

24.25
avril '26
au double
mixte

lyon
bière
festival #9

ventes • dégustations
animations • street food



VEN SAM
24-25 avril

LYON BIÈRE FESTIVAL #9

MALT
ATTACKS!

le double mixte
19 avenue gaston berger
villeurbanne

TRANS
BOR
DEUR

CLUB
TRANS
BO



DIM. 24 MAI 2026

**THE GATHERING +
LIZZARD**

METAL



MAR. 26 MAI 2026

**KNOCKED LOOSE +
STATIC DRESS**

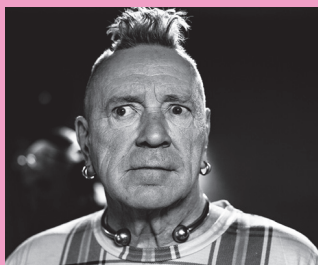
HARDCORE



JEU. 28 MAI 2026

SCRATCH MASSIVE

TECHNO / POP



VEN. 05 JUN 2026

PUBLIC IMAGE LTD

POST PUNK



VEN. 19 JUN 2026

NATION OF LANGUAGE

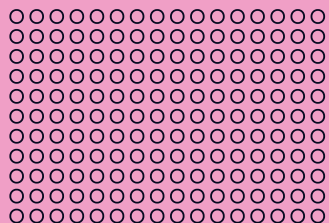
SYNTHPOP



MER. 1ER JUILLET 2026

ALTIN GÜN

ROCK ANATOLIEN



MAIS AUSSI :

LA MAISON TELLIER • BLACKBOARD JUNGLE SOUND SYSTEM •
JUTES • ELEPHANZ • ARMA JACKSON • BEN HOWARD • CLUTCH •
LES WAMPAS • BILMURI • COUNTING CROWS • ASGEIR • DJ KRUSH •
LA COLONIE DE VACANCES • THE CELTIC SOCIAL CLUB •
HILIGHT TRIBE • FINK...



PROG' COMPLETE ET BILLETTERIE :
WWW.TRANSBORDEUR.FR



See TICKETS

DICE

LICENCES : 1 - 2022.001654 / 2 - 2022.001655 / 3 - 2022.001656
KOLLEBOLLE

SOMMAIRE

4 L'édito

Un mot du programmeur

26-29 Le plan du festival

Panoramalt

6-7 Les animations

Gimme a malt

44-48 Les distributeurs

Le bon grain de l'ivresse

8-11 Les brasseries marraines

Vif et Fauve

50-54 Les pro et sponsors

Les boss des malts

12-15 Un malt, et ça repart !

Revenir aux bases

56-57 Les stands food

Maltbouffe

16-43 Les exposants

L'ordre du malt

58 En savoir plus

L'équipe en coulisses

24.25
avril '26
au double
mixte

lyon
bière
festival #9

Le Petit Bulletin Lyon - 70 rue Maurice Flandin - 69003 Lyon / Tél : 04 72 00 10 20 / www.petit-bulletin.fr. Éditeur : SAS Compagnie des Publications et Médias Rhône-Alpes (CPMRA) - Au capital de 2 226 944€. R.C.S. Grenoble 883 848 103. Siège social : 6 avenue de l'Europe - CS 10006 - 38029 Grenoble Cedex 2.

Magazine réalisé par Cie des Médias : www.compagniedesmedias.fr. Coordination de la publication : Sarah Ippolito - Titouan Graff - Chloé Millet - Helena Barbosa. Commercial : Nicolas Héberté. Édito : Nicolas Dumortier. Rédaction : Adrien Simon. Graphisme : Studio graphique Cie des Médias. Tirage moyen : 4 500 exemplaires - Impression : Rotimpres

MALT ATTACKS : l'invasion est arrivée !

AMIS TERRIENS, AMIES TERRIENNES,

Ça y est, la soucoupe LBF09 s'est enfin posée sur notre Chic Planète et avec elle, toute une horde de soucoupes buvantes venues de la galaxie Craft, prêtes à mettre en orbite le Double Mixte pour cette 9^{ème} édition MALT ATTACKS !

Une édition tournée vers le malt et de manière générale, portée sur des recettes de bières craft allant « droit au but » et axée sur le goût de la bière. Entendons-nous par là des recettes qui se veulent peut-être plus équilibrées et aux saveurs sans doute plus proches de ce que l'on peut attendre d'une bière, sans pousser à l'extrême la quantité de ses ingrédients...

Et s'il s'agissait là d'une nouvelle ère pour la bière artisanale ? Une ère post-moderne marquée par un retour vers des bières moins exubérantes, avec le désir de plaire au plus grand nombre, comme pour juguler la profusion des sous-styles de bière de ces dernières années, dont l'intitulé virait parfois à la dérision et qui ne correspondaient pas toujours à la réalité économique du marché. Certes l'IPA a fait du chemin dans la tête des consommateurs, mais le marché de la bière artisanale reste avant tout fragile, lui aussi impacté par la hausse de l'énergie, l'inflation et l'évolution des modes de consommation.

Quelle que soit la voie à privilégier pour d'une part satisfaire le consommateur et d'autre part assurer la viabilité économique de toute une activité, la bière dans sa dimension culturelle et sociale, doit rester cette belle machine à tisser du lien humain (et nous en avons aujourd'hui plus que tout besoin).

Nous venons donc en Paix et avec un nouveau format pour cette édition, vendredi et samedi, avec à la clé deux soirées festives, des animations musicales et des dj sets, pour encore plus d'ambiance et de moments à partager autour de notre boisson maltée.

Bien décidés à faire rayonner les valeurs de la bière artisanale sur la planète des Gones et dans tout l'Univers, c'est bel et bien sur une invasion massive de brasseries artisanales qu'il faudra compter, avec plus d'une centaine de brasseries à l'affiche dont le quart fait son entrée pour la toute première fois dans la grande famille du Lyon Bière Festival.

Un festival qui ne cesse d'évoluer, de s'adapter, qui vit avec son temps mais qui reste fidèle à son objectif premier, celui de pouvoir proposer le meilleur de la bière artisanale, dans une ambiance unique, tout en témoignant de la richesse et de la diversité de la scène brassicole. Un pari que nous tentons de relever à chacune de nos éditions, entourés d'un public varié (lui aussi bien brassé) et qui contribue sans nul doute à la notoriété du LBF sur le plan national.

Pour faire de votre visite au Double Mixte une expérience riche en termes de découverte, nous vous invitons à vous connecter à notre Live Beer Feed (lbf9.livebeerfeed.com) pour connaître la plupart des bières proposées à la dégustation, en plus des deux bières officielles de cette édition à fond sur le malt et disponibles uniquement au bar du festival.

Enfin, toute l'équipe organisatrice tient à remercier chaleureusement l'ensemble des brasseries pour leur confiance et leur soutien, ainsi que

nos partenaires et sponsors pour leur aide précieuse, sans oublier nos incroyables bénévoles et nos deux brasseries marraines, Fauve et VIF.

Cette édition est dédiée à Bertrand Declaron (un putain de brasseur...), sa famille et ses proches.



Nicolas Dumortier
co-fondateur et co-organisateur
du Lyon Bière Festival, président
de l'association We Love Craft

INFOS PRATIQUES

Vendredi 24 avril de 18h à 23h

(fin des dégustations à 22h30)

Samedi 25 avril de 12h à 22h

(fin des dégustations à 21h30)



les animations



GIMME A MALT

Ça vous surprendra peut-être mais le LBF ce n'est pas que de la bière !

C'est aussi un dancefloor et donc de la musique. Avec (pour la première fois !) une soirée du vendredi qui s'annonce prometteuse ; et de quoi se dépenser dès midi, le samedi. Demandez le programme...

les animations

ATELIER



BIÈRES & PIMENT

Avec Thibault Schuermans, le Chili Crook, nous vous invitons à découvrir la rencontre chaleureuse entre le piment et la bière ! Au programme : accords surprenants entre différents styles de bières et plusieurs variétés de sauces piquantes, mais aussi bières au piment ! Bref, des papilles en feu et des flammes dans le verre... Ça va chauffer !
Tarif : 10€ par personne, inscription et règlement sur place auprès de Thibault Schuermans.

Sam. 25 avril. Espace animation à côté de la scène dj

> 14h30/15h15

GOOD VIBES & DJ SETS

**Vendredi 24 avril
Bar du festival. scène dj**



DISCO BINGO. BLIND TEST + DJ MIX BY NINKASI CORNER 18H - 21H

Disco Bingo Ninkasi !
Au Lyon Bière Festival on sait faire la fête, ça tombe bien au Ninkasi c'est une des spécialités ! Depuis 1997, ils en ont fait des Blind Test, Disco Bingo des Karaokéchorale. Pour cette édition, l'équipe Event de Ninkasi aka les mythiques FOOL OPTION sont derrière les platines. La promesse d'un Disco Bingo et DJ sets bien perchés.

Venez gratter vos grilles de loto et trembler au rythme des pépites envoyées par leur playlist ultra-fraîche, ultra-groovy... et bien sûr gagner des tonnes de lots sortis tout droit du camion Ninkasi.

Instagram : @fool_option_

Puis DJ set par SIM VIOSSAT
Sim Viossat, DJ polyvalent anciennement membre du collectif Romanesque. Il a fait ses armes depuis quelques années entre Lyon et Valence. Ancien DJ résident du Semplo, actuel DJ résident du Tocco. Il est passé d'une selecta large, à un style plus pointu. Au cours de cette soirée vous danserez aussi bien sur de la House, en passant par de la UK Garage.

Styles : House, UK garage
Instagram : @sim_viossat

FRIDAY MALT FEVER AVEC NUMERIK B & NIKO D 21H - 22H30



Numerik B
DJ aux multiples facettes, Numerik B fusionne beats, drums et samples avec finesse et énergie pour créer des sets dynamiques et audacieux. Véritable caméléon sonore, il oscille entre electro, Drum & Bass, hip-hop et bass music, en s'adaptant toujours à l'ambiance du moment. Le dancefloor ne restera pas indifférent !



Niko D
Parcours plus qu'atypique pour cet adepte des musiques qui font tortiller du croupion, amateur de vraies bonnes bières, puriste dans l'âme, co-fondateur et co-organisateur du Lyon Bière Festival ! Au programme : djs sets éclectiques aux influences electro, house, funk & disco.

Samedi 25 avril Bar du festival. scène dj



DISCO BINGO. BLIND TEST + DJ MIX BY NINKASI CORNER 12H - 16H. 18H - 20H

Venez vous amuser et surtout vous détendre avec les animations proposées par le NINKASI. Ambiance chill & mix, mais aussi animations avec lots à gagner.



ABSA

> 16h - 17h
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'Anney. 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.



RAVAGE SENTIMENTALE > 17h - 18h

La DJ-productrice Franco-suédoise Anna aka Ravage Sentimentale est une habituée des Lyon Bière Festival. Elle s'est produite sur le label Paradise Children Records où elle apparaît aussi sous le nom d'Eftersom, binôme dans lequel elle prête ses voix éthérées.

Elle revient cette année pour un DJ set avec ses sons hypnotiques souvent mélodiques, emprunts de new wave et d'une pointe de dark disco ; ritournelles électroniques brûlées à la neige carbonique.

SATURDAY MALT FEVER AVEC NUMERIK B & NIKO D 20H - 21H30



Numerik B
DJ aux multiples facettes, Numerik B fusionne beats, drums et samples avec finesse et énergie pour créer des sets dynamiques et audacieux. Véritable caméléon sonore, il oscille entre electro, Drum & Bass, hip-hop et bass music, en s'adaptant toujours à l'ambiance du moment. Le dancefloor ne restera pas indifférent !



