Du 23 au 26 Juin 2022
MUSIC
PARTY
FOOD
CULTURE
LYON
STREET FOOD
FESTIVAL
ANCIENNES USINES FAGOR BRANDT
Destinations invitées :
Portugal
ASIA
STREET MARKET
PAYS BASQUE
lyonstreetfoodfestival.com

Le roadtrip festival

Nous avions hâte de vous retrouver pour une **édition** dorénavant **estivale**.

Grace a votre fidélité, en 5 ans, **le Lyon Street Food Festival est devenu le plus grand festival de cuisine de France**. C'est une immense fierté que nous souhaitons partager avec vous.

Cela pousse toute l'équipe à continuer à le faire grandir, à célébrer toutes les cuisines, à provoquer ces rencontres inattendues entre chefs. C'est ce qui fait le sel du festival.

L'aventure du Lyon Street Food Festival, c'est avant tout l'envie de se rassembler, de partager cet immense patrimoine qu'est la cuisine et de le **faire vivre dans un moment convivial, artistique et festif !**

Autour du lien universel qu'est la table, nous vous avons concocté cette année une **programmation gargantuesque** : des chefs venus des 4 coins de la planète, plus de 300 ateliers participatifs et des concerts tout a long du weekend.

Cette année, le festival prendra la parole sur le thématique de l'emploi. Il en sera notamment largement question sur la scène « **Street Food Stories** », une des grandes nouveautés de cette édition.

Il est temps de lâcher les papilles !

Bon festival !!!
La team LSFF

120 chefs
et leurs brigades

20 espaces
scénographiés

300 ateliers
participatifs

80
performances
culturelles

Cashless

Le système de paiement dématérialisé. **Réglez vos achats** de portions et de boissons rapidement, **simplement** et en toute **sécurité** !

JE CRÉDITE MA CARTE SUR PLACE OU SUR lyonstreetfoodfestival.com

JE PEUX RÉGLER TOUS MES ACHATS SUR LE FESTIVAL.

JE COMMANDE, ET JE SCANNE. CHEERS !

JE ME FAIS REMBOURSER MON SOLDE RESTANT APRÈS L'ÉVÉNEMENT SUR lyonstreetfoodfestival.com

Support à l'adresse cashless@lyonstreetfoodfestival.com

Période de remboursement
du lundi 27 juin à 8h
au mardi 12 juillet à 23h59

Evitez les files d'attentes !
(re)chargez votre Cahless en ligne.

Vous êtes Veggie ! ?

Retrouvez sur cette page web, l'ensemble des stands de chefs proposant des recettes végétariennes !

LIGHTAIR

communiquer GRAND

ENSEIGNE

ACHAT D'ESPACE

BÂTIMENT

#COMMUNIQUER GRAND

TRAVAUX

ÉVÈNEMENTIEL

— CRÉATEUR D'ESPACES D'EXPRESSIONS REMARQUABLES —

www.light-air.com - 04 78 33 22 98

NOMAD KITCHENS

Votre agence food à Lyon,
un seul nom pour 5 métiers :
concepteur d'évènements, **restaurateur événementiel**, **traiteur**, **scénographe** et **opérateur de lieux de vie** !

Nous nous plaisons à challenger les codes, à toujours innover pour vous proposer des **expériences inédites** !
Du **food festival**, au **cocktail street food** en passant par le **village food trucks** sans oublier le **food court éphémère**, nous vous proposons des alternatives festives et audacieuses au plus près de vos attentes.

Alors si vous aussi vous souhaitez vivre l'expérience, contactez-nous !

info@nomadkitchens.fr
nomadkitchens.fr

Portugal

UN OCÉAN DE RICHESSES A EXPLORER

Dépaysement garanti et odyssée explosive dans cet espace aux accents océaniques ! Dans le cadre de la Saison France-Portugal 2022, mise en œuvre pour la France par l'Institut Français, découvrez **la gastronomie portugaise conviviale et ensoleillée !** Testez les recettes de la **vingtaine de chefs** venus des quatre coins du Portugal et de l'hexagone !
Prolongez l'immersion grâce aux **25 ateliers participatifs** pour un voyage riche en émotions en association avec VisitPortugal et Amuse Bouche, spécialiste portugais de l'événementiel gastronomique.

LES ATELIERS

- **Initiation à la langue portugaise**
- **Découverte de boissons**
- **Azulejos**
- **Danses Folkloriques**
- **Musiques traditionnelles**
- **Fado...**

Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet central ou sur lyonstreetfoodfestival.com/programmation/

LES CHEFS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Natalie Castro · Isco, Lisboa	X	X		
Bernardo Agrela · East Mambo, Lisboa	X	X		
Leonor Godinho · Dr. Bernard, Lisboa	X	X		
Filipe Ramalho · Páteo Real, Alter do Chão	X	X		
Alana Mostachio · VDB Bistronomie, Lisboa	X	X		
Carla Sousa · Sítio Valverde, Lisboa	X	X		
Marcella Ghirelli · Cella Door, Lisboa	X	X		
Nikita Polido · Celmar, Meco	X	X		
Mateus Freire · Osso Bento, Lisboa			X	X
Miguel Peres · Pigmeu, Lisboa			X	X
Milton Anes · Bica do Sapato, Lisboa			X	X
Hugo Candeias · Ofício, Lisboa			X	X
Tiago Bonito · Largo do Paço*, Amarante			X	X
Gil Fernandes · Fortaleza do Guincho*, Cascais			X	X
Louis Anjos · Al Sud*, Lagos			X	X
José Paulo Rocha · O Velho Eurico, Lisboa **& Pedro Monteiro** · Tasca Baldracca, Lisboa			X	X
Fernanda Ribeiro · SAMPA, Lyon	X	X	X	X
Electrico Urban Food · Lille	X	X	X	X
Casa das Bifanas	X	X	X	X

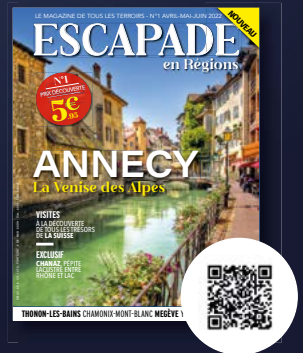
visit Portugal

SAISON TEMPORADA FRANCE PORTUGAL PORTUGAL FRANÇA 2022

Manifestation organisée dans le cadre de la Saison France-Portugal 2022, mise en œuvre pour la France par l'Institut Français avec le soutien de son Comité des mécènes.

POUR DÉCOUVRIR LES MAGAZINES DE

MEDIA



SCANNEZ SIMPLEMENT LES QR CODES

BONNE LECTURE !

et pour vous abonner,
rendez-vous sur notre site
vivamedias.com

PAYS BASQUE

PAYS BASQUE - *EUSKAL HERRI*, « APETITU ON » !

A la croisée entre la terre et la mer, (re)découvrez cette destination française autour de ses **classiques de la cuisine locale et à la créativité bouillonnante de sa scène food** !
Les **5 chefs** viendront mettre du piment d'espelette dans vos assiettes depuis leurs stands aux allures de murs de pelotes. Surfant entre tradition et modernité, ces cuistots expérimentés revisitent le **taloa**, l'**axoa** ou encore la fameuse polenta de maïs grand roux **Arto Gorria** entre autres nombreux emblèmes de la gastronomie basque !

LES CHEFS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Fabian Feldmann · L'Impertinent			X	X
Vivien Durand · Blandice	X	X	X	X
Xabi Ibarboure · Les frères Ibarboure	X	X		
Taloka	X	X	X	X
Floriant Remont · Le Bistrot du Potager	X	X	X	X

rhônexpress

OPTEZ POUR LA RAPIDITÉ !

