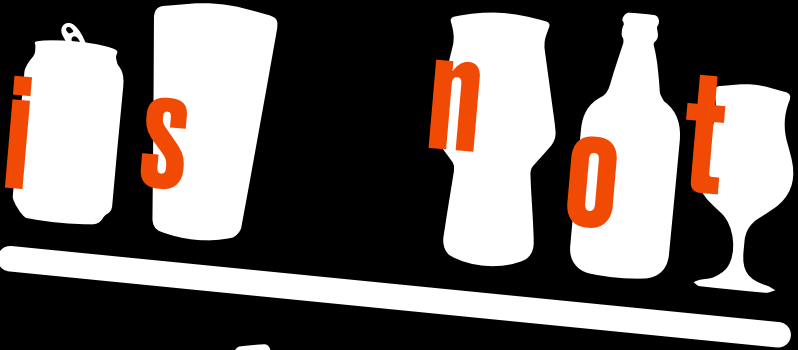


27.28  
avril '24  
au double  
mixte

# lyon ✂ bière festival #7

ventes  
dégustations  
conférences  
animations  
street food



## DOSSIER DE PRESSE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

ORGANISÉ PAR

tintamarre

BIER  
ONOMY

welovecraft

MÉDIAS  
PARTENAIRES

iFBM

BRW  
WRK

CRISP

NINKASI

WILDCOOL

YALMA  
CHIEF

WILDCOOL

soofût

28BI

Cityerunch

Bulletin



# LYON BIÈRE FESTIVAL : DOUBLE DOSE DE HOUBLON ET DE PASSION !

*We Love Craft, l'Agence Tintamarre et Bieronomy.com vous donnent rendez-vous les 27 et 28 avril 2024 au Double Mixte pour une septième édition du Lyon Bière Festival !*

Malgré le boulevard qui semblait s'ouvrir à la bière artisanale en France il y a quelques années encore, force est de constater que l'année 2023 aura marqué le début des hostilités, inaugurant une nouvelle période faite d'incertitudes et de transitions pour un bon nombre d'acteurs de la scène brassicole. D'après une enquête menée par le SNBI (Syndicat National des Brasseries Indépendantes) auprès de 570 brasseries nationales et indépendantes (sur un total de 2 500 brasseries que compte la France), 1 brasserie sur 10 envisagerait une fermeture en 2024.

Pourtant, en plus de véhiculer des valeurs humaines et de proposer une alternative face aux pratiques des grands groupes industriels, la bière artisanale continue de s'inscrire en tant que carburant de l'innovation et gardienne des traditions.

Et c'était justement sans compter sur une édition 2024 du Lyon Bière Festival qui mettra à l'honneur la bière artisanale en affirmant haut et fort les valeurs de tout un mouvement. Un mouvement qui rassemble plus qu'il ne divise, marqué par une créativité débordante et une philosophie de brassage très éloignée des processus standardisés.

**– 1 FESTIVAL DE RÉFÉRENCE QUI OFFRE DE LA BONNE HUMEUR À TOUTE BUVEUSE ET TOUT BUVEUR DE MOUSSE QUI SE RESPECTENT.**

**– UN GROS COUP DE PROJECTEUR SUR LES ACTEURS CRAFT DU MOMENT.**



## 7<sup>e</sup> ÉDITION : CRAFT IS NOT DEAD !

Boisson alcoolisée préférée des français en 2023 d'après le baromètre Sowine/Dynata et la plus vendue en GMS selon les chiffres du cabinet de conseils Circana spécialisé dans la consommation, il faut bien admettre que la réalité est aujourd'hui beaucoup plus contrastée pour un grand nombre d'acteurs de la bière artisanale en France, avec des données parfois alarmantes concernant l'activité des brasseries sur notre territoire.

Parmi les explications avancées : hausses spectaculaires du prix du verre, de l'énergie et des matières premières, contexte inflationniste, secteur très concurrentiel et offre exponentielle. La situation ne semble pas se cantonner à l'Hexagone puisqu'une vague de rachats, de restructurations et de fermetures touche également la craft internationale.