Niko D
Parcours plus qu'atypique pour cet adepte des musiques qui font tortiller du croupion, amateur de vraies bonnes bières, puriste dans l'âme, co-fondateur et co-organisateur du Lyon Bière Festival ! Au programme : djs sets éclectiques aux influences electro, house, funk & disco.

DURANT TOUT LE WEEK-END

TOUTES LES BIÈRES DU LBF SONT SUR NOTRE LIVE BEER FEED !

Retrouvez la plupart des bières proposées à la dégustation sur les stands de vos brasseries préférées durant votre week-end au Lyon Bière Festival sur [lbf9.livebeerfeed.com](https://www.lbf9.livebeerfeed.com) ou en flashant ce QR code :



Vous pourrez en plus réaliser des check-ins Untappd, retrouver facilement les bières en lien avec notre édition malt attacks et même consulter des statistiques en direct sur les bières dégustées !

BAR DU FESTIVAL & BIÈRES OFFICIELLES DE LA 9^{ÈME} ÉDITION

**Bar du festival. scène dj
Ouvert le vendredi de 18h à 22h30 et le samedi de 12h à 21h30**

Durant toute la durée du festival, nous vous invitons à découvrir au bar du Lyon Bière Festival et en exclusivité, les deux bières officielles réalisées en collaboration par FAUVE et VIF, nos deux brasseries marraines. Mais ce n'est pas tout, vous pourrez profiter d'une fine sélection de bières à la pression sans oublier nos softs. Alors venez chiller ou vous trémousser au bar du festival dans une ambiance conviviale et musicale !

OFF

LYON BIÈRE UNPLUGGED

Du 17 au 25 avril s'est tenue toute une série d'événements off regroupés sous la bannière du Lyon Bière Unplugged. Presque 2 semaines en amont de notre festival, histoire de s'échauffer, consacrées à la scène craft avec des événements qui ont pris place dans différents établissements partenaires du Lyon Bière Festival. Un immense merci aux aficionados du houblon venus fréquenter ces événements et mille merci à tous les acteurs locaux qui se sont une fois de plus mobilisés pour faire rayonner la vraie bonne bière artisanale dans toute la métropole lyonnaise.



les brasseries marraines



MALTS ALPHA 1/2

À nouveau cette année, le LBF n'aura pas une, mais deux marraines. L'une du Midi, l'autre de Bourgogne. L'une à la conquête de nouveaux publics – et qui monte à Paris. L'une qui approfondit sa connaissance du grain. Loin de s'opposer, les deux approches font rayonner la scène maltée.



Brasserie Fauve

Fondée par Cyprien et Antoine, deux amis de longue date, passionnés de bière artisanale, et toujours guidés par ce triptyque qui leur est cher : Craft / Science / Art, Fauve est implantée à Montpellier, et maintenant à Paris, avec son brewpub du XI^e.

Alliant savoir-faire artisanal et rigueur technique, l'équipe privilégie les bières éphémères pour innover sans cesse et proposer des bières toujours pleines de goût. Fauve cherche à rendre hommage à la diversité de la bière en se positionnant comme une brasserie polyvalente. Sa production s'articule ainsi autour de quatre grandes familles. D'abord les styles "classiques", parmi lesquels les Lagers, les Witbier, les bières dites de Garde, ou encore les Saisons. Ensuite, les IPA disons... exubérantes ; avec une affection particulière pour les NEIPA. Enfin les bières acidulées aux fruits, les "sours", et les Imperial Stouts puissants, dont certains sont élevés de longs mois en barriques. Fauve propose également une dizaine de bières permanentes : accessibles, disponibles toute l'année et qui bénéficient de l'expérience acquise par l'équipe sur leurs bières éphémères. L'identité visuelle est ici importante et chaque étiquette est une œuvre unique réalisée à chaque fois par un artiste différent.

L'expérience Fauve se vit pleinement aux « Cuves de Fauve » à Paris 11^{ème}, un brewpub (restaurant, bar et micro-brasserie) où la bière est servie directement depuis les cuves (16 bières pression), ainsi qu'à travers leur nouvelle brasserie de 40hL à la pointe de la technologie basée à Montpellier-Vendargues (Hérault). Fauve défend une vision de la bière moderne, pointue mais décomplexée et accessible au plus grand nombre. La brasserie construit aujourd'hui des partenariats avec des distributeurs dans plusieurs villes à l'échelle nationale, tout en exportant dans une vingtaine de pays. Enfin, pour cette édition du LBF, Fauve a fait fort avec une bière en trompe-l'œil. Elle a l'apparence – noire et gourmande – d'une stout, mais cette black IPA s'avère délicate et légère. Elle est faite à 95% de malt français, avec une touche de malts noirs allemands (ceux des schwarzbier), fermentés par une levure west coast de Fermentis, partenaire du festival.

les brasseries marraines



les brasseries marraines



MALTS ALPHA

2/2

À nouveau cette année, le LBF n'aura pas une, mais deux marraines. L'une du Midi, l'autre de Bourgogne. L'une à la conquête de nouveaux publics – et qui monte à Paris. L'une qui approfondit sa connaissance du grain. Loin de s'opposer, les deux approches font rayonner la scène maltée.



Brasserie VIF

VIF est une micro-brasserie fondée par Lara et Tommy au printemps 2021, située à Beaune, au cœur de la Bourgogne.

Amoureux de bières américaines – Tommy vient d'ailleurs de Californie, où il travaillait cependant dans ... le vin – ils brassent une gamme originale qui met en avant le houblon. Mais ce n'est pas tout. VIF se nourrit aussi d'une passion pour les allemandes et propose donc une gamme de bières de fermentation basse (et haute) dans le respect de la tradition germanique. Il s'agit de bières de patience et de précision qui nécessitent finesse et rigueur. L'autre particularité de VIF, c'est que la brasserie sélectionne ses ingrédients en cohérence avec le style de la recette choisie. Pour résumer : une bière anglaise mérite un malt anglais.

En mai 2025, VIF a déménagé dans un nouvel espace, plus grand et plus à même d'accueillir la nouvelle salle de brassage, un outil mieux adapté et plus vertueux pour produire avec toujours autant d'attention et de soin. Ce lieu est donc situé à Beaune et accueille un espace de vente et de dégustation où l'on peut retrouver Marie, zythologue et commerciale qui a rejoint l'aventure récemment.

La gamme VIF aujourd'hui, c'est 7 références permanentes en canette – dont l'élégant packaging est réalisé par la talentueuse Léonie Young. C'est aussi une gamme de bières éphémères, souvent issues de collaborations avec des passionnés. Depuis peu, l'offre s'est étoffée de 3 références en bouteille : la gamme Panorama. Pour l'avenir, les brasseurs promettent de continuer à expérimenter, à choisir avec audace des styles de bières étonnants, rares et complexes. Et, bien entendu, de continuer à partager cette passion. C'est dans cet esprit que VIF a réalisé, pour le LBF, une "rauchbier". Il s'agit d'une bière de fermentation basse (une bière de mars), ici réalisée à partir d'un malt fumé Schuema, fourni par le partenaire du festival, Bière Appro.

les brasseries marraines





Un malt, et ça repart !

Au bréviaire biérophile, certains font figure d'extraterrestres. Mais d'où débarquent ces fameux "malts" ? Pour de la bibine, c'est 1kg d'orge pour 3kg d'eau : on ne parle plus d'invasion, mais carrément d'infestation. De quoi remettre les idées céréalières en place. Donc un petit hommage au cœur de notre jus préféré s'imposait. Car à l'heure du grand mercato brassicole, il ne mange pas de pain de toujours revenir aux bases. Épi voilà !

Ça bulle

Depuis plusieurs années qu'on nous prédit l'éclatement de la bulle artisanale... L'affaire est désormais connue : pratique marginale de savants fous dans les nineties, la *craft* explose lors du passage au III^e millénaire. Il y a désormais plus de brasseries en France que dans n'importe quel autre pays européen : une pour 25 000 habitants ! C'est la fin des « déserts brassicoles » comme le dit l'annuelle encyclopédie du zythologue Emmanuel Gillard. Or 8 brasseries sur 10 produisent moins de 1000 hectolitres par an : voici le continent de la bière artisanale.

Seulement voilà, à force d'aver-tissement... Les derniers chiffres annoncent 209 fermetures à l'année, la moitié en nouvelles brasseries. Clés sous la porte. Le boom est passé. Quelques pionniers sont partis à la retraite. Les coûts ont remonté (matières

premières, fluides, contenant). Le sans alcool a le vent en poupe (les Français boivent moins). Ces sujets furent au cœur de nos précédentes éditions. Ajoutez une tendance toute récente à la fusion-acquisition et le rachat d'artisans par des gros. Une « manière de continuer » diront les absorbés, souvent épuisés par des années de défrichage : Prizm reprise par le groupe derrière Pietra, Mont-Blanc récupérée par Duvel, Pays Flamand réinvestie par Kronenbourg. L'âge d'or mute en plan darwinien, où les options de survie sont savamment négociées. « Soit tu meurs pour tes idées, soit tu vis en mettant de l'eau dans ta bière », résumait récemment Julien Du Tremblay (Prizm) à un confrère. Un marché moins ouvert, plus balisé, réservé. L'IPA ne s'achète plus dans les caves spécialisées, mais en rayonnage de supermarché. D'où les tentatives de réinventions : *tap rooms*, canettes chics, hybrides bières-vins, barriques,

circuits-courts... En attendant la recette miracle, le consommateur tranchera toujours, toujours. L'intuition pour cette année est simple : on retourne à l'essentiel ! Entre l'éparpillement en nano-recettes, laissant parfois l'amateur dans un labyrinthe, et de l'autre la standardisation, on plaidera pour le b.a-ba : « *Des bières qui goûtent la bière* ». Cette édition du LBF se veut une œuvre de pédagogie pour les néo-amateurs. Alors on fera ici un focus sur le corps biériste – peut-être trop souvent zappé : le malt. De quoi au fond est fait un brassin ? Une petite présentation s'impose.

**FINIS LES DÉSERTS
BRASSICOLES !**

Plein de jus

La bière, c'est d'abord un jus céréalière (le moût) qu'on fait fermenter. Une cuisson de malts concassés dans un volume d'eau

– ensuite filtré, houblonné (pour la conservation, les arômes, et l'amertume bien sûr), refroidi, ensemencé, et précieusement gardé. Ce broyat, ainsi noyé une heure environ à température (l'empâtage), va fabriquer des sucres : fermentescibles (transformés pas les levures en alcool) et non-fermentescibles (le sucre résiduel). Un brasseur ajuste le curseur, en augmentant ou en réduisant la température de cuisson autour des 65°C. En dessous, les enzymes transforment l'amidon en maltoses : la bière sera dite « sèche », plus alcoolisée. Au-dessus, la synthèse donnera les dextrines : une bière plus ronde, avec du corps. Chaque style aura ses attentes, au brasseur de les respecter (qui voudrait d'une *lager* au goût bonbon ?) ou d'en inventer d'autres. Une variation de 2 petits degrés, et le tableau devient tout autre : à chacun de composer son paysage, avec minutie. Voilà pour l'essentiel.

Si la plupart ont déjà du grain à moudre, les geeks iront *digger* du côté du multi-palier (contrôle fin des activités enzymatiques), du

moment protéique (anticiper la tenue de mousse de la bière finie), du *mash-out* (bloquer toute fermentation alcoolique indésirable). On s'en tiendra à d'autres évidences qui ne sautent pas moins aux yeux et à la bouche : au-delà de la partition chimique, cet ingrédient malté c'est aussi une affaire de goûts (céréalières, caramélisés, torrifiés...) et de couleurs (jaunes, blanchâtres, ambrés, rousses, sombres). Lorsque quelques milliers d'années en arrière nos illustres prédécesseurs tombent (on sait encore mal comment) sur la bière, les cultures céréalières ont déjà de l'ampleur. C'est l'orge qui tire le gros lot. Son écorce dure – mal avisée pour le pain – servira de filtration naturelle en fond de cuve. Mais la céréale (contrairement au raisin du vin) ne contient pas de sucres en soi : il va falloir malter (la faire germer), pour créer les conditions propices à la mue amidonesque. Une orge trempée mais non cuite se « verdira » en quelques jours, pour être ensuite touraillée entre 50 et 110°C (voire torrifiée, jusqu'à 240°C). C'est sur ce gradient que

le malteur établira sa gamme : d'un *Pilsen* standard, à un malt Chocolat, d'un *Munich* discrètement caramélisé à un *Ruby* flamboyant.

