

7^{ème}
édition

du 15 au 18
juin 2023

Anciennes Usines
Fagor-Brandt

LYON
STREET
FOOD

FESTIVAL
by Nomad Kitchens

FOOD
CULTURE
MUSIC
& PARTY



Ne pas jeter sur la voie publique

Illustration : Michael Saillit

Destinations :

TUCSON
(ARIZONA)

RENNES

ASIA
STREET MARKET

lyonstreetfoodfestival.com

INTRODUCTION

Nous sommes heureux de vous retrouver pour célébrer toutes les cuisines, tous les terroirs ! Le plus grand festival de cuisine de France revient pour 4 jours enflammés alliant FOOD, CULTURE, MUSIC & PARTY.

Après une 6ème édition couronnée de succès grâce à vous, l'équipe de Nomad Kitchens, agence organisatrice du festival, vous a concocté une programmation gargantuesque : **120 chefs, plus de 400 ateliers participatifs, 60 performances artistiques et concerts !**

Cette année place aux femmes : le festival met sur le devant de la scène les cheffes qui font briller la gastronomie. Coup de projecteur sur la jeune génération de chefs qui casse les codes et œuvre pour une approche engagée de la cuisine en puisant son inspiration tout autour du monde. Nous avons aussi pris un malin plaisir à brouiller les pistes et créer des passerelles entre les disciplines Food et Music.

Pour la dernière fois en 2023, les mythiques Usines Fagor Brandt vous ouvrent leurs portes pour accueillir un grand bouillon de chefs du monde entier prêts à vous faire découvrir leurs créations street food inédites.

Bon festival !

La team LSFF



120 chefs & pâtisseries



400 ateliers participatifs



60 concerts & DJ sets



20 espaces scénographiés

FOOD
CULTURE
MUSIC
& PARTY

LYON STREET FOOD FESTIVAL

by Nomad Kitchens



Ateliers Scènes

Cashless

Le festival propose un mode de paiement unique à l'aide d'une **carte cashless**.

Les achats de nourriture et boissons se font uniquement par ce système de paiement **démateriélisé**.

1



JE CRÉDITE MA CARTE
SUR PLACE OU SUR
lyonstreetfoodfestival.com

2



JE PEUX RÉGLER
TOUS MES ACHATS
SUR LE FESTIVAL.

3



JE COMMANDE
ET JE SCANNE.
CHEERS !

4



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

Rechargez votre
crédit cashless



FAST TOP UP!

Une fois
votre carte
cashless remise à
l'entrée du festival,
rechargez là en
ligne

Contact
cashless@lyonstreetfoodfestival.com

Période de remboursement
du lundi 19 juin à 8h
au dimanche 02 juillet à 23h59



UNE AVENTURE HUMAINE ET COLLECTIVE

Toute l'équipe de Nomad Kitchens, agence productrice du festival est heureuse de vous accueillir pour vivre un moment convivial, artistique et festif.

Nomad Kitchens est une agence événementielle lyonnaise spécialisée dans la food qui imagine et déploie des concepts de restauration innovants et festifs. L'agence réinvente les codes de la gastronomie en plaçant les chefs et leurs cuisines au cœur des projets. Traiteur Street Food, concepteur d'événements, restaurateur événementiel, scénographe et opérateur de lieux de vie : une offre 360° unique et multiple.

nomadkitchens.fr



SOMMAIRE

DESTINATIONS

P.7

- Tucson - Arizona
- Rennes
- Asia Street Market

FOOD

P.14

- Halle Street Food
- Sugar Circus
- Food Trucks Alley
- BBQ Corner
- Street Food Stories
- École de Cuisine by Institut Lyfe
- Food System

MUSIC

P.33

- Le festival monte le son
- Concerts

DRINK

P.39

- Wine District par Côtes du Rhône
- Cocktail Garden
- Beerfest

CULTURE

P.44

- Performances Artistiques & Shows
- Street Academy
- Village des Initiatives
- Family Corner
- Influence Lab

MÉCÈNES & PARTENAIRES

P.52

LEGENDARY FLAVORS

Discover how a culture of food dating back thousands of years is inspiring a new era of culinary innovation in the United States.

Start your journey at VisitTucson.org/Flavor



FREE YOURSELF.®

tucson
VISITTUCSON.ORG

DESTINATIONS :

Embarquement pour un roadtrip vitaminé

Plongez dans notre périple culinaire aux bouchées surprenantes à la découverte des cuisines du monde. Place au voyage, à l'évasion pour découvrir des villes et des pays incontournables de la street food avec des chefs et jeunes talents issus des 4 coins du globe.



EN ARIZONA - UN VOYAGE PIMENTÉ !



Dépaysement garanti et odyssee explosive dans cet espace aux influences amérindiennes et mexicaines. Venez tester les recettes ensoleillées aux notes épicées d'une dizaine de chefs venus de Tucson, première ville américaine classée ville gastronomique de l'UNESCO.