Cependant, la bière artisanale a encore son mot à dire ! À une

époque où le consommateur ne s'est jamais autant interrogé sur ses façons d'acheter et de consommer, la bière 100% craft continue d'offrir une alternative. Certes plus onéreuse qu'une bière industrielle produite de manière standardisée, la bière artisanale brassée avec humanité se tourne davantage vers l'éthique et la transparence.

À cela s'ajoute souvent une production plus respectueuse

de l'environnement et orientée vers la transition énergétique.

Évidemment, rien n'est encore gagné : être une brasserie artisanale indépendante et pouvoir s'adapter à la nouvelle réalité économique du marché n'est pas chose aisée. Alors oui des doutes subsistent concernant l'avenir. Mais il y a une chose dont on est sûr : c'est l'incroyable détermination dont fait preuve l'ensemble des acteurs du mouvement craft pour rendre populaire la vraie bonne bière. Et nous ne pouvons à cette occasion, que nous réjouir de la popularité des festivals

craft qui ont fleuri sur tout notre territoire comme autant de preuves que la bière artisanale continue de rassembler.

Après avoir inscrit la dernière édition du Lyon Bière Festival dans la philosophie et l'état d'esprit des pionniers du mouvement craft, c'était une évidence pour nous de saluer une nouvelle génération pour cette 7<sup>e</sup> édition. Comme le témoin d'une scène brassicole à la créativité débordante, le LBF 2024 est plus que jamais décidé à rappeler à quel point la craft est bel et bien vivante ! [...]



© Caroline Lestienne

[...] Et qui dit nouvelle édition au Double Mixte, dit double thématique, avec deux styles aux charmes subtils mis en avant cette année et qui reviennent sur le devant de la scène : Lager et West Coast IPA.

Alternative judicieuse aux bières massivement houblonnées, le minimalisme de la Lager est de plus en plus apprécié. Loin du stéréotype de la bière érigée en trophée sur les réseaux sociaux et il n'y a pas si longtemps encore considérée comme un style inintéressant, la Lager semble cette fois-ci prise au sérieux par une jeune

génération de brasseries qui ont fort à parier sur le retour des bières aux saveurs moins puissantes.

Dans un autre registre mais tout aussi élégant, le style West Coast marque le désir de se réconcilier avec l'équilibre en réaffirmant le caractère amer des bières houblonnées.

Largement plus sèche que la plupart des Hazy IPA du moment, la West Coast IPA ajoute de la buvabilité et continue d'explorer les saveurs du houblon.

Mais ce n'est pas tout, deux brasseries tricolores qui portent à merveille les valeurs du mouvement craft et les couleurs du LBF seront les marraines de cette 7<sup>e</sup> édition ! L'une de dimension nationale avec Hoppy Road et l'autre de dimension locale avec Mappiness.

Évidemment la programmation ne s'arrête pas là puisque le Double Mixte se verra flanqué de toute une flopée de brasseries françaises, débordantes d'imagination et prêtes à casser la baraque pour notre grande messe traditionnelle de la bière artisanale !

Du côté international, avec toujours la même envie de faire rayonner notre festival sur un plan européen, nous convoquerons dans la capitale des Gaules la fine mousse de la scène craft internationale.

Le petit monde des boissons fermentées ne se limitant pas à notre boisson préférée, le Lyon Bière Festival fera un peu de place pour le cidre, les braggots, les meads, le kéfir et le kombucha.

Toujours soucieux de promouvoir une consommation d'alcool plus responsable et à l'écoute des nouvelles tendances, nous sensibiliserons au maximum notre public aux boissons faiblement alcoolisées ou sans alcool.

Pour celles et ceux qui désirent en apprendre un petit peu plus sur le monde merveilleux de la bière, cette édition bénéficiera encore d'un cycle de masterclasses, conférences et tables rondes en présence de personnalités toutes plus passionnées les unes que les autres.

Le Lyon Bière Festival ne pouvant se limiter au Double Mixte de Villeurbanne, notre programmation débordera sur la ville de Lyon et ses alentours au travers une série d'événements off qui se tiendront au cours du Lyon Bière Unplugged dans différents lieux partenaires.

## EN CHIFFRES

### - La prog

**+ DE 100  
BRASSERIES  
SELECTIONNÉES**

- 2/3 de brasseries nationales avec une représentativité sur le plan local et régional, mais que du bon et du lourd !