**SUR LES MALTS
SPÉCIAUX, IL Y A UN
GOÛP À JOUER.**

On parle de malts standards et de malts spéciaux. Les premiers (*Pilsner*, *Pale*, *Maris Otter*) posent le squelette de la bière à venir et la base de la transformation brassicole. Les seconds donnent un caractère aromatique particulier et une couleur : ambrés, bruns, noirs, fumés... Les Cara, au goût facile à deviner, et touraillés en réaction de Maillard, siègent un peu entre les deux. Les malts décident ainsi de la texture de la bière, d'une consistance, de sa mèche : aqueuse, fluide, légère, moelleuse, sirupeuse, épaisse. Et d'un certain étage de saveurs : céréalière, noisette, pain grillé, chocolat, café. La couleur sera donnée en EBC (pour European



Les brasseries peuvent s'associer à des agriculteurs, comme ici le FC Orgie

Brewery Convention), pour s'y retrouver dans le nuancier des robes. Un Pilsen clair sera incontournable en fermentation basse. Un Vienna pour un sucre doré. Un Munich pour le goût biscuité (chez les Bock allemandes). Un Pale Ale pour les fermentations hautes. Un torrifié pour les Porter et Stout (crèmeuses et corsées). Un fumé pour les Scotch Ale. Et parfois, par touches (le premier âge brassicole commence à dater) : du blé (jusqu'à 80% chez les blanches bavaroises), du seigle (épicié, rustique, fermier), ou de l'avoine (onctuosité, trouble).

À vos malts

Reste donc, dans le méli-mélo d'ingrédients, à faire son choix. Une première option consiste à s'attacher à des malts « signatures » (comme un brasseur le fait plus souvent pour sa levure). C'est Bière Appro qui nous a mis sur la piste : « sur des malts spéciaux, comme un Cara bien choisi, il y a sûrement un coup à jouer ». Là où un malt de base est sans doute plus affaire de performance (un bon rendement d'extraction, une bonne densité dans le liquide final), un "spécial" permet de toucher juste, dans un style ou sur une éphémère. C'est en tout cas l'avis de Tommy Pace de chez Vif (21), pour qui sortir une recette ne saurait s'envisager sans les produits du cru. « Si je fais un style anglais, je vais chercher une céréale anglaise ». Pris dans l'autre sens, le malt se respecte. Sur un produit « rustique », il faudra « bien travailler à l'empâtage, sur les paliers », pour libérer le maximum d'expressivité. Chez ce passionné du sujet, tout ne se vaut pas, même sur une bière de soif. « On peut prendre longtemps à ajuster un assemblage : sur une Vienna

par exemple (en principe plutôt simple) avec une composition de trois malts, plutôt que de faire un 100% ». La question fait en tout cas débat, avec une offre de fournisseurs débordante, et des catalogues plus ou moins achalandés : en Allemagne, en Angleterre, mais aussi en France où la filière commence à prendre de l'ampleur (avec quelques regroupements en coopérative). Difficulté pour le maltage artisanal : atteindre le niveau de stabilité (et la réputation) de producteurs (les incontournables Weyermann allemands, les malts belges du Château) non moins bien installés que les habitudes.

AU CONSOMMATEUR DE DEMANDER DES COMPTES !

Une autre manière de voir la chose serait, disons, localiste. « La bière ça s'est toujours fait avec les produits du coin », rappelle Antoine de la brasserie Ney (70). Composer avec le terroir, pour rappeler nos précédents mantras sur la barrique ou les levures. « La terre ici est céréalière, je travaille à partir de la matière locale ». Ce qui suppose de mettre la main à la pâte. Dans le 70, il a fallu inciter les agriculteurs à ajouter l'orge brassicole à l'orge fourragère. Le tout en bio. Se regrouper aussi en coopérative d'achats avec pas moins de 25 brasseurs, pour trouver un équilibre de prix. Sélectionner une variété adaptée au climat local (ici la Salamandre). Et enfin faire malter, à façon où dans les micro-structures qui se montent. Pour l'instant, pas facile de rivaliser avec la liste de courses des super-malteurs européens mais, comme on a raison de nous le signaler, c'est « une démarche évolutive ». Qui prévoit par

exemple de se coordonner pour sortir prochainement un Cara du coin. Une échelle raisonnée : « ça nous lie avec le consommateur, ça évite les intermédiaires, et on est plus robustes ».

Cette transition, d'autres l'avaient depuis quelque temps anticipée. A Malt'In Pott (74), c'est d'un échange avec un ami brasseur que naît un constat : pourquoi aller chercher à l'autre bout de l'Europe ce qu'on peut faire chez nous ? Les brasseurs veulent du malt, les agriculteurs des débouchés, il n'en fallait pas plus. A l'époque (2007), la place ne manque pas, avec seules quelques malteries éparpillées sur la carte. Dix ans plus tard, c'est quasiment « une structure tous les 200 km » qui peut proposer une option régionale aux artisans du coin. Selon Vincent Le Pottier, l'écart sur la qualité produit a été largement rattrapé (surtout qu'au début il fallait se lancer avec « peu de ressources en France » niveau matériel, documentation ou variétés). Les prix aussi s'améliorent, mais pour Vincent c'est d'abord les mentalités qui doivent changer : « il faut s'interroger sur la provenance de ce que l'on boit, comme on le fait déjà sur ce que l'on mange ». Le malt – ingrédient ghost – est pourtant le gras de notre bière : pourquoi ne pas rajouter quelques centimes pour du bio local, quand tout le monde trippe sur des houblons de Tatoine ? Malt'In Pott y croit, et n'est pas seul : en témoigne le regroupement en association des malteries artisanales françaises. Pour elles, tous les outils sont déjà là et la filière est prête. « On produit déjà presque trop pour tout Rhône-Alpes » : ne manque donc qu'à changer de réflexes. Les malts sont à l'attaque, on vous avait prévenu !



les exposants



L'ORDRE DU MALT

Quel contingent, encore une fois. Et bigarré ! Du jeune, du vénérable ; du barré, du classique ; du spontané, du réfléchi ; de la canette, du fût ; même du sans-alcool. Tous réunis sous une même bannière, celle de l'alliance des boissons fermentées.

INVASION NATIONALE



99 1989 BREWING

Année de création : 2019
Provenance : France (76)
Production annuelle : 1500-2000 HL
Site web : www.1989brewing.com
Jeune brasserie née en Normandie, elle propose des bières "wahou" au style unique. Chaque canette est un clin d'œil à cette décennie haute en couleur : graphismes flashy, références pop, esprit fun. Mais derrière ce look se cache une vraie exigence de brasseurs indépendants — des recettes précises, des styles assumés et disruptifs (IPA, Stout, Sour).



33 3:6:9 BIÈRE CRAFT

Année de création : 2010
Provenance : France (07)
Production annuelle : 400 HL
Site web : www.instagram.com/369bierecraft
Comme le mistral qui souffle dans la vallée du Rhône 3, 6 ou 9 jours, la bière 3:6:9 chasse les nuages et fait tourner les têtes. Installée sur Soyons, à deux pas de Valence côté Ardèche, l'ambition de 3:6:9 Bière Craft est de proposer des bières contemporaines, innovantes et haut de gamme, de style moderne et très influencées par la scène internationale.



92 90 BPM

Année de création : 2021
Provenance : France (21)
Production annuelle : 2800 HL
Site web : www.90bpm.beer
Microbrasserie Dijonnaise fondée par Léo et Victor, deux passionnés de bière craft. Leur but : faire (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 grands vins).



99 AEROFAB

Année de création : 2018
Provenance : France (44)
Production annuelle : 3500 HL
Site web : www.aerofab.fr
Amis de longue date, Charles et Arthur ont commencé à brasser dans leur cuisine, ils sont ensuite devenus brasseurs nomades avant de créer AERofAB à Sautron. L'équipe s'est étoffée et la gamme de produits ne cesse d'évoluer avec une prédilection pour les styles houblonnés et aromatiques, le tout en canette. Une gamme permanente, des éphémères, des bières barriquées, une taproom, des ateliers... autant de raisons de venir les rencontrer !

Hyper Boost



LEARN MORE!



AMPLIFY HOP AROMATICS & INCREASE YIELD

Designed to amplify hop aromatics and increase yield, HyperBoost excels at adding expressive hop aroma anywhere pellets are normally used, including cold-side applications. HyperBoost is made from single-hop varieties to deliver variety-specific aroma boosts to your finished beer.



les exposants



07 ARCKA

Année de création : 2022
Provenance : France (38)
Production annuelle : 250 HL
Site web : www.brasserie-arcka.fr

Voici une microbrasserie un peu geek qui met en avant des artistes autour de bières fines et originales : une gamme traditionnelle avec des bières accessibles mais impactantes et des produits plus singuliers, certains ayant pour but d'intriguer. Pour résumer : des IPA, des stouts, des sour, de l'art, du skate et de la musique.



09 ART IS AN ALE

Année de création : 2018
Provenance : France (37)
Production annuelle : 3500 HL
Site web : www.artisanale-brewing.fr

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



103 BAPBAP

Année de création : 2015
Provenance : France (75)
Production annuelle : 15 000 HL
Site web : www.bapbap.paris

Brasserie parisienne mais pas que ! Après une première expérience réussie dans un grand local atypique situé dans le quartier Oberkampf et une délocalisation toute aussi réussie du côté de St-Ouen l'Aumône, BAPBAP participe activement au renouveau et à la démocratisation de la bière artisanale en Île-de-France et offre une alternative locale à tous les restaurants, bars et cavistes soucieux de proposer des produits de qualité.



102 BEE KING

Année de création : 2021
Provenance : France (69)
Production annuelle : 90 HL
Site web : www.beeking.fr

Une micro-brasserie artisanale et indépendante située à Saint-Priest qui produit et propose à la vente uniquement des bières de type Braggot. Comme une bière classique, la Braggot provient d'un brassage de céréales complété par une bonne grosse dose de miel, ni chauffé ni pasteurisé afin de conserver la présence de levures et bactéries sauvages. La saveur, l'arôme, la mousse et la pétillance reflètent un mélange d'arômes de bière et d'hydromel.



04 BIÈRE DES BRÄU

Année de création : 2020
Provenance : France (38)
Production annuelle : 1200 HL
Site web : www.bieresbrau.fr

De l'eau, du malt, du houblon, de la levure... Mais surtout de la joie, de la bonne humeur, du partage, de la convivialité, des rires et des découvertes. Lubrifiant social pour assoiffés du dimanche ou zythologues aguerris !



01 BIÈRE DE MONTCHAT

Année de création : 2020
Provenance : France (69)
Production annuelle : 380 HL
Site web : www.bieredemontchat.com

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 et portent la marque d'une empreinte écologique réduite.



BURGERS CRAFTS BEERS & COFFEE MOOD

HOPSTORE

OUVERT 7/7 DE 10H À 01H

SERVICE CONTINU SUR PLACE & À EMPORTER



hopstore_lyon



les exposants



79 BIÈRES NEY

Année de création : 2011
Provenance : France (70)
Production annuelle : 450 HL
Site web : www.facebook.com/BieresNey
Brasserie artisanale franc-comtoise implantée à Bucey-lès-Gy. Membre de l'Association de la Route des Brasseurs de Franche-Comté, Antoine Ney brasse des bières avec des marcs de raisins, du café, des malts tourbés, et des levures indigènes.



