

QUE FAIRE LE WEEK-END ?

spot

MAGAZINE

AVR. 19

100

MENSUEL GRATUIT
WWW.SPOT-WEB.FR

ÉDITION LYON

VISITE URBAINE

ILS SONT FOUS, CES LYONNAIS !

*VISITE DANS LE LYON
DE L'AN 100*

GRAND FORMAT

LYON THE PLACE TO BEER

ÉVÉNEMENT DU MOIS

OUPS D'ASTRO

EXTRÊMES LIMITES

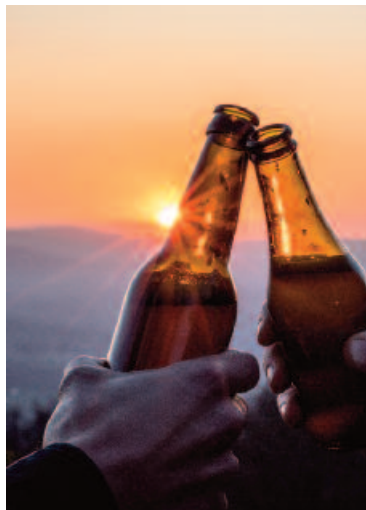
GAGNEZ

DES CADEAUX À GOGO
GRAND JEU
SPÉCIAL N°100



AVR. 19

N°100



*En couverture :
Bières lyonnaises avec
vue sur les Monts du
Lyonnais.
© Gilles Reboisson*

PEIOU !

Voilà une onomatopée qui résume assez bien mon sentiment au moment de me soumettre à l'exercice de l'édito. D'habitude, ce moment particulier fait figure de dernière ligne droite avant d'envoyer votre le magazine à notre imprimeur. Mais là, c'est différent ! Cent quoi. 100 ! Une barre symbolique à franchir qui me fait m'interroger sur les choses que l'on fait une centaine de fois dans sa vie professionnelle. Il y en a peu si, évidemment, on retire le train-train quotidien du tri des mails etc. Alors au moment de boucler cette première centaine, je prends le temps simplement de me dire "pfiou", ou "vingt dieu" comme on dit dans ma Nièvre natale. Si on m'avait dit en arrivant en 2012, pour le n°32, que je bouclerais le 100^e opus, je ne l'aurais pas cru. Et pourtant, près de sept ans après, le plaisir est toujours là. En sept années, Lyon n'a cessé de grandir, surprendre, se renouveler pour, au final, toujours réussir à impressionner, surprendre et séduire le Lyonnais d'adoption que je suis. À l'heure où la presse n'est pas au mieux de sa forme, je peux me réjouir de pouvoir faire découvrir encore ce que la métropole a de meilleur. Je l'avoue, avec pas mal de débrouille, d'impro, de coups de pouces et beaucoup d'amour toute l'équipe parvient chaque mois à sortir un journal qui, peu à peu et de manière artisanale, évolue et construit sa communauté grandissante ici et sur les réseaux. Je termine juste par ma traditionnelle phrase de fin de bouclage : "il est beau ce numéro".

Bonne lecture. ■



P.4



P.6



P.8



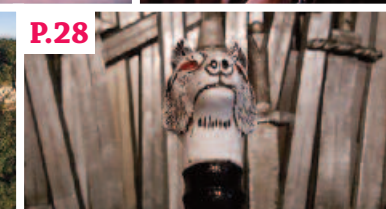
P.16



P.18



P.26



P.28

P.4 | EN BREF

P.6 | VISITE URBAINE

Visite dans le Lyon de l'an 100

P.8 | GRAND FORMAT

Lyon, the place to beer

P.16 | ÉVÉNEMENT DU MOIS

Oufs d'Astro

P.18 | ÉVÉNEMENTS

Les Mauvais Gones
Funambals : viens danser !
Marché de la Mode Vintage
Lyon Urban Trail
Scarface
Atol Paddle Race
The Ink Factory
Bulky Games
Le Grand Déballage
Boucles d'Or

Chasses aux œufs
Les Intergalactiques
Zombie Walk
Nocturne Japan Spirit
Collisions urbaines
De ferme en ferme
La course du cœur
Sur les pavés, la sérigraphie
Montagne en Scène
Zomb in the Dark

P.26 | DESTINATION

Balcons du Dauphiné

P.28 | CARNET D'ADRESSES

Escape Game Over :
Winter is coming
La Plante du Loup
A cantina

P.30 | SPOT MAGAZINE EN CHIFFRES

THE PLACE TO BEER

LA BIÈRE LYONNAISE A LA COTE

Depuis plus de dix ans, la bière made in Lyon se développe à toute allure. Dans le Rhône, on dénombre près d'une quarantaine de brasseurs et des centaines de recettes différentes. À l'occasion du Lyon Bière Festival, la rédaction se plonge (avec modération) dans le monde de la bibine made in Lyon.