LES CHEFS

Old Pueblo Posse - 4 jours :

Charles "CJ" Hamm, Max Provost, Nohemi Estrada, Kyrie McRoy & Robert Kowaske

Cactus Flower - 4 jours :

Katie Hughes, Nick Rios, Allen Wagnon, Ryan Browell & Hannah Rooks

LES ATELIERS

Danses traditionnelles country

Cours de cuisine

Origami façon Far West



4 RECETTES :

Sonoran hot dogs

Elote Cocktail

Taco de flora

Nopales ensalada

BRETAGNE®

LYON / RENNES

4H30

LIGNE DIRECTE EN TGV

LYONNAISES,
LYONNAIS,
GAGNEZ
1 WEEK-END
À RENNES!

POUR JOUER FLASHEZ CE CODE



OU RENDEZ-VOUS SUR
TOURISME-RENNES.COM/FR/IEU-LYON

DESTINATION RENNES LA BRETAGNE ÇA VOUS GAGNE !

Mettez le cap vers notre capitale bretonne foisonnante : « Rennes » du patrimoine, de la culture et de la gastronomie et ville la plus étoilée de l'Ouest.

Elle incarne son terroir breton riche et divers : légumes, fruits de mer, crustacés et poissons venus de la côte... Surfant entre tradition et modernité, partez à la rencontre des chefs bretons expérimentés pour déguster les plats typiques et revisités façon street food. L'occasion de découvrir la nouvelle scène culinaire rennaise !

LES CHEFS

La Table de Balthazar - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Nook - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

La Note des Gourmets - samedi 17.06 / dimanche 18.06

La Gavotte - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Banco - 4 jours

Kôlochô - 4 jours

Retrouvez
la programmation
complète de l'espace
dans notre feuillet ou sur
lyonstreetfoodfestival.com/programmation.



LES
TRANS
NOUVEAU DEPUIS 1979



MUSIC

Les Trans Musicales de Rennes
s'invitent au LSFF : concerts, apéro
musical & animations...

LES ATELIERS

Live painting - ALI

Feist Deiz - Cercle Celtique

Tattoo - La Bretagne dans la peau

Palets bretons & autres jeux traditionnels
- David Jeux



DÉCOUVREZ
LES TARIFS
RÉDUITS

12/25 ANS

10€ l'aller simple

**Parce que les voyages
forment la jeunesse,
embarquez à bord du Rhôneexpress.**

Achetez vos billets sur le site rhonexpress.fr



LYON ↔
ST-EXUPÉRY
en - de 30 mn



1 NAVETTE
TOUTES LES
15 mn*



DE 4H25
À MINUIT
7/7

OPTEZ POUR LA RAPIDITÉ !

rhônexpress
SYTRAL
MOBILITÉS

* Toutes les 15mn de 6h à 21h,
toutes les 30mn de 4h25 à 6h et de 21h à 00h00.



ASIA STREET MARKET

L'EFFERVESCENCE DES NIGHT MARKETS !

L'Asia Street Market, c'est l'escale asiatique cosmopolite aux saveurs exotiques. Partez en immersion dans cette cuisine de rue ambitieuse où 11 chefs représentant la Corée, le Japon, en passant par la Malaisie, Hong Kong, la Thaïlande ou encore le Viêt Nam sont présents pour vous mener à la baguette.

Explorez l'Asie dans son cosmopolitanisme avec plus de 25 ateliers et performances inédites.

LES ATELIERS

- Origami en accès libre
- Calligraphies japonaises
- Cours de cuisine coréenne
- Cours de cuisine thaïlandaise

- Hong-Kong : peinture, calligraphie et cuisines traditionnelles

LES PERFORMANCES

- Danse japonaise Yosakoi
- Danse traditionnelle thaïlandaise
- Danse K-Pop
- Sculpture sur fruits
- Live painting

LES CHEFS

Bao Haus • Hong Kong - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Noucadémie • Hong Kong - samedi 17.06 / dimanche 18.06

La Table Wei • Hong Kong - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Kopain • Corée - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Bimbim Bang • Corée - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Musubi • Japon - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Ichiban • Japon - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Chez Bànôi • Viêt Nam - 4 jours

Yataï • Thaïlande - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Chan • Thaïlande - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Boleh Lah • Malaisie - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

NOUVEAUTÉ !
"Les Ateliers Saké"
pendant 4 jours



Hello[™]
Hong Kong



**ON DIT QUE
LES LYONNAIS ONT
DE L'OR ENTRE
LES MAINS.**

**VÉRIFIEZ-LE
CHAQUE JOUR SUR
BFM LYON**

BONSOIR LYON
de 17h à 19h
avec Élodie Poyade

BFM
LYON

Téléchargez
l'application dédiée



INFO LOCALE | SERVICES | PROXIMITÉ



PARIS 2024



ACCOR · LIVE LIMITLESS

PARTENAIRE
OFFICIEL



PARIS 2024



DEVENEZ MEMBRE ALL VIVEZ L'EXTRAORDINAIRE

Des récompenses à chaque instant*

Plus de 100 possibilités
de gagner et utiliser
vos points

* Voir conditions sur ALL.com

Des tarifs réservés aux membres*

De 2 à 10% de réduction
et le meilleur prix garanti
sur ALL.com

Plus d'avantages à chaque statut*

Accueil prioritaire, départ tardif,
offres exclusives...