LYON <> ST-EXUPÉRY

EN MOINS DE 30 mn

DE 4H25 À MINUIT 7 j / 7

Rendez-vous sur rhonexpress.fr

rhônexpress SYTRAL MOBILITÉS

ASIA STREET MARKET

L'EFFERVESCENCE DES NIGHT MARKETS !

Une programmation cosmopolite de **Hong Kong,** au **Cambodge** en passant par la **Corée du Sud** et le **Viêt Nam** pour l'experience gustative, mais également 25 ateliers participatifs et performances pour une réelle plongée dans la culture asiatique.

LES CHEFS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Le Petit Cambodge	X	X	X	X
Chikin Bang · Corée du sud			X	X
La Maman · Viet Nam			X	X
Buichi Izakaya · Japon			X	X
Bao Time · Hong Kong	X	X		
Bistro Zakka · Hong Kong			X	X
Kim's Bap · Corée du Sud	X	X		
Chez Banoï · Viet Nam	X	X		
Sawadee Kai · Thaïlande	X	X		

Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet central ou sur lyonstreetfoodfestival.com/programmation/

LES ATELIERS

25 ateliers participatifs répartis sur les 4 jours du festival donneront l'occasion d'explorer la destination autour des **danses traditionnelles**, des **arts martiaux**, des **arts plastiques** mais aussi de la **cuisine** des multiples pays représentés !

LES PERFORMANCES

- Performances de **K-Pop**
- Danse japonaise **Yosakoi**
- Live Painting by **Bambi Bakbi**

HONG KONG TOURISM BOARD

BFM LYON

INFO LOCALE | SERVICES | PROXIMITÉ

Comment voir la chaîne

STREET FOOD Stories

PAROLE AUX CHEFS !

Dans cet **espace inédit** situé dans la halle du Sugar Circus, les **chefs sont interviewés par** l'expert français des bouibouis et journaliste de l'émission Très Très Bons : **Jordan Moilim** ! Une **dizaine de chefs sur les 4 jours** du festival sont invités à donner leurs témoignages, raconter leurs parcours et évoquer leur quotidien dans leurs cuisines et surtout **suciter des vocations** !

LES INTERVIEWS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Redouane Allahoum	20h			
Thierry Marx	20h40			
Xabi Ibarboure		20h		
Vivien Durand		20h20		
Sylvestre Wahid		20h40		
Noé Atelier de la Mer + Katsumi Ishida			15h	
Olivier Couvin			15h20	
Sébastien Bouillet			15h50	
Edouard Loubet			18h15	
Flora Mikula				15h
Denny Imbroisi				15h20
Beatriz Gonzalez				15h50
Jérémy Galvan				18h15
Wilfried Romain				18h30
Chef, pourquoi pas moi... ?	21h10	21h10	16h15 et 19h	16h15 et 19h

Un espace soutenu par RAS Interim.

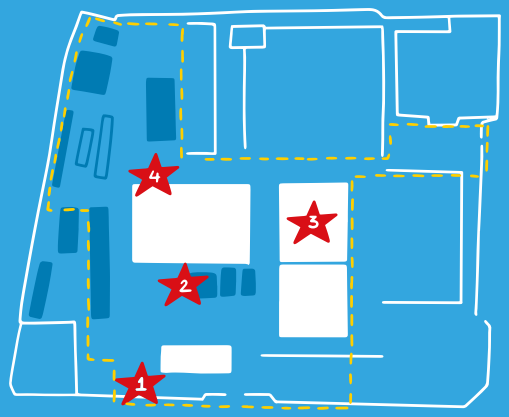
*"Ce qui nous a plus dans les Street Food Stories : des interviews au format ludique, court et dynamique permettent de **découvrir le métier sous son vrai jour** et de **donner envie**. La diversité des chefs interviewés permet d'illustrer la **variété des parcours**, et rend concrètes les **carrières** possibles, riches en plaisir et en émotion !"*

dott

Unlock your city

4 DÉBLOCAGES GRATUITS

UTILISEZ LE CODE* **LSFF2022**



1. Parking Dott

Garez-vous facilement à l'arrivée au sein du parking Dott

2. Atelier Upcycling

Donnez une nouvelle vie aux vieilles pièces des trottinettes

3. Zone Test Dott

À vos marques, prêt, partez ! Apprenez à rouler comme un pro

4. Chill Zone

Détendez-vous dans notre chill zone, de quoi recharger vos batteries pour la suite du festival

*Valide du 23 au 26 juin 2022 pour les déblocages uniquement. Le prix standard par minute s'applique. Non cumulable avec d'autres promotions. Les CGU utilisateur s'appliquent également.

SUGAR CIRCUS

L'INCONTOURNABLE CROISIÈRE SUCRÉE

Le **Sugar Hangar** c'est un espace dédié exclusivement à la **street food sucrée** avec des chefs venus revisiter la **pâtisserie à la sauce rock'n roll** ! Pour tous les grands gourmands c'est le paradis assurément ! Le tester c'est l'adopter pour une petite pause sucrée à toute heure de la journée...

LES CHEFS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Henri Desmoulins	X	X	X	X
Maison Antoine	X	X		
Sébastien Bouillet	X	X	X	X
Victor & Compagnie x BOC	X	X		
Christophe Tuloup	X	X	X	X
Glazed	X	X	X	X
Remy Havetz			X	X
Mariller les Saveurs	X	X	X	X
Dorner Frères	X	X	X	X
Institut Paul Bocuse	X	X	X	X
Jeannine & Suzanne			X	X
Nabil Barina			X	X
Benoit Charvet			X	X
Bastien Girard			X	X

VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Lyca Mobile

Partagez les moments qui comptent

LycaMobile.fr

HALLE STREET FOOD

L'EMULSION DES SENS

Si le paradis avait un deuxième nom, ce serait probablement celui-là ! Au coeur d'une halle bouillonnante, c'est une vingtaine de chefs déjantés qui mijotent des plats uniques pour une ambiance survoltée !

LES CHEFS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Thierry Marx❁❁	x			
Louis Fargeton · L'Etabli			x	x
Mathieu Viannay❁❁ · La mère Brazier	x	x		
Odilia	x	x		
Noé Atelier de la Mer · invite...	x	Sylvestre Wahid❁	x	Baptiste Trudel
Flora Mikula & Beatriz Gonzalez · Les nanas de la Food Sphère			x	x
Pimousse			x	
Anthony Bonnet❁ · Cour des Loges **& Benoit Charvet** · Celest Restaurant	x	x	x	x
Denny Imbroisi · IDA	x	x	x	x
Institut Paul Bocuse	x	x	x	x
Joseph Viola · Daniel et Denise	x	x		
Olivier Couvin et Gilles Reinhardt · Restaurant Paul Bocuse❁❁			x	
Maxime Laurenson* · Rustique				x
Wilfried Romain				x
Jérémy Galvan❁				x
SINGA · KabouLyon, Aum Kitchen, La Levantine			x	
Capucine et Gaston				x
Massimiliano Monaco	x	x	x	

DU CÔTÉ DES TERROIRS QUI SORTENT DES SENTIERS BATTUS

CÔTES DU RHÔNE
CULTIVONS LE RESPECT

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

wonDERful - ©Richard Sprang - Tous droits réservés - 05/2022

WINE DISTRICT

par CÔTES DU RHÔNE
CULTIVONS LE RESPECT

LE TEMPLE DES VINS !

Wine District c'est un espace de plus de 600 m² dédié au vin en association avec les **AOC Côtes du Rhône** et **Côtes du Rhône Villages**. Un immense bar à vin proposant près de **60 références de vin** pour une expérience unique de dégustation.

Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet central ou sur **lyonstreetfoodfestival.com/programmation/**

LES ATELIERS

Près d'une trentaine d'ateliers oenologiques sont au programme : découverte de la diversité des vins des appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages, leurs cépages, les hommes et les femmes qui font le vin, les démarches environnementales dans le vignoble... Venez développer vos connaissances sur les vins et profiter de moments d'échanges et de rencontres exclusifs avec des professionnels passionnés.

LES CHEFS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Yannick Tranchant et David Rathgeber			X	
Marc Boissieux	X	X		X
Les Toques Blanches Lyonnaises · Frédéric Therriaud	X			
Les Toques Blanches Lyonnaises · Mojgan Tashvighi		X		
Les Toques Blanches Lyonnaises · Hugo Mathieu & Stéphane Froidevaux*			X	
Les Toques Blanches Lyonnaises · Baptiste Pignol & David Cano				X
ALL in Lyon · Le Garage by Mercure Saxe Lafayette	X			
ALL in Lyon · Gourmet Bar by Novotel Confluence	X	X		
ALL in Lyon · COTÉ Le Restaurant by Mercure Genas		X		
ALL in Lyon · The Craic by Novotel Annecy			X	
ALL in Lyon · Modjo Lyon Part Dieu			X	
ALL in Lyon · Le Hangar by Mercure Lumière				X
ALL in Lyon · Mama Shelter				X

ACCOR

ALL Food

EXPLOREZ
UN MONDE DE SAVEUR

SCANNER RESERVER DEGUSTER

RETROUVEZ NOS ÉTABLISSEMENTS D'EXCEPTION

Entrez dans un monde de saveurs grâce à notre sélection d'adresses gourmandes ALL Food. Pour un dîner romantique, un déjeuner d'affaires ou un brunch entre amis, laissez-vous transporter par nos talents. **Réservez votre prochain restaurant en quelques clics gratuitement pour trouver l'expérience qui vous ressemble grâce à ALL Food.**

ÉCOLE DE CUISINE
BY
INSTITUT PAUL BOCUSE

L'ART DE LA MAITRISE CULINAIRE

Ouverte les 4 jours du festival, l'**École de Cuisine Gourmets de l'Institut Paul Bocuse** vous donne l'occasion d'accéder gratuitement aux tant convoités cours de cuisine revisités à la sauce rock'n'roll ! Une technique de cuisine, la découverte d'un produit, la confection d'une pâtisserie et bien d'autres thématiques à découvrir auprès de professionnels passionnés...

Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet central ou sur lyonstreetfoodfestival.com/programmation/

LES CHEFS

Apoline Cake Design, Marc Boissieux, Cyril Bosviel, Cave L'Art des Choix, Dominique Clerc, Victor Diego Garcia, Beatriz Gonzalez, Denny Imbroisi, Charles Liets, Édouard Loubet, Sébastien Mathieu, Flora Mikula, Bernard Mure-Ravaud, Naïs Pirollet, Sun Ruijun, Christian Têtedoie, Yannick Tranchant !

LES ARTISTES DE LA GASTRONOMIE

L'espace accueille une exposition artistique pour rendre hommage à tous les artistes qui grâce à leur créativité, contribuent à élever la gastronomie française au rang d'art en valorisant ses métiers et ses savoir-faire.

En collaboration avec l'illustratrice digitale C Comme Line®, la peintre Elisabeth Germain et les photographes Fred Durantet, Jonathan Thevenet et Nicolas Villion.

L'ÉCOLE DE CUISINE
GOURMETS
Institut Paul Bocuse

Du 23 au 26 Juin 2022

LYON STREET FOOD FESTIVAL

MUSIC FOOD PARTY CULTURE

6e édition

ANCIENNES USINES FAGOR BRANDT

KID FRANCESCOLI · FRENCH 79 · BLU SAMU
THROES + THE SHINE · TAHITI 80 · SERPENT · MAZALDA · LGMX
HUMAN PATTERN · KUNTA · WENDY MARTINEZ · SPELIM · And many more...

PLEASE DON'T STOP THE MUSIC !

Les **80 performances** culturelles de cette édition seront rythmées par l'incontournable **Live Stage**, avec au programme : **12 concerts live** et des artistes à la renommée internationale !

KID FRANCESCOLI

FRENCH 79

THROES + THE SHINE

CONCERTS LIVE STAGE	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
KID FRANCESCOLI		23h		
FRENCH 79	22h45			
THROES + THE SHINE			21h15	
LGMX				20h30
HUMAN PATTERN · Ninkasi Musik Lab	19h			
TAHITI 80	20h45			
WENDY MARTINEZ · Ninkasi Musik Lab		19h30		
SERPENT		21h15		
KUNTA · Ninkasi Musik Lab			19h30	
MAZALD4				18h45
SPELIM · Ninkasi Musik Lab				17h30
IRENE DRESEL			23h15	

DJ BOOTH

Coté Wine District, vous pourrez compter sur le **DJ Booth** avec une **line up de DJ sets tout au long du festival** pour une expérience good food, good mood !

OKTOBERSTAGE

Ambiance survoltée garantie entre deux concerts !
Disco Bingo Ninkasi · Warm Up - *by team Ninkasi* · Parlementia Radio · Arnaud Laverdin - *DJ Set*

LES AUTRES PERFORMANCES :

STREET ACADEMY

Longboard Groove Session *by Boards of Mangrove* · Battle de Breakdance *by Pockémon Crew*

PORTUGAL

Fado · Musique Portugaise - *Manuel Mendes* · Variété Portugaise - *Zé Praia* Danse Folklorique...

ASIA STREET MARKET

Danse K-Pop · Kung Fu · Danse Japonaise - *Yosakoi*...

Virgin RADIO

POP ROCK ELECTRO !

VIRGINRADIO.FR
REJOIGNEZ-NOUS SUR

STREET ACADEMY

LE BOULEVARD DES TALENTS

Profitez à nouveau de cet **espace majeur du festival dédié aux pratiques artistiques et sportives urbaines**. *Sport, Art and Fun !* Un espace d'échange, de mixité et de transmission avec des structures et artistes lyonnais passionnés !

LIVE PAINTING • Un immense terrain de jeux de près de **20 mètres de long** sera mis à disposition des pinceaux experts d'une demi douzaine d'artistes **pour une oeuvre unique** !
Nicolas Perrot / Poter / Loraine Motti / Bambi Bakbi / Florina / MaFresque

ART SCHOOL • Une trentaine d'ateliers participatifs seront au rendez-vous sur cette zone, **animée par des artistes, collectifs et associations d'exceptions** tels que Orane Sigal, Intramuros, les Convives ou encore La Coulure. L'occasion de venir expérimenter un **large éventail de disciplines artistiques** allant de la fresque participative, au dessin, la linogravure, la sculpture et jusqu'à la photographie !

Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet central ou sur lyonstreetfoodfestival.com/programmation/

DALLE D'EXPRESSION

• L'heure est aux **pratiques sportives, urbaines** et participatives sur les 300m² de la Dalle d'Expression ! Retrouvez de nombreux ateliers type **Hip-Hop**, **Football Freestyle** ou encore **longboard** !

Battle de Breakdance !
par Pockemon Crew
samedi 25 juin à 21h

NINKASI

©photo Jim Frade

DE LA MOUSSE, DES BULLES ET QUELQUES MÉDAILLES

NINKASI BLONDE, BIÈRE CRAFT & INDÉ MADE IN FRANCE

THIBAULT, MANAGER ÉVÉNEMENTIEL NINKASI

RENDEZ-VOUS AU LYON STREET FOOD FESTIVAL POUR DÉGUSTER LES BIÈRES NINKASI ET PARTICIPER AU DISCOBINGO DU 23 AU 26 JUIN !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

OKTOBER FEST

LA BIÈRE FAIT SON FESTIVAL !