© Drew Beamer on Unsplash



© Platypus Brewpub

“**N**ous venons de faire notre quatre millième brassin depuis la réouverture de la micro-brasserie en 2004. Nous avons donc passé le cap du million de litres produit, soit 4 millions de demis servis à table”, annonçait la Brasserie Georges fin mars. Une barre symbolique dépassée qui incarne au mieux le renouveau de la bière made in Lyon. Arrêtée dans les années 70, la célèbre brasserie au décor art-déco a suivi le mouvement initié quelques années plus tôt.

TERRE SAINTE

En effet, en 1997, Christophe Fargier et ses acolytes se lançaient dans l'aventure Ninkasi du côté de Gerland inspirés par les USA où les micro-brasseries étaient déjà en plein essor. “En France, la mode de la bière craft [artisanale, NDLR] a émergé à la fin des années 90 avant de prendre une plus forte dynamique autour de 2005, et aujourd’hui, cela se développe de façon exponentielle” explique Elisabeth Pierre, zythologue [sommelière de la bière, NDLR] réputée dans toute la France. À Lyon, après un temps calme au début des années 2000, les microbrasseurs lyonnais se développent aussi vite que la mousse d'une bière trop secouée.

“Ce mouvement est loin de s'arrêter. Aujourd'hui, on estime qu'en France, une brasserie ouvre chaque jour” énonce Emmanuel Gillard, zythologue belge installé à Grenoble. Avec son très sérieux Projet Amertume, le spécialiste belge répertorie le marché et répertorie scrupuleusement la moindre ouverture de brasserie en France. Aujourd'hui, à Lyon et dans le Rhône, Emmanuel Gillard en dénombre pas moins de 36 ! Un chiffre logique pour le zythologue : “Depuis des années, Auvergne-Rhône-Alpes est la première région de France en terme de nombre de brasseries. Lyon et les alentours incarnent, logiquement, une des terres saintes de la petite mousse”. ■■■

En haut : Au Platypus (Lyon 2^e), le brasseur Ludovic Cielo essaye lui aussi de proposer des bières aux styles méconnus comme son American Brown Ale.

En bas : En plein renouveau, la Brasserie Georges propose depuis 2017 une nouvelle gamme de bières en bouteille disponible dans le commerce.



© Bières Georges

« ON ESTIME QU'EN FRANCE, UNE BRASSERIE OUVRE CHAQUE JOUR »



Patrimoine

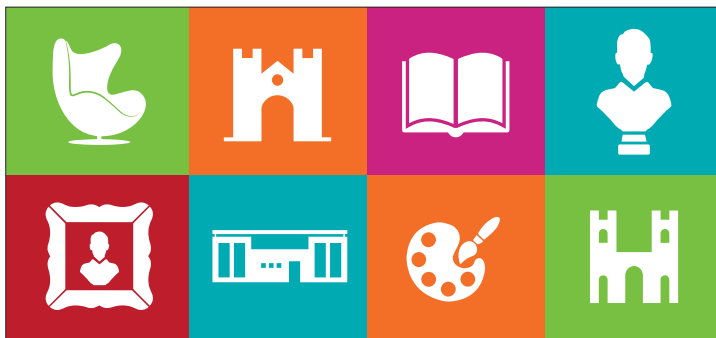
LA NOIRE DE LYON, UN SAVOIR-FAIRE MONDIALEMENT CONNU PUIS OUBLIÉ

La mode de la bière made in Lyon ne date pas d'hier, comme l'explique Emmanuel Gillard, l'un des plus grands spécialistes de la bière en France

