable, les circuits courts et la relation de confiance.



44 THE PIGGY BREWING COMPANY

Année de création : 2016
Provenance : France (54)
Production : 8000 HL annuel
thepiggybrewingcompany.com
Menée par quelques épiciers, la brasserie Piggy souhaite envoyer du lourd pour le plus grand plaisir de nos papilles !



47 BRASSERIE DU PAYS FLAMAND

Année de création : 2006
Provenance : France (59)
Production : 40 000 HL
brasserieudpaysflamand.com
La Brasserie du Pays Flamand a été fondée par deux amis d'enfance. L'une de leurs gammes, la Wilde Leeuw, est obtenue en stockant les bières les plus prestigieuses dans d'anciens tonneaux de grands crus de Bourgogne, de whiskies incroyables ou de cognac renommé afin de créer une véritable symbiose. Elles sont non filtrées, non pasteurisées et évoluent en cave avec l'âge, rendant ainsi chaque brassin unique.



49 EFFET PAPILLON

Année de création : 2017
Provenance : France (33)
Production : 4392,3 HL annuel
brasserieffetpapillon.com
L'Effet Papillon propose des recettes bio, originales et accessibles ainsi que des bières à plus forte valeur ajoutée vieilles en barriques. La brasserie dispose d'un bar où l'on peut déguster leurs créations dans la région bordelaise.



50 PINK BOOTS SOCIETY

Année de création : 2022
Provenance : France
Production : /
fb.com/PinkBootsSociety
FrenchChapter
La mission de la Pink Boots Society : aider, inspirer et encourager les femmes et personnes non binaires professionnelles du secteur des boissons fermentées / alcoolisées à faire progresser leur carrière grâce à la formation et l'échange.



48 WHITE LABS BREWING

Année de création : 2012
Provenance : Etats-Unis
Production : whitelabsbrewingco.com
White Labs Brewing Co. a commencé avec pour objectif de mettre en valeur l'influence de la levure et de la fermentation sur la bière. Ils utilisent à la fois leur brasserie pour produire des bières accessibles à tous mais aussi pour faire de la recherche sur des nouvelles souches de levures.



51 O'CLOCK BREWING

Année de création : 2015
Provenance : France (78)
Production : 3500 HL annuel
oclockbrewing.fr
O'clock est une brasserie fondée par trois amis d'enfance autour de leur passion commune pour la bière devenue aujourd'hui une équipe de 8 personnes qui travaille avec passion pour créer de nouvelles recettes au quotidien.



45 POPIHN

Année de création : 2017
Provenance : France (37)
Production : 3200 HL annuel
facebook.com/Popihn
Connue pour ses bières houblonnées ou torrifiées, la brasserie Popihn propose également des bières de fermentation mixte ou spontanée élevées en barriques au cœur de la ferme de Vaumorin en Touraine.



46 BRASSERIE DE LA SENNE

Année de création : 2002
Provenance : Belgique (Bruxelles)
Production : -
brasserie delasenne.be
À la Brasserie de la Senne, l'amertume est l'essence même de la plupart des bières : elle en constitue la base. Depuis ses débuts, elle est spécialisée dans les bières amères avec pour objectif de réhabiliter cette saveur, si cruciale dans l'histoire de l'évolution des sociétés humaines mais malheureusement négligée dans nos sociétés modernes.



43 SYNDROME

Année de création : 2022
Provenance : France (44)
Production : 500 HL annuel
Instagram @brasseriesyndrome
Microbrasserie nantaise proposant une gamme qui évolue au fil des saisons. Leur idée est de faire découvrir ou redécouvrir différents styles de bière en offrant une expérience gustative unique.

2SBI

2 SAVOIE • BOISSONS • INSTALLATIONS



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

Depuis 6 ans, nous fournissons le matériel de tirage pression et apportons également les conseils adéquats en termes de choix d'équipements CHR ou de partenaires.

Notre volonté : Votre satisfaction et vous rendre indépendant de tous contrats



INSTALLATION



DÉPANNAGE



MAINTENANCE

VENTE TIRAGE PRESSION ET ÉQUIPEMENTS DE BAR

UNE POIGNÉE DE MAIN VAUT MIEUX QU'UNE SIMPLE SIGNATURE

2 SAVOIE • BOISSONS • INSTALLATIONS

installation, dépannage, entretien, vente tirage pression et équipements de bar

FABIEN BOVAGNET

06.67.35.82.31

fb2sbi@gmail.com



@2_s_b_i @2savoieboissonsinstallations



52 BRASSERIE DU MONT-SALÈVE

Année de création : 2010
Provenance : France (74)
Production : 1800HL annuel
labrasseriiedumontsaleve.com
Brasserie créative, sans artifices et sans intrants chimiques. Des bières au caractère bien trempé ! Avec l'utilisation de houblons à la palette aromatique étendue, leurs bières sortent du carcan blonde/brune/ambrée.