© Hong Nguyen

Plus de 5 300 hôtels, dans 110 pays et 40 marques dont :

greet

ibis
STYLES

ibis

MERCURE

NOVOTEL

PULLMAN



SOFITEL

Fairmont

HALLE STREET FOOD



L'ÉVEIL DES SENS

Le festival, dénicheur de pépites, met les petits plats dans les grands pour vous faire découvrir la nouvelle génération culinaire de chefs engagés et créatifs. Au cœur d'une halle bouillonnante, c'est toute une brigade de chefs déjantés qui vous concoctent des pépites street food exclusives.

LES CHEFS

Dominique Crenn x **Institut Lyfe** - dimanche 18.06

Mathieu Viannay x **Joël Dupuch** - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Antonio e Marco Morreale - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Anthony Bonnet - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Christophe Chiavola x **Marco Casolla** - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Denny Imbroisi - 4 jours

Stéphane Buron - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Carla Kirsch Lopez - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Christian Têtedoie - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Rebecca Rohmer - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Clara Galand x **Marc-Amaury Legrand** - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Takao Takano x **Julien Gauthier** - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Albane Auvray x **Hugo Riboulet** - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Frédéric Molina - dimanche 18.06

Christophe Chiavola x **Marco Casolla** x **Alexis Braconier**
- samedi 17.06 / dimanche 18.06

Pilo - samedi 17.06 / dimanche 18.06

L'Atelier des Augustins - samedi 17.06 / dimanche 18.06

L'Estando du Marché - samedi 17.06 / dimanche 18.06



HALLE STREET FOOD

**Pendant
4 jours !**

+ 200 recettes
exclusives créées
spécialement
pour le festival

Schmok - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Semo - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Massimiliano Monaco - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Mimo - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Vincent Boccara - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Marc Boissieux - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Baptiste Pignol x La Coquetterie - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Émilien Rouable - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Esteban Salazar x Mickaël Meziane - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Youssef Gastli - 4 jours

Institut Lyfe - 4 jours

Pepito Bellota (Espagne) - 4 jours

Victor & Compagnie x Bobosse - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Sapna - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Singa : Debdutta Gupta x Nawar Abazid - samedi 17.06

Benoît Charvet - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Chez Pimousse - dimanche 18.06

Bergamote - samedi 17.06

Le Hangar, Le Garage - All Accor - jeudi 15.06

Mama Shelter, Coté Le Restaurant - All Accor - vendredi 16.06

À L'Épicerie, Gourmet Bar, Le 16.9E - All Accor - samedi 17.06

Gourmet Bron, Gourmet Bar, The Craic - All Accor - dimanche 18.06

Retrouvez
la programmation jour
par jour de nos chefs sur
lyonstreetfoodfestival.com/programmation.



Saucisson brioché lyonnais à la Fourme d'Ambert



APPELLATION
D'ORIGINE PROTÉGÉE
FOURME D'AMBERT



La douceur créative



fourme-ambert.com



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

PUY-DE-DÔME
LE DÉPARTEMENT



Mixcaulogie Vals®

EAU MINÉRALE NATURELLE
FINEMENT PÉTILLANTE



origine
#Locale

METRO S'ENGAGE

À VALORISER DES PRODUITS FRANÇAIS
COMME LES AGRUMES DE VAIANA MANUTAHU,
PRODUCTRICE À MENTON (ALPES-MARITIMES)



METRO-local.fr

L'INGONTOURNABLE GROISIÈRE SUCRÉE

Sweat dream : Le Sugar Circus est l'espace dédié à la street food sucrée avec ses cascades de pâtisseries à la sauce rock'n roll !

Au menu ? La crème de la crème des pâtisseries prêts à dégainer en live de quoi faire danser vos papilles.

Belle nouveauté : un espace d'ateliers dédiés à la dégustation et à la pâtisserie en accès libre durant les 4 jours !

SUGAR CIRCUS



INÉDIT !
"Les Ateliers Sucrés"
pendant 4 jours



Malongo



CHARTREUSE®

LES CHEFS

Nina Métayer - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Philippe Bernachon - 4 jours

Alma - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Marie Simon x Dorner Frères - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

François Daubinet - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

L'Ormiellerie x Des étoiles et des Femmes - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Jessica Préalpato x Dorner Frères - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Bastien Girard - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Grains de Sucres - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Guillaume Flochon - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Rémi Bouiller - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Minna x Fresco - 4 jours

Soha Cookies - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Pasticceria Simona - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Miss Madeleine - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Duclef - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Mill Factory - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Les Eclaireurs Pâtisseries - samedi 17.06 / dimanche 18.06