"Lyon n'est pas nouvelle sur la carte du monde des bières. Au XIX^e siècle, la bière noire de Lyon ou Porter de Lyon était un des fleurons de l'industrie brassicole française". Selon le zythologue installé à Grenoble, l'aura de cette bière dépassait même les frontières nationales et participait au rayonnement gastronomique de la ville dans le monde. Quand à sa typicité, Emmanuel Gillard la décrit comme une bière torréfiée, chocolatée et assez amère. Elle utilisait l'eau du Rhône et de la Saône, qui se prêtaient bien au brassage de bières foncées. La Porter de Lyon subissait une fermentation de quatre à cinq semaines, avant une garde en tonneau pouvant atteindre cinq mois. "Elle était servie dans des grands établissements qui rivalisaient par leurs dimensions et le luxe de leur décoration. La célèbre brasserie Georges est un témoin encore vivant de cette époque. Pour ses 180 ans, l'établissement avait même remis au goût du jour ce style de bière" abonde le Grenoblois. Aujourd'hui, la bière noire de Lyon doit son salut à l'essor des microbrasseries, à l'instar de La Canute Lyonnaise, qui en brasse chaque hiver une version modernisée dénommée... Vieux Lyon. Logique.



© Emmanuel Gillard



AVENTUREZ-VOUS CHEZ VOUS !



SAISON 2019

PATRIMOINE

Sam. 23 et dim. 24 mars

Sam. 27 et dim. 28 avril

www.saisonpatrimoine.com

MERCREDIS DÉCOUVERTE & ANIMATIONS DU SAMEDI

PAYS DE L'ARBRESLE

avril - octobre 2019



Visites guidées . Animations . Démonstrations
Ateliers . Balades Commentées . Dégustations

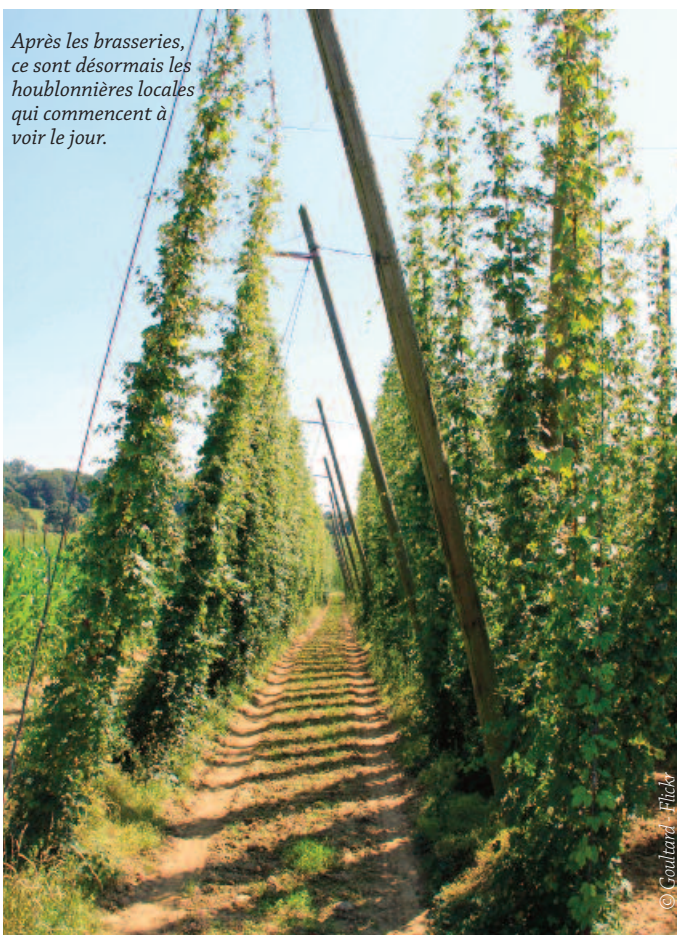
Plus d'informations sur www.arbresletourisme.fr



RETOUR AU LOCAL

Dans le Grand Lyon, on a compté près d'une dizaine de brasseurs différents. Loin d'être concurrents, c'est plus la franche camaraderie et l'envie de faire mousser ensemble le mouvement craft qui règne entre ces joyeux drilles. Fun fact et autodérision, ils échangent des infos entre eux via un groupe WhatsApp qu'ils ont baptisé l'Amicale Heineken Lyon.