55 OUTER RANGE FRENCH ALPS

Année de création : 2023
Provenance : France (74)
Production : 3000HL annuel
outerrange.com
Outer Range Brewing Co. a été fondée à Frisco, Colorado. En ouvrant une annexe dans les Alpes françaises, les brasseurs ont fait le choix de n'utiliser que des houblons choisis à la main, des malts de la plus grande qualité, et des levures produisant des saveurs complexes.



58 KAIGAN BREWING

Année de création : 2022
Provenance : Japon (Minamiboso)
Production : 155 HL annuel
kaiganbrewery.bestbeerjapan.com
Dans la ville côtière de Minamiboso, un vieux kura abandonné (petit entrepôt individuel japonais) se dressait aux côtés d'une kominka (maison traditionnelle) centenaire. Ce bâtiment oublié a retrouvé une nouvelle vie, devenant ainsi le foyer de la brasserie Kaigan. Elle s'inspire de la forêt de bambous environnante et de l'immensité de l'océan Pacifique pour créer ses recettes uniques. De plus, les ressources du jardin de la brasserie sont souvent utilisées dans l'élaboration des recettes, ajoutant une touche locale et fraîche aux bières.



59 PRIZM

Année de création : 2020
Provenance : France (34)
Production : 5800 HL annuel
prizmbrewing.com
Prizm, jeune brasserie basée dans l'agglomération Montpellieraine a ouvert en pleine pandémie en août 2020 avec pour mission de partager au plus grand nombre ce qui se fait de mieux dans la bière artisanale.



61 JUKEBOX

Année de création : 2022
Provenance : France (16)
Production : 800 HL annuel
brasseriejukebox.com
La brasserie Jukebox est située au cœur de Cognac, en Charente. C'est d'abord l'histoire de trois amis qui partagent une passion commune pour la bière craft et qui ont décidé de s'associer pour créer une brasserie à leur image : un lieu de partage à l'atmosphère accueillante.



64 ELIXKIR

Année de création : 2015
Provenance : France (21)
Production : 1750 HL annuel
brasserieelixkir.fr
La brasserie Elixkir explore le champ des possibles brassicoles avec un mot d'ordre simple : brasser des bières qu'on prendra plaisir à boire. Des styles traditionnels à l'abri de la mode, brassés avec l'amour véritable de ces bières simples, mais également des nectars mûris en fût de chêne, dans des tonneaux de vin de Bourgogne ou de spiritueux, pour révéler ces saveurs que seul le temps confère.



53 CAMBIER

Année de création : 2014
Provenance : France (59)
Production : 5000HL annuel
brasserie-cambier.fr
Cambier est une brasserie urbaine de bières artisanales située à Croix dans le Nord. Elle a pour vocation de ramener la fabrication de la bière au plus près des consommateurs. La brasserie 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.



56 SOMA

Année de création : 2016
Provenance : Espagne
Production : 889 HL annuel
soma-beer.com
Brasserie artisanale spécialisée dans la production de styles extra-houblonnés, ayant pour objectif de faire des bières de la meilleure qualité possible et de fournir un produit différent et surprenant.



59 VNDL

Année de création : 2021
Provenance : France
Production : /
brasserievndl.com
Créée en 2021 et basée à Vendargues, dans l'agglomération Montpellieraine, la brasserie VNDL s'est donnée pour mission d'ouvrir à toutes les portes du monde de la bière artisanale et indépendante. Elle est située sur le même lieu de production que sa grande sœur Prizm avec qui elle partage savoir-faire, machines de brassage, fermenteurs et matières premières.



62 ZOO BREW

Année de création : 2017
Provenance : France (34)
Production : 1500 HL annuel
zoobrew.fr
ZooBrew est une brasserie artisanale innovante qui pousse les limites toujours plus loin. L'équipe met en avant dans ses produits le voyage comme expérience et se targue d'offrir des malts venus de France, d'Écosse, de Belgique et d'Allemagne, et des houblons de Nouvelle-Zélande, d'Angleterre ou d'Australie.



65 DRUNK BEARD

Année de création : 2018
Provenance : Suisse
Production : 450 HL annuel
drunkbeard.ch
Le projet Drunk beard est né lors d'un apéro inspiré avec un barbu, Ruben : un talentueux autodidacte doté d'un sacré flair. Avec son entêtement d'ours, il s'est très vite donné les meilleurs moyens pour brasser les bières qu'il adore, des IPA influencées par les tendances modernes.