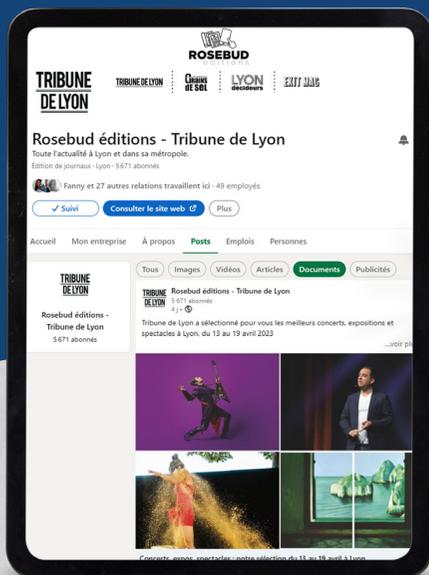
Mariller les Saveurs - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Clusius - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Mug Coffe Truck x Malongo - 4 jours

TRIBUNE DE LYON

L'essentiel de l'actualité lyonnaise en continu est à retrouver sur les réseaux sociaux



Suivez-nous
par ici >>>



Partenaire du

LYON
STREET
FOOD
FESTIVAL



Rosebud éditions
Tribune de Lyon



Tribune de Lyon



@tribune_de_lyon



@tribunedelyon

NEW MERRYCHEF C12 OU C16

• La Référence des Fours à Grande Vitesse nouvelle génération ! •



**ET TOUJOURS
LE + RAPIDE,
LE + FIABLE,
LE + ÉCONOME
EN ÉNERGIE**

- Nouveau design Compact & Grande capacité
- Facilité d'utilisation par écran tactile Haute Définition
- Équipement connecté en Wi-Fi et Réseau Ethernet
- Kit press panini intégré
- Système de refroidissement et nettoyage
- Raccordement sur une simple prise mono 230V

Enedis



ADIDAS & L'OLYMPIQUE LYONNAIS RENDENT HOMMAGE À LA CULTURE ET AU PATRIMOINE LYONNAIS

L'Olympique Lyonnais et adidas sont heureux d'annoncer leur partenariat autour du Lyon Street Food Festival. Un partenariat qui s'inscrit dans le prolongement et la volonté de célébrer la culture lyonnaise en s'associant à un événement majeur de la gastronomie lyonnaise. Cette collaboration inédite entre l'OL, adidas et le Lyon Street Food Festival s'inscrit dans une logique de promotion de la richesse culturelle lyonnaise et des liens étroits entre la gastronomie lyonnaise, le sport et la culture locale.

Pour l'occasion, les visiteurs du festival auront l'occasion de découvrir sur le stand adidas x OL une recette iconique et originale « Le Bun des Gones », célébrant les spécialités culturelles de la région, concoctée par deux chefs lyonnais renommés : **Grégory Cuilleron** et **Nais Pirolet**.

Le Lyon Street Food Festival promet d'être un événement riche en saveurs, en émotions et en surprises, avec la présence de l'Olympique Lyonnais et d'adidas qui viendront ajouter une dimension sportive et ludique à cette fête de la gastronomie.

ET DÉVOIENT LE MAILLOT DOMICILE DU CLUB POUR LA SAISON 2023-24

Par le biais de cette collaboration, adidas et l'Olympique Lyonnais présentent le nouveau maillot domicile du club pour la saison à venir. Porté sur le terrain lors du dernier match à domicile le **27 mai dernier** par les joueurs, il rend hommage au savoir-faire et à la transmission. Combinant couleurs traditionnelles et références emblématiques au **patrimoine gastronomique** de la ville de Lyon, cette nouvelle tunique met en lumière les valeurs communes qui lient le club et la capitale de la gastronomie depuis sa création, il y a plus de 70 ans.



La cheffe **Nais Pirolet**, cheffe et candidate France au Bocuse d'or 2023 et le chef, **Grégory Cuilleron**, cuisinier, animateur Tv et handi-conférencier ont le plaisir de vous présenter leur plat spécialement créé pour l'occasion « Le Bun des Gones ».



FOOD TRUCKS ALLEY



LES TRUCKS FONT LE SHOW

Comme un air de New York à travers notre caravane de food trucks qui prend d'assaut les lieux pendant 4 jours ! Nos artisans passionnés se tiennent prêts à vous régaler et vous séduire avec leurs spécialités inédites.

LES TRUCKS

E Basta Arancini - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Edni - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Ici Foodtruck - samedi 17.06 / dimanche 18.06

El Camion - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Vivien Durand ✿ - 4 jours

OL x Adidas x Naïs Pirollet x Grégory Cuilleron - 4 jours

sodastream® Summer Tour

est au Lyon Street Food Festival



Venez savourer
mocktails maison et
eau pétillante sur
l'espace SodaStream



Jeudi 15 juin 18h/00h • Vendredi 16 juin 18h/00h
Samedi 17 juin 16h/00h • Dimanche 18 juin 11h/19h

BBQ CORNER



Ateliers proposés
samedi et dimanche !
Rendez-vous sur
lyonstreetfoodfestival.com/programmation.



BBQ MANIA : LE FÊTE DU GRILL !

Ça va fumer sur cet espace du festival qui accueille les passionnés du grill et du fumoir. Contrairement aux apparences, le barbecue géant propose bien plus que des plats de viande : bouchées veggie, légumes et produits de la mer.

Véritables experts de la cuisine en plein air, les chefs maîtrisent le grill et la plancha comme personne !