Parmi eux, Tom et Coline, qui ont lancé Tom & Co en mai 2018, sont loin des millions d'hectolitres produits chaque année par les industriels. L'an dernier, environ 200 hectolitres sont sortis de leur petit laboratoire installé sur les pentes de la Croix-Rousse. Ainsi, le duo incarne bien l'archétype de ce renouveau de la bière made in Lyon : petite production au cœur de la ville. À tout juste un saut de puce de l'Hôtel de Ville, on ne peut pas faire plus ultra-urbain. "Après une première vie à l'étranger, on voulait communiquer notre passion autour de la bière. Expliquer les différents styles qui existent et surtout revenir au local" raconte Coline. Un dernier avis largement partagé par Elisabeth Pierre. "La bière n'échappe pas à l'avènement de l'envie de mieux connaître l'origine des produits de la part des consommateurs." Un mouvement qui va en grandissant, car des passionnés lancent désormais des houblonnières locales autour de Lyon, comme le Houblon du Moulin qui est actuellement en train de planter son houblon. ■■■



Après les brasseries, ce sont désormais les houblonnières locales qui commencent à voir le jour.



27 AVR. 19 & 28 AVR. 19

LYON BIÈRE FESTIVAL : LE RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE LA CRAFT

SALON / En trois ans, le Lyon Bière Festival* est devenu "l'un des plus grand rendez-vous consacré à la bière en France pour ce qui concerne la qualité" selon Florent Ladeyn (Top Chef 2013 et parrain de l'édition 2019 du festival) dans les colonnes de nos confrères du Petit Bulletin. Indéniablement, la quatrième édition de ce grand raout de la mousse fera le plein de nouveauté à découvrir et à déguster. Le programme a de quoi faire saliver : 120 brasseries invitées, dont des étrangères, avec une belle délégation de brasseurs venus de l'Est de l'Europe comme la République tchèque, la Roumanie, la Pologne ou la Slovénie. Les brasseries régionales ainsi que les quelques cidreries auront également droit de buller. Enfin, pour cette édition "tout terrain", comme la qualifient les organisateurs, des masterclasses, des initiations au brassage, des ateliers de dégustation et d'association mets et bières finiront de faire frémir les papilles des néophytes comme des palais aguerris.

*organisé par le Groupe Unagi dont fait partie Spot Magazine.

> À La Sucrière (Lyon 2^e) / De 6,50 (web) à 8 € (sur place) / www.lyonbieresfestival.fr

NON HOMOGÉNÉISATION

Les produits de qualité est le premier pilier de l'essor de la craft, la variété des goûts en est un autre. "Les consommateurs veulent goûter d'autres saveurs. Après des dizaines d'années d'industrialisation du secteur avec de très grands brasseurs, on en était arrivé à une homogénéisation des goûts et des méthodes de production. Dans les années 80, on ne comptait plus que 20 grandes brasseries qui fabriquaient quasi la même pils. Il n'y avait que l'étiquette qui changeait" résume Emmanuel Gillard. Depuis, les choses ont bien changé. Les quelque 1500 brasseurs répertoriés par le Projet Amertume multiplient les initiatives et expérimentations pour proposer de nouvelles saveurs aux amateurs de belles bibines. Évidemment, 90% d'entre eux se sont mis à l'India Pale Ale (voir encadré p. 14) ; mais ils vont plus loin. Chez Tom & Co, on produit quatre recettes fixes et trois recettes plus étonnantes. "Par exemple, notre Glencoe présente des saveurs boisées grâce à des copeaux de chêne qui ont macéré dans du whisky et qui ont ensuite infusé dans le brassin" illustre Coline. ■ ■ ■

Ci-dessous : Parmi les tendances à venir, les bières vieilles en barriques commencent à faire leur apparition. Elles présentent des notes plus boisées.



La plupart des brasseurs jouent les alchimistes du demi. On retrouve ainsi Ludovic du Platypus Brewpub, installé du côté du Cours Charlemagne (Lyon 2^e). "Les amateurs de bières sont de plus en plus nombreux et, surtout, de plus en plus curieux ! Du coup, pour alimenter cette demande, il faut des nouveautés. Dans notre pub, on propose à la tireuse des "lab", c'est-à-dire des bières brassées en petite quantité, jamais plus de six fûts" raconte Ludovic. Une tendance au renouveau qui inspire d'ailleurs les industriels. "Pour la première fois depuis des années, on voit la consommation de bière par habitant repartir à la hausse grâce à ce marché foisonnant. On assiste même à une sorte d'inversement des méthodes, où certains industriels désormais s'inspirent des goûts et adoptent les codes de la craft" se félicite Emmanuel Gillard, avant d'ajouter : "cela va dans le bon sens car, finalement, peu de consommateurs ont accès aux caves à bières."