54 FAUVE CRAFT BEER

Année de création : 2019
Provenance : France (75)
Production : 2500 HL annuel
fauvebiere.com
Fauve est une brasserie généraliste et polyvalente, où sont brassées régulièrement des bières éphémères mais aussi quelques bières de leur gamme permanente, avec des nouveautés tout au long de l'année.



57 UCHU BREWING

Année de création : 2017
Provenance : Japon
Production : -
uchubrewing.com
Brasserie japonaise DIY s'inspirant de la culture de la bière artisanale des États-Unis, elle cultive ses propres houblons. Elle réduit son impact environnemental en utilisant des techniques de permaculture et de recyclage des eaux usées.



60 AEROFAB

Année de création : 2018
Provenance : France (44)
Production : 3500 HL annuel
aerofab.fr
La microbrasserie Aerofab s'est donné pour but de faire découvrir de grandes variétés de bières artisanales en variant les styles et les arômes. L'élaboration de leurs recettes n'est pas guidée par le rendement économique des matières premières, mais par le goût !



63 PLEINE LUNE

Année de création : 2011
Provenance : France (26)
Production : 3000HL annuel
brasserie-pleinelune.fr
La brasserie de la Pleine Lune ce sont des bières pour voyager à travers saveurs, légèreté et équilibre, elles sont accessibles et sans concessions. Une équipe qui se lève tôt pour que vous puissiez vous coucher tard et heureux !



LYON ||| 15 quai Romain Rolland, 69005 Lyon
VENDREDI 26 AVRIL : TAPE TAKE OVER PIGGY BREWING
WWW.LESFLEURSDUMALTLEBAR.FR





66 TRIPPING ANIMALS
 Année de création : 2011
 Provenance : États-Unis (Floride)
 Production : -
 trippinganimals.com
 Créée à Caracas au Venezuela, la brasserie Tripping Animals s'est définitivement installée à Dora dans la banlieue de Miami en Floride. Ils ont pour ambition de créer des bières qui soient le reflet de leur communauté tout en promouvant diverses initiatives artistiques et musicales.



69 90 BPM
 Année de création : 2021
 Provenance : France (21)
 Production : 250 HL annuel
 90bpm.beer
 Microbrasserie dijonnaise fondée par deux passionnés, 90 BPM fait (re)découvrir la bière artisanale avec des bières acidulées (Gose, Berliner Weisse), houblonnées (IPA, Triple IPA, New England IPA), maltées (Imperial Stout, Bohemian Pilsner) ancrées dans le terroir bourguignon (vieilles en fût de bourgogne).



71 GALIBIER
 Année de création : 2010
 Provenance : France (73)
 Production : 3000 HL annuel
 brasserie-galibier.com
 Située au cœur des Alpes, perchée à 1450 m d'altitude, la brasserie Galibier est la plus haute brasserie artisanale de France. Découvrez des bières brassées exclusivement à l'eau de glacier et riches en créativité.



74 ESPIGA
 Année de création : 2014
 Provenance : Espagne (Penedès)
 Production : 200 HL annuel
 espiga.cat
 La brasserie Espiga est située au milieu d'une vallée viticole (Penedès) près de la ville de Barcelone. Née de la main de deux biologistes, Espiga s'est spécialisée dans les bières houblonnées, et ces dernières années également dans les bières de ferme fruitées vieillies en fût.



75 NAPARBIER
 Année de création : 2009
 Provenance : Espagne
 Production : -
 naparbeer.com
 Fondée en 2009 à Pamplona dans le Pays-Basque espagnol, Naparbeer s'est vite imposée sur la scène internationale grâce à la qualité de ses recettes inspirées des traditions du monde entier et réactualisées par le brasseur de génie, Juan Rodriguez.



78 LAUGAR
 Année de création : 2010
 Provenance : Espagne
 Production : -
 laugarbrewery.com
 Laugar est née avec pour ambition de produire des changements dans la scène locale de la bière monopolisée par la bière industrielle. Depuis leur déménagement à Gordexola dans le Pays Basque en 2013 ils se sont professionnalisés. Leur objectif est toujours d'offrir la meilleure qualité, des bières de caractère et en constante évolution, en expérimentant les classiques ainsi que des recettes plus audacieuses.



67 3 SONS
 Année de création : 2011
 Provenance : États-Unis
 Production : -
 3sonsbrewingco.com
 Brasserie américaine fondée par un père et son fils avec une passion pour l'atypique. 3 Sons ont pour objectif de privilégier la qualité sur la quantité.



70 BREWING BEARS
 Année de création : 2021
 Provenance : France (34)
 Production : 1200 HL annuel
 brewingbearsbeer.fr
 Microbrasserie indépendante composée de 5 ours qui apportent leur savoir-faire respectif, et proposent en plus d'une gamme fixe, des séries éphémères, comme des IPA résineuses et des lagers.