LES CHEFS

Gregory Cohen x Joannes Richard - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Aklé - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Frédéric Aumeunier - jeudi 15.06 / vendredi 16.06

Jean-Philippe Watteyn x Mickaël Meziane - samedi 17.06 / dimanche 18.06

L'Équilibriste - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Frédéric Aumeunier x Arnaud Delvenne - samedi 17.06 / dimanche 18.06

Ninkasi x Lulla - 4 jours



Enders



Votre partenaire *recrutement*
depuis plus de 50 ans



Des missions aux petits oignons,
forcément ça donne *le sourire !*



ras-interim.fr

INTÉRIM • CDI • CDD

180 agences à votre service 24h/24 et 7j/7



Talk en
journée et en
soirée !

STREET FOOD STORIES #2

Notre scène de talk accueille la parole de chefs de tous horizons pour partager leur vision de la cuisine, livrer des anecdotes croustillantes et susciter des vocations. Des interviews dynamiques orchestrées par le chroniqueur Jordan Moilim de l'émission « Très Très Bon » où les tabliers tombent !

LES INTERVIEWS	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
JoeyStarr	18h30			
Mathieu Viannay 🍷 x Joël Dupuch	20h10			
Joseph Viola	20h50			
Marie Simon	21h30			
Takao Takano 🍷 & Julien Gauthier		18h50		
César Troisgros 🍷🍷		19h30		
François Daubinet		20h10		
Philippe Bernachon		20h50		
Jean-François Têtedoie & Florian Villette-Pachot - Service Compris			14h00	
Youssef Gastli			17h10	
Alessandra Montagne			17h50	
Albane Auvray x Hugo Riboulet			18h30	
Jessica Préalpato			19h10	
Dorner Frères			19h50	
Arnaud Delvenne			20h30	
Nina Métayer				14h20
Christian Têtedoie 🍷 x Corentin Remond CFA Gastronomie				15h00
Alexis Braconier x Jean Philippe Watteyn				15h40
Frédéric Molina 🍷				16h20
Nicolas Paciello				17h00
Philippe Etchebest				18h30
Dominique Grenn 🍷🍷 - A confirmer				19h10
Stéphane Buron 🍷				19h50
Carla Kirsch Lopez				20h30



Cité
internationale
de la gastronomie
de Lyon

BANQUET

Exposition

21 oct. 2022 — 5 nov. 2023

Cité internationale de
la gastronomie de Lyon - Hôtel-Dieu

Une exposition
réalisée par

cité
sciences
et industrie

En partenariat
avec

INRAE

MÉTROPOLE

GRAND

LYON

Informations sur
grandlyon.com/cite-gastronomie

ÉCOLE DE CUISINE

BY

INSTITUT
LYFE

Anciennement Institut Paul Bocuse



©Nicolas Villion

L'ART CULINAIRE

Pour cette édition, l'École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe vous plonge dans son univers en mettant à l'honneur ses savoir-faire et ses chefs qui partagent chaque jour leur amour de la cuisine et de la pâtisserie auprès d'amateurs passionnés.

LES ATELIERS

Pour les as des fourneaux ou les simples passionnés, venez participer à des ateliers de cuisine et pâtisserie. L'occasion de découvrir de nouvelles techniques culinaires, de nouveaux produits insolites et de confectionner des plats et pâtisseries dignes des plus grands chefs.

LES CHEFS

Apoline Cake Design, Bistrot Frazarin, Cyril Bosviel, Salima Boutemtam, Yunkyung Cho, Lorena Colina, Kelly Geoffray, Sébastien Mathieu, Nina Métayer, Lorena Mireles-Flores, Antonio Morreale, Jean Philippon, Naïs Pirolet, Sun Ruijun.

INSTITUT
Lyfe
MANAGEMENT
EN ARTS CULINAIRES
& HÔTELLERIE

Retrouvez la
programmation jour
par jour de l'espace sur
lyonstreetfoodfestival.com/programmation.

VIVEZ LA DOLCE VITA À GRANDE VITESSE



15% DE RÉDUCTION
sur votre prochain voyage
entre Lyon et Paris
avec le code **LSFF15**

Offre valable pour tout achat effectué du 15 au 30 juin 2023 inclus *

Réservez sur
TRENITALIA.COM

FRECCIAROSSA

 **TRENITALIA**
GRUPE FERROVIE DELLO STATO ITALIANE



FOOD SYSTEM



FOOD SYSTEM by JoeyStarr & friends

Place au célèbre rappeur, producteur, metteur en scène et acteur français Joeystarr qu'on ne présente plus. Pionnier du rap français, il a fait rugir NTM pendant des décennies.

Passionné de gastronomie, l'artiste iconique aux multiples casquettes promet un show explosif !

Le jaguar et sa clique de friends chefs : Eric Ospital, David Rathgeber, Marjory Bartkowski entrent en scène.

Derrière les fourneaux d'une cuisine géante, dégustez leur recette inédite de bao de poitrine de cochon caramélisée sauce chien de la maison Louis Ospital.

SOUND SYSTEM by JoeyStarr & DJ Naughty

JoeyStarr enlève son tablier et reprend le mic pour faire bouger l'hypostyle lors d'un Sound System avec DJ Naughty J (ex-DJ de NTM).