73 BLUE COAST / GEKKO

Année de création : 2019
Provenance : France (06)
Production annuelle : 400 HL
Site web : www.gekkobeers.com
L'aventure a débuté lors d'une visite de brasseries artisanales en Californie du Sud. C'est là qu'un groupe de passionnés s'est réuni pour échanger sur leurs découvertes de bières du monde, leur amour de l'artisanat et une vision commune, qui a donné naissance à Blue Coast. Leur partenaire à Nice, Gekko, est une microbrasserie pionnière des bières houblonnées en PACA.



77 BRASSERIE ARTISANALE DE GRILLY

Année de création : 2017
Provenance : France (01)
Production annuelle : 500 HL
Site web : www.brasserieidegrilly.fr
Basée dans le Pays de Gex, à la frontière avec Genève, elle brasse une gamme permanente d'une douzaine de bières, agrémentée par des séries limitées, principalement des bières mûries en anciennes barriques de vin. Elle gère aussi un brew pub qui lui est accolé : L'Échappée Belle.



90 BRASSERIE DE LA VILLE PORTE AMOUR

Année de création : 2019
Provenance : France (22)
Production annuelle : 120 HL
Site web : www.lavilleporteamour.fr
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.



75 BRASSERIE EFFET PAPILLON

Année de création : 2017
Provenance : France (33)
Production annuelle : 6000 HL
Site web : www.brasserieeffetpapillon.com
L'Effet Papillon propose des recettes bio, originales et accessibles ainsi que des bières à plus forte valeur ajoutée vieillies en barriques. La brasserie dispose également d'un bar où l'on peut déguster leurs créations dans la région bordelaise.



76 BRASSERIE ELIXKIR

Année de création : 2015
Provenance : France (21)
Production annuelle : 2000 HL
Site web : www.brasserieelixkir.fr
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.



59 BRASSERIE FUSION

Année de création : 2024
Provenance : France (35)
Production annuelle : 700 HL
Site web : www.instagram.com/fusionbrasserie
Jeune microbrasserie installée près de Rennes, elle secoue les codes avec des bières artisanales audacieuses, fraîches et ultra-créatives. À découvrir en taproom à Bourgbarré ou à emporter pour des apéros plus inspirés !



29 BRASSERIE LA TUILERIE

Année de création : 2016
Provenance : France (57)
Production annuelle : 1000 HL
Site web : www.brasserieatullerie.fr
Née à Metz dans une petite ruelle et désormais installée depuis 2023 à Augny, toujours en Moselle et sur une ancienne base aérienne, cette brasserie propose des bières artisanales et bio.



61 BREWING BEARS

Année de création : 2021
Provenance : France (34)
Production annuelle : 1700 HL
Site web : www.instagram.com/brewingbears
Une microbrasserie indépendante de 5 passionnés qui proposent en plus d'une gamme fixe, des séries éphémères, comme des IPA résineuses et des lagers.



Le meilleur du houblon, de la levure et du malt.



Commande avant 12 H
Expédition le jour même



Un entrepôt de 400 m²
Dont une chambre froide de 1300 m³
Livraisons en 24/72 H
Messagerie express, 1/2 palettes et palettes (froid dirigé en option)



Notre équipe est à votre écoute pour toutes questions et conseils
Nous parlons français, anglais, néerlandais, allemand et espagnol



Depuis 2007, aux côtés des brasseurs artisanales.

L'équipe de Bière-Appro



Passez commande sur le site de Biere-Appro.com par téléphone ou email: contact@biere-appro.com



www.biere-appro.com



+33 (0) 4 58 57 02 10

les exposants



BONELESS

Année de création : 2024
Provenance : France (92)
Production annuelle : 100 HL
Site web :
www.bonelessbrewing.com
 Tout droit venue de la planète houblon, elle a atterri dans le monde de la craft avec des recettes détonnantes et hautes en couleurs. Découvrez une gamme de 18 références allant de la Pale Ale à l'impérial Pastry Stout !



BORNA

Année de création : 2022
Provenance : France (63)
Production annuelle : 250 HL
Site web : <https://borna.beer>
 Brasserie moderne à l'âme sauvage, elle façonne une large palette de bières vivantes : sour, IPA et gruit ancestrales. Fidèle au terroir, Borna privilégie les ressources locales en renouant avec des pratiques anciennes : la cueillette sauvage réalisée au fil des chemins et des lisières de la région.



CAMBIER

Année de création : 2014
Provenance : France (59)
Production annuelle : 4000 HL
Site web : www.brasserie-cambier.fr
 Une brasserie artisanale urbaine située à Croix, près de Lille. Elle a pour vocation de ramener la fabrication de 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.



CHROMATIQUE

Année de création : 2022
Provenance : France (62)
Production annuelle : 1250 HL
Site web :
www.brasserie-chromatique.com
 À 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 à siroter au coin du feu, en passant par celle élevée en barrique... de quoi en boire de toutes les couleurs !



CHUBBY BREWING

Année de création : 2022
Provenance : France (78)
Production annuelle : 120 HL
Site web : www.instagram.com/chubbybrewing
 Micro brasserie expérimentale et éclectique basée à Bouafle dans les Yvelines. On y trouve des gros pétroles et des farmhouse en passant par les IPA et sours.



DADDY BREW

Année de création : 2021
Provenance : France (59)
Production annuelle : 150 HL
Site web : www.facebook.com/daddybrew
 Micro-brasserie implantée dans l'ancien atelier d'ébénisterie familial. Les bières produites ici sont très variées et vont des styles traditionnels comme la saison ou la triple belge aux styles plus en vogue comme les NEIPA, Imperial Stouts ou Sour aux fruits.



DARK LAB

Année de création : 2023
Provenance : France (34)
Production annuelle : 1350 HL
Site web : www.dark-lab.fr
 Installée au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne, à Saint-Ours, son objectif est d'offrir un moment convivial à travers la bière, de remettre un peu de simplicité dans le monde de la craft, sans rogner sur la qualité. Des bières tout-terrains, des ales et des lagers, faites pour plaire à tout le monde et pour toutes les occasions.



DWYN

Année de création : 2023
Provenance : France (69)
Production annuelle : 350 HL
Site web : www.dwynbrewing.com
 Cette brasserie fondée à Lyon par Max et Paul, deux cousins en reconversion, propose des bières qui suivent les tendances, houblonnées ou acides, à la fois douces et équilibrées. Chaque recette est pensée pour être accessible, savoureuse et surprenante, sans compromis sur la qualité.





12 ELEMENTS BREWING

Année de création : 2024
Provenance : France (59)
Production annuelle : 380 HL
Site web : www.elementsbrewing.fr
Microbrasserie artisanale, située au cœur de la métropole lilloise à Roubaix et dédiée à la création de bières craft innovantes et savoureuses. Leur gamme se présente sous la forme de bières saisonnières et éphémères pour coller au mieux aux produits de saison (plus fruitées et légères en été, plus fortes et plus riches en hiver).



30 FAUVE

Année de création : 2019
Provenance : France (75)
Production annuelle : 2500 HL
Site web : www.fauvebiere.com
Brasserie généraliste et polyvalente, sa production s'articule autour de quatre familles : les "classiques" (Lagers, Witbier, Bière de Garde, Saison, etc.), les IPA exubérantes, les bières acidulées aux fruits et les Imperial Stouts, élevés de longs mois en barriques. Cette année la brasserie Fauve est marraine de l'édition, et a produit une bière spécialement pour l'occasion !



104 FREIA (hard cider)

Année de création : 2024
Provenance : France (69)
Production annuelle : 150 HL
Site web : www.freia-drink.fr
Un Hard Cider Lyonnais avec une recette unique pomme - rhubarbe - gingembre. À 6,9%, cette boisson festive et sans amertume permet à tous de passer un moment convivial !



24 GALIBIER

Année de création : 2010
Provenance : France (73)
Production annuelle : 7000 HL
Site web : www.brasserie-galibier.com
Située au cœur des Alpes, perchée à 1450 m d'altitude, c'est la plus haute brasserie artisanale de France. On y fabrique des bières brassées exclusivement à l'eau de glacier et riches en créativité.



10 GAME OVER BREWING CO.

Année de création : 2022
Provenance : France (31)
Production annuelle : 480 HL
Site web : www.gameoverbrewingco.com
Microbrasserie fondée par un autodidacte (Romain) et son ami d'enfance (Adrien). 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 vidéo.



6 GRANGE NOIRE

Année de création : 2019
Provenance : France (01)
Production annuelle : 200 HL
Site web : www.grangenoire.com
La brasserie la plus undergrange du Bugey, mix entre inspiration britannique et terroir local.



23 HOPPY ROAD

Année de création : 2016
Provenance : France (54)
Production annuelle : 4400 HL
Site web : www.hoppyroad.com
Explore une multitude de styles à travers des recettes régulières et éphémères qui vous invitent à parcourir les nombreuses routes que trace cette boisson à travers le monde.



9 HORLA

Année de création : 2020
Provenance : France (56)
Production annuelle : 400 HL
Site web : www.instagram.com/microbrasseriehorla
Produit principalement des bières de style Saison et des bières acides de fermentation mixte modernes. Certifiées bio, elles sont brassées à partir de malts et houblons bretons avec la volonté de soutenir toute la filière, depuis les champs jusqu'au verre.



NINKASI

L'I.P.A. AVEC UN VERY FRENCH ACCENT*

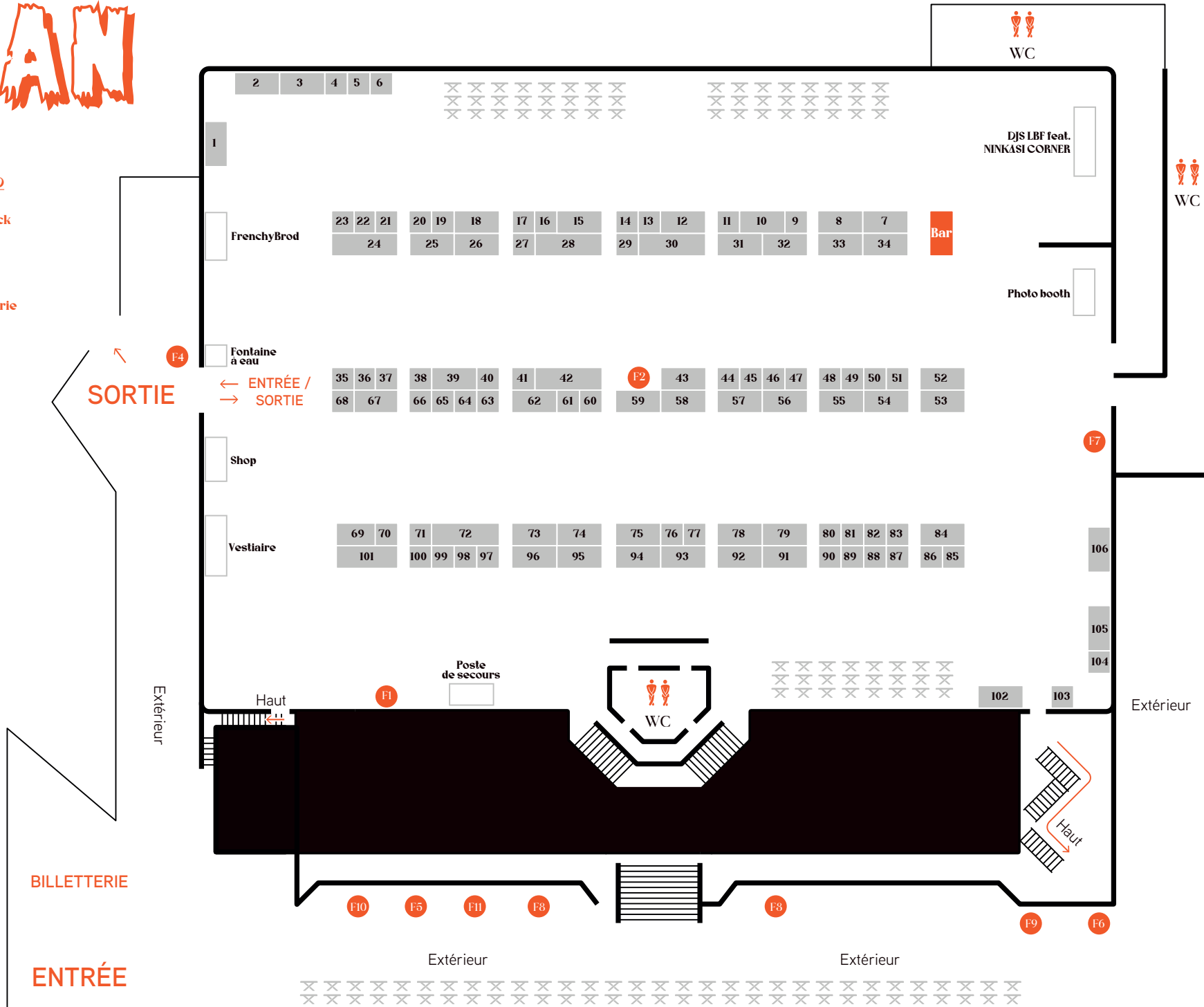
NINKASI FRENCH IPA, 100% CRAFT, 100% INDE, 100% MADE IN FRANCE



PLAN

LES STANDS FOOD

- F1 Mug Coffee Truck
- F2 Hopstore
- F3 Sakados
- F4 Piam Pizza
- F5 Cocottes crêperie
- F6 Chris' Croq
- F7 Oyo
- F8 Rocket's
- F9 La Broche
- F10 La Morena
- F11 Les Soeurette





Panoramalt

Comment s'y retrouver dans un tel sac de grains ? Plutôt orge - c'est consensuel ? Ou blé, sarrasin, quinoa, même maïs ? Pourquoi ne pas s'orienter à partir du produit fini : lager ou sour, IPA ou ambrée ? Il est encore possible de choisir au hasard... En tout cas, tout est là, sur ce plan. Alors, à vos malts, prêts... partez !

LES EXPOSANTS

	23	LA CANUTE LYONNAISE
1	24	GALIBIER
2	25	OUTER RANGE ALPS
3	26	SPARKLE
4	27	JUKEBOX
5	28	HOPPY ROAD
6	29	LA TUILERIE
7	30	FAUVE
8	31	VIF
9	32	PLEINE LUNE
10	33	INDEPENDENT HOUSE
11	34	ELIXKIR
12	35	PILSNER URQUELL (CZ)
13	36	SIBEERIA (CZ)
14	37	WILD CREATURES (CZ)
15	38	VIK (CZ)
16	39	1989 BREWING
17	40	GAME OVER BREWING
18	41	IRON
19	42	SAINTE CRU
20	43	THE PIGGY BREWING COMPANY
21	44	WHIPLASH (IE)
22	45	MOERSLEUTEL (NL)

46	PINTA & PINTA BARREL (PL)	77	BRASSERIE DE GRILLY
47	ELMELEVEN (SE)	78	LA MAISON ROMANE / L'APAISEE
48	MESSOREM (CA)	79	BIÈRES NEY
49	OPHIUSSA (PT)	80	LA SPONTANERIE
50	VAULT CITY (UK)	81	LA MALPOLON
51	VERDANT (UK)	82	LA MONTAGNARDE
52	PRIZM / VNDL	83	MOSAÏQUE
53	AEROFAB	84	LA CHOUETTE
54	LA SUPERBE	85	TÊTE HAUTE
55	LES INTENABLES	86	PENROSE
56	POPIHN	87	LES DANAÏDES
57	CAMBIER	88	SACRILÈGE
58	LA MUETTE	89	LA MANUFACTURE DE BIÈRES
59	EFFET PAPILLON	90	BRASSERIE DE LA VILLE PORTE AMOUR
60	LE DÉTOUR	91	HORLA
61	BREWING BEARS	92	LE CHAUDRON
62	90 BPM	93	LA GEVRINOISE
63	DRUNK BEARD (CH)	94	BIÈRE DES BRÄU
64	CAP'TAINE MOUSSE (CH)	95	ART IS AN ALE
65	DE RANKE (BE)	96	MOGWAÏ BEER COMPANY
66	DUPONT (BE)	97	DOIS CORVOS
67	JOPEN (NL)	98	HOPALAA
68	WEIHENSTEPHAN (DE)	99	GROSS
69	NOMADE BREWERY	100	LA CALAVERA
70	TWO DUDES	101	LA DÉBAUCHE
71	LONGUE VIE	102	BEE KING
72	BRASSEURS DE LA JONTE	103	CIDRE MAURET
73	OUROBOROS / SABOTAGE	104	FREIA
74	O'CLOCK	105	BAPBAP
75	GEKKO / BLUE COAST	106	CIDRE TOPA
76	BRASSERIE DE SULAUZE		



33 INDEPENDENT BEER COMPANY

Année de création : 2018
Provenance : France (21)
Production annuelle : 1250 HL
Site web : www.independenthouse-beer.com
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.



44 IRON

Année de création : 2016
Provenance : France (82)
Production annuelle : 1000 HL
Site web : www.facebook.com/brasserie.iron
Implantée à Montauban, elle a pour vocation la création de bières expérimentales, originales et complexes. Une brasserie audacieuse qui ose de sacrés recettes.



27 JUKEBOX

Année de création : 2022
Provenance : France (16)
Production annuelle : 1400 HL
Site web : www.brasseriejukebox.com
Située au cœur de Cognac, en Charente. C'est 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 et conviviale.



4 KACHMAR

Année de création : Provenance : France (21)
Production annuelle : Site web : www.facebook.com/brasserie.iron
Brasserie du Beaujolais, elle crée des bières artisanales uniques alliant savoir-faire et ingrédients d'exception. Sans arômes artificiels, leurs recettes mêlent tradition et créativité pour des saveurs surprenantes et audacieuses.



3 KAPSYL

Année de création : 2023
Provenance : France (37)
Production annuelle : 1250 HL
Site web : www.instagram.com/brasseriekapsyl
Brasserie fondée par trois amis d'enfance originaires d'Indre-et-Loire après leur découverte de la bière craft. À la suite d'une expérience en amateur, au cours de laquelle ils essaient des centaines de recettes, ils décident de revenir à Tours pour monter leur microbrasserie.



49 KURI BREWERY

Année de création : 2022
Provenance : France (29)
Production annuelle : 370 HL
Site web : www.kuribrewery.com
Nano-brasserie bio située dans un ancien corps de ferme en bord de mer dans le Finistère. Après avoir vécu douze ans en Angleterre, Line et Fabien rentrent en France pour monter leur brasserie. Ils y produisent des bières de style anglo-saxon, mais aussi des bières de fermentation spontanée en barriques de vin nature. Ils ont aussi planté un verger et utilisent leurs fruits et épices dans leurs bières : cassis, argousiers, nashis, poivre de sichuan, etc.



35 LA BESTIOLE

Année de création : 2023
Provenance : France (49)
Production annuelle : 1000 HL
Site web : www.brasserielaestiole.fr
Produit des bières craft généreusement houblonnées et remplit des canettes aux visuels colorés. Chaque recette est pensée spécialement en l'honneur d'une bestiole qui les entoure. Pourquoi ? Parce qu'ils ont "un gros kiff" pour les chats.



23 LA CANUTE LYONNAISE

Année de création : 2014
Provenance : France (69)
Production annuelle : 1400 HL
Site web : www.lacanute.lyonnaise.fr
Brassées aux portes de Lyon, leurs bières font visiter la ville des lumières sans quitter le zinc et mélangent ainsi parfaitement tradition et recettes audacieuses.



34 LA CHOUETTE

Année de création : 2019
Provenance : France (07)
Production annuelle : 700 HL
Site web : www.instagram.com/la_chouette_brasserie
Située en Ardèche, elle brasse dans l'univers de la craft, avec exigence, créativité et finesse, et s'éclate avec les bières de fermentation mixte, indigène et/ou spontanée.



101 LA DÉBAUCHE

Année de création : 2013
Provenance : France (16)
Production annuelle : 20 000 HL
Site web : www.brasserie-ladebauche.com
Compte depuis sa création 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.



93 LA GEVRINOISE

Année de création : 2019
Provenance : France (01)
Production annuelle : 450 HL
Site web : www.la-gevrinoise.fr
Brasserie créée par quatre amis dans le Bugey. Elle propose des bières artisanales et 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.



73 LA MAISON ROMANE

Année de création : 2020
Provenance : France (21)
Production annuelle : 200 HL
Site web : www.lamaisonromane.fr
Donne son nom à une production de bières vigneronnes, millésimées. Ces bières produites en séries limitées sont brassées avec du jus de raisin, de fruits ou des plantes sauvages de Bourgogne, grâce aux levures indigènes extraites des cuves de vin en fermentation. Cidres, élevage et vins nature complètent la production.



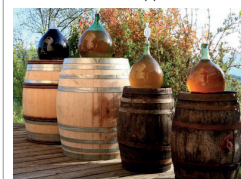
39 LA MANUFACTURE DE BIÈRES

Année de création : 2016
Provenance : France (86)
Production annuelle : 900 HL
Site web : www.lamanufacturedebieres.fr
Autrice de recettes originales : avec la gamme craft et la gamme Labo il y en a pour tout le monde, car brasser des styles historiques n'empêche pas cette brasserie d'innover sur la base de méthodes modernes ou d'ingrédients spéciaux.



31 LA MALPOLON

Année de création : 2018
Provenance : France (34)
Production annuelle : 1000 HL
Site web : www.lamalpolon.fr
Brasserie héraultaise adepte des fermentations mixtes, des bières fermières et rustiques, élevées en barrique ou non, tout en restant ouverte à la modernité. Elle propose une autre approche des bières modernes : une espèce de bières en voie d'apparition !



32 LA MONTAGNARDE

Année de création : 2016
Provenance : France (73)
Production annuelle : 500 HL
Site web : www.lamontagnarde.fr
Microbrasserie située dans le Massif des Bauges en plein cœur des Alpes qui propose des bières récréatives, créatives et expérimentales à l'image des montagnes et de la diversité des paysages qui les entourent.



33 LA MUETTE

Année de création : 2014
Provenance : France (85)
Production annuelle : 6000 HL
Site web : www.brasserie-la-muette.fr
Une ferme familiale devenue ferme-brasserie. Agriculteurs depuis plusieurs générations, ces néo-brasseurs transforment les orges issues de leur culture.



30 LA SPONTANERIE

Année de création : 2025
Provenance : France (59)
Production annuelle : 1200 HL
Site web : www.spontanerie.fr
Une brasserie libre, vivante, enracinée en Flandre. Un lieu à part, situé à Blaringhem, au cœur d'un site historique. Ici, tout commence par une envie commune : redonner un second souffle à une passion pour la bière, à travers un retour aux sources, aux origines du brassage, et à ce que la nature fait de plus libre et surprenant. Ici la fermentation spontanée, les levures sauvages et le vivant dictent leur loi.



34 LA SUPERBE

Année de création : 2017
Provenance : France (64)
Production annuelle : 3600 HL
Site web : lasuperbe.fr
Brasserie indépendante attachée à l'authenticité de ses produits. Après avoir installé sa gamme permanente autour de créations « craft accessibles », la brasserie développe désormais toutes ses bières éphémères au format canette avec l'objectif d'offrir des bières sélectives et d'une qualité incomparable.



72 LE CHAUDRON

Année de création : 2022
Provenance : France (72)
Production annuelle : 250 HL
Site web : www.instagram.com/lechaudron21340

Située dans le petit village de Change en Bourgogne, visant un impact écologique réduit, elle peut compter sur l'eau du Morvan, mais aussi un sourcing engagé et de qualité. Que ce soit pour sa gamme de classiques comme de spéciales (fermentées par des levures indigènes), la brasserie a à cœur de produire des bières digestes et qualitatives.



30 LE DÉTOUR

Année de création : 2015
Provenance : France (34)
Production annuelle : 2200 HL
Site web : ledetour.beer

Fondée avec l'ambition de travailler à la fois les styles classiques et traditionnels (Pale Ale, Porter) et les styles modernes (NEIPA, Sour). Depuis 2017, la brasserie a élaboré un programme de vieillissement en barrique et de fermentation mixte.



72 LES BRASSEURS DE LA JONTE

Année de création : 2013
Provenance : France (48)
Production annuelle : 5500 HL
Site web :

www.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 récompensées lors de divers concours. Propose aussi des softs comme de la limonade !



37 LES DANAÏDES

Année de création : 2022
Provenance : France (69)
Production annuelle : 600 HL
Site web : www.brasserie-lesdanaïdes.fr

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



3 LES FUNAMBULES

Année de création : 2016
Provenance : France (73)
Production annuelle : 1500 HL
Site web : www.microbrasserielesfunambules.fr

Implantée en cœur de Savoie depuis 2016, propose des bières artisanales 100% bio, vivantes et créatives.



33 LES INTENABLES

Année de création : 2020
Provenance : France (67)
Production annuelle : 2800 HL
Site web : www.lesintenables.com

Créée par des amis barman et brasseurs animés par la soif de nouveautés. Ils brassent six bières permanentes et des éphémères chaque mois, du côté de Rosheim en Alsace.



9 L'INSTANT

Année de création : 2018
Provenance : France (77)
Production annuelle : 1200 HL
Site web : www.bieres-linstant.fr

Créée par Cédric et Benoît dans le 77 à l'occasion de leur reconversion. À rebours des approches qui voudraient faire de la bière un produit de luxe, ils jugent qu'elle est un produit populaire et qu'elle doit le rester ! Leur brasserie propose donc une gamme de bières de qualité, inventives et accessibles.



3 LOQUI

Année de création : 2023
Provenance : France (42)
Production annuelle : 250 HL
Site web :

www.loquimicrobrasserie.fr
Petite brasserie implantée dans le Parc Naturel Régional du Pilat. Elle brasse des bières créatives et houblonnées, brassées à l'eau de source et infiniment pintables.



71 LONGUE VIE

Année de création : 2018
Provenance : France (07)
Production annuelle : 450 HL
Site web : www.facebook.com/brasserie.longuevie

Brasserie rurale du Nord Ardèche qui 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.



103 MAURET (cider)

Année de création : 2016
Provenance : France (59)
Production annuelle : 1500 HL
Site web : www.cidremauret.fr

Propose une large gamme de cidres avec ou sans alcool. La cidrerie s'inscrit dans une démarche locale et naturelle : des fruits issus de Normandie et de Picardie, des recettes 100% jus, 100% naturelles avec uniquement du gaz ajouté pour les fines bulles.



93 MOGWAÏ BEER COMPANY

Année de création : 2022
Provenance : France (67)
Production annuelle : 850 HL
Site web :

www.mogwaibeercompany.fr
Jeune brasserie indépendante de la région strasbourgeoise qui a 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 !



22 MONT HARDI

Année de création : 2019
Provenance : France (53)
Production annuelle : 6000 HL
Site web : www.monthardi.fr

Voici un fougueux mélange de malt, de houblon et de folie. Une brasserie-distillerie 100% mayennaise qui respecte les traditions mais ose toutes les audaces brassicoles en proposant des bières crafts originales et uniques, et depuis peu du gin !



33 MOSAÏQUE

Année de création : 2022
Provenance : France (43)
Production annuelle : 70 HL
Site web : @brasserie.mosaïque

Une nano-brasserie artisanale installée à Riotord, dans les monts de Haute-Loire. Elle produit en très petites quantités des bières natures au profil libre, vivant et gastronomique. Ici, pas de recette standard : chaque brassin est pensé comme une rencontre entre ingrédients, levures et temps, avec une approche proche du vin naturel.



69 NOMADE BREWERY

Année de création : 2016
Provenance : France (69)
Production annuelle : 1200 HL
Site web : www.nomadebiere.fr

Ici, appel au voyage et conscience écologique sont les maîtres-mots. Ambitieuses mais sans prétention, les bières Nomade sauront ravir les amateurs et séduire les néophytes.



74 O'CLOCK

Année de création : 2015
Provenance : France (78)
Production annuelle : 4000 HL
Site web : www.o'clockbrewing.fr

Une décennie (déjà !) de passion, d'audace, de créativité et de partage. Envie d'une IPA explosive, d'une lager ultra fraîche, d'un stout réconfortant, ou d'une bière vieillie en barrique pleine de caractère ? Avec plus de 140 recettes déjà brassées, il y en a ici pour tous les goûts.



73 OUROBOROS

Année de création : 2012
Provenance : France (43)
Production annuelle : 500 HL
Site web : www.ouroboros.beer

Microbrasserie qui, par sa localisation entre les monts de Bresse et le Mont Mezenc, bénéficie d'une eau de grande qualité. En perpétuel mouvement, c'est une partisane de la "révolution brassicole" qui vise à multiplier les productions et les idées, mais aussi à renouer avec la tradition des bières locales. Entièrement brûlée en mars 2023, sa reconstruction a été achevée en mars 2026, et elle devrait relancer sa production peu avant le festival !



23 OUTER RANGE BREWING CO.

Année de création : 2023
Provenance : France (74)
Production annuelle : 3000 HL
Site web :

www.outerrangealps.com
Fondée à Frisco, Colorado, elle reste l'une des meilleures "petites brasseries" des États-Unis. Bonne nouvelle ! elle vient d'ouvrir une annexe dans les Alpes françaises, avec l'ambition de mêler techniques traditionnelles de brassage européennes et américaines. Cette antenne de Sallanches se veut aussi un lieu de rencontre pour les passionnés de bière et de plein air.



33 PENROSE

Année de création : 2021
Provenance : France (49)
Production annuelle : 650 HL
Site web : www.penrose-angers.fr

Associe sur un même site, à Angers, une brasserie artisanale et une champignonnière urbaine. Le projet s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire : chaque déchet se transforme en ressources. En plus de ses bières, Penrose propose des bières sans alcool, des kombuchas et des softs (ginger beer et houblonnade), le tout en bio.



32 PLEINE LUNE

Année de création : 2011
Provenance : France (26)
Production annuelle : 5000 HL
Site web :

www.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 concession. Une équipe qui se lève tôt pour que vous puissiez vous couchez tard... et heureux !



33 POPIHN

Année de création : 2017
Provenance : France (89)
Production annuelle : 2500 HL
Site web :

www.facebook.com/Popihn

Connue pour ses bières houblonnées ou torrifiées, cette brasserie propose également des bières de fermentation mixte ou spontanée élevées en barriques au cœur de la ferme de Vaumorin.



32 PRIZM BREWING CO.

Année de création : 2020
Provenance : France (34)
Production annuelle : 8400 HL
Site web : www.prizmbrewing.com

Des brassins éphémères, principalement fortement houblonnés, c'est ce que cette brasserie aime et souhaite vous faire découvrir à travers son "Prizm" !

33 SABOTAGE

Année de création : 2019
Provenance : France (81)
Production annuelle : 550 HL
Site web : www.facebook.com/media/set/?vanity=sabotagecraftbeers&set=a.2839102239482162

Une brasserie créée par un facétieux trio qui milite pour une bière artisanale propre et bien faite. La brasserie propose des bières puissantes et pleines de goût, qui pétent à la tronche comme un pont en 40 !



33 SACRILEGE

Année de création : 2020
Provenance : France (34)
Production annuelle : 1000 HL
Site web : www.brasseriesacrilege.fr

Léo, Rémi, Edouard et Jean, implantés près du marché-gare à Montpellier, se sont spécialisés dans la production de bières vivantes. Saisons, bières de vigne, barriquées, spontanées sont élaborées à partir d'ingrédients bio et locaux afin de proposer des boissons à la fermentation complexe riches en arômes et élégantes.

32 SAINTE CRU

Année de création : 2012
Provenance : France (68)
Production annuelle : 9500 HL
Site web : www.sainte-cru.com

« Travailler sérieusement sans vraiment se prendre au sérieux. » Cette brasserie indépendante propose des bières de qualité au fort tempérament. Elle revendique fièrement ses penchants anticonformistes et souhaite juste partager sa passion pour les bières houblonnées - et les infinies possibilités réalisables !



32 SAUVAGE

Année de création : 2021
Provenance : France (35)
Production annuelle : 1000 HL
Site web :

www.brasseriesauvage.com
Influencée par la scène brassicole québécoise et nord-américaine, elle brasse des bières modernes sans contrainte et accorde une grande importance aux choix des matières premières.

37 SMASH

Année de création : 2023
Provenance : France (35)
Production annuelle : 4300 HL
Site web : www.smash.bzh

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.



31 SOMI

Année de création : 2022
Provenance : France (34)
Production annuelle : 450 HL
Site web : www.somi.beer

Invasion en cours : Somi, microbrasserie née à Montpellier en 2022, débarque à Lyon avec ses armes de désaltération massive. Bières houblonnées, acides et lagers craft.



Licence 2-14217



AIX-LES-BAINS 9-12 JUILLET 2026

MUSILAC

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES



**BIGFLO & OLIVIER • CHARLOTTE CARDIN
FEU! CHATTERTON • GAËTAN ROUSSEL
GORILLAZ • JAMIROQUAI • KATY PERRY
LAST TRAIN • LOST FREQUENCIES • MIKI
ORELSAN • POMME • RILÈS • YUSTON XIII...**



les exposants



SOQUEE

Année de création : 2022
Provenance : France (75)
Production annuelle : 300 HL
Site web : www.soqueebrewing.fr

Soquee Brewing s'est créée dans le sillage du mouvement craft dans le but de produire des bières à la fois simples et complexes, entre tradition et modernité, avec des standards de qualité élevés tout en gardant à l'esprit l'accessibilité au plus grand nombre.



SPARKLE

Année de création : 2023
Provenance : France (56)
Production annuelle : 600 HL
Site web : www.sparkle.bzh

Une brasserie qui se concentre sur les bières houblonnées qui envoient. Influencés par le mouvement Craft américain, ils brassent des bières de qualité, toujours plus houblonnées et aromatiques. Tu viens goûter ?



SULAUZE

Année de création : 2012
Provenance : France (13)
Production annuelle : 2000 HL
Site web : www.brasserie-desulauze.com

Surplombant 600Ha de vignes, taureaux, oliviers... l'ancienne bergerie provençale est depuis 2012 une brasserie innovante où on allie savoir-faire, plaisir, fantaisie et modernité.



TÊTE HAUTE

Année de création : 2018
Provenance : France (44)
Production annuelle : 5000 HL
Site web : www.tete-haute.fr

La première brasserie artisanale d'insertion en France ! Ce projet social va de la culture du houblon en agriculture biologique à l'emouteillage et distribution des bières artisanales. La moitié de l'équipe est formée aux compétences artisanales et accompagnées vers l'emploi durable à travers des parcours d'insertion par l'activité économique.



THE PIGGY BREWING COMPANY

Année de création : 2016
Provenance : France (54)
Production annuelle : 7500 HL
Site web : www.thepiggybrewingcompany.com

Menée par quelques épicuriens, la brasserie Piggy envoie du lourd pour le plus grand plaisir de nos papilles !



TOPA

Année de création : 2016
Provenance : France (64)
Production annuelle : 1600 HL
Site web : www.topa-cidre.com

Une gamme de cidres artisanaux élaborés à partir de pommes locales récoltées à maturité optimale, triées à la main puis pressées directement et sans ajout de levures autres que celles présentes sur la peau des fruits. Non pasteurisé et travaillé avec patience, TOPA est un cidre de dégustation moderne, profondément ancré dans la culture basque.



TWO DUDES

Année de création : 2017
Provenance : France (71)
Production annuelle : 500 HL
Site web : www.twodudes-brasserie.com

Une proposition originale : réunir une brasserie et une table pour dîner. Sur place, on trouvera une jolie gamme de bières, La Rue du Boeuf, du pain fait maison et un dîner pour les plus gourmands.



VIF

Année de création : 2021
Provenance : France (21)
Production : 350 HL annuel
Site web : www.boirevif.com

Fondée par Lara & Tommy, la micro-brasserie navigue entre amour des IPA américaines et respect des traditions allemandes. Elle propose aujourd'hui 7 références permanentes, des collabs explosives et une gamme bouteille "Panorama" prête à élargir l'horizon ! Des ingrédients et matières premières de qualité triés sur le volet, une vision audacieuse et exigeante... En résumé, une mission claire : faire vibrer vos papilles.

condé
— LYON

CONFÉRENCE DES
GRANDES
ÉCOLES
Membre Affilié Collège Écoles

Le Lyon Bière Festival capturé par les étudiants de Condé Lyon !

Pour son édition 2026, le Lyon Bière Festival confie sa couverture photo aux étudiants en Bachelor Photographie de Condé Lyon.



Condé la grande école des arts appliqués

Depuis 1989, Condé forme des esprits créatifs pour un monde en mouvement. Avec 9 campus en France, nous offrons des formations pluridisciplinaires en design, illustration-animation, photographie et restauration du patrimoine.

Plus d'informations sur notre site : www.ecoles-conde.com



Condé Lyon

> 23 rue Camille Roy, 69007 Lyon > 04 78 42 92 39 > contact.lyon@ecoles-conde.com

INVASION INTERNATIONALE



ALLEMAGNE

93 WEIHENSTEPHAN

Année de création : 1040
Production annuelle : 484 266 HL
Site web :

www.weihenstephaner.de

La plus ancienne brasserie du monde brasse des bières de la plus haute qualité et les distribue dans plus de 60 pays.



BELGIQUE

93 BRASSERIE DUPONT

Année de création : 1920
Production annuelle : 30 000 HL
Site web :

www.brasserie-dupont.com

À la Brasserie Dupont, le brassage de la bière est familial : quatre générations s'y sont succédé. Cette ferme, construite en 1759, brassait depuis 1844. Leur produit phare est la recette de base de la Saison.



BELGIQUE

93 DE RANKE

Année de création : 1997
Production annuelle : 5290 HL
Site web :

www.deranke.be

Depuis plus de 25 ans cette brasserie ne travaille qu'avec des matières premières locales de grande qualité : du malt belge et des houblons de la région de Poperinge. Leurs bières sont naturelles, sans ajouts ou additifs. Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées, et bénéficient d'une refermentation en bouteille.



CANADA

93 MESSOREM

Année de création : 2019
Production annuelle : 21 000 HL
Site web :

www.messorem.co

Brasserie basée dans le sud-ouest de Montréal, devenue en quelques années l'une des références de la scène craft canadienne. Connue pour ses IPA intensément houblonnées et ses bières très expressives, la brasserie s'appuie sur une approche sans compromis, tant sur la qualité des ingrédients que sur l'exécution. Elle rayonne aujourd'hui à la fois localement et à l'international.



ESPAGNE

99 GROSS

Année de création : 2013
Production annuelle : 3000 HL
Site web :

WWW.gross.beer

Créée par Andoni Galdos du côté de Saint-Sébastien, elle se distingue par un équilibre entre innovation et tradition et propose des ales houblonnées, des lagers classiques et des sours riches en fruits.



ESPAGNE

99 LA CALAVERA

Année de création : 2012
Production annuelle : 414 HL
Site web :

www.lacalavera.cat/en

Cette brasserie propose des bières de fermentation traditionnelle mais aussi plus expérimentales, notamment vieilles en fût de type sombre ou sauvage/acide. La recherche et l'apprentissage sont au cœur de sa dynamique, son objectif est d'atteindre une très haute qualité dans des productions petites et limitées.



IRLANDE

94 WHIPLASH

Année de création : 2016
Production annuelle : NC
Site web :

www.whiplashbeer.com

Brasserie qui fait incontestablement partie des incontournables en Irlande. Une référence en Europe également, maîtrisant avec excellence les bières houblonnées modernes, mais également les PILS et les lagers, les bières noires et styles belges.



LETTONIE

93 HOPALAA

Année de création : 2019
Production annuelle : 685 HL
Site web :

www.facebook.com/HOPALAA Brewery

Brasserie située à Jelgava, dans la région de Zemgale, au sud-ouest de Riga. Elle souhaite expérimenter différents styles et collaborer avec d'autres brasseries locales afin d'agrémenter leurs stouts et leurs bières acidulées. Un certain nombre de brasseurs nomades y brassent également leurs bières. En juin 2025, ils avaient produit environ 300 sortes de bières différentes.



Expérience FRENCHYBROD

OFFREZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE ET ARTISANALE À VOS INVITÉS

SUR MESURE

Fête de Printemps

VENREDI 8 MAI 2026

HIPPODROME DE LYON-PARILLY - 8 COURSES DE PLAT DÈS 13H30
JEUX DE PRÉ, VOITURES DE COLLECTION, CONCOURS D'ÉLÉGANCE CHIC ET BOHÈME

LES HIPPODROMES DE LYON
CARRÉ DE SOIE - PARILLY

LES HIPPODROMES DE LYON
LESHIPPODROMESDELYON.FR



PAYS-BAS
07 JOPEN
 Année de création : 1994
 Production annuelle : 35 000 HL
 Site web : www.jopenbier.nl
 La plus grande brasserie indépendante artisanale des Pays-Bas, elle s'inspire de la culture historique de la bière à Haarlem.



PAYS-BAS
03 MOERSLEUTEL
 Année de création : 2016
 Production annuelle : 10 000 HL
 Site web : www.moersleutel.com
 Cette brasserie se distingue à l'origine par l'excellence de ses bières noires. Depuis, la "brasserie des ingénieurs" a su diversifier sa production et propose des bières houblonnées de grande qualité.



POLOGNE
06 PINTA & PINTA BARREL
 Année de création : 2011
 Production annuelle : 36 000 HL
 Site web : www.browarpinta.pl/en
 Brasserie qui fait figure de pionnière sur la scène craft polonaise. Elle a développé depuis un "side project" : le Pinta Barrel Brewing dédié aux vieillissements, notamment des bières noires.



PORTUGAL
07 DOIS CORVOS
 Année de création : 2015
 Production annuelle : 5216 HL
 Site web : www.doiscorvos.pt/en
 Fondée par un couple passionné de bières artisanales, cette brasserie a rapidement attiré l'attention pour ses styles audacieux et savoureux — des IPA à tendance houblonnée aux stouts riches vieillies en fût. Aujourd'hui elle se distingue par ses collaborations internationales et son approche sans compromis.



PORTUGAL
09 OPHIUSSA
 Année de création : 2021
 Production annuelle : 1000 HL
 Site web : www.ophiussabrewing.com
 Cette brasserie se distingue par ses smoothie sours chargés en fruits, audacieux et créatifs.



SUÈDE
07 ELMELEVEN
 Année de création : 2019
 Production annuelle : 750 HL
 Site web : www.elmeleven.se
 Brasserie produisant une large gamme de bières, telles que des bières acidulées aux fruits (notamment leur gamme haut de gamme PULP), des Imperial MELT Stouts, des stouts vieilles en fût aux saveurs riches, ainsi que des IPA houblonnées !



SUISSE
04 CAP'TAINE MOUSSE
 Année de création : 2015
 Production annuelle : 3000 HL
 Site web : www.captainemousse.ch
 Créée par 2 frères, cette brasserie se spécialise dans la production de Lager et élargit son savoir-faire dans une trame plus houblonnée.



SUISSE
03 DRUNK BEARD
 Année de création : 2018
 Production annuelle : 250 HL
 Site web : www.drunkbeard.ch
 Cette brasserie se spécialise dans les bières artisanales, avec une expertise particulière dans les NEIPA et les Hazy IPA. Elle met l'accent sur l'originalité, la qualité et des goûts qui surprennent, créant des produits uniques pour les amateurs de bière.



SUISSE
08 L'APAISSÉE
 Année de création : 2015
 Production annuelle : 450 HL
 Site web : www.lapaisee.ch
 Cette brasserie 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, son but est de produire des bières originales, brassées avec le plus grand soin.



ROYAUME-UNI
00 VAULT CITY
 Année de création : 2014
 Production annuelle : 5000 HL
 Site web : www.vaultcity.co.uk
 Brasserie connue pour ses smoothies chargés en fruits, ses IPA et stouts modernes. Elle incarne un esprit audacieux et engagé sur la scène Craft.



ROYAUME-UNI
01 VERDANT
 Année de création : 2014
 Production annuelle : 10 000 HL
 Site web : www.verdantbrewing.co
 Brasserie fondée en Cornouailles et réputée pour ses IPA juteuses et ses collaborations. Verdant incarne l'exigence et l'innovation de la scène craft anglaise.



RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
00 VIK
 Année de création : 2020
 Production annuelle : 1500 HL
 Site web : www.pivovarvik.cz
 Famille Vik, tout à la main, zéro automatisation. En cinq ans à peine, ils sont devenus une référence en République tchèque pour ce qui est de la Gose — un style acide et salé d'origine allemande que presque personne ne brassait sérieusement par ici. Le reste de la gamme suit la même logique : IPAs East Coast tendues, lagers sans compromis, vieillissements en fûts. Une brasserie qui a grandi vite parce qu'elle méritait de grandir vite.



RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
03 PILSNER URQUELL
 Année de création : 1842
 Production annuelle : 3,5 millions HL
 Site web : www.pilsnerurquell.com
 En 1842, un brasseur nommé Josef Groll a inventé quelque chose que personne n'avait jamais vu : une bière blonde, claire, dorée, très buvable. La Pils était née ! Plus de 180 ans après, la recette n'a pas bougé — triple décoction, houblon Saaz, eau ultra-douce de Plzeň. Un monument. La source originelle, c'est son nom.



RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
03 SIBEERIA
 Année de création : 2014
 Production annuelle : 4800 HL
 Site web : www.sibeeria.cz
 Née dans les cuves des copains, Sibeeria a squatté les brewhouses de toute la Bohême pendant 5 ans avant de poser ses marmites dans une ancienne usine de Vysočany. IPA chargées, NEIPAs juteuses, sours tordues, stouts de compétition — cette brasserie ne s'interdit rien. Elle a même été la première à lancer une Berliner Weisse sur le marché tchèque. Craft dans l'âme, sans filet.



RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
07 WILD CREATURES
 Année de création : 2011
 Production annuelle : 350 HL
 Site web : www.wildcreatures.cz/en
 Jitka Ilčíková brassait en congé maternité. Son mari lui disait que la fermentation spontanée était impossible ici. Elle a prouvé le contraire. Depuis sa cave au cœur des vignes de Moravie, elle produit des bières 100 % sauvages — pas de levure ajoutée, que des micro-organismes locaux — mariées à des raisins, cerises et abricots du coin. Des bières qui ressemblent à du vin, qui vieillissent comme du vin, et qui se retrouvent dans les meilleures caves du monde. L'une des productions les plus rares de toute l'Europe centrale.





New England
IPA

les distributeurs



LE BON GRAIN DE L'IVRESSE

Et si le LBF était aussi l'occasion
de rencontrer de nouveaux fournisseurs ?
Ceux qui vous permettront, vous brasseuses,
vous barmens, de viser le hop niveau ?



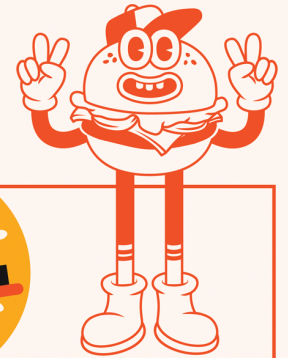
LES BIÈRES TCHÈQUES

(Vik, Plisner Urquell, Sibeeria, Wild Creatures)

Les Bières Tchèques est née de l'amitié entre Christian Orceau et Miroslav Siktanc en Vendée dans les années 90. Depuis 2009, l'entreprise s'est spécialisée dans l'importation de brasseries tchèques en France. Les 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.

citycrunch

BONS PLANS SORTIES À LYON



WEEK-END



EXPOS \$10

De l'art sans faire semblant d'aimer

CONCERTS \$10

Du live qui fait vibrer tes tympans

SPECTACLES \$12

De l'art sans faire semblant d'aimer

VIDE-DRESSING \$13

Chiner stylé sans exploser son budget

BALADES \$15

Marcher sans but mais avec classe

RESTOS



BRASSERIE \$11

Classique, efficace, toujours pareil

STREET FOOD \$11

Gras, rapide, et totalement irrésistible

CANTINE \$13

Comme à la maison, sans faire la vaisselle

FOOD COURT \$14

Trop de choix, zéro décision facile

BOUCHON \$16

Beurre, cochonnailles, et bonheur total

HOT & FRESH

FIESTA



AFTERWORK \$8

Un verre, puis deux, puis...

CLUBBING \$10

Danser jusqu'à oublier le lundi matin

OPEN AIR \$11

Soleil, son, et bières tièdes parfaites

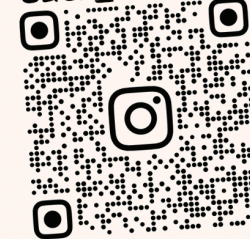
FESTIVALS \$11

Trois jours, zéro sommeil, souvenirs floutés

DJ SET \$12

Du son pointu pour bouger la tête

+ DE BONS PLANS
SORTIES SUR INSTA
@LYON_CITYCRUNCH



LYON FOREVER





**DISTRIBUTEUR DES BRASSEURS INDÉPENDANTS
(DBI)**

**(Elmeleven. Messorém. Moersleutel.
Pinta & Pinta Barrel. Whiplash)**

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.



GEDIS

(Dois Corvos. Gross. Hopalaa. La Calavera)

Gedis est spécialiste en bières de spécialité depuis 2001. Fort de 27 collaborateurs, ils gèrent aujourd'hui l'importation et la distribution de plus de 3000 bières différentes. Ils ont pleinement intégré le mouvement craft, et sont en recherche permanente de nouveaux produits.



GURUBEER

(Ophiussa, Vault City, Verdant)

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.

UNE IDÉE DE SORTIE ?

On a ce qu'il te faut !

concert | activité | culturel | bar | food | sport | shop | cinéma



@ousortirlyon

les pro & sponsors



LES BOSS DES MALTS

Le LBF c'est aussi le rendez-vous des pros !
Alors si vous nous lisez et que vous brassez,
filez voir les partenaires de cette édition.



YAKIMA CHIEF

Yakima Chief Hops (YCH) est une ressource mondiale qui fournit aux brasseurs des produits de recherche de pointe et des houblons innovants, tout en accordant la priorité à la durabilité. YCH fournit du houblon américain de qualité provenant du nord-ouest du Pacifique et des variétés néo-zélandaises haut de gamme sous forme de granulés T-90, de houblon biologique et de granulés Cryo Hops® brevetés.

YCH est leader dans le domaine des produits efficaces, notamment nos extraits enrichis en huile, DynaBoost® et HyperBoost®, des extraits fluides conçus pour être facilement ajoutés au whirlpool et à la fermentation active.

Quels que soient vos besoins en matière de brassage, nous avons une solution houblonnée !

les pro & sponsors

HOPSTORE

HOPSTORE

Hopstore est un bar à bières crafts iconique à Lyon proposant 24 bières artisanales à la pression et une centaine de bières différentes à la bouteille et en canettes. Hopstore collabore avec les meilleures brasseries artisanales du moment pour rendre accessible la bière craft de qualité. Ouvert 7 jours / 7 de 10h00 à 01h00, Hopstore propose de bons burgers avec des ingrédients frais et faits maison et de la street food de qualité. Happy Hour tous les jours de 16h00 à 20h00 et bonne ambiance assurée par une équipe de passionnés de la bière craft.

27 Rue de la Martinière, 69001 Lyon
Téléphone : 0478307984
Insta : hopstore_lyon



BIÈRE APPRO

Bière-Appro, basée en Haute-Savoie, fournit aux brasseurs professionnels des matières premières (houblon, levure et malt), ingrédients et produits de nettoyages s'appuyant sur de nombreux partenariats. Avec leurs expertises et leurs conseils, ils sont un partenaire de confiance pour toutes les brasseries et peuvent vous garantir également l'envoi de vos commandes passées avant 12h le jour même. Engagée auprès des artisans brasseurs, Bière-Appro est membre de la centrale d'achat NEGOBASS'.

www.biere-appro.com/fr



NINKASI

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 !

www.ninkasi.fr



FERMENTIS

Fermentis est une entreprise agile et en pleine expansion, qui se consacre aux industries des boissons fermentées. C'est une business unit du Groupe Lesaffre, acteur de référence mondiale pour les levures et toutes leurs applications depuis plus de 160 ans.

MICRO-BRASSERIE ARTISANALE FAUVE CRAFT BIÈRE

BRASSERIE MARRAINE DU LYON BIÈRE FESTIVAL 2026

Micro-brasserie française indépendante créant des bières craft modernes, alliant goût intense et savoir-faire traditionnel, sur une grande diversité de styles, en utilisant l'art pour sublimer chacune de ses canettes !



Brasserie de production - 140 rue de Massacan, 34740 Vendargues
Brewpub "Les Cuves de Fauve" - 64 rue de Charonne, 75011 Paris
fauvebiere.com



SOOFÛT

SOOFÛT est le seul réseau national multiservices pour les fûts réemployables en inox, avec des centres de lavage de proximité à Nantes, Paris, Marseille, Lyon, Bordeaux et Toulouse. Soofût propose aux brasseries artisanales des services de lavage, location et maintenance de fûts inox réemployables, en mutualisant des laveuses éco-performantes et un parc de fûts.

EN CONCERT

BURNING SPEAR & STEE PULSE



7 JUILLET 2026

FIDUCIAL
ASTERIA

LYON - DECINES

les stands food



MALTBOUFFE

Le LBF ce n'est pas que du malt, c'est aussi des pizzas, des crêpes, des croq's, des dwichs et des kebabs... du solide quoi.

les stands food



1 MUG COFFEE TRUCK

MUG Coffee Truck, c'est bien plus qu'un simple café ambulant : c'est une véritable expérience coffee shop en mouvement, où chaque boisson est pensée pour apporter du réconfort et du plaisir à chaque pause. Un café de spécialité, torréfié à Lyon et préparé avec passion. On y retrouve les incontournables des coffee shops : cappuccino onctueux, chocolat chaud réconfortant ou chai latte épicé.



2 HOPSTORE

Hopstore est un bar à bières crafts iconique à Lyon et un restaurant de burgers faits maison. Hopstore collabore avec les meilleures brasseries artisanales du moment pour rendre accessible la bière craft de qualité.



3 SAKADOS

Un restaurant asiatique itinérant, inspiré par les ruelles parfumées d'Asie, qui vient directement à votre rencontre. Chaque plat raconte une histoire de partage, de passion pour la cuisine et les voyages.



4 PIAM PIZZA

Tout commence avec Emilien : Lyonnais et épicurien, passionné du bien manger, très sensible au sujet de l'alimentation et du développement durable. Après avoir évolué pendant de nombreuses années dans la restauration (table étoilée et hôtellerie haut de gamme), il crée début 2024 une offre festive à son image, regroupant son amour des bons produits et du vélo : Piam Pizza Bike est né. Aujourd'hui rejoint par sa compagne, Charlotte, il propose une pizza au levain naturel.



5 COCOTTES CRÉPERIE

À bord de leur caravane des 70's, Léa et Quentin vous proposent leur version de la Galette Saucisse, à accompagner, en plus d'une bonne bière, d'une crêpe à la praline rose maison. Et nouveauté pour cette édition du Lyon Bière Festival, une galette « Grilled Cheese », gourmande et végété !



6 CHRIS' CROQ

Créé à La Rochelle en 2023, Chris' Croq' est un food truck dédié au croque monsieur. Pain et préparations sont maison. Le croque monsieur est généreux, gourmet et gourmand.



7 OYO

Oyo propose des onigiri et son Maxi Sando Poulet Pané. Idéal avec une bonne bière !



8 ROCKET'S

Rocket's c'est le foodtruck traiteur lyonnais qui roule en circuit-court. Des recettes gourmandes cuisinées à partir de produits locaux et/ou bio et surtout 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.



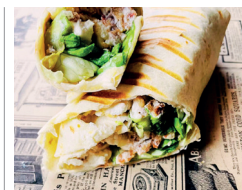
9 LA BROCHE

La Broche, fondée en 2016 à Lyon et Lille, réinvente le kebab avec des produits frais, faits maison et une démarche écoresponsable. Élu Meilleur Kebab de France, elle propose des broches de poulet marinées et confites, ainsi que des alternatives végétariennes, le tout avec des sauces maison et des emballages biodégradables.



10 LA MORENA

La Morena, c'est une invitation au voyage à travers les saveurs authentiques de l'Amérique latine. Spécialisée dans la street food latine, l'équipe propose des plats faits maison, savoureux et adaptés à tous les palais.



11 LES SOEURETTES

Food Truck familial qui propose des wraps gourmands confectionnés à partir de produits locaux. Du wrap boeuf effiloché cuit pendant 7 heures, au poulet mariné thym-citron, en passant par le chèvre miel, il y en a pour tous les goûts ! Chauds ou froids selon vos envies, tout est cuisiné maison !

EN SAVOIR



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.



Le Petit Bulletin est un journal et un site d'information culturelle à Lyon. Il organise différents événements culturels, art de vivre et gastronomie comme le Lyon Bière Festival, le plus gros événement français dédié à la bière artisanale, avec 120 brasseries françaises et internationales et 9 000 visiteurs en avril 2024.



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, 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 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...



Craft Beer Event est une micro-entreprise spécialisée dans l'organisation d'événements privés ou publics faisant la promotion de la bière artisanale. Elle assure notamment la programmation et une partie de la conception du Lyon Bière Festival (ligne directrice, thématiques, etc.) en lien avec les nouvelles tendances, le savoir-faire et les traditions brassicoles.

LES PARTENAIRES



CO-ORGANISATEUR
DU LYON BIÈRE FESTIVAL

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
Arrivages réguliers, emballage de qualité, SAV par notre team

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

BIERONOMY
SEYNOD ANNECY



BIERONOMY
SAINTE-CLAIRE ANNECY



Plus d'informations sur notre site Bieronomy.com
et sur nos réseaux sociaux

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

Collab'



MALT
ATTACKS!

Nous Venons en Païze !

BLACK IPA

**VENEZ DÉCOUVRIR LES DEUX BIÈRES OFFICIELLES DE CETTE ÉDITION
EN EXCLUSIVITÉ AU BAR DU LYON BIÈRE FESTIVAL**



*don't run
we are your friends*

Märzen Rauchbier