72 LA DÉBAUCHE
 Année de création : 2013
 Provenance : France (16)
 Production : 13000 HL annuel
 brasserie-ladebauche.com
 La brasserie compte aujourd'hui plus d'une centaine de recettes différentes. Qu'elles soient noires, acides, expérimentales, vieilles en barrique ou houblonnées, la gamme reflète l'énergie de la brasserie et s'attache à satisfaire le désir de nouveauté des palais les plus exigeants.



75 LA QUINCE
 Année de création : 2013
 Provenance : Espagne
 Production : -
 laquincebeer.com
 La Quince est née en 2013 avec l'ambition de changer la scène brassicole, avec des bières sauvages, savoureuses et aromatiques, toujours en utilisant des ingrédients de première qualité. Notre philosophie : Brew Wild. Nous élaborons des bières sans peur et sans complexes, en essayant toujours de rompre avec ce qui est établi et en apportant fraîcheur et nouveautés. Toutes les bières que nous produisons portent notre sceau et notre personnalité... osez les goûter !



76 GROSS
 Année de création : 2013
 Provenance : Espagne
 Production : 2500 HL annuel
 gross.beer
 Gross produit à Donostia-San Sebastián des bières de qualité qui sont l'expression de son dévouement. La qualité est sa boussole et chaque innovation est tissée dans un profond respect de la tradition brassicole.



79 BEVOG
 Année de création : 2013
 Provenance : Autriche
 Production : -
 bevog.com
 La microbrasserie Bevog est le fruit de la curiosité et de la découverte de nouvelles expériences de consommation. Son objectif est de transcender les limites du connu et de l'ordinaire, produisant aujourd'hui une large gamme de saveurs repoussant les limites des styles individuels et devenant de plus en plus populaire dans le monde entier.



68 HOPPY PEOPLE
 Année de création : 2016
 Provenance : Suisse
 Production : 2000 HL annuel
 hoppypeople.com
 Hoppy People a été fondée avec un focus sur les bières houblonnées et la maturation en barriques. Depuis 2018 ils produisent des new england IPA généralement en collaboration avec des brasseries internationales et font mûrir des bières en barriques de vin de leur région, bourbon, cognac et autres.



70 JIVAY BREWING
 Année de création : 2020
 Provenance : France
 Production : -
 unebiereetjivay.com
 Jivay Brewing, c'est la brasserie de la chaîne Youtube Une bière et Jivay ! Elle produit la légendaire Potion mais aussi toutes les autres créations inspirées de l'univers des vidéos comme la Big Bad Gourou, la Jivator et les biérifications brassées sur mesure avec d'autres vidéastes.



73 LA SUPERBE
 Année de création : 2017
 Provenance : France (64)
 Production : 2800 HL annuel
 lasuperbe.fr
 Brasserie indépendante attachée à l'authenticité de ses produits, La Superbe a installé sa gamme permanente autour de créations "craft accessible", elle développe désormais toutes ses bières éphémères au format canettes avec l'objectif d'offrir des bières crafts sélectives et d'une qualité incomparable.



77 BASQUELAND
 Année de création : 2015
 Provenance : Espagne
 Production : -
 basquebeer.com
 Basqueland est une brasserie qui s'engage à produire de la bière à la hauteur de l'expérience culinaire basque.



La radio du bon glou



radiovino.fr



80 SUDDEN DEATH

Année de création : 2022
Provenance : Allemagne (Lübeck)
Production : -
suddendeathbrewing.de
Sudden Death est une brasserie du quartier des chantiers navals de Gollan à Lübeck. Après plusieurs années de brassage clandestin, Sudden Death est aujourd'hui la plus grande brasserie de la ville avec une installation de 20 hectares.



83 SAKISKES

Année de création : 2015
Provenance : Lituanie
Production : -
Instagram @sakiskesbrewery
La microbrasserie Sakiskiau, dans le village de Sakiskis, est née de l'idée de produire une bière qui combine technologie moderne, ingrédients inattendus, expression non traditionnelle et travail manuel. La microbrasserie produit des bières de la plus haute qualité et a pour cela été élue meilleure brasserie de son pays.



86 SAUVAGE

Année de création : 2021
Provenance : France (35)
Production : 500 HL annuel
brasseriesauvage.co
La brasserie Sauvage produit des bières modernes brassées pour nous faire rugir de plaisir. La brasserie propose une gamme de bières bio en canettes 33 et 44 cl.