- 1/3 de brasseries internationales parce qu'on n'est pas chauvin...

- 100% de brasseries craft chaudes comme la braise

### - Le public attendu

**+ DE 10 000  
AMATEURS  
DE SENSATIONS  
HOUBLONNÉES**

- venus de tout le territoire

- pour échanger, partager et déguster

**+ DE 500  
PROFESSIONNELS  
DU SECTEUR  
ATTENDUS**

- en tant que visiteurs (cavistes, réseau CHR, distributeurs, fournisseurs, etc.)

- venus tester de nouveaux produits et développer de nouvelles relations commerciales



Mappiness - DR

# LES BRASSERIES MARRAINES DE LA 7<sup>e</sup> EDITION



## MAPPINESS

Mappiness est une microbrasserie biologique dans l'est de Lyon (Décines 69). Elle part avant tout de l'aventure commune, de Marguerite Nguyen et Pierre Schneider, un couple de passionnés de bière. L'une est lyonnaise l'autre est alsacien. Nous produisons exclusivement des bières issues de l'agriculture biologique. Nous tenons particulièrement à travailler avec des fournisseurs et des clients qui ont la même philosophie que nous : l'amour des bons produits à un prix équitable, le commerce durable, les circuits courts et la relation de confiance. Mappiness, c'est donc une brasserie respirant la joie de vivre. Une joie qui se traduit aussi bien dans le goût des bières proposées que dans la complicité du couple qui l'a fondée.



## HOPPY ROAD

Hoppy Road est née en 2016 à Nancy sous l'impulsion de trois passionnés qui, après avoir répété leurs gammes en empilant les brassins amateurs dans leur appartement, se sont lancés dans l'aventure exaltante de monter leur propre brasserie artisanale. Près de 200 recettes plus tard, l'équipe s'est étoffée, les cuves ont grandi, mais la philosophie demeure. L'équipe est aujourd'hui composée de 8 personnes et s'attache à proposer un vaste choix de recettes où qualité et créativité se mettent au service de l'infinie diversité des saveurs de la bière.



Hoppy Road - DR



# LA PROGRAMMATION

## BRASSERIES NATIONALES

- Grand Duc
- Jukebox
- Sparkle
- Brasserie de la Ville Porte Amour
- Microbrasserie de Montchat
- Brasseurs de la Jonte
- Syndrome
- Game Over
- Brewing
- Mogwai Beer Company
- Art Is An Ale
- Levain
- La Gevrinoise
- Chromatique
- Arcka
- Smash
- Vif
- Brasserie de l'Ètre
- Outer Range
- French Alps
- Brasserie de Grilly
- Flore
- Iron
- Zoo brew
- La Débauche
- La Montagnarde
- Brasserie du Mont-Salève
- Galibier
- Brasserie du Pays Flamand
- L'Instant
- Mappiness
- Popihn
- Hoppy Road

- La Malpolon
- Brewing Bears
- Jivay brewing
- Fauve Craft Beer
- Two Dudes
- Longue Vie
- Cambier
- La Muette
- Haarddrèch
- The Piggy Brewing Company
- Effet papillon
- Sulauze
- Elixkir
- Mont Hardi
- 90 BPM
- La Manufacture de Bières
- SPO
- Monochrome
- Les Intenables
- Nomade Brewing
- Brasserie de l'Amour
- Les Danaïdes
- La Canute Lyonnaise
- La Superbe
- Ninkasi
- Aerofab
- Pleine Lune
- Prizm
- VNDL
- Independent House
- Bendorf
- O'Clock Brewing
- Nautile
- La Caussearde
- Sauvage
- Brasserie d'Orville
- Ammonite

## BRASSERIES INTERNATIONALES

- Moersleutel (NE)
- Põhjala (EE)
- Brewski (SE)
- Anspach & Hobday (UK)
- Brasserie de la Mule (BE)
- Uchu Brewing (JP)
- Kaigan Brewing (JP)
- Soma (ES)
- Gross (ES)
- Basqueland (ES)
- La Quince (ES)
- Naparbier (ES)
- Bevog (AT)
- Laugar (ES)
- Sudden Death (DE)
- White Dog (NL)
- Horizont (HU)
- Galway Bay (IE)
- Wild Creatures (CZ)
- Siberia (CZ)
- 3 Sons (US)
- Tripping Animals (US)
- Hoppy People (CH)
- L'Apaisée (CH)
- Drunk Beard (CH)
- Brasserie de la Senne (BE)
- Dok Brewing (BE)