Ancienne tradition bavaroise et véritable spectacle cosmopolite, l'espace **Oktoberfest** du festival **est entièrement dédié à la bière en association avec Ninkasi !**

Ninkasi, c'est une brasserie et distillerie indépendante née à Lyon en 1997, pionnière de la révolution **craft beer** en France. Depuis 25 ans, ses brasseurs expérimentent et mixent les genres : bières aux styles variés (French IPA, bières à la levure de vin, bières barriquées dans les fûts de leurs propres whisky, cidre dry hoppé, crafts sodas houblonnés mais aussi depuis peu une craft distillerie avec le dernier-né : un whisky single malt vieilli en fut de chardonnay en 2021 !

De la blonde à l'ambrée en passant par la French IPA, retrouvez une sélection de **sept bières à la pression** sur le **bar géant de l'Oktoberfest !**

BIÈRE & STREET FOOD, ÇA MATCHE !

Avez-vous déjà pensé à **accorder les plats avec les différents styles de bière** ? Pour faire simple, une bière légère sera parfaite avec des plats légers tandis qu'une bière forte mettra en valeur les plats aux goûts plus prononcés. Il faut donc garder en tête les principes suivants : associer les saveurs similaires pour les renforcer, compléter les saveurs entre elles pour les enrichir, contraster les saveurs pour les mettre en valeur.
Faîtes l'expérience et demandez conseil à l'équipe du bar Oktoberfest !

Et enfin, ***Pro Tip*** : n'oubliez pas que, qui dit bière dit céréales ! A ce titre ce « pain liquide » représente une parfaite combinaison avec le fromage...!

Brasser une bière au piment avec un chef ?
Matez la vidéo !

NINKASI

CHANDON

GARDEN SPRITZ

SPRITZ AUX EXTRAITS NATURELS D'ÉCORCE D'ORANGE

MHD SAS, 105 Bvd de la Mission Marchand, 92400 Courbevoie – B 337 080 055 RCS Nanterre

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

BBQ CORNER

PAS DE FUMÉE SANS GRILL !

Ça va fumer sur cet espace du festival qui accueille la fine fleur des adeptes du grill et du fumoir ! Contrairement aux apparences, le BBQ Corner géant n'est pas réservé uniquement aux **amateurs de viandes** et propose également des **bouchées veggies, légumes et produits de la mer** ! Véritables rois de la cuisine tout terrain, les chefs maitrisent le BBQ comme personne et mijotent des **recettes inédites 100% made in grill** !

LES CHEFS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Chëf	X	X		
Culina Hortus / In via			X	X
Noé Atelier de la Mer · invite...	X	Le bistrot d'Abel & Shmock		
Pignouf	X	X		
Coupés Coupés			X	X
Aklé			X	X
A Cantina	X	X	X	X

CHEERS !

Profitez d'une pause cocktail à coté du BBQ Corner au bar de **Casa Aperitivo** !
Une séléction d'une **douzaine de cocktails** à base de Schweppes, Lillet, Cinzano, Cinzano Spritz ou Suze Tonic vous attendent.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. • À consommer avec modération.

planted.
LA RÉVOLUTION DU VÉGÉTAL.

découvrez nos délicieuses recettes 100% végétales

LYON STREET FOOD FESTIVAL

Espace Food Trucks Alley

fr.eatplanted.com eatplanted.fr

FOOD TRUCKS ALLEY

LES TRUCKS FONT LE SHOW

Comme un air de New York à travers notre caravane de Food Trucks qui prend possession des lieux pendants 4 jours ! Une chose est sûre, nos artisans passionnés sont plus que prêts à vous régaler !

LES TRUCKS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Pic-up Truck	X	X		
Les Cocottes	X	X		
U'Poke			X	X
Kaffee Berlin			X	X
Planted	X	X	X	X
Rocket's	X	X		
L'impro Gourmande			X	X
Le Food Truck des Epicurieux			X	X

LE COIN DES RIPAILLEURS PAR le Collège Culinaire de France

Le Collège Culinaire de France prend ses quartiers au Lyon Street Food Festival ! Cette année, **une belle bande de passionnés estampillés Artisans Militants de la Qualité**, viendra grossir les rangs du LSFF (pour les intimes) pendant 4 jours, pour mettre le feu et faire monter la faim. Au menu ? « j'peux pas j'ai nougats », « paye ta saucisse », « glace à l'os à moelle, cap ou pas cap ? » et une myriade d'autres **ateliers plus croustillants les uns que les autres**, mitonnés par la fine fleur des artisans du coin, histoire de se remplir aussi bien la panse que les méninges !

LES ATELIERS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Glace à l'os à moëlle, cap ou pas cap ?		X		
Pimp ton soda	X			
Blend tes épices			X	
Ceci n'est pas une fraise tagada			X	
Ceci n'est pas un carambar			X	
Ceci n'est pas un churro			X	
Veni, Vidi, Eaux de vie			X	
Paye ta saucisse				X
J'peux pas, j'ai Nougat				X

Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet central ou sur lyonstreetfoodfestival.com/programmation/

YOGI TEA®
BIOLOGIQUE

Venez découvrir la variété des thés YOGI TEA® sur notre stand

Dégustation gratuite de thés chauds et froids!

Boîte collector LSFF!

Chaï latte!

yogitea.com
facebook.com/yogitea
@yogiteaeurope

KIDS CORNER

LE PARADIS DES ENFANTS C'EST ICI !

Ça y est : Il est (re)venu le temps des rires et des chants ! Cette année encore vos enfants pourront profiter d'un max d'activités, de jeux et de surprises... Avis aux parents qui risqueraient d'y prendre goût aussi !

Le Playground
Des jeux géants et autres animations ludiques !

L'Atelier
Un **véritable mini-festival** avec : dégustation de fromage comme les grands, bombes à graines, tampons créatif, upcycling et bien plus !

La Cantine
Un menu spécialement conçu pour les loupiots et mitonné par les équipes du nouveau restaurant **Pilo.**

· Le Kids Corner est ouvert samedi et dimanche ·

Un espace soutenu par
PROMOVAL

Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet central ou sur lyonstreetfoodfestival.com/programmation/

Cour des Loges
★★★★★
LYON

60 chambres & Suites, Restaurant étoilé Les Loges,
Café-Épicerie, Bar à cocktails & Spa à la lumière du jour

COUR DES LOGES - 6 Rue du Bœuf - Lyon 05 - Tel.: 04 72 77 44 46

Chef Anthony BONNET

Radisson BLU HOTEL LYON

245 chambres & Suites, Restaurant gastronomique Celest,
Bar à Cocktails avec vue panoramique

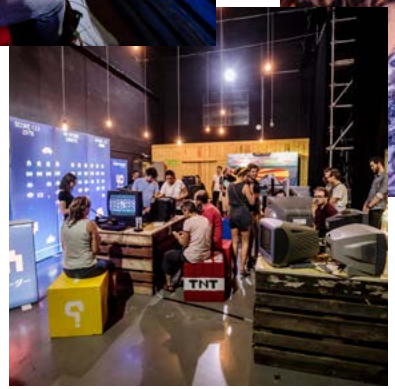
RADISSON BLU HOTEL, LYON – 129 rue Servient - Lyon 03 - Tel.: 04 78 63 55 00

Chef Benoit CHARVET

ARCADIA

RETOUR VERS LE FUTUR !

