

CLUBBING

L'HOMME QUI CACHE UNE BOUTEILLE DANS SA BOTTE

Une pincée de prohibition, un zeste de mystère, le tout arrosé d'une bonne rasade de rock, c'est la recette du Bootlegger, le nouvel after club rock qui manquait à Lyon.

PAR LISA DUMOULIN

Chicago, 1927. Les speakeasys, ces bars clandestins où l'on peut consommer de l'alcool, interdit par la prohibition, pullulent dans les caves et autres arrière-boutiques. Des tonneaux entiers débarquent par des petits bateaux ultrarapides, appelés rum runners, depuis Georgetown en Guyane ou Saint-Pierre-et-Miquelon, plaque tournante du trafic, avant d'être acheminés illégalement un peu partout sur le territoire américain. Les contrebandiers, également appelés bootleggers, littéralement les hommes qui cachent des bouteilles dans leurs bottes, sont légion. Lyon, 2017. En bord de Saône, côté Saint-Paul, on cherche le numéro 113. On passe devant sans le voir. Normal, le Bootlegger n'a pas d'enseigne. À la manière des authentiques speakeasys, il n'en aura sans doute jamais. On sonne, la lourde porte s'ouvre. Il n'est pas encore minuit, nous sommes quasiment les premiers. Les pierres apparentes qui font le charme du quartier côtoient des revêtements en bois et brique. Sombre, masculin. Surtout des fauteuils clubs en cuir brun et des tonneaux en guise de table, clin d'œil aux litres d'alcool transportés dans ce conditionnement de choix. Les tauliers ne sont autres que Karl et Avedik, également propriétaires du Trokson. Ce temple du rock fermant ses portes à une heure du matin, au grand désespoir des clients qui traînent la patte



© Anne Bouillot

chaque soir pour partir (au grand désespoir des voisins, du coup), il fallait faire quelque chose. « Par respect pour les voisins, une heure pour le Trokson c'est suffisant » indique Karl. « Avec mon associé on avait depuis des années en tête l'idée d'ouvrir un after club rock, cela faisait quatre ans qu'on cherchait un lieu. » Brillante idée, d'autant plus que le concept n'est pas vraiment développé par ici. Ils finissent par investir une ancienne boîte de nuit, aux murs roses qu'ils s'empressent de recouvrir. « C'était pas beau » dixit Karl, mais le lieu présente l'avantage d'être déjà insonorisé et proche du Trokson : une dizaine de minutes à pied. Côté programmation, c'est évidemment très rock, dans sa conception la plus large possible. « On s'inté-

resse à tous les styles musicaux qui tournent autour du rock'n'roll. » Avec une programmation de DJs uniquement, les concerts restant réservés au Trokson. « Mais c'est le même réseau, à vrai dire on est déjà submergé de demandes. C'est tout simplement la continuité de notre passion, déjà développée avec le Trokson. » Complémentaire, répondant à une demande de la part du public lyonnais : le Bootlegger tape dans le mille. Très intéressé par l'époque de la prohibition, Karl s'est beaucoup documenté avant d'ouvrir le lieu. Pour le décor d'une part mais aussi la carte : ainsi quelques cocktails se devaient d'y figurer. « Ils ont été inventés à cette époque car l'alcool était mauvais : souvent frelaté, il était imbuivable pur. » Et vas-y que je rajoute du sucre et des fruits pour faire passer l'alcool à brûler. Malins les Américains. Évidemment, Karl et Avedik ne poussent pas le vice jusqu'à refourguer de l'alcool frelaté. Mais ont tenu à proposer les recettes emblématiques de l'époque, comme le Old fashioned ou le Ward eight (whisky, citron, grenadine, sucre, orange). Idem pour les shooters, qui nous ont causé une chute mémorable un peu plus tard ce soir-là. Bien sûr, c'est à cause des shooters.

▼ BOOTLEGGER

113 quai Pierre Scize, Lyon 5^e
Du mercredi au samedi de 23h à 6h

LE PETIT BULLETIN

Édition de Lyon
SARL de presse au capital de 131106,14 €
RCS LYON 413 611 500
16 rue du Gare - BP 1130
69203 Lyon cedex 01
Tél. : 04 72 00 10 20 | Fax : 04 72 00 08 60
www.petit-bulletin.fr/lyon

TIRAGE MOYEN 50 000 exemplaires
IMPRESSION Rotimpress
RETROUVEZ-NOUS SUR



fb.com/petitbulletinlyon
twitter.com/petitbulletin
youtube.com/lepetitbulletin
instagram.com/lepetitbulletinlyon