À
RETROUVER
JEUDI 15 JUIN DÈS
19H00 !

Enodis

les
hölles
METRO

B
BOSCOLO
LYON

FRANCE
ÉCRAN
L'OCÉAN

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

TRENITALIA
GRUPPO FERROVIE DELLO STATO ITALIANE

VOUS MÉRITEZ L'ESPAGNE



spain.info



LE FESTIVAL MONTE LE SON !

Côté musique, le festival monte d'un ton et remet le son durant 4 jours avec plus de 60 performances culturelles : concerts, DJ sets, fanfares ...

Une édition rythmée par l'incontournable Live Stage qui fera grimper les décibels grâce à des sons hypnotiques, des univers pop et débridés ou encore des rythmes frénétiques... Une programmation éclectique d'artistes à la fois renommés ou émergents en passant de la baile funk au rock and roll.

Une ambiance qui s'annonce électrique et enivrante avec une collaboration très attendue avec les TRANS MUSICALES de Rennes, ou des talents révélés sur la scène du NINKASI MUSIK LAB.

Les Trans Musicales



On les appelle amicalement « les Trans » mais elles se nomment Rencontres Trans Musicales de Rennes. Rencontres car ce festival né un soir de juin 1979 est devenu synonyme de rendez-vous inoubliables avec des artistes souvent novateurs ou méconnus des publics. Trans et Musicales car il s'est spécialisé dans les échanges qui se jouent des frontières, qu'elles séparent les pays, les continents ou les familles musicales.

Ninkasi Music Lab



L'association Ninkasi Musik Lab porte un dispositif unique en France qui s'illustre notamment par son approche collaborative et humaine. Une véritable pépinière de talents qui vise à faire progresser chaque projet accueilli et à créer des liens entre les artistes afin de les encourager à «faire scène» ensemble. Depuis sa création en 2016, plus de 70 artistes de la scène régionale ont été accompagnés...

CONCERTS

Please Don't Stop The Music !
60 concerts live, shows & DJ sets.

JEUDI 15.06



Vendredi 16.06



Un espace soutenu par

La Région 
Auvergne-Rhône-Alpes

Dj sets à retrouver
dans les halles
pendant les 4 jours !



CONCERTS

SAMEDI 17.06



LES
TRANS
NOUVEAU DEPUIS 1979



DIMANCHE 18.06



TENTOURAGE

OUTDOOR EVENT SOLUTIONS



Pour vos terrasses et vos événements, Tentourage propose un panel d'équipements polyvalents, éphémères et semi permanents. Stretch tent, glamping, ombrage et autres solutions de couvertures vous seront proposées afin de sublimer et simplifier vos aménagements extérieurs. Rendez vous sur notre site pour plus d'informations.

WWW.TENTOURAGE.FR

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.



Henri-Claude

Directeur Commercial
d'une Maison de vins à Gigondas (84)

Un savoir-faire millénaire, qui se transmet chaque jour.



**DU CÔTÉ DE CEUX
QUI LISENT CULTURE
DANS VITICULTURE**



CÔTES DU RHÔNE
CULTIVONS LE RESPECT



WINE DISTRICT

par



CÔTES DU RHÔNE
CULTIVONS LE RESPECT

LE TEMPLE DES VINS !

Place au temple des épicuriens où le vin est roi et la bonne humeur règne en maître ! En association avec **les AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages**, venez découvrir un bar à vin gigantesque, avec de nombreuses références pour des dégustations dignes des plus grands connaisseurs.

LES ATELIERS

Devenez de véritables experts en œnologie grâce à **nos 24 ateliers animés par des sommeliers** pour une immersion pédagogique au cœur du vignoble des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages. Cette année, les Crus Condrieu, Gigondas, Lirac, Rasteau, Saint-Joseph et Tavel rejoignent les ateliers pour vous faire découvrir toute la diversité des appellations de la Vallée du Rhône.

Retrouvez
la programmation jour
par jour des ateliers
dans le feuillet ou sur
[lyonstreetfoodfestival.com/
programmation](http://lyonstreetfoodfestival.com/programmation).





Schweppes[®]
Selection

**LE MEILLEUR DE SCHWEPPESS
 POUR VOS COCKTAILS***



*SANS ALCOOL

J. Schaeppes
 • 1783 •

© 2014 J. SCHWEPPESS FRANCE SAS. SCHWEPPESS EST UNE MARQUE DÉPOSÉE. TONIC & JUICE OF LIME, SELECTION, SANS ALCOOL, MANGON VERT, 1783

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ
 WWW.MANGERBOUGER.FR

COCKTAIL GARDEN



Ateliers proposés
durant les 4 jours !
Rendez-vous sur
lyonstreetfoodfestival.com/programmation.



SHAKERS PARADISE !

Le nouveau spot idéal pour les amateurs de mixologie, avec un bar à cocktails à l'ombre de grandes tentes du désert. Nous vous proposons aussi des cours de mixologie et de dégustation de divers spiritueux, animés par des experts en la matière. Partagez leur savoir-faire et leurs astuces pour créer des cocktails spectaculaires.