89 LA CAUSSEMARDE

Année de création : 2008
Provenance : France (12)
Production : 450 HL annuel
ferme-brasserie-masandral.fr
La Caussemarde brasse une bière paysanne, naturelle, non filtrée, non pasteurisée et re-fermentée en bouteille. Brassée avec de l'eau de source, les céréales sont cultivées sur ses terres (sans pesticides), maltées et torréfiées par ses propres soins.



81 HORIZONT

Année de création : 2021
Provenance : Hongrie
Production : -
horizontsorok.hu
Horizont Brewing est une brasserie artisanale innovante et indépendante, l'un des premiers grands noms de la scène brassicole artisanale en Hongrie. La brasserie fait la part belle à l'art sur les étiquettes de ses bières mais également en jouant d'inventivité dans ses créations brassicoles.



84 NAUTILE

Année de création : 2017
Provenance : France (44)
Production : 3000 HL annuel
brasserienautile.com
En 2017, trois amateurs de houblons créent leur brasserie. Quatre ans plus tard l'équipe s'est agrandie et les bières ont conquis un public nombreux. La Nautille Touch est née.



87 GRAND DUC

Année de création : 201
Provenance : France (89)
Production : 500 HL annuel
legrandduc-microbrasserie.fr
Microbrasserie bourguignonne du Pays d'Othe (entre Yonne et Aube). Des grands styles de bières "classiques" revisités et/ou barriqués dans le style craft, le tout 100% bio.



90 LONGUE VIE

Année de création : 2017
Provenance : France (07)
Production : 410 HL
fb.com/brasserie.longuevie
Brasserie rurale, 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 !



88 TWO DUDES

Année de création : 2017
Provenance : France (71)
Production : 500 HL annuel
twodudes-brasserie.com
Two Dudes c'est une proposition originale de réunir une brasserie et une table pour diner. Sur place, ils offrent une jolie gamme de bières "La Rue du Boeuf", du pain fait maison et un dîner pour les plus gourmands.



91 LA GEVRINOISE

Année de création : 2019
Provenance : France (01)
Production : 400 HL annuel
la-gevrinoise.fr
Brasserie créée par 4 amis dans le Bugy, elle propose des bières artisanales 100% biologiques avec des ingrédients français, dans des contenants consignés, fûts et bouteilles. Des bières classiques toute l'année et des bières spéciales évoluant au fil des saisons.



82 WHITE DOG

Année de création : 2018
Provenance : Pays-Bas (Dordrecht)
Production : -
whitedogbrewery.nl
Brasserie néerlandaise basée à Dordrecht qui produit des bières éclectiques dans des canettes psychédéliques.



UNE GAMME SUR-MESURE

DES TIREUSES À VOTRE IMAGE

DES ROBINETS UNIQUES

DES RACCORDS INNOVANTS



John Guest®



8 IMPASSE ASINIENNE - 38200 VIENNE - 07 69 69 53 32

VINCENT@SMBLYON.COM WWW.SMBLYON.COM

SINCE 1870
CRISP
— THE —
FINEST MALT



CREATING
LASTING PARTNERSHIPS

FIELD TO GLASS

CRISPMALT.COM

les exposants



92 BRASSERIE DE L'AMOUR

Année de création : 2021
Provenance : France (69)
Production : 200 HL annuel
brasserieidelamour.fr
La Brasserie de l'Amour est un brewpub situé à Villeurbanne. Ils brassent la bière et la distribuent directement sur place, dans leur bar. Leur petite volume de production leur permet de tester de nouvelles recettes très régulièrement.



95 SULAUZE

Année de création : 2012
Provenance : France (13)
Production : 1500 HL annuel
brasseriesulauze.com
Surplombant 600 ha de vignes, taureaux, oliviers, l'ancienne bergerie provençale est devenue une brasserie innovante qui allie savoir-faire, plaisir, fantaisie et modernité avec pour envie principale de faire découvrir plusieurs styles de bières venant de tous horizons : Lambic, Sour, Indian Pale Ale, Pils, Stout, NEIPA, Double IPA, Milkshake...



98 INDEPENDENT HOUSE

Année de création : 2018
Provenance : France (21)
Production : 750 HL annuel
independenthouse-beer.com
Independent House est une microbrasserie qui produit des bières inspirées des styles du monde entier, à la force des mains, sans aucune automatisation. Une attention particulière est portée à chacun des brassins afin d'assurer la qualité des bières, du brassage jusqu'à la mise en canettes.



101 NOMADE BREWERY

Année de création : 2016
Provenance : France (69)
Production : 1100 HL annuel
nomadebiere.fr
Chez Nomade, appel au voyage et conscience écologique sont les maîtres-mots. Ambitieuses mais sans prétention, leurs bières sauront ravir les amateurs et séduire les néophytes.