ENVOYEZ-NOUS VOS PROGRAMMES
Par mail à agenda.lyon@petit-bulletin.fr, courrier ou formulaire en ligne (conditions de publication sur www.petit-bulletin.fr/lyon)
Pour joindre votre correspondant : composez le 04 72 00 10 + (numéro)
DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Marc Renaud (20)
REDACTEUR EN CHEF Sébastien Broquet (26)
REDACTION Jean-Emmanuel Denave, Stéphane Duchêne, Lisa Dumoulin, Julien Homère (stagiaire), Nadja Pobel, Vincent Raymond
ONT PARTICIPÉS À CE NUMÉRO
Nicolas Bros, Gabriel Crudde, Niko Rodamel
DIRECTEUR COMMERCIAL Christian Jaulin (24)
COMMERCIAUX Nicolas Claron (22), Maiwenn Ducroca (29), Nicolas Héberlé (21)
RESPONSABLE AGENDA Lisa Dumoulin (27)
VÉRIFICATION AGENDA Sarah Fouassier
MAQUETTISTE & CONCEPTION Morgan Castillo
INFOGRAPHISTE & MOTION François Leconte
PHOTOGRAPHE Anne Bouillot
WEBMASTER Gary Ka
DÉVELOPPEMENT WEB Frédéric Gechter
COMMUNITY MANAGER Vanessa Oliveira
POLE VIDEO Ophélie Gimbart
COMPTABILITÉ Oissila Toulouel (20)
DIFFUSION Guillaume Wohlband (25)
Vous souhaitez distribuer Le Petit Bulletin
Contactez-nous à gwohlband@diffusionactive.com



Rue89Lyon
100% GRATUIT
INDEPENDANT
BURNÉ
Participatif !
www.rue89lyon.fr

LYON BIÈRE FESTIVAL

LA SECONDE GORGÉE DE BIÈRE

Plus de 70 brasseurs artisanaux, un nouveau lieu, plus grand, plus beau, une programmation enrichie : c'est le Lyon Bière Festival, deuxième.

PAR LISA DUMOULIN

« Nous accueillons plus d'une cinquantaine de brasseurs venus de toute la France et une quinzaine d'Européens. Soit une belle représentation de ce qui existe en terme de savoir-faire » nous éclaire Nicolas Dumortier de Bieronomy, programmateur et co-organisateur du festival avec Rue89Lyon et Le Petit Bulletin. 80 brasseries, c'est plus du double de la première édition où une trentaine était déjà réunis.

« Il y a des brasseries de toutes tailles, on a aussi des petits nouveaux qui viennent présenter leurs premiers brassages professionnels que des institutions de longue date »

La venue de la scène brassicole anglaise est l'un des temps forts du festival : « arrivées récemment sur le marché français, leurs bières sont légères, équilibrées et remportent un vif succès » indique fièrement Nicolas. Les institutions belges sont au rendez-vous, telles que les incontournables Brasserie De Ranke ou la Brasserie de La Senne. Ou encore le Brussels Beer project : une brasserie collaborative où les Bruxellois sont invités à voter pour leurs recettes favorites. Nouveauté encore : « la présence de bières allemandes, qui ont une image très traditionnelle mais débarquent en versions réinterprétées, avec des houblons plus aromatiques, un peu dans l'esprit "craft beer" » explique encore le programmateur. En France, beaucoup de régions sont représentées, à



© Monick Dimonte - Instagram

Notre secret minceur pour - burps - l'été

commencer par la nôtre, non pas par chauvinisme mais parce que Auvergne-Rhône-Alpes est très dynamique, avec par exemple la Brasserie du Mont-Salève en Haute-Savoie ou de la Pleine Lune dans la Drôme. Notons aussi la venue de beaucoup de brasseries parisiennes, « grâce auxquelles on pourra assister à un match OL-PSG houblonné », et qui confirme l'ambition du festival de devenir incontournable en France. Côté programmation, des conférences avec le Syndicat National des Brasseurs Artisans, sur le malt et le houblon français, sur le goût de la bière avec Emmanuel Gillard, biérologue de l'association Just Beer sont prévues, le reste sera bientôt dévoilé. Ne manquez pas en ouverture du festival la dégustation animée par Bieronomy et Charles Wells, chez Elephant & Castle le jeudi soir. Vous aurez toutes les cartes en main pour enfin trancher : les bières belges sont-elles les meilleures ? Vous avez deux jours.

▼ LYON BIÈRE FESTIVAL

Les 15 et 16 avril à la Sucrière

LE PETIT BULLETIN LIVE

#PBLIVE

THOMAS DYBDAHL

Folk soul acoustique
Made in Norway

DIM 21 MAI
19H

COMÉDIE ODÉON

6 rue Grolée - Lyon 2^e

Location : Fnac - Carrefour - Géant
Magasins U - Intermarché
www.fnac.com - Digitick

WWW.PETIT-BULLETIN.FR/LIVE/INDEX.HTML