

conférences ✂ masterclasses & animations

Au Lyon Bière Festival, on ne fait pas que découvrir le meilleur de la bière artisanale... On peut aussi apprendre et échanger autour de thèmes qui animent la planète bière ! Retrouvez plus d'infos et réservez vos places sur www.lyonbierefestival.fr

> MASTERCLASSES :

MASTERCLASS WHISKY & BEER

Samedi 27 avril 2019 &

Dimanche 28 avril 2019 > 14h/15h

Masterclass, découverte et dégustation avec Jameson & Beer et La Canute Lyonnaise

LA BIÈRE ET LE BOIS, TOUT SAVOIR DE L'ÉLEVAGE EN BARRIQUE !

Samedi 27 avril 2019 > 15h45/16h45

Avec Emmanuel Gillard, biérologue, Projet Amertume

Une masterclass qui évoque le retour du bois pour le vieillissement de la bière et son influence sur la bière. Zoom sur l'inspection d'une barrique, sa préparation, son nettoyage et son entretien, ainsi que les diverses techniques d'élevage sous bois. Le tout sera accompagné de dégustation de bières, visant à montrer la diversité des palettes aromatiques obtenues..

QUAND LA BIÈRE S'INVITE À TABLE !

Samedi 27 avril 2019 > 17h30/18h30

Avec Florent Ladeyn, de la bière des Flandres et des mets pour accompagner ! Cuisinier autodidacte et véritable électron libre enraciné dans son terroir, Florent Ladeyn est à la tête aujourd'hui de l'Auberge du Vert Mont à Boeschepe (distinguée par 1 étoile), du Bloempot à Lille et tout récemment du Bierbuik (qui signifie Ventre à Bières en flamand...). En tant que parrain du Lyon Bière Festival, il se prêtera au jeu de la masterclass dans une version 100% brute de décoffrage, en compagnie de la bière, telle qu'il l'aime la mettre à table, c'est-à-dire locale et naturelle.

BIÈRE OU CIDRE... SAUREZ-VOUS RECONNAÎTRE?

Samedi 27 avril 2019 > 19h15/20h15

Avec Cyril Hubert, biérologue et sommelier de la bière

Des bières et un cidre... Mais le tout dégusté totalement à l'aveugle ! Accepterez-vous de faire appel à tous vos sens et de relever le défi : reconnaître le cidre !

BIÈRES ET COMTE, CASSONS LES CODES !

Dimanche 28 avril 2019 > 15h45/16h45

Avec Claire Perrot (Interprofession de Gestion de Comté) et Thibault Schuermans (Bière à table)

Etonnants accords entre bières et Comté s'appuyant sur la notion de terroir et de saison pour le fromage.

> CONFÉRENCES :

AU-DELÀ DU HOUBLON

Samedi 27 avril 2019 > 15h/16h

Avec Amaury Freyssenet, ambassadeur Bière. Petit retour sur une histoire oubliée de la bière, où auparavant les brasseurs utilisaient plus que les 4 ingrédients (eau, malt d'orge, houblon, levure) dans la bière.

DE BRASSEUR DE SALLE DE BAIN À ARTISAN BRASSEUR

Samedi 27 avril 2019 > 16h45-17h45

Avec Lucas Borgnon, B Maker & des invités surprise

Une table ronde autour de l'évolution du brassage. Comment passe-t-on de brasseur amateur à brasseur confirmé ? Zoom sur les parcours des brasseurs.

UNE HISTOIRE DE LA BIÈRE AU FEMININ

Samedi 27 avril > 18h30/19h30

Avec Carol Ann Cailly, blogueuse sur Hoppy Hours, Garlonn Kergourlay, consultante indépendante « Il était une brasserie », Alé Kali, fondatrice de La Brasserie Béglaise. Dans l'Antiquité, c'était les femmes qui brassaient la bière. La conférence sera l'occasion de discuter des phénomènes qui les ont ensuite exclues de ce milieu.

UNE ENQUÊTE QUI FAIT GRAND BRUIT : HEINEKEN EN AFRIQUE

Dimanche 28 avril > 14h/15h

Avec Olivier Van Beemen auteur d'Heineken en Afrique, conférence/débat animée par Emmanuel Gillard. En Afrique Heineken prétend contribuer au développement économique. En réalité la multinationale a mis en place un système qui provoque de nombreuses pratiques scandaleuses...

ÉLABORER SA FICHE DE DÉGUSTATION

Dimanche 28 avril > 15h45/16h45

Avec Emmanuel Gillard, biérologue, Projet Amertume

S'il n'y a pas qu'un modèle de fiches de dégustation, c'est bien parce que chacun aura sa manière de stocker les informations utiles à la notation.

> ANIMATIONS :

PAIRING À LA VOLEE !

Samedi 27 avril 2019 > 12h/18h

Avec Thibault Schuermans (Bière à Table)

INITIATION AU BRASSAGE

Samedi 27 avril 2019 > 14h/15h

Dimanche 28 avril 2019 > 15h/16h

Au stand P1 B Maker

infos ✂ pratiques

LIEU

La Sucrière
49/50 quai Rambaud, Lyon 2^e
Tramway T1 : Arrêt Montrochet
Bus S1 : Arrêt La Sucrière

HORAIRES

Samedi 27 avril : de 12h à minuit
Dimanche 28 avril : de 12h à 19h

TARIFS

Pass 1 jour :

6,50€ en prévente / 8€ sur place

Pass 2 jours :

12€ en prévente / 14€ sur place

1 verre griffé offert *

Dégustation à partir de 1€ les 10 cl

Billetterie sur :

www.lyonbierefestival.fr
et Yurplan.com



BAR OFFICIEL

Le bar est ouvert le samedi de 12h à 23h30 et le dimanche de 12h à 18h30.

Le bar officiel du LBF est de retour cette année avec une sélection de bières triées sur le volet et du cidre à la pression !

HOPPY ROCK & ECLECTIC DJS

AkaGil, Phonic, Rock'n'Hop, Tous en Tong Crew, Louise, B2B Jaag, Benjamin Bolton, Absa, Numerik B, Niko D, Miloch
Retrouvez le détail de la programmation musicale sur www.lyonbierefestival.fr

ESPACE KIDS

Un espace kids couvert animé par Takamaka avec des jeux en bois à disposition!

Venez déposer vos enfants samedi de 12h à 19h et dimanche de 14h à 18h.

FOOD

Fooding responsable avec des foodtrucks et producteurs bio et locaux.

Retrouvez notre offre en page 30

BOUTIQUE

Rendez-vous à côté des bars pour découvrir nos goodies.

CASH

Il sera possible de retirer du liquide à la boutique.

SUR LE WEB

Retrouvez également l'intégralité de la programmation sur :
www.lyonbierefestival.fr

ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

www.facebook.com/lyonbierefestival
www.instagram.com/lyonbierefestival
#lyonbierefestival