93 VIF

Année de création : 2021
Provenance : France (21)
Production : 230 HL annuel
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 scène craft américaine. Vienna lager, Helles, West Coast IPA... Le tout proposé uniquement en canettes !



96 LA MUETTE

Année de création : 2014
Provenance : France (85)
Production : 5000 HL annuel
brasserie-la-muette.fr
La Muette est une ferme familiale devenue ferme-brasserie. Agriculteurs depuis plusieurs générations, et après quelques années à brasser en amateur, ils brassent aujourd'hui avec les orges issues de leur culture.



99 BRASSERIE DE LA VILLE PORTE AMOUR

Année de création : 2019
Provenance : France (22)
Production : 120 HL annuel
lavilleporteamour.fr
La Brasserie de La Ville Porte Amour est une brasserie bretonne qui produit des bières avec son cœur, sa passion et sa personnalité. Maltées, houblonnées, épicées... avec des ingrédients divers et variés, il y en a pour tous les goûts.



102 LA CANUTE LYONNAISE

Année de création : 2015
Provenance : France (69)
Production : 1240 HL annuel
lacanutelyonnaise.tumblr.com
La Canute Lyonnaise produit des bières purs malts et des bières traditionnelles en faible quantité. Elles sont naturelles, sans additifs ni conservateurs. Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées ! Cette brasserie a une devise : « peu Canuse pas complètement canette ».



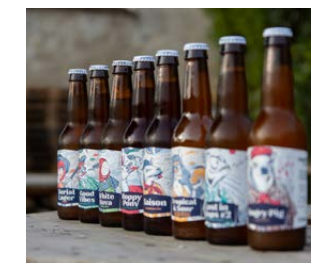
94 BRASSEURS DE LA JONTE

Année de création : 2013
Provenance : France (48)
Production : 5500 HL annuel
lesbrasseursdelajonte.fr
Brasserie installée depuis 10 ans en Lozère, avec une gamme de plus de 30 produits, dont des bières aussi classiques qu'atypiques, certaines ont été récompensées lors de concours. La brasserie de la Jonte c'est aussi un cola, des limonades, du cidre et une bière sans alcool !



97 L'INSTANT

Année de création : 2017
Provenance : France (77)
Production : 1200 HL annuel
bieres-linstant.fr
L'Instant c'est créatif, inventif, mais toujours pour l'amour du goût. Autour de bières permanentes, la brasserie propose aussi des séries limitées afin de mettre en avant l'expérimentation et la créativité de l'équipe.



100 BRASSERIE D'ORVILLE

Année de création : 2018
Provenance : France (95)
Production : 1500 HL annuel
brasserieorville.com
Ferme-brasserie du Val d'Oise, ils brassent avec leur orgueil et explorent les styles (lagers, houblonnées, stouts, barriquées...) entre démesure et équilibre avec toujours une bonne dose de fun.



103 MICROBRASSERIE DE MONTCHAT

Année de création : 2020
Provenance : France (69)
Production : 300 HL annuel
bieredemontchat.com
La Microbrasserie de Montchat est une brasserie de quartier qui produit des bières locales non filtrées et non pasteurisées avec des ingrédients français. Toutes leurs bières sont produites à Lyon avec une empreinte écologique réduite.



8 HOUBLON DU MOULIN

houblondumoulin.fr
En 2019, la houblonnière sort de terre et s'installe sur plusieurs hectares d'anciens pâturages dans le vallon de l'Irance. C'est une implantation unique en terroir bressan avec des houblons de caractère cultivés et transformés de manière indépendante.



18 NINKASI

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 !



BREWWORKS

brewworks.ch
Brewworks importe et distribue les malts Crisp, Warminster, les levures WHC et les produits Murphy & Sons en France. **Café offert pour les brasseur.euse.s à l'espace détente**



IFBM

ifbm.fr
L'IFBM est un centre de formation et de recherche pour la filière de l'orge à la bière. Il propose aux brasseries une gamme large de prestations d'accompagnement technique : aide au démarrage d'installation, conseil, analyses, développement de produits, fabrications à façon de pré-séries.



9 SMB

smblyon.com
Depuis 1993, la société SMB est spécialisée dans la distribution de matériel de tirage pression. Leur objectif au quotidien est de vous présenter une sélection de produits indispensables à votre activité. Leur succès repose sur la qualité de service et de suivi de vos besoins, associé à une sélection de produit performants. Grâce à eux, le festival peut fournir du matériel de tirage aux brasseurs présents.



48 WHITE LABS

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 impliquée dans de nombreux projets innovants liés aux fermentations et microorganismes. Ils sont à l'origine de la première bière créée spécialement pour le festival.



