

PROGRAMME
FESTIVALIER

NOMAD KITCHENS
PRÉSENTE

du 13 au 16
juin 2024

LYON
STREET
FOOD
FESTIVAL

8^{ème}
édition

JEU & VEN 18h - 00h

SAM 11h - 00h

DIM 11h - 22h30



**LES GRANDES
LOCOS**

12 Rue Gabriel Péri
La Mulatière
Métro Gare d'Oullins



SOMMAIRE

ÉDITO	P.4-5
FOOD	
• Chefs invités	P.6-7
• Line-up chefs	P.8-9
• Destinations invitées	P.10-19
• Espaces	P. 23-41
MUSIC	
• Live Stage	P.43
• Beerfest	P.45
• Line-up concerts	P.46-47
CULTURE	
• Ateliers	P.48
• Shows artistiques	P.49
• Espaces	P.50-57
LE FESTIVAL POUR TOUS	P.61
NOTRE AGENCE	P.62
MÉGÈNES & PARTENAIRES	P.63

UNE NOUVELLE DESTINATION CULTURELLE

- 40 000 m² de terrain de jeu avec + de 15 000 m² d'extérieur
- Un lieu facile d'accès avec le métro B à l'arrêt Gare d'Oullins
- De nouveaux univers scéniques et une scène XXL au cœur d'une halle à ciel ouvert



ÉDITO



Nous sommes très heureux de vous retrouver aux **Grandes Locos, nouveau lieu culturel de la Métropole de Lyon**. Ce lieu chargé d'histoire, constitué de halles gigantesques est une toile de fond extraordinaire pour vous embarquer dans **un road trip culinaire et artistique** de haute volée ! Son architecture résonne avec l'essence même du festival : **la découverte !**

Pour cette 8e édition, **la transmission** sera au cœur du festival. Place au partage de passion, d'histoire et à la création de liens entre les générations vers de nouveaux "porte-drapeaux" ! À la veille des JO, nous avons souhaité mettre en lumière nos régions avec le **Festin Français**. 15 chefs étoilés et talents émergents viendront des 4 coins de l'hexagone partager fièrement les richesses de leur terroir.

Le festival, fidèle à ses ambitions, sera aussi l'occasion de voyager en **Corée, en Espagne, à Puebla, au Mexique** et de (re)découvrir la **Région de la Nouvelle-Aquitaine**.

Place à **4 jours enflammés** de fête pour célébrer le vivre-ensemble, partager des moments suspendus, plonger dans un bouillon de chefs. C'est un nouveau **festin** composé de la crème de **la scène food, de culture et de musique** qui s'annonce !

Emeric Richard, co-fondateur du festival

120

FOOD
chefs
& pâtisseries

60

MUSIC
concerts
& shows

400

CULTURE
ateliers
participatifs

2 SYSTÈMES DE PAIEMENT DÉMATÉRIALISÉ

Le festival opte une nouvelle fois pour un **paiement sans contact**. Réglez vos portions & vos boissons **rapidement et en toute sécurité !**

• CARTE CASHLESS



Je recharge ma
carte Cashless !



Je peux régler
tous mes achats
sur le festival.



Je commande
et je scanne,
MIAMMM !



Je demande
le remboursement
de mon solde sur
lyonstreetfoodfestival.com*

**Période de remboursement sur 2 semaines only: du 17/06/24 (à partir de 8h) au 30/06/24 (jusqu'à 23h59)*

• APPLICATION LYFPAY



Je télécharge
l'application
Lyf Pay.



Je crée un compte
avec mes coordonnées
bancaires.



Je commande et
je scanne mon téléphone.
MIAMMM !

**Tous vos paiements sont prélevés directement de votre carte*

RECHARGEZ VOTRE
CARTE CASHLESS



TÉLÉCHARGEZ
LYF PAY



CHEFS INVITÉS

MAURO COLAGRECO

Le chef triplement étoilé à la croisée des frontières **fait son grand retour** ! Mené au sommet de son art par son audace, le chef est à la tête du Mirazur***, son vaisseau amiral mentonnais élu **meilleur restaurant du monde** en 2019 par The World's 50 Best Restaurants. Nourri de voyages et de découvertes, le chef porte une cuisine instinctive et **incarne parfaitement le road trip culinaire du festival** ! Sa vision et son engagement font de lui un chef hors norme qui dirige plus de 25 établissements à travers le monde (Londres, Tokyo, Hong-Kong, Singapour, Dubaï, Buenos Aires...).