## KEFIR, KOMBUCHA, CIDRE, BRAGGOT, MEAD

- Brasserie Parallèle
- Archipel Kombucha
- Topa Cidre
- Bee King
- Polygon Cider

## ESPACE PRO

- Houblon du moulin
- Brew society

# LE DOUBLE MIXTE, NOUVEAU TERRAIN DE JEU DU LYON BIÈRE FESTIVAL

3<sup>ème</sup> lieu événementiel du paysage lyonnais situé à Villeurbanne entre le périphérique et le quartier de la Part Dieu de Lyon. Idéalement situé sur le campus de la Doua à proximité du centre de Lyon, facilité d'accès (voiture, bus, tram, Vélo'v) et d'hébergement (hôtels dans le centre de Lyon et en périphérie), parkings à proximité.

4600 m<sup>2</sup> avec accès plain-pied total pour les personnes à mobilité réduite.

Plus d'informations sur : [www.doublemixte.com](http://www.doublemixte.com)



# INFOS PRATIQUES

## LIEU

Le Double Mixte – Villeurbanne  
19 avenue Gaston Berger

## DATES & HORAIRES

Samedi 27 avril & Dimanche 28 avril 2024

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

De 12h à 19h le dimanche

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

## TARIFS POUR LE PUBLIC

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

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

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

[lyonbierefestival.fr/billetterie](http://lyonbierefestival.fr/billetterie)

# L'ÉQUIPE ORGANISATRICE

## TINTAMARRE

est l'agence de communication du Petit Bulletin, spécialisée dans l'événementiel, le web et la vidéo. Elle organise ou co-organise des événements grand public (Lyon Bière Festival, Peinture Fraîche Festival, Lyon Whisky Festival) et des opérations spéciales pour ses clients. Tintamarre 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.

## WE LOVE CRAFT

est une association visant à assurer la promotion de la bière artisanale en région Auvergne Rhône- Alpes. Elle assure l'intégralité de la programmation du Lyon Bière Festival en lien avec les acteurs de la filière brassicole.

## BIERONOMY.COM

est un site de vente en ligne spécialisé dans les nouvelles tendances de la scène craft nationale et internationale. C'est aussi une cave à bières avec une partie bar située en Haute-Savoie près d'Annecy. Co-fondateur et co-organisateur historique du Lyon Bière Festival, Bieronomy assure aujourd'hui un soutien à l'organisation générale du festival.

# NOS PARTENAIRES

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

iFBM

BRW  
BrewWorks  
WRK

SINCE 1870  
CRISP  
THE  
FINEST MALT

NINKASI



YAKIMA  
CHIEF  
- HOPS -



2SBI  
2 SAVOIE  
BOISSONS • INSTALLATIONS

soofût

Citycrunch

le petit Bulletin



8—28 avril 2024

LYON

ATELIERS DE  
DÉGUSTATION

TAP TAKE OVER

RENCONTRES

SOIRÉES



UNPLUGGED

Une série  
d'événements  
dans le cadre du

lyon   
bière  
festival #7

# LYON BIÈRE UNPLUGGED

Du 8 au 28 avril 2024 aura lieu un mois d'événements off dans le cadre du Lyon Bière Festival en lien avec notre programmation. Tous les événements officiels du Lyon Bière Unplugged se dérouleront dans des lieux partenaires de notre festival (bars, brew pub, caves à bière, restaurants, etc.) et témoigneront de l'immense diversité et richesse du mouvement craft.

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

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

27.28  
avril '24  
au double  
mixte

lyon ✂  
bière  
festival #7

**CONTACT PRESSE :**

Nicolas Dumortier

*Co-fondateur, co-organisateur et programmeur du Lyon Bière Festival*

hello@lyonbierfestival.fr

Tél. : 06 79 82 08 17