Vous découvrirez l'art de mélanger les ingrédients, de créer des saveurs uniques et de présenter vos créations tout cela dans un espace chill en se faisant dorer au soleil !



NINKASI EST FIÈRE D'ÊTRE FOURNISSEUR DU LYON STREET FOOD FESTIVAL



Ninkasi est fière d'être fournisseur officiel de bière du Lyon Street Food Festival et de participer au défi de la création d'une offre de bar durable, engagée pour la promotion des savoir-faire de nos territoires. Née à Lyon en 1997, la brasserie indépendante Ninkasi est une pionnière de la révolution craft en France. Avec 25 bars en France, elle développe aussi un véritable réseau de lieux de vie et de culture, accessibles et conviviaux. L'accord parfait avec nos valeurs!



NINKASI

BEERFEST



LA BIÈRE FAIT SON FESTIVAL !

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

Avis aux amateurs de mousse fraîche !

De la blonde à la blanche en passant par l'IPA, ou une bière signature au sarrasin, retrouvez une sélection de huit bières pression, sept bières bouteille et une canette sur le bar géant.

L'équipe du Ninkasi se charge aussi d'assurer l'ambiance survoltée de l'espace avec au menu : des DJ sets, des jeux musicaux (blindtest, disco bingos...), et des concerts live !

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.

Faites l'expérience et demandez conseil à l'équipe du bar Beerfest !



NINKASI

Découvrez la
bière spécialement
conçue pour le festival :
"Rennes against the
machine" !

PERFORMANCES ARTISTIQUES & SHOWS

EN LIBRE ACCÈS DURANT LES 4 JOURS DU FESTIVAL

SHOW JAM BMX

By Bro's Bike Store x
WeRide

Judi 15 juin
dès 18h00

SHOW JAM ROLLER

By Ehriders x Bro's
Bike Store x
WeRide

Vendredi 16 juin

BATTLE DE BREAKDANCE

"2V2" ALL FLAVOR
By Urban Arts Academy

Samedi 17 juin
à 20h00

SPORT

SHOW HIP-HOP • FOOT FREESTYLE • INITIATION BMX, ROLLER & LONGBOARD

LIVE PAINTING

By ALI, CLAKS ONE • BART LANZINI x ROMANE BONSOIR • M.MORICE
• FLOÉ • TOKI • VIGK • ASAP CREATIVE STUDIO • MUZ MURAL MEDIA

AROUND THE WORLD

ART MARTIAUX • DANSE YOSAKOI • DANSE TRADITIONNELLE THAÏLANDAISE •
SCULPTURE SUR FRUITS • FEST DIEZ - *Cercle Interceltique* • ATELIER TATTOO •
DANSES TRADITIONNELLES COUNTRY

GROOVE SESSION

LONGBOARD

By Boards of Mangroove

Vendredi 16 juin
à 20h00

LES PETITS BONUS ...

LUDOTHÈQUE by Passeur de Jeux • LE STAND À PAILLETES
• JEUX D'ARCADE ET BABY FOOT !

STREET ACADEMY



LE BOULEVARD DES TALENTS

STREET ACADEMY a pour vocation de mettre sur le devant de la scène des structures du territoire qui viennent montrer et partager leurs savoir-faire. Vous pourrez ainsi expérimenter des pratiques artistiques et sportives urbaines.

L'espace de 2 000 m² est divisé en 3 zones : les Live painting Street Art, la Dalle d'Expression et l'espace atelier Art School.

DALLE D'EXPRESSION • L'heure est aux pratiques sportives, urbaines et participatives sur plus de 300m² ! Au programme : longboard, BMX, Hip-Hop, ou encore Football Freestyle. Les performances artistiques sont aussi au rendez-vous avec notamment un **Jam de BMX avec une rampe XL** mais aussi une **Battle de Breakdance *2V2*** réalisée par Urban Arts Academy.

ART SCHOOL • Une cinquantaine d'ateliers participatifs sont organisés par **des artistes locaux, collectifs et associations d'exceptions** tels que Fouapa, Claks One, Bart Lanzini, Romane Bonsoir, M.Morice, Floé, Toki, VIGK... Venez tester un **large éventail de disciplines artistiques** : fresques participatives, customisation d'objets, peinture, collage, linogravure ...

Retrouvez
la programmation
complète des ateliers
dans le feuillet ou sur
[lyonstreetfoodfestival.
com/programmation](http://lyonstreetfoodfestival.com/programmation).



Envie de manger bio et local ?

Retrouvez les bonnes adresses,
marchés bio, magasins de
producteurs, ventes à la ferme,
sur [grandlyon.com](https://www.grandlyon.com)



VILLAGE DES INITIATIVES

Retrouvez
la programmation jour
par jour des ateliers
dans le feuillet ou sur
lyonstreetfoodfestival.com/programmation.

LE LABORATOIRE ENGAGÉ AUTOUR DE L'ALIMENTATION DURABLE

Cap vers l'écoresponsabilité et coup de projecteur sur les structures engagées qui imaginent l'alimentation de demain. Nous vous avons réuni dans un même espace ateliers participatifs, animations et temps d'échanges autour de l'alimentation de demain plus verte et locale.