YEUX DANS LES YEUX

Boire bon, local et différent, c'est bien. Mais si, en plus, on peut tailler la bavette avec le producteur de la binouse, c'est encore mieux. C'est ainsi que, depuis quelques années, on assiste à la naissance de plusieurs brewpubs locaux. Le concept est simple : c'est un bar où le brasseur vend sa propre bière brassée sur place. Parmi ces pionniers, on pourra citer Platypus (Lyon 2^e), le Bieristan (Villeurbanne) ou encore le Malting-Pot (Lyon 8^e). "Ce phénomène a le vent en poupe. Le consommateur peut directement échanger les yeux dans les yeux avec l'artisan qui a fait sa bière et, pour le brasseur, c'est bien plus rentable pour aller vers un modèle économique viable. Ils peuvent commercialiser directement leur production presque du fût au verre et ils évitent tous les frais engendrés par le marketing et la commercialisation" décrypte Emmanuel Gillard. La mousse n'a pas fini de monter entre Rhône et Saône. En bref, à Lyon, c'est Les Fûts de l'Amour. ■



Ci-dessus : Au Platypus Brewpub, le brasseur a créé les "lab", des brassins de de petits volumes pour expérimenter chaque semaine de nouvelles recettes de bière.



© Benjamin Biazus

Tendance

QU'EST-CE QU'ON L'ON BOIRA EN 2020 ?

INTERVIEW / On l'appelle Bierissima, Elisabeth Pierre est l'une des plus grandes zythologues (sommelière de la bière) françaises. Aux avant-postes des tendances, elle décrypte les saveurs à la mode aujourd'hui et donne son avis sur ce qui pourrait faire frémir les papilles des consommateurs dans les mois à venir.

Quel est le type de bière qui marche en ce moment ?

Il n'y a pas qu'un type; évidemment. Mais on peut clairement dire que les India Pale Ale (IPA) se sont bien installées dans le paysage. On estime à environ 1500 le nombre de brasseurs en France et je dirais que près de 90% d'entre eux font ou ont fait au moins une IPA. Cette bière fonctionne tellement que les brasseurs industriels s'y sont mis mais aussi que, pour se démarquer, les indépendants brassent des sous-catégories d'IPA comme les New England IPA, Brutes IPA ou Black IPA.

Quels sont les styles qui émergent cette année ?

Depuis peu, on voit arriver une vague d'Amérique du Nord centrée sur les bières acides. Leurs particularités : des saveurs très fruitées, grâce à des houblons aromatiques, et légères en alcool. Elles sont très rafraîchissantes pour les consommateurs. Même si elle vient d'Amérique du Nord, cette tendance des bières acides trouve aussi ses origines dans les traditions allemandes.

Le vieillissement devient aussi un enjeu, non ?

C'est exact et c'est assez nouveau. Encore une tendance venue d'Amérique du Nord, où les brasseurs cherchent à donner du relief à leurs bières en apportant des arômes influencés par l'essence des bois et ce que la barrique a contenu auparavant. Le vieillissement peut aller de six mois à trois ans. La France et sa grande tradition viticole ont une carte à jouer là-dessus. Les brasseurs cherchent à donner une identité française, voire régionale, à leurs productions grâce aux typicités des terroirs. Dans la vallée du Rhône, évidemment, il y a de quoi faire.

lyon ✂ bière festival #4

**édition
tout
terrain*

DÉGUSTATIONS
VENTES
CONFÉRENCES
ANIMATIONS
BIÈRES &
GASTRONOMIE
STREET
FOOD
ESPACE
KIDS

**27. 28
avril '19
à la
sucrière**

LA SUCRIÈRE 49-50 QUAI RAMBAUD - LYON 2
SAMEDI > 12H-00H / DIMANCHE > 12H-19H
PRÉVENTE 6,5€ / SUR PLACE 8€
LYONBIEREFESTIVAL.FR

Rue89Lyon

BIER
ONOMY
bieronomy.com

LE PETIT BULLETIN

FRANCE
BIÈRES
groupe

YAAFA

INSTALLATION
MONTAGE

NINKASI
Jeux de tissage