

conférences & discours

DISCOURS D'OUVERTURE

Samedi 15 avril
15h > Scène

Top départ / Présentation du Lyon Bière Festival 2017 et des événements du week-end, en présence des organisateurs Bieronomy.com, Rue89Lyon et Le Petit Bulletin

> Conférence

« TECHNIQUE DE DÉGUSTATION DE LA BIÈRE »

Samedi 15 avril
16h/17h > Salle de conférence/silo

Avec Emmanuel Gillard, membre de l'association française des biérologues, président de l'association Just Beer et membre actif de Projet Amertume

> Conférence

« DE LA CUVE AU VERRE : QU'EST-CE QUI INFLUENCE LA QUALITÉ DE LA BIÈRE ? »

Samedi 15 avril
17h30/18h30 > Salle de conférence/silo

Avec Amaury Freyssenet, responsable chaîne d'approvisionnement, certifié Cirerone, Ninkasi

> Rencontre / échange

« UN NOUVEAU SYNDICAT EN FRANCE POUR LES BRASSEURS INDÉPENDANTS »

Dimanche 16 avril
15h/16h > Salle de conférence/silo

En présence de Garlonn Kergourlay déléguée Générale du SNBI et Jean-François Drouin, président du SNBI et en compagnie de brasseurs et d'autres représentants du SNBI animé par Nicolas Dumortier, co-organisateur du Lyon Bière Festival et co-fondateur de Bieronomy.com

> Conférence

« MALTS ET HOUBLONS, LES NOUVELLES FILIÈRES AGRICOLES FRANÇAISES »

Dimanche 16 avril
16h30/17h30 > Salle de conférence/silo

Avec Philippe Martin du Comptoir Agricole, Guillaume Bourdon de Malteurs Échos, Vincent et Christophe Marconnet de Houblonheur et en compagnie de brasseurs

DISCOURS DE FERMETURE

Dimanche 16 avril
18h > Scène

En présence des organisateurs Bieronomy.com, Rue89Lyon et Le Petit Bulletin

Le 15 et 16 avril
2017 à la Sucrière



+ de 80 brasseries
françaises et
internationales

brasseries

- Hoppy Road
- Brasserie Thibord
- Brasserie Nomade
- Putain de Bières Cévenoles
- Brasserie de la Vallée de Chevreuse
- Ferme brasserie La Causse
- Brasserie des Vignes
- Brasserie Lutina
- Brasserie Artisanale du Quercob
- Deck à Donohue
- Parisis
- Crazy Hops
- Bendorf
- Brasserie du Galibier
- Brasserie Millevertus
- Brasserie de l'Abbaye du Val Dieu
- BeerTales
- Single Track
- Brasserie de Sulauze
- Brasserie du Mont-Salève
- Brasserie de La Senne
- Brasserie De Ranke
- Brasserie Saint-Germain
- Brasserie du Pays Flamand
- Outland
- Arbor
- Fourpure
- Moor Brewing Company
- Tiny Rebel
- Wiper and True

- Brasserie Bon Poison
- Brasserie Popihn
- La Dilettante
- La P'tite Maiz'
- Brasserie de l'Être
- Charles Wells
- Hoppebräu
- Formosa Brewing Company
- Solo Beer
- Brasserie des Carrigues
- Brasserie Pleine Lune
- L'Agriivoise
- Brasserie Corrézienne
- Brasserie Ouraboros
- Fano
- Birra Amiata
- Wild Beer Co.
- Trou du Diable (Newbev)
- Crew Republic (TA Distribution)
- La Quince (Craft Beer France)
- Alphabet Brewing Co.
- Oedipus
- Uiltje
- Brussels Beer Project
- Brokrecija (Gedis)
- Doctor Brew (Gedis)
- Edge Brewing Barcelona (Gedis)
- Mikkeller (Gedis)
- Brasserie Cambier (Bieronomy)
- Brasserie Thiriez (Bieronomy)
- Brasserie de la Vallée du Giffre (Bieronomy)

- Brasserie La Débauche
- Brasserie Elikkir
- Brasserie Veyrat
- The White Hag
- Eight Degrees (Accasbel)
- Trouble Brewing (Accasbel)
- Balm (Bières des régions)
- La Grihète (Bières des régions)
- Bières Georges (Bières des régions)
- Brasserie du Pilat (Bières des régions)
- Brasserie La Voie Maltée
- Microbrasserie IbeX
- Ninkasi
- White Frontier
- Brasserie La Montgolfière
- La Démarrante
- Brasserie du Pays Rochois
- Brasserie La Baujue
- Brasserie du Faucigny
- La Canute Lyonnaise
- Brasserie Stéphanoise
- Brasserie du Mont Popey
- Brasserie La Manivelle
- Bières de Vallières
- Les Bières du Crépuscule
- Tom and Co.
- Brasserie de Lozère
- Brasserie Artisanale du Der
- Brasserie des Trois Fontaines
- Brasserie La Vieille Mule
- Brasserie Vertic'Ale
- Brasserie La Soyeuse

- **VIGNERONS NATURE**
- Domaine David
- Beaupere (Beaujolais)
- Domaine de Pélissols (Languedoc)

- **ACTEURS BRASSICOLES**
- Malteurs Échos
- Comptoir Agricole (Houblons d'Alsace)

- **DISTRIBUTEURS**
- Broufox
- Newbev
- TA Distribution
- Craft Beer France
- Mille et une bières (Gedis)
- Bieronomy.com
- Accasbel
- Bières des Régions
- Le Verre Gourmand

- **FROMAGERIES**
- Fromagerie B.O.F. de la Martinière (Lyon)
- Fromagerie AMS (Savoie)

- **FOOD**
- La Cuisine Itinérante
- Tripopote
- La Crêperie clandestine
- Drôle de zèbre
- Le Cassoton

- **ET AUSSI**
- Les Fleurs du Malt
- Verrerie du Sud

infos pratiques

LIEU

La Sucrière
49/50 quai Rambaud, Lyon 2^e

Venir à La Sucrière en transports en commun :
Tramway T1 : Arrêt Montrochet
Bus S1 : Arrêt La Sucrière

HORAIRES

Samedi 15 avril : de 12h à 22h
Dimanche 16 avril : de 12h à 19h

TARIFS

1 jour :
6€ en prévente / 7€ sur place
Pass 2 jours :
10€ en prévente / 12€ sur place
1 verre griffé offert *

Dégustation à partir de 1€ les 10 cl
Billetterie sur www.lyonbierefestival.fr
et Yurplan.com



2000 TOTE BAGS OFFERTS

Les 2000 premiers visiteurs samedi et dimanche (soit 1000 le samedi et 1000 le dimanche) se verront offrir un tote bag aux couleurs du Lyon Bière Festival

MUSIQUE

Tout le week-end, Alex K, Numerik B (Radio Ellebore) et d'autres invités seront aux platines pour une programmation musicale aux petits oignons !

ESPACE KIDS

Un espace kids avec des ateliers toutes les 30 minutes

FOOD

Fooding responsable avec des food-trucks et producteurs bio et locaux

BOUTIQUE

Rendez-vous à la boutique à côté de l'espace brasseurs 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



voir
soirées
au dos >