Les justaucorps colorés reviennent à la mode dans l'espace de **retrogaming Arcadia,** qui saura ravir toutes les générations. Arcadia est *the place to be* **pour tous les nostalgiques des années 80 ou les aficionados des jeux rétros** ! En duo ou groupe, dépensez-vous entre deux bouchées lors d'une partie de Fruits Ninja endiablée, faites une pause au bistrot rétro avec des consoles portables, mais surtout profitez de nombreux de jeux d'arcade sur le thème de la food bien sûr ! Exit les jeux en solo, le nez collé contre l'écran : **il va falloir bouger à Arcadia** ! Défi en famille ou entre amis, lors de mini-compétitions pour un saut dans le temps joyeusement régressif !



Clairette de Die

AOC CLAIRETTE DE DIE : L'EFFERVESCENCE NATURELLE

Une AOC nichée au cœur de la vallée de la Drôme

Les vignes de muscat et de clairette se plaisent en pleine nature. Ici, c'est le paradis des promeneurs en quête de liberté, d'évasion et d'espaces préservés.

Dans cette vallée, territoire de référence du développement durable, les vignerons de la Clairette de Die ont été précurseurs de la viticulture biologique et de la préservation de la biodiversité.

Libérez la bulle !

La Clairette de Die a tout pour plaire et elle suscite toutes les occasions, même les plus originales, celles où le vin n'est pas forcément toujours invité. Au goûter par exemple, avec la pogne aux pralines ou le Suisse de Valence, des douceurs locales.

Si les becs sucrés chantent ses louanges, la Clairette de Die possède d'autres atouts méconnus. L'équilibre semble fait pour toute les recettes exotiques ou sucrées-salées. Elle pourra aussi satisfaire un foie gras.

Sa franchise et son profil naturel, satisfont une consommation respectueuse, intemporelle, toujours à propos, quel que soit l'instant. Elle ne pose pas de question et ne soulève pas de débat, la Clairette de Die est tout simplement redoutablement moderne.

Un vin frais, léger et naturellement effervescent

Ici, à l'abri des montagnes, les hommes élaborent des vins effervescents depuis 2000 ans.

La fermentation en deux temps, en cuves puis en bouteilles dans la fraîcheur des caves, permet à l'effervescence de se créer naturellement grâce aux seuls sucres et levures du raisin.

Altitude, cépages et savoir-faire des vignerons donnent naissance à des vins floraux, délicats et légers, caractérisés par un degré alcoolique particulièrement modéré.

Projet financé avec le soutien de

FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL

L'EUROPE S'ENGAGE en région Auvergne-Rhône-Alpes

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

@JuanRobert

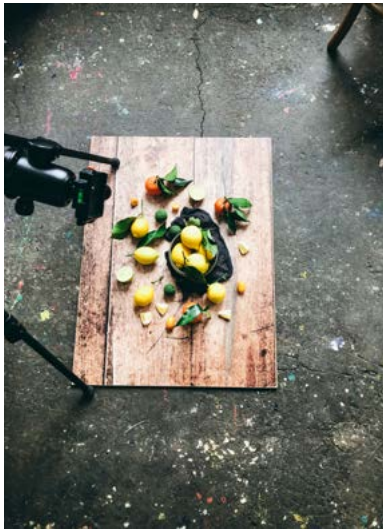
INFLUENCE LAB

AVIS AUX FOODISTAS, L'INFLUENCE LAB VOUS DÉVOILE SES SECRETS !

Ce nouvel espace **100% dédié à l'influence food** vous donnera l'occasion de vous former aux bons usages des réseaux sociaux. Stéphanie Iguna, plus connue sous le nom de **Steph à table**, et **Cyril Montegu** (tous les 2 à l'origine du livre « Street Food des Gones ») seront aux manettes de l'Influence Lab. Prises de vues, éclairage etc. n'auront plus de secrets pour vous !

LES ATELIERS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Photo culinaire	X	X	X	X
Vidéo culinaire	X	X	X	X
NFT x Food	X	X	X	X
Blogging culinaire	X	X	X	X

Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet central ou sur lyonstreetfoodfestival.com/programmation/



planted.
LA RÉVOLUTION DU VÉGÉTAL.

Découvrez nos délicieuses recettes 100% végétales

LYON STREET FOOD FESTIVAL

Espace Food Trucks Alley

fr.eatplanted.com eatplanted.fr

ECOLAB

LE LABORATOIRE DES PRATIQUES RESPONSABLES

À l'image de l'édition 2021, le Lyon Street Food Festival met en place une zone dédiée aux ateliers participatifs en lien avec l'écoresponsabilité : **ÉcoLab**. On y retrouve des idées de recettes anti-gaspi, des ateliers de sensibilisations ou autres petites techniques que les festivaliers pourront reproduire au quotidien pour limiter leur **impact environnemental.**

LES ATELIERS

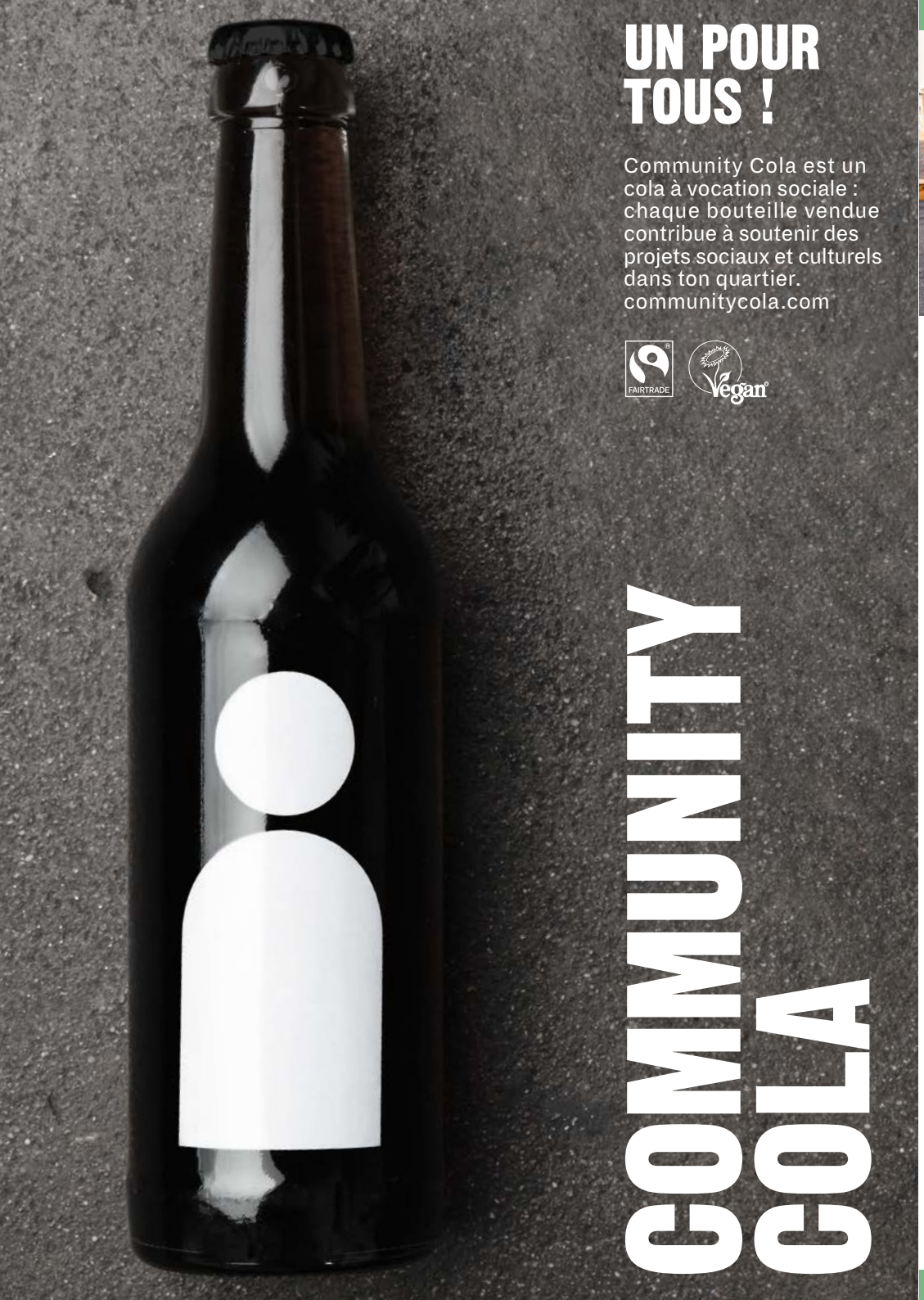
24 ateliers pour une occasion unique de découvrir un univers et de sensibiliser petits et grands, auxengagements sociaux, solidaires et environnementaux.