CRISP MALT

crispmalt.com
Crisp Malt est une malterie britannique qui fournit du malt anglais, écossais et biologique de qualité à des brasseries et distilleries primées.



WILD GOOSE

wildgoosefilling.com
Comme pionnier des premières machines de mise en canette et d'embouteillage craft avec 3400 systèmes installés dans 74 pays, Wild Goose est animé par une obsession pour l'expérience client. Basé à Barcelone, l'équipe est prête à vous aider dans votre parcours du conditionnement de vos boissons.



10 BREW SOCIETY

brewsociety.fr
Brew Society est un centre de formation exerçant depuis 2019. Ils ont formé plus de 900 élèves, avec 7 formations proposées, 40 semaines de formations chaque année et 70% de réussite aux tests et examens. Centre de formation au brassage, à la zythologie, distillation et au cidre, Ils proposent des formations certifiantes et diplômantes permettant de devenir des professionnels du secteur.



2SBI

installation-tireuse-biere.fr
Opérant dans l'entretien, la maintenance, l'installation, la location et le commerce de tirage pressions de boissons, leurs services se présentent sur les 2 Savoie et département limitrophes. Récemment, ils se sont lancés dans la fabrication de poignées de bières personnalisées à base de matière bio sourcées. Ils mettent un point d'honneur à la qualité du service apporté au client. Grâce à eux, l'installation et la maintenance de Lyon Bière Festival se passent au mieux.



SOOFUT

soofut.com
Soofut propose aux brasseries artisanales des services de lavage et de location de fûts inox réemployables, en mutualisant des laveuses éco-performantes et un parc de fûts au sein de 6 centres de lavage de proximité en France.



YAKIMA CHIEF HOPS

yakimachief.com
Yakima Chief est le seul fournisseur de houblon américain détenu à 100% par des producteurs. Ils cultivent le houblon dans le Nord-Ouest des Etats-Unis depuis les années 1800 et ont acquis une connaissance et une expertise afin de produire des houblons de la meilleure qualité possible. Le but de YCH est de mettre en lien les fermes familiales avec les meilleurs brasseurs du monde entier, de leur proposer les meilleurs houblons avec un service de qualité au top.



RADIO VINO

radiovino.fr
Webradio consacrée au vin : de la musique, des directs et des podcasts où l'on parle de vins natures, de bien manger et où l'on raconte de belles histoires.



BEER TO BEER

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

8
9
10
11

MAI
2024



CROISIÈRES
SONORES
& FESTIVES



SCANE-MOI POUR MONTER À BORD DU
LOVEBOAT

les distributeurs



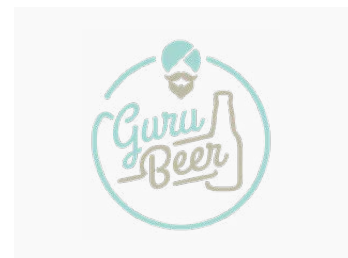
DBI

(Pohjala - Brewski - Anspach & Hobday - Moersleutel - La Mule)
DBI 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.



FORMIDABLE DISTRIB EST

(White Dog, Sudden Death, Horizont Brewing, Sakiskès)
Formidable Distrib Est collabore avec les meilleurs producteurs. Ils travaillent pour et avec les brasseries, cidreries, fabricants de spiritueux et autres jus de fruits. Leur ambition est de faciliter la rencontre entre produits d'exception et consommateur final. Pour cela, ils disposent de clients de confiance dans tous les secteurs.



GURUBEER

(Uchu Brewing, Kaigan Brewing, Soma)
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.



DRINKCOLD

(3 Sons Brewing Co., Hoppy People, Tripping Animals Brewing Co.)
Denis Adatte fonde la plateforme drinkcold.ch avec un but simple : proposer des bières uniques en Suisse en respectant la chaîne du froid. Pour se faire, il collabore en exclusivité avec une fondation de réinsertion sociale qui stocke, conditionne et expédie les produits aux amateurs de bières fines dans toute la Suisse.



LES BIÈRES TCHÈQUES

(Siberia, Wild Creatures)
Les Bières Tchèques est née de l'amitié entre Christian Orceau et Mi-roslav Siktanc en Vendée dans les années 90. Depuis 2009, l'entreprise s'est spécialisée dans l'importation de brasseries tchèques en France. Ales 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.



GEDIS

(Gross, Basqueland, Bevog, La Quince/Naparbier, Laugar)
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.