Présent le **jeudi 13 juin** avec l'équipe de la PecoraNegra dans l'espace Festin Français et lors d'un talk sur Street Food Stories

PIERRE SANG

Le chef français d'origine coréenne, finaliste de l'émission Top Chef en 2011, s'est imposé à Paris comme **l'étendard d'une cuisine accessible à la croisée des chemins entre la France et la Corée**. Il s'engage dans la cuisine en faisant ses armes auprès des plus grands chefs, en France et en Grande-Bretagne. Le chef engagé contre le gaspillage alimentaire est notamment à la tête de 3 restaurants, situés dans le quartier Oberkampf, mais aussi de deux autres lieux : le Loft by Pierre Sang et le IO. Il lance à partir de 2017 son plat gourmand de la Fast Good : le bibimbap, dans l'idée de toujours être plus accessible et au plus grand nombre. Pierre Sang s'est imposé ces dernières années comme **fervent défenseur de l'audace, de la créativité et de la transmission** dans son secteur.

Présent les **4 jours** dans l'espace Festin Français

NICOLAS PACIELLO

Présent sur notre scène de talk lors de la précédente édition, le **chef pâtissier** entrepreneur revient et fera partie des figures emblématiques côté Sugar Circus. Formé dans des **institutions parisiennes prestigieuses** telles que Fauchon, l'hôtel de Crillon, la Réserve Paris ou le Prince de Galles, Nicolas Paciello déploie aujourd'hui tout son savoir-faire dans ses deux boutiques et son restaurant à Paris. Sa pâtisserie est unique, particulièrement innovante, savoureuse et gourmande.

Présent les **4 jours** dans l'espace Sugar Circus

MICHEL BRAS

Chef autodidacte, qui a débuté très tôt aux fourneaux en aidant sa mère dans le **restaurant familial** à Laguiole en 1965. Ce travail précoce a façonné sa passion pour la cuisine, guidée par son sens de la contemplation et son désir d'expérimentation. Avec son épouse, il reprend le restaurant familial, Lou Mazuc, et crée sa propre vision culinaire : une cuisine épurée, audacieuse et tournée vers la nature de l'Aubrac. En 1992, il ouvre Le Suquet, qui obtient sa **3e étoile au guide Michelin** en 1999, consacrant ainsi son style unique. Son fils poursuit cet **héritage** familial en cultivant le talent de la maison Bras dans la région de l'Aveyron.

Présent le **jeudi 13 juin** lors d'un talk sur Street Food Stories

HUGO RIBOULET & ALBANE AUVRAY

Place à un **duo emblématique** et complice qui font leur **come-back** ! Hugo Riboulet, vainqueur de Top Chef 2023, et Albane Auvray, candidate pétillante de la même saison, ont dévoilé leur adresse commune sous le nom de Groot. C'est à Paris, que les deux amis ont ouvert un concept de Street Food gastronomique mettant à l'honneur les **fourtes**, ces généreux dômes de pâte feuilletée renfermant des ingrédients bien sourcés et cuisinés avec la technique imparable des plus grands chefs. Retrouvez sur le festival leur gastronomie accessible et spontanée.

Présents **vendredi 14** sur le stand de la Nouvelle-Aquitaine, **samedi 15** et **dimanche 16 juin** dans l'espace Festin Français

TEHEIURA TEAHUI

Le festival se distingue par sa capacité à surprendre en fusionnant divers univers et en favorisant les rencontres avec des chefs atypiques. Parmi eux, Teheiuira Teahui, chef ambassadeur de la **Polynésie Française** et aventurier reconnu notamment grâce à sa participation à **Koh-Lanta**. Ce chef incarne parfaitement la rencontre entre le sportif aventurier et le **cuisinier créatif**. Il est prêt à faire découvrir les saveurs captivantes de son île à travers ses créations uniques qui mêlent héritage polynésien et touches exotiques. **Les festivaliers découvriront le chef non pas sur les poêles mais derrière les fourneaux !**

Présent **samedi 15** et **dimanche 16 juin** dans l'espace Festin Français



LINE-UP CHEFS

Le festival, c'est la célébration du bien manger, de toutes les cuisines avec plus de **200 recettes créées** : la jeune garde rencontre les as de la Street Food et les stars de la gastronomie pour un **mix générationnel** haut en couleurs. **Au menu** : une mise à l'honneur de la jeune garde, la rue des étoiles sur le Festin Français avec des chefs venus des 4 coins de France, coup de projecteur sur la transmission et encore et toujours une cuisine du monde avec **près de 20 nationalités**.

MAURO COLAGREGO ✨ ✨ ✨ • **MICHEL BRAS**
PIERRE SANG • **FLORENT LADEYN** ✨ • **TEHEIURA**
TEAHUI • **NICOLAS PACIELLO** • **ELOI SPINLER**
QUENTIN LECHAT X **JÉRÉMY DEL VAL** X
MAXIME & GAUTHIER DORNER • **MATHIEU**
VIANNAY ✨ ✨ • **VIVIEN DURAND** ✨ • **SÉBASTIEN**
BOUILLET • **ALBANE AUVRAY** X **HUGO RIBOULET**
MASASHI IJICHI ✨ • **JEAN COVILLAULT**
OLIVIER COUVIN ✨ ✨ • **MAXIME**
LAURENSON ✨ • **DENNY IMBROISI** X
JULIEN SERRI X **TANIA GADDEDU** X
MASSIMILIANO MONAGO • **JADE GENIN**
CHRISTOPHE TULOUP • **JOSEPH VIOLA**
AURÉLIEN MEROT ✨ • **JEAN-LUC ROCHA**
OMAR DHIAB ✨ X **MARGOT ANGIBAULT**

JULIEN CAMDEBORDE • **HUGO PRALUS**
JEAN-RONY LERICHE • **BAPTISTE PIGNOL**
ANTHONY BONNET • **RÉMI BOUILLER**
MARIE DIJON • **BAPTISTE RIVIÈRE** X
BETTINA DUSSEAU • **HENRI GUITTET**
PAULINE FLEURET • **MATHIAS NARCISSOT**
JOËL MAIER • **CAROLINE HUBERT** • **JONAHAN**
FERREIRA • **THIBAUT PEYRONEL** X **ADRIAN**
BOUILLIN • **CLÉMENT MARILLER** • **JÉRÔME BRU**
THIERRY CHELLE • **ÉLODIE PICHARD** X **KÉVIN**
ROMAN • **CATHERINE** X **ERIC SEIGNOVERT**
FADI GHADDAR • **XAVIER SACRISTE** X **DAVID**
FILLAT • **ALEXANDRE BOIS** X **PHILIPPE BACHMAN**
MANON SERGENT X **MÉLANIE SOCQUET** •
HUGO X **PATRICK FETTER** • **LAETITIA GABORIT**
ERIC TICANA • **YANG MENG** X **GAN HUIJUNG**
GUILLAUME SOUCARRE • **FABIEN AINARDI**
JÉRÉMIE GRAUSER • **LOUIS COZETTE** • **ROBIN**
KERMAREC

KOPAIN • **KIWA CAFÉ** • **MAISON YUGA** • **KIM'S**
BAP • **VAIVEN GASTRONÓMICO** • **RESTAURO**
LA CASA DEL MENDRUGO • **LA NORIA**
EL BURLADERO • **TAGOS ÁRABES BAGDAD** • **PUERTA**
DEL SOL • **FUFU RAMEN** • **KINOKO** • **KOKUNI** • **MOMOS**
CARRÉ JARDIN • **LUST IN BANGKOK BY GOLDEN BELLY**
• **TEPPAN YAKI BY SHINZO** • **BAO HAUS** • **LOUDA**
KENTAR X **ROCIBEL FLORES** X **LYDIA HABTAMU** X
LILIANA LOAZADA ARDILA BY SINGA • **FRÉDÉRIC**
AUMENIER X **GUILLAUME REDON** • **FREDDIE FRIED**
CHICKEN • **ANDRÈS SANDOVAL** • **LA BROCHE**
• **BETTER BALANCE** • **SAVEURS DE L'AIN** • **LE**
CAMION QU'ON HEM • **MUZINNE** • **ALL ACCOR**

FESTIN FRANÇAIS



Destination

DÉVORONS LA FRANCE

Berceau de la haute cuisine, la France est mondialement **reconnue pour sa gastronomie**. Le festival souhaite mettre en lumière cet héritage à travers la reconstitution d'un village et **la plus grande tablée Street Food jamais créée !**

Plus d'une trentaine de chefs étoilés et issus de la jeune garde viennent vous partager leur savoir-faire et préparer des recettes Street Food représentatives de la richesse du territoire. Au menu : croissants garnis, croquettes au maroilles, thon à la tahitienne... Un tour des régions s'annonce pour incarner cet « **art de vivre à la française** ».



LES ATELIERS

L'art de la truffe



Champagne et fromage : l'accord qui matche



Cuisine Street Food



Beer pairing



La Bulle Nature



And many more...



VEGGIE

Retrouvez ce symbole pour tous les stands disposant d'une option végétarienne

LES CHEFS

Présence de Mauro COLAGREGO La PecoraNegra Lyon / Strasbourg / Menton - jeu 13/06

La PecoraNegra par Mauro COLAGREGO Lyon / Strasbourg / Menton - ven 14/06

Pierre SANG Paris - 4 jours



Florent LADEYN Lille - 4 jours



Teheura TEAHUI Polynésie française - sam 15/06 et dim 16/06

Albane AUVRAY x Hugo RIBOULET Paris - sam 15/06 et dim 16/06



Vivien DURAND Bordeaux - 4 jours



Julien CAMDEBORDE Bordeaux - sam 15/06 et dim 16/06



Marie DIJON Marseille - sam 15/06 et dim 16/06



Jean COVILLAULT Paris - sam 15/06 et dim 16/06



Robin KERMAREC Lyon - 4 jours



Manon SERGENT X Mélanie SOCQUET Lyon - jeu 13/06 et ven 14/06



Hugo X Patrick FETTER Lyon - jeu 13/06 et ven 14/06



Mathieu VIANNAY Lyon - 4 jours



Joseph VIOLA Lyon - jeudi 13/06 et ven 14/06



Maxime LAURENSEN Lyon - dim 16/06



Aurélien MEROT Fleurie - dim 16/06



Catherine et Eric SEIGNOVERT La Roche-de-Glun jeu 13/06, ven 14/06 et sam 15/06



Pauline FLEURET Lucenay - sam 15/06



Anthony BONNET Lyon - jeu 13/06 et ven 14/06



Sébastien BOUILLET Lyon - jeu 13/06 et ven 14/06



Baptiste RIVIERE X Bettina DUSSEAU Lyon - sam 15/06 + dim 16/06



Jérémie CRAUSER Lyon - jeu 13/06 et ven 14/06

Alexandre BOIS & Philippe BACHMAN Lyon - 4 jours



NEW

La + grande tablée Street Food sur près de 100 mètres !

Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet ou sur le site internet !





Destination

LE BOOM DE LA K-FOOD

Avis aux festivaliers en quête d'exotisme, cap vers une cuisine créative et vibrante en parfaite harmonie **entre tradition et modernité** !

Kimchi, poulet frit ou encore kimbap : **place à une immersion totale dans les arts culinaires coréens** empreints de 5 000 ans d'histoire.

Découvrez des chefs ambassadeurs de la **grande diversité de ce patrimoine gastronomique** toujours en mouvement, rempli d'audace et d'inventivité.

LES CHEFS

Kiwa Café - 4 jours VEGAS

Kim's Bap - 4 jours

Kopain - 4 jours

Maison Yuga - sam 15/06 et dim 16/06 VEGAS

LES ATELIERS

Décoration de baguettes et Bojagi

Show de K-pop sur Street Academy





puebla
México

Destination

ZOOM SUR PUEBLA, PETITE PERLE SAVOUREUSE

Des rues pavées pittoresques aux 1 000 couleurs, des lieux de culte baroques impressionnants : bienvenue à Puebla, **ville historique au cœur du Mexique**.

Une délégation internationale de chefs issus de cette **terre d'héritage** débarque pour faire chavirer vos papilles avec des plats variés aux notes épicées : tacos de viande marinée ou encore tortillas avec une touche de sauce piquante.

Entre saveurs relevées, artisanat ou encore danses folkloriques : embarquement immédiat dans les traditions locales de cette ville au charme infini !

LES CHEFS - 4 JOURS

- Vaiven Gastronómico
- Restauro
- La Casa del Mendrugo
- La Noria VEGIE
- El Burladero VEGIE
- Tacos Árabes Bagdad

LES ATELIERS

- Création de cocktails au mezcal
- Live Painting by Aurore Leprivey
- Initiations de danses traditionnelles mexicaines
- Confection de piñata...

PUEBLA
• Ciudad Patrimonio Mundial •



PUEBLA DÉLICE
• Ciudad Patrimonio Mundial •



Destination

Région Nouvelle-Aquitaine



Fraises Label Rouge



Piment d'Espelette AOP

Traditions bouchères, maraîchères, fromagères... de Nouvelle-Aquitaine à découvrir lors de nos ateliers

Retrouvez l'ensemble de notre patrimoine gastronomique sur produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

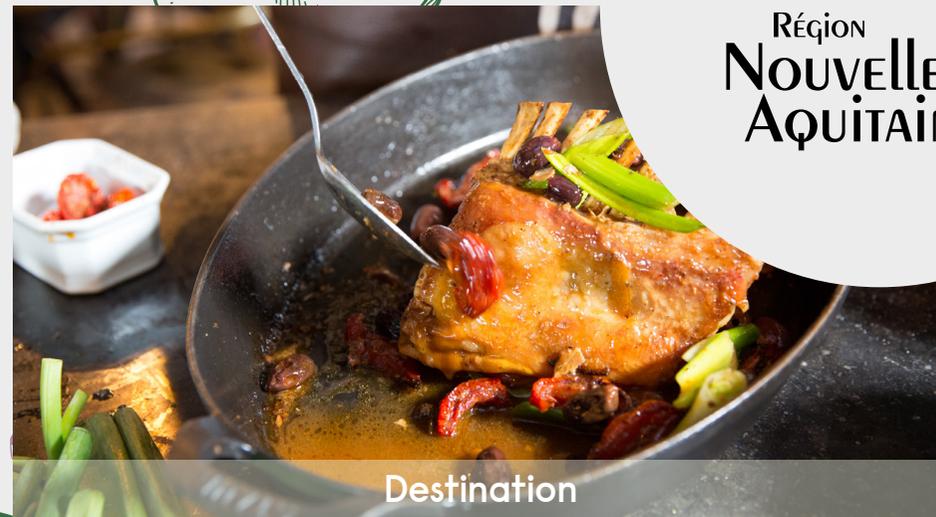


Viande de bœuf Limousin Label Rouge



Chabichou du Poitou AOP

AANA AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE



Région NOUVELLE-AQUITAINE

Destination

DÉCOUVERTE DES SAVEURS DE LA RÉGION

La Région Nouvelle-Aquitaine s'invite au festival pour vous faire découvrir son **patrimoine gastronomique riche et varié**, à l'image de ses paysages et des traditions de chacun de ses territoires !

Direction le temple du "Mieux Manger" mêlant qualité, proximité et **convivialité** : Veau du Limousin IGP, Beurre Charentes-Poitou AOP, Piment d'Espelette AOP, Magret de Canard du Sud Ouest IGP, Huître La Baigieuse, Chabichou du Poitou AOP, Sel de l'Île de Ré IGP...

Au programme : masterclass, partage de savoir-faire, découverte de recettes revisitées par des chefs étoilés et MOF... Venez explorer la **diversité de ce terroir régional** !

LES CHEFS

Albane AUVRAY X Hugo RIBOULET ven 14/06

Élodie PICHARD X Kévin ROMAN jeu 13/06, sam 15/06 et dim 16/06



Jean-Luc ROCHA - sam 15/06 et dim 16/06

LES ATELIERS

Traditions Bouchères

Traditions Maraîchères

Traditions Fromagères

Traditions Gourmandes

AANA AGENCE DE L'ALIMENTATION NOUVELLE-AQUITAINE



VOUS MÉRITEZ L'ESPAGNE



spain.info

Espagne



Destination

LA CUISINE DU PARTAGE

Une terre ensoleillée riche en histoire, où vous partez à la découverte de la région de l'Aragón grâce à une programmation d'ateliers.

Entre techniques ancestrales et innovations culinaires, **des chefs espagnols vous font revivre cette fameuse cuisine de partage** : tapas, chorizo, tortillas, croquetas... Une carte authentique faisant de chaque dégustation une célébration de la culture vibrante du pays.

¡ Vamos a bailar !

LES CHEFS - 4 JOURS

Puerta del Sol

VEGETE

LES ATELIERS

Accords mets et vins de la DOP d'Aragón

El Tubo à Saragosse: paradis des tapas
Découverte des vins d'Aragón ...

Quizz, dégustations



ARAGÓN | tourisme

Préparez-vous pour l'été avec Rhônexpress :
 **votre moyen sûr et rapide pour rejoindre
 vos destinations estivales
 en toute tranquillité !**



LYON  GARE ET AÉROPORT
 SAINT EXUPÉRY

DÉCOUVREZ
 LES TARIFS RÉDUITS

12/25 ANS

10€ l'aller simple

**GRATUIT
 -12 ANS**

www.rhonexpress.fr

SAVOURER L'INSTANT

120
 DESTINATIONS
 AU DÉPART
 DE LYON

CANADA, LA RÉUNION,

MAROC, NORVÈGE...

DUBAÏ, JORDANIE, ÎLES CANARIES,

RÉSERVEZ SUR
WWW.LYONAEROPORTS.COM



OPTEZ POUR LA RAPIDITÉ !



**RETROUVEZ CLÉMENT SUR EUROPE 2
TOUS LES MATINS DE 6H À 9H30 !**

ASIA
STREET MARKET



Food

LE BERCEAU DE LA STREET FOOD

Place à l'effervescence des marchés nocturnes ! Asia Street Market vous invite à une escale exotique et une immersion totale dans cette cuisine de rue foisonnante.

Une programmation cosmopolite de chefs représentant Hong Kong, le Japon, la Chine, la Thaïlande, le Viêt Nam ou encore le Népal. C'est une explosion de saveurs, de textures et d'arômes variants d'un pays à l'autre qui s'annonce !

Gyozas, nouilles de blé sautées, brochettes grillées ou encore bao généreux : direction un road trip culinaire enflammé !

LES CHEFS

Fufu Ramen • Japon – sam 15/06 et dim 16/06



Kinoko • Japon – sam 15/06 et dim 16/06

Teppan Yaki by Shinzo • Japon jeu 13/06 et ven 14/06



Bao Haus • Hong Kong – sam 15/06 et dim 16/06

Momos • Népal – sam 15/06 et dim 16/06

Kokuni • Viêt Nam – jeu 13/06 et ven 14/06



Carré Jardin • Chine – jeu 13/06 et ven 14/06



Lust In Bangkok by Golden Belly • Thaïlande
jeu 13/06 et ven 14/06



NO PLSTC JUST WTR

Une eau ultra-filtrée parfaite à la maison, et sans doute déjà dans votre restaurant préféré.



BE WTR™

www.bewtr.com | GENEVA | ZURICH | PARIS | STOCKHOLM | COPENHAGEN | HELSINKI | DUBAI | SINGAPORE | BARCELONA



Payez vos consos avec l'app **Lyf Pay** tout au long du festival !

Elle est 100% gratuite et sécurisée.



Télécharger dans
l'App Store

DISPONIBLE SUR
Google Play



FOURME D'AMBERT

Croissant au pulled pork à la Fourme d'ambert



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr
Conception : Agence Qui Plus Est - © Ludovic Combe - Recette : Pierre Artige



FOOD TRUCKS ALLEY



LA GARAVANE DE TRUCKS

Comme un air de New York, de son énergie vibrante et de sa diversité culinaire. Partez à l'assaut de **ces trucks colorés nomades aux multiples univers et identités singulières**. Se mêler à la foule, sentir les odeurs alléchantes flotter... **Les trucks sont prêts à faire le show**.

Corn Dog, pitas généreuses, pull porked buns : c'est un temple de créativité culinaire et de combinaisons uniques qui éveille vos papilles.

Place à l'émulation, la rencontre, la convivialité !

LES TRUCKS

Better Balance - 4 jours



Saveurs de l'Ain - 4 jours



Camion qu'on Hem - sam 15/06 et dim 16/06



Muzinne - sam 15/06 et dim 16/06



Ma Région, Ses Terroirs : dégustations

Interfel : animations autour des fruits et légumes

mes

VALLÉE DE LA GASTRONOMIE FRANCE



La Vallée de la Gastronomie-France® est une marque qui valorise les activités autour des produits, des savoir-faire et des professionnels des vallées du Rhône et de la Saône.

De Dijon à Marseille en passant par Lyon, elle vous propose une large palette d'activités et d'expériences (visites, dégustations, ateliers, restaurants...). Savant mélange de partage, de convivialité et de générosité !



Pour cette 2^e participation au Lyon Street Food Festival, La Région Auvergne-Rhône-Alpes met en avant ses acteurs agréés Vallée de la Gastronomie-France® (vignerons, chefs, artisans...).

Venez les rencontrer et découvrir leur savoir-faire : des masterclass autour du vin, divers ateliers gourmands et des stands de chefs renommés vous attendent !



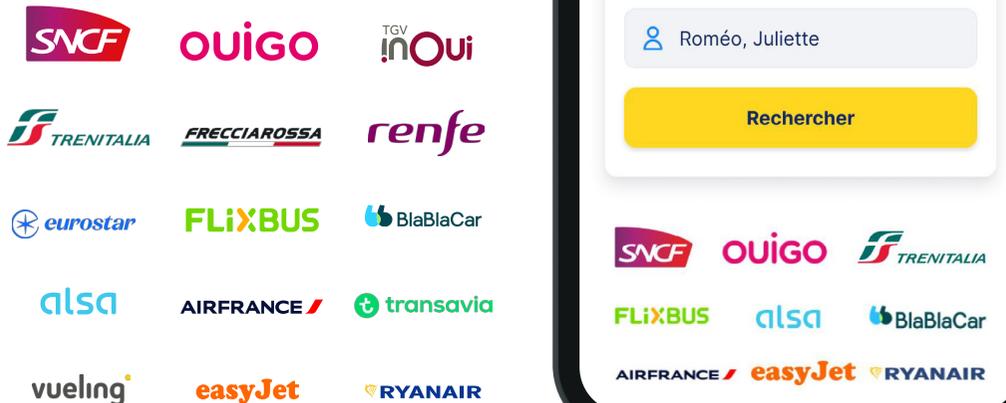
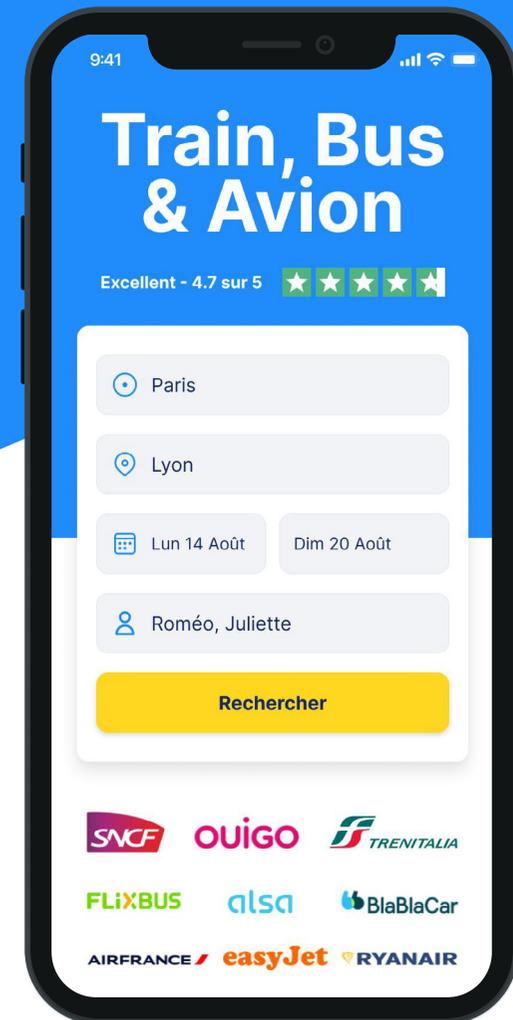
Kombo.