Vous pourrez ainsi reproduire dans votre quotidien ces pratiques et solutions pour limiter votre impact environnemental.

LES ATELIERS

15 ateliers Ecolab pour sensibiliser petits et grands aux engagements sociaux, solidaires et environnementaux.

- Cuisines du monde
- Cuisines végétariennes & anti-gaspi
- Ateliers de sensibilisation ...



Un espace soutenu par

MÉTROPOLE

GRAND LYON

VIVRE L'INSTANT

+100
DESTINATIONS
AU DÉPART
DE LYON

QATAR, LA RÉUNION,

JORDANIE, ÎLES CANARIES, DUBAÏ,

ALBANIE, CANADA...

RÉSERVEZ SUR
WWW.LYONAEROPORTS.COM

FAMILY CORNER



Pendant
4 jours !

Ludothèque • Bornes
d'arcade • Jeux
Géants en Bois •
Baby-Foot ...

LE RENDEZ-VOUS "KIDS FRIENDLY"

C'est le lieu 100% dédié aux familles pour petits et grands.

Avis aux jeunes festivaliers, venez profiter, dans un espace repensé de 100m², de plus de 25 créneaux d'ateliers sur inscription et en accès libre **tout le week-end.**

À tous les parents, venez faire découvrir à vos petits les ateliers de cuisine, de broderie... De nombreuses activités exclusives, encadrées par des animateurs pour un moment de partage en famille !

LE WEEK-END - "Jeux déguste, jeux goûte, jeux joue" • Découverte de fromages - "Faites comme les grands" • Broderies • Peinture • Fabrication de Boîtes à Pop-Corn • Créations fruitées •

LA CANTINE DES KIDS

Menu complet

Grégory Cuilleron x Arnaud Chazaud
- samedi 17.06 / dimanche 18.06

Un espace soutenu par **PROMOVAL**



ÉCOUTEZ JAIN SUR EUROPE 2



JAIN

TÉLÉCHARGER L'APP



EUROPE2.FR

euROpe2
LE MEILLEUR SON



INFLUENCE LAB

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

Devenez un expert de la foodosphère grâce à l'Influence Lab de "Street Food des Gones" !

Cet 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, Cyril Montégu et Maëva Chanoux seront aux manettes de l'Influence Lab. Prises de vues, éclairage n'auront plus de secret pour vous !

LES ATELIERS DURANT 4 JOURS

Photo culinaire

Vidéo culinaire

Gastronomie x Intelligence Artificielle

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



BL

La Buvette
Lyonnaise

FOOD FACTORY

AGENCE DE CRÉATION BY INNOVATION CULINAIRE



Merci à nos mécènes & partenaires

Enodis PROMOVAL

FONDS DE
DOTATION
NINKASI

axeria

TRANSPORTS
HEXATRANS

Assurhélium
.com

ABC MIRET
SCHAFFHAUSEN

Voisin
CHOCOLATIER
TORREFAEUR
LYON 1097

GV
CHAMPAGNE
GILLES VIREY

MÉTROPOLE
GRAND LYON

VILLE DE
LYON

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

DESTINATION
RENNES

Visit
tucson

DÉLice

ESPAÑA

COMUNITAT
VALENCIANA

L'EXQUISIT
mediterrani

HONG KONG
TOURISM BOARD

Hello
Hong Kong

Enodis

CÔTES DU RHÔNE
CULTIVONS LE RESPECT

les halles
METRO

ALL.COM

NINKASI

euROpe2
LE MEILLEUR SON

le Cîteau Chocolat
VALRHONA

DEPUIS 1842
VALS
ARDECHE
FRANCE

LIGHTAIR

adidas

UNIVERSITÉ
de LYON

AIMEZ LA VIANDE.
MANGEZ-EN MIEUX.
naturellement-flexitariens.fr

LYON AÉROPORT
VISEL

sodastream

AGF
FOURME D'AMBERT

Schweppes

RATIONAL

Chairette
de Die

les fruits et
légumes frais
Interfel

2019
Journée
Nationale
2023

LEMONAID+ CharITea+

appie
à la coupe

YcaITea

B
BOSCOLO

GL
EVENTS

TRIBUNE
DE LYON

EXIT MAG

LYON
CAPITALE
LES ESPRITS LIBRES

BFM
LYON

rhônextpress
SYTRAL
MOBILITÉS

TZ
SYTRAL

Radisson
BLU

SABAROT
depuis 1819

OPFR
AED
THE BARTARD

FRANCE
ÉCRAN
LUCRIFORN

dima
CABINET PROFESSIONNEL

alain milliat
JUS DE DÉGUSTATION

Malongo

eno

TRENITALIA
GROUP FINANCIAL TECHNOLOGICAL

TENOURAGE
OUTDOOR EVENT SOLUTIONS

habitat &
humanisme
FINE

LEO
& go!

SIXTY NINE
SOCIÉTÉ

INSTITUT
lyfe

Jal

E.F.A.P.

ICART

CMH