CE SOIR ON VOUS MET LE FÛT

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

Low-oxygen Nitrogen-rich environment ***

↑ Alpha Concentration = ↑ Efficiency + ↑ Yields

YAKIMA CHIEF HOPS CRYO HOPS® CONCENTRATED LUPULIN PELLETS

Gold Pelleted

TOOLS FOR YOUR HOP PLAYBOOK:

CRYO HOPS®

A FULLY PATENTED PROCESS PROVIDING THE HIGHEST QUALITY AND MOST EFFICIENT CONCENTRATED LUPULIN PELLET

Minimal handling in process preserves lupulin

Exclusive to Yakima Chief Hops, Cryo Hops® Brand pellets are a concentrated lupulin pellet produced using a patented cryogenic process that gently separates the components of a hop cone. The unique Cryo Hops® process creates the most ideal environment for limiting oxidation, preserving hop oils and resins and delivering the highest quality product with the greatest alpha concentration. Cryo Hops® Brand pellets provide intense hop flavor and aroma, enabling brewers to efficiently dose large quantities of alpha acids and oils with less volume and greater beer yields.

YAKIMACHIEF.COM

YAKIMA CHIEF HOPS®

CRYO HOPS INTENSITY



BON APPÉTIT BIEN SOUR

Les conférences ça donne faim !
À Lyon Bière Festival, il y en a pour tous les goûts : frites, croques, 'dwichs, mais aussi parottas et onigiris, sans oublier de supers fromages. À arroser, pourquoi pas, d'une bonne bière.



F1 FROMAGERIE BOF DE LA MARTINIÈRE

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).



F2 OYO JAPANESE STREETFOOD

fb.com/OYOcuisineJaponaise
Oyo proposera des onigiri et son Maxi Sando Poulet Pané pour Lyon Bière Festival, idéal avec une bonne bière !



F3 ROCKET'S

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.



F4 EDNI

edni-food.com
Découvrez le Foodtruck Edni, une street food indienne authentique et faite maison. Nos spécialités culinaires inspirées des traditions du sud de l'Inde et préparées quotidiennement apportent les délices des épices indiennes directement à Lyon. Du parotta revisité en tacos au poulet tandoori aux rolls végétariens, chaque bouchée est une célébration des saveurs authentiques.



F5 SAKADOS

sakados.com
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 aux gourmands un vrai souffle d'exotisme.



F6 TOASTÉ

toastetraiteur.com
Toasté c'est l'association de deux amoureux de la cuisine et du bien recevoir. Ensemble ils imaginent un service traiteur d'un nouveau genre animé par l'idée de casser les codes et rompre avec la monotonie de certains événements.



F7 LA CUISINE ITINÉRANTE

cuisineitinerante.com
Depuis sa base, El Bar Debourg à Gerland, la Cuisine Itinérante écume foires et festivals pour proposer des services écoresponsables utilisant des produits locaux, ce qui se sent dans ses plats. C'est aussi une boulangerie bio, où tous les pains sont produits sur place.



F8 LES AUVERGNATS ONT LA PATATE

Laissez-vous tenter par le terroir Auvergnat et son assiette gourmande et généreuse à base de pomme de terre, d'une sauce au bleu d'Auvergne, de lardons grillés, d'oignons frits et d'une belle tranche de lard fumé et grillée.



F9 L'USINE À PATATES

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 bœuf Label rouge mijoté à la bière du Nord ou avec le mafé végétarien, un mijoté de légumes au beurre de cacahuète légèrement pimenté !



F10 MUG COFFEE TRUCK

mugcoffeetruck.com
Mug Coffee Truck apporte le café de spécialité à 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 !



INVITE

BRASSERIE FRAGMENTS



Soirée
TAPE TAKE OVER
VENDREDI 26 AVRIL

DÉCOUVREZ LES BIÈRES DE LA
BRASSERIE DES FRAGMENTS

(VAULX-EN-VELIN)
DE 16H À MINUIT À L'AÉRO.

CONCERT DE NANCY ROSE & PITT JAM
DE 20H À 22H. PUIS DJ MALKKO
JUSQU'À 3H DU MATIN !



ICI EN TERASSE



OU ICI AUBAR



L'AÉRO

AÉROPORT DELYON - BRON

04.72.15.01.02

en savoir plus



THE ALE TEAM

Voici les équipes qui ont brassé avec amour cette 7^e édition de 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 de Lyon Bière Festival. Bieronomy est aussi une cave et un bar à bière en Haute-Savoie à côté d'Annecy. Dans le cadre de 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, 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...

PRINCES OF THE BREWINGVERSE

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



Créez vos prochaines

pépites !

Avec nos 3 basics.



04 67 78 68 04

www.verrieriedusud.fr

info@verrieriedusud.com



**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 et dégustez le top de la craft !
Dont de nombreuses pépites présentes au Lyon Bière Festival #7
Arrivages réguliers, emballage de qualité, SAV par notre «petite» 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
et sur nos réseaux sociaux**

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