- Upcycling
- Produits & cosmétiques bio
- Recettes anti-gaspi
- Bombes à graines
- Création de "biocal"
- jeu de l'oie écoresponsable...

Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet central ou sur lyonstreetfoodfestival.com/programmation/

Un espace soutenu par la métropole de Lyon

GRANDLYON la métropole



UN POUR TOUS !

Community Cola est un cola à vocation sociale : chaque bouteille vendue contribue à soutenir des projets sociaux et culturels dans ton quartier.
communitycola.com

FAIRTRADE Vegan

COMMUNITY COLA

L'ALLÉE DES TOTEMS

LE FESTIVAL S'ENGAGE !

Venez **à la rencontre d'une dizaine de structures qui répondent à des problématiques sociétales et environnementales fortes** ! De l'insertion à la lutte contre le gaspillage alimentaire en passant par la valorisation des déchets, l'objectif sera de faciliter l'accès à l'information et de vous **donner le pouvoir d'agir au quotidien !**

LES STRUCTURES

- Les Escales Solidaires by Habitat & Humanisme
- Les Ateliers de l'Audace
- La Cloche
- SINGA
- Capucine & Gaston
- BelleBouffe
- La Légumerie
- Récup & Gamelles
- Maltivor
- Oui Compost
- Le Chaînon Manquant

APPEL À GÉNÉROSITÉ

vous pourrez soutenir financièrement ces structures par des dons

Merci à nos mécènes

PROMOVAL

FONDS DE DOTATION NINKASI

RAS INTERIM 2017

TRANSPORTS HEXATRANS & DUFLAY

Assurhelium.com

CARDINAL Workside

LIGHTAIR

Merci à nos partenaires

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

VILLE DE LYON

GRANDLYON la métropole

En cours de labellisation

ANNÉE DE LA GASTRONOMIE

visit Portugal

SAISON FRANCE PORTUGAL 2022 TEMPORADA PORTUGAL FRANÇA 2022

Manifestation organisée dans le cadre de la Saison France-Portugal 2022

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

RÉPUBLICA PORTUGUESA

CAMÕES INSTITUTO DA COOPERAÇÃO E DA LÍNGUA

GEPAC GABINETE DE ESTRATÉGIA, PLANEAMENTO E AVALIAÇÃO CULTURAIS

INSTITUT FRANÇAIS

Comité des saisons de la Saison France-Portugal 2022

BNP PARIBAS · CA · inetum · VINCI · LVMH · SAINT-GOBAIN · EURONEXT

All ACCOR LIVE LIMITLESS

CÔTES DU RHÔNE CULTIVONS LE RESPECT

le Collège Culinaire de France

NINKASI

dott

AOP FOURME D'AMBERT

YOGI TEA

Clairette de Die

PAUL INSTITUT BOCUSE

TORRÉFACTEUR MOKXA CAFÉS FINS

THONON

planted.

LEMONAID+

Radisson BLU HOTEL LYON

rhônexpress SYTRAL MOBILITÉS

FOOD

BFM LYON

HONG KONG TOURISM BOARD

Sysco Au cœur de l'alimentation et du service

habitat & humanisme

SYTRAL MOBILITÉS

APPIE LIMONADIER NOUVELLE GÉNÉRATION

DEPUIS 1402 VALS ARDÈCHE

Virgin RADIO POP ROCK ELECTRO

300 ateliers gratuits - 30 à 45 minutes - inscriptions 1h avant l'atelier aux **points inscriptions ateliers**

