

# Rue89Lyon

S'inscrire à la newsletter

S'inscrire

LE LYON BIÈRE FESTIVAL

NOS APPLIS

SOCIÉTÉ ▾

POLITIQUE

CULTURE / AGENDA ▾

SIX NEUF DATA, UNE AGENCE DE TRAITEMENT DES DONNÉES

## Le Lyon Bière Festival

« Mais qu'est-ce qu'ils ont soif », murmure-t-on en ville au sujet de l'équipe de Rue89Lyon. Ce n'est pas faux. Après deux éditions réussies d'un [salon des vins](#) (« actuels et naturels »), nous lançons avec le duo savoyard de [Bieronomy](#) le premier festival de la bière artisanale de Lyon. Tout simplement intitulé le [Lyon Bière Festival](#).



Mais ne serait-ce point des bouteilles de l'excellente bière du Mont Salève ?

Il aura lieu les samedi 23 et dimanche 24 avril 2016, à [l'Embarcadère](#) (Lyon 2<sup>e</sup>). Retenez votre week-end si vous avez envie de déguster, discuter, festoyer, apprendre (quelle différence entre une bière artisanale et le reste ? Mais qu'est-ce qu'un [micro-brasseur](#) ? Qu'est-ce que le beer pairing ? Ou encore un biérologue ?).

La bière serait « dans l'air du temps ». Pour preuve, l'apparition au restaurant, sur des tables en vogue, de menus affichant des « [accords mets et bière](#) » et assumant la suggestion d'une bouteille mousse fraîche pour accompagner le plat. Entre autres signes qui ne trompent pas.

Mais ce n'est pas à une mode que nous nous intéressons : la bière traverse une fois encore des thèmes que Rue89Lyon aime aborder, l'économie alternative, la question de la consommation, l'expérimentation technologique, des choix de travail et de mode de vie, l'agriculture et l'environnement...

Une [brasserie artisanale](#) ouvrirait désormais chaque mois en France. [Une petite révolution](#) en forme de vague mousseuse. On trouve même des kits en ligne pour créer chez soi sa propre bière -avec plus ou moins de réussite selon l'apprenti sorcier que vous serez...

Entre les brasseurs porteurs d'une forme de tradition, installés de longue date, et les nouveaux visages qui ont remué le milieu, c'est aussi l'inventivité gustative et technique de ces ingénieurs du houblon qui nous fascine.

Des passionnés se réunissent très sérieusement en club dans le but de goûter, de parler et d'aimer la bière, à Lyon notamment. Elle est une science et apporte dans son sillage tout un savoir-faire mais aussi un savoir-vivre, nous jurent les plus convaincus.

## Pour la programmation, on ne rigole plus

Parmi les spécialistes, on vous présente avec joie Nicolas Dumortier et Michel Masurel, qui ont créé Bieronomy, une cave à bière spécialisée, installée récemment en Haute-Savoie pour faire la promotion de la « vraie bonne bière artisanale ».



Nicolas Dumortier et Michel Masurel, créateurs de Bieronomy.

[Bieronomy prépare actuellement son site](#) (avec 400 références artisanales), mais déjà Nicolas et Michel assurent un lien entre les brasseurs et le grand public en organisant des événements autour de la bière (ateliers de découverte des saveurs gastronomiques de la bière, présence sur les marchés artisanaux, manifestations diverses, etc.).

Ce sont eux qui signent donc la programmation de la première édition d'un festival que l'on souhaite voir s'installer voire se déployer à Lyon. Bieronomy a sélectionné environ 30 brasseurs.

Que pourrez-vous goûter, ce week-end d'avril ? Vous rencontrerez entre autres les acteurs très respectés de la Brasserie Thiriez, une référence du renouveau brassicole, mais également ceux de la très influente Brasserie du Mont Salève, amoureuse du houblon qui a su mettre à l'honneur la « French Pale Ale » et déjà présents dans notre salon des vins.

Ou encore la parisienne Brasserie de la Goutte d'Or, qui renoue avec la tradition des brasseries au coeur des villes, avec ses bières inspirées dans le coeur du quartier cosmopolite de Barbès.

C'est aussi grâce aux amis et partenaires du [Petit Bulletin](#) que le festival va voir le jour.

## Un aperçu des brasseurs invités

(Programmation en cours, mise à jour régulière)

[Brasserie des Vignes – Fabrique de bières](#) (Tarn)  
[Brasserie Du Mont Salève](#) (Haute-Savoie)  
[Brasserie de la vallée du giffre](#) (Haute-Savoie)  
[Bières Du Faucigny](#) (Haute-Savoie)  
[ArtMalté](#) (Haute-Savoie)  
[Brasserie Veyrat](#) (Haute-Savoie)  
[Brasserie du Haut Buëch](#) (Drôme)  
[Brasserie Artisanale La Vieille Mule](#) (Drôme)  
[Brasserie DU MONT POPEY](#) (Rhône)  
[Ninkasi Tarare](#) (Rhône)  
[Brasserie Dulion](#) (Rhône)  
[Brasserie Single Track](#) (Rhône)  
[Brasserie Stéphanoise](#) (Loire)  
[Brasserie La Farlodoise](#) (Loire)  
[Brasserie Du Pays Flamand](#) (Nord)  
[Brasserie Thiriez](#) (Nord)  
[Brasserie Historique de l'Abbaye du Cateau](#) (Nord)  
[Brasserie de la Goutte d'Or](#) (Paris)  
[Crazy Hops](#) (Seine-et-Marne)  
[La Débauche](#) (Charentes)  
[Brasserie Artisanale des Trois Fontaines](#) (Côte d'Or)  
[Brasserie Elixkir](#) (Côte d'or)  
Brasserie Orgemont (Marne)

### Guest :

[Brasserie de la Senne](#) (Belgique)  
[Extraomnes](#) (Italie)  
[Brasserie Artisanale de Rulles](#) (Belgique)  
[BFM – Bière des Franches-Montagnes](#) (Suisse)  
[Brasserie de l'Abbaye du Val Dieu](#) (Belgique)

### Distributeurs :

[DBI](#) (Distributeur des Brasseurs Indépendants – Paris)  
[Broufox](#) (Bières anglaises – Chambéry)

### **Matériel et démonstration :**

[SYNEK France](#)

### **Et un vigneron :**

Domaine de Pélissols (Languedoc)

### **Food**

Axel, de la [Cuisine itinérante](#), assurera les petits plats depuis son food truck bio, local et délicieux (il est l'habitué de notre salon des vins). Mais aussi d'autres propositions de nourriture en perspective.

### **Conférences et dégustations**

Emmanuel Gillard, biérologue et auteur ([Projet Amertume](#)), tiendra une conférence sur le « renouveau brassicole en France, pour un bilan et des perspectives ».

Entre autres débats.

A noter : des dégustations d'accords, des ateliers de beer pairing...

### **// Infos pratiques //**

**Quand ?** Samedi 23 avril de 12h à 22h et dimanche 24 avril de 12h à 19h.

**Où ?** L'Embarcadère, 13 bis quai Rambaud, Lyon 2<sup>e</sup>, métro (ligne A)/bus/tram et gare Perrache.

**Pour qui ?** Restaurateurs, amateurs, curieux et familles.

**Combien ?** [Préventes](#) : 5 € (+ frais de loc) / Sur place : 7 €

+ prix de dégustation selon brasseurs (à partir de 1 euro les 10 cl).

**Pour se tenir informé :** via l'[événement Facebook Lyon Bière Festival](#).

**Partenaires :** [Le Petit Bulletin](#), [Lyon City Crunch](#), [Spot](#).

*Pour toute question concernant l'organisation, vous pouvez joindre Jessica Desrieux : [jdesrieux@rue89lyon.fr](mailto:jdesrieux@rue89lyon.fr).*

Rue89Lyon et Bieronomy  
présentent

**sam. dim**  
**23. 24**  
**avril '16**

**lyon** ✂  
**bière**  
**festival**

\* le meilleur de la brasserie artisanale

<b>dégustation</b>	l'embarcadère
<b>vente</b>	13 bis quai rambaud - lyon 2
<b>conférences</b>	sam 12h-22h
<b>beer pairing</b>	dim 12h-19h
<b>foodtruck</b>	<a href="http://www.lyonbierfestival.fr">www.lyonbierfestival.fr</a>

## Et près de Lyon

Pour découvrir davantage de bières artisanales, notez que le [Salon de la Bière de Lentilly](#) se tiendra le dimanche 24 avril, avec la particularité de se concentrer sur les brasseurs artisanaux locaux.