Scène / Espace	Jours	12h	13h	14h	15h	16h	17h	18h	19h	20h	21h	22h
STREET FOOD STORIES	J								Paroles de chefs ! / 20h / 20h20 et 20h55	Chef, pourquoi pas moi... ? / 21h10		
	V								Paroles de chefs ! / 20h / 20h20 et 20h55	Chef, pourquoi pas moi... ? / 21h10		
	S				Paroles de chefs ! / 15h / 15h20 et 15h50	Chef, pourquoi pas moi... ? / 16h15		Paroles de chefs ! / 18h15 et 18h35	Chef, pourquoi pas moi... ? / 19h			
	D				Paroles de chefs ! / 15h / 15h20 et 15h50	Chef, pourquoi pas moi... ? / 16h15		Paroles de chefs ! / 18h15 et 18h35	Chef, pourquoi pas moi... ? / 19h			
PORTUGAL	J								Saveurs portugaises *by Camões CLP / 19h*	Un apéritif portugais *by Camões CLP / 20h*	Linogravure en mosaïque *by Hirigo / 21h*	
	V								Un apéritif portugais *by Camões CLP / 19h*	Fado *by Minh'Alma Lusa / 20h*	Linogravure en mosaïque *by Hirigo / 21h*	
	S	Musique populaire *by Manuel Mendes / 12h*	Un fromage portugais ? */by Les Toqués du Fromage / 13h*		Fado *by Minh'Alma Lusa / 15h*		Atelier Origami - façon portugais ! *by Les Ateliers Textile Origami / 17h - 19h en accès libre*		Musique populaire *by Manuel Mendes / 19h*	Danse folklorique */ by Casa de Ponte da Barca / 20h*		
	D		Un fromage portugais ? */by Les Toqués du Fromage / 13h*	Saveurs portugaises *by Camões CLP / 14h*	Un apéritif portugais *by Camões CLP / 15h*		Variété portugaise *by Zé Praia / 17h*	Fado *by Les Amis de José / 18h*				
ASIA STREET MARKET	J								Le saké de Kobe ! *Kobe International Club / 19h*	Atelier Bao hongkongais *by BaoTime / 20h*	Bao Quiz ! *by NIHAO / 21h*	
	V								Onigiris & Tsukemono *by Pom-Pom Club / 19h*	Takoyaki & Tsukemono *by Pom-Pom Club / 20h*	Le saké de Kobe ! *Kobe International Club / 21h*	
	S	Atelier Okonomiyaki *by Omotenashi cuuisine / 12h*	Le saké de Kobe ! *by Kobe International Club /13h*	Atelier Origami *by Les Ateliers Textile Origami / 14h - 16h en accès libre*		Calligraphie hongkongaise *by AAFC / 16h*	Démo. de Kung Fu *by Kung Fu Hung Gar / 17h*	Démo. de K-POP *by K-Studio PRESS PLAY / 18h*	Démo. du Yosakoi *by Komainu Yosakoi / 19h*		Le saké de Kobe ! *Kobe International Club / 21h*	
	D	Onigiris & Tsukemono *by Pom-Pom Club / 12h*	Takoyaki + Tsukemono *by Pom-Pom Club / 13h*	Calligraphie hongkongaise *by AAFC / 14h*	Le saké de Kobe ! *by Kobe International Club / 15h*	Atelier Okonomiyaki *by Omotenashi cuisine / 16h*		Calligraphie jap. *by APESJ / 18h*		Le saké de Kobe ! *Kobe International Club / 20h*		
ÉCOLE DE CUISINE BY INSTITUT PAUL BOCUSE	J								La Focaccia *Cyril Bosviel / 18h30*	La Tostada *Victor Diego Garcia / 19h30*	L'Asperge *Sébastien Mathieu / 20h30*	
	V								Les Personnages Sucrés *Apoline Cake Design / 18h30*	Le Ramos Gin Fizz *Cave L'Art des Choix / 19h30*	L'Asperge *Sébastien Mathieu / 20h30*	
	S	La Sauce Chaud-Froid en Laquage *C. Têtedoie /11h30*	Les Confitures *Dominique Clerc / 12h30*	Atelier de Cuisine *Naïs Pirollet / 13h30*	Les Raviolis Frits *Yannick Tranchant / 14h30*	Le Tacos Provençal *Flora Mikula / 15h30*		Le Risotto *Denny Imbroisi / 17h30*	Les Personnages Sucrés *Apoline Cake Design / 18h30*	L'Œuf *Sébastien Mathieu / 19h30*	Le Potage Julienne Darblay *Édouard Loubet / 20h30*	
	D	L'Asie *Sun Ruijun / 11h30*	Les Fromages Perdus *Bernard Mure-Ravaud / 12h30*	Les Personnages Sucrés *Apoline Cake Design / 13h30*	La Focaccia *Cyril Bosviel / 14h30*	Le Ceviche *Marc Boissieux / 15h30*	Le Tacos Mexicain *Beatriz Gonzalez / 16h30*	Le Ramos Gin Fizz *Cave L'Art des Choix / 17h30*	L'Œuf *Sébastien Mathieu / 18h30*	La Pavlova *Charles Liets / 19h30*		
WINE DISTRICT	J								Côtes du Rhône ; *une identité et différentes expressions ! / 19h*	ALERTE Pépites : *Les Côtes du Rhône Villages vont vous éblouir ! / 20h*	*Blanc et rosé, un vent de fraîcheur souffle sur les* Côtes du Rhône *! / 21h*	
	V								Côtes du Rhône, *un vignoble engagé / 19h*	Les Vins d'Ardèche en blanc et rouge *by Vin d'Ardèche / 20h*	*L'Art de l'assemblage avec* Côtes du Rhône *! / 21h*	
	S	Côtes du Rhône ; *une identité et différentes expressions ! / 12h*	ALERTE Pépites : *Les Côtes du Rhône Villages vont vous éblouir ! / 13h*	*Blanc et rosé, un vent de fraîcheur souffle sur les* Côtes du Rhône *! / 21h*	La créativité des rosés en IGP Ardèche *by Vin d'Ardèche / 15h*	Dégustation des vins Oé ! *by Oe For Good / 16h*	*Rencontre avec les cépages rouges de la* région AURA *Comité Vin AURA / 17h*	*L'Effervescence naturelle avec* l'Aoc Clairette de Die */ 18h*	Côtes du Rhône, *un vignoble engagé / 19h*	*L'Art de l'assemblage avec* Côtes du Rhône *! / 21h*	*Côtes du Rhône ; une identité et différentes expressions ! / 21h*	
	D	ALERTE Pépites : *Les Côtes du Rhône Villages vont vous éblouir ! / 12h*	*Blanc et rosé, un vent de fraîcheur souffle sur les* Côtes du Rhône *! /13h*	Côtes du Rhône, *un vignoble engagé / 14h*	*L'Art de l'assemblage avec* Côtes du Rhône *! / 15h*	Côtes du Rhône ; *une identité et différentes expressions ! / 16h*	ALERTE Pépites : *Les Côtes du Rhône Villages vont vous éblouir ! / 17h*	*Blanc et rosé, un vent de fraîcheur souffle sur les* Côtes du Rhône *! /18h*		Côtes du Rhône, *un vignoble engagé / 20h*	*L'Art de l'assemblage avec* Côtes du Rhône *! / 21h*	
STREET ACADEMY - DALLE D'EXPRESSION	J							Inititation Dott */ 18h30 en accès libre*	Inititation Breakdance *by Pockemon Crew / 19h30*	Longboard *by Boards of Mangroove / 20h30*	Longboard - Groove Session *by Boards of Mangroove / 21h30 - 23h*	
	V							Inititation Dott */ 18h30 en accès libre*	House Dance *Urban Arts Adacemy/ 19h30 accès libre*	Afro House *Urban Arts Adacem / 20h30 accès libre*	Inititation Breakdance *by Pockemon Crew / 21h30*	
	S	Inititation Dott */ 11h30 - 12h30 en accès libre* Initiation & Démo de BMX Flat ! *by WeRide / 12h30 - 15h en accès libre*			Hip - Hop *Urban Arts Adacemy / 15h accès libre*	Dancehall *Urban Arts Adacemy / 16h accès libre*	Inititation Dott */ 17h en accès libre*	Longboard *by Boards of Mangroove / 18h / 18h30 / 19h et 19h30*		Inititation Breakdance *by Pockemon Crew / 20h*	BATTLE DE BREAKDANCE - Live *by Pockemon Crew / 21h - 23h*	
	D	Inititation Dott */ 11h30 en accès libre* Longboard by Boards of Mangroove */ 12h30 / 13h et 13h30*		Foot Freestyle *by Urban Arts Adacemy / 14h*	Breakdance *Urban Arts Adacemy / 15h accès libre*		Inititation Dott */ 17h en accès libre*	Inititation Breakdance *by Pockemon Crew / 18h*				
STREET ACADEMY - ART SCHOOL	J Table 1								Posca sur plexiglass *by M.Morice / 19h*	Posca sur plexiglass *by M.Morice / 20h*	Collage - Dessine ton voisin ! *by M.Morice / 21h*	
	J Table 2								Linogravure *by Hirigo / 19h*			
	V Table 1								Illustration et collage *by Orane Sigal / 19h*	Peinture et collage *by Orane Sigal / 20h*	Fresque participative *by Orane Sigal / 21h - 22h30 en accès libre*	
	V Table 2								Linogravure *by Hirigo / 19h*			
	S Table 1	Atelier Origami - façon street art ! *by Les Ateliers Textile Origami / 11h30 - 13h30 en accès libre*		Crée ton affche LSFF ! *by Mains en Or / 14h*		Atelier cyanotype *by Laurane Décombe / 17h*	Atelier décors et Polaroid *by Laurane Décombe / 18h*					
	S Table 2				Customise ton food truck ! *by La Coulure / 15h30*		Fresque participative *by La Coulure / 17h / 17h20 / 17h40*		Customise ton food truck ! *by La Coulure / 19h*	Fresque participative *by La Coulure / 20h30 / 20h50 / 21h10*		
	S Table 3							Customise ton vinyle ! *by Intramuros / 18h*	Customise ton vinyle ! *by Intramuros / 19h*	Fresque participative *by Intramuros / 20h / 20h30 / 21h et 21h30*		
	D Table 1			Atelier Macramé *by SINGA / 14h*		Les pâtissiers pitoresques ! *by Vincent Genco / 16h*	Les pâtissiers pitoresques ! *by Vincent Genco / 17h*	Crée ton affche LSFF ! *by Mains en Or / 18h*				
	D Table 2		Mandala créatif *by L'Art de se Développer / 13h*	Coloriage géant ! *by VIGK / 14h*	Atelier peinture aquarelle *by VIGK / 15h*	Atelier cyanotype *by Laurane Décombe / 17h*	Atelier décors et Polaroid *by Laurane Décombe / 18h*					

300 ateliers gratuits - 30 à 45 minutes - inscriptions 1h avant l'atelier aux **points inscriptions ateliers**

Scène / Espace	Jours	12h	13h	14h	15h	16h	17h	18h	19h	20h	21h	22h
ECOLAB	J								**Le jeu Alancienne de l'alimentation durable** / 19h	**Mange ta bière !** *by Maltivor / 20h*		
	V								**Upcycling Trottinettes** *by Dott / 19h*	**Produits ménagers Bio** *by Les Curieux / 20h*	**Cosmétiques au café Bio** *by Les Curieux / 21h*	
	S		**Initiation à la méca. cycle** *by Les Ateliers de l'Audace / 13h*	**Shampoing solide Bio** *by Orika Fair Trade / 14h*	**Crème hydratante Bio** *by Orika Fair Trade / 15h*	**Les fous du bocal !** *by Hors Normes / 16h*	**Nichoir à chauve-souris** *by Oe For Good / 17h*	**Initiation à la méca. cycle** *by Les Ateliers de l'Audace / 18h*	**Cuisine Anti Gaspi** *by Récup & Gamelles / 19h*	**Cuisine Anti Gaspi** *by Récup & Gamelles / 20h*	**Cuisine Anti Gaspi** *by Récup & Gamelles / 21h*	
	D		**Initiation à la méca. cycle** *by Les Ateliers de l'Audace / 13h*	**Upcycling Trottinettes** *by Dott / 14h*	**Crée ton Biocal !** *by Capucine & Gaston / 15h*	**Mange ta bière !** *by Maltivor / 16h*	**Voyage autour de recettes familiales !** *by La Cloche / 17h*	**Initiation à la méca. cycle** *by Les Ateliers de l'Audace / 18h*	**Les fous du bocal !** *by Hors Normes / 19h*			
KIDS CORNER	J											
	V											
	S		**Mandala créatif** *by L'Art de se Développer / 13h*	**Atelier couture** *by La Funky Fabrik / 14h*	**Atelier bombes à graines !** *by La Funky Fabrik / 15h*	**Atelier tampons créatifs** *by La Funky Fabrik / 16h*	**Carte Galos de Barcelos** *by Au Joyeux Bazar de Claire / 17h30*		**Perles à repasser food** *by Au Joyeux Bazar de Claire / 19h*			
	D			**Badge en tissus upcyclés** *by Les Curieux / 14h*	**Initiation broderie** *by Les Curieux / 15h*	**Éponge tawashi** *by Les Curieux / 16h*	**Découverte du Fromage - Faites comme les grands !** *by Les Toqués du Fromage / 17h15 et 18h15*					
LE COIN DES RIPAILLEURS PAR COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE	J								**Pimp ton soda !** *by Happy Plantes & Ethique et tac / 19h*	**Pimp ton soda !** *by Happy Plantes & Ethique et tac / 20h*		
	V								**Glace à l'os à moelle, cap ou pas cap ?** *by Glazed / 19h*	**Glace à l'os à moelle, cap ou pas cap ?** *by Glazed / 20h*		
	S	**Blend tes épices !** *by Épices Shira / 12h*	**Blend tes épices !** *by Épices Shira / 13h*	**Blend tes épices !** *by Épices Shira / 14h*	**Ceci n'est pas une fraise tagada** *by Créateurs de bonheur/ 15h*	**Ceci n'est pas un carambar** *by Créateurs de bonheur / 16h*	**Ceci n'est pas un churro** *by Créateurs de bonheur / 17h*	**Veni, Vidi, Eaux de vie !** *by Alambic Bourguignon /18h /18h45 /19h30*				
	D	**Paye ta saucisse** *by Ah la vache ! / 12h*	**Paye ta saucisse** *by Ah la vache ! / 13h*	**Paye ta saucisse** *by Ah la vache ! / 14h*	**J'peux pas, j'ai Nougat !** *by Nougat Jonquier / 15h*	**J'peux pas, j'ai Nougat !** *by Nougat Jonquier / 16h*	**J'peux pas, j'ai Nougat !** *by Nougat Jonquier / 17h*					
INFLUENCE LAB	J								**Photo culinaire** / 19h30 - 19h50	**Vidéo culinaire** / 20h30 - 20h50	**NFT x Food** / 21h30 - 21h50	**Blogging culinaire** / 22h - 22h20
	V								**Photo culinaire** / 19h30 - 19h50	**Vidéo culinaire** / 20h30 - 20h50	**NFT x Food** / 21h30 - 21h50	**Blogging culinaire** / 22h - 22h20
	S			**Photo culinaire** / 14h30 - 14h50		**Vidéo culinaire** / 16h30 - 16h50			**NFT x Food** / 19h - 19h20	**Blogging culinaire** / 20h30 - 20h50		
	D			**Photo culinaire** / 14h30 - 14h50		**Vidéo culinaire** / 16h30 - 16h50			**NFT x Food** / 19h - 19h20	**Blogging culinaire** / 20h30 - 20h50		
COCKTAIL FACTORY	J								**Un cocktail ? Commencez avec la Clairette de Die !** / 19h	**M. CHAPOUTIER x TRENEL : Révélez votre talent** / 20h	**Découverte spiritueux Ninkasi** / 21h15	
	V								**Cocktails & cidre... Et pourquoi pas ?** *by APPIE / 19h*	**M. CHAPOUTIER x TRENEL : Révélez votre talent** / 20h	**Découverte spiritueux Ninkasi** / 21h30	
	S					**Découverte spiritueux Ninkasi** / 16h30		**Cocktails & cidre... Et pourquoi pas ?** *by APPIE / 18h*	**Cocktails & cidre... Et pourquoi pas ?** *by APPIE / 19h*	**Un cocktail ? Commencez avec la Clairette de Die !** / 20h	**Découverte spiritueux Ninkasi** / 21h15	
	D						**Cocktails & cidre... Et pourquoi pas ?** *by APPIE / 17h*	**Cocktails & cidre... Et pourquoi pas ?** *by APPIE / 18h*				
FOURME D'AMBERT	J							**Démo - Fabrication Fourme d'Ambert** / 18h30 - 20h				
	V							**Démo - Fabrication Fourme d'Ambert** / 18h30 - 20h				
	S	**Démo - Une recette salée originale !** / 11h30			**Démo - Une étonnante recette sucrée !** / 15h - 19h				**Démo - Recette salée pour vos prochains apérifourme** / 19h - 21h			
	D				**Démo - Fabrication Fourme d'Ambert**/ 15h - 17h							
LES ESCALES SOLIDAIRES BY HABITAT & HUMANISME	J							**La boite à papilles 2, le retour !** / 18h -21h en accès libre **Bingo Gourmand** / 20h / 20h15 / 20h30 et 20h45 en accès libre				
	V								**Défi cuisine - l'oignon fait la force !** / 19h30 **Révélation des gagnant.e.s** / 20h30		**Bingo Gourmand** / 21h / 21h15 / 21h30 et 21h45	
	S	**Escapade albanaise** / 12h30		**Découverte pâtisserie orientale** / 14h		**Atelier cuisto impact... presque zéro !** / 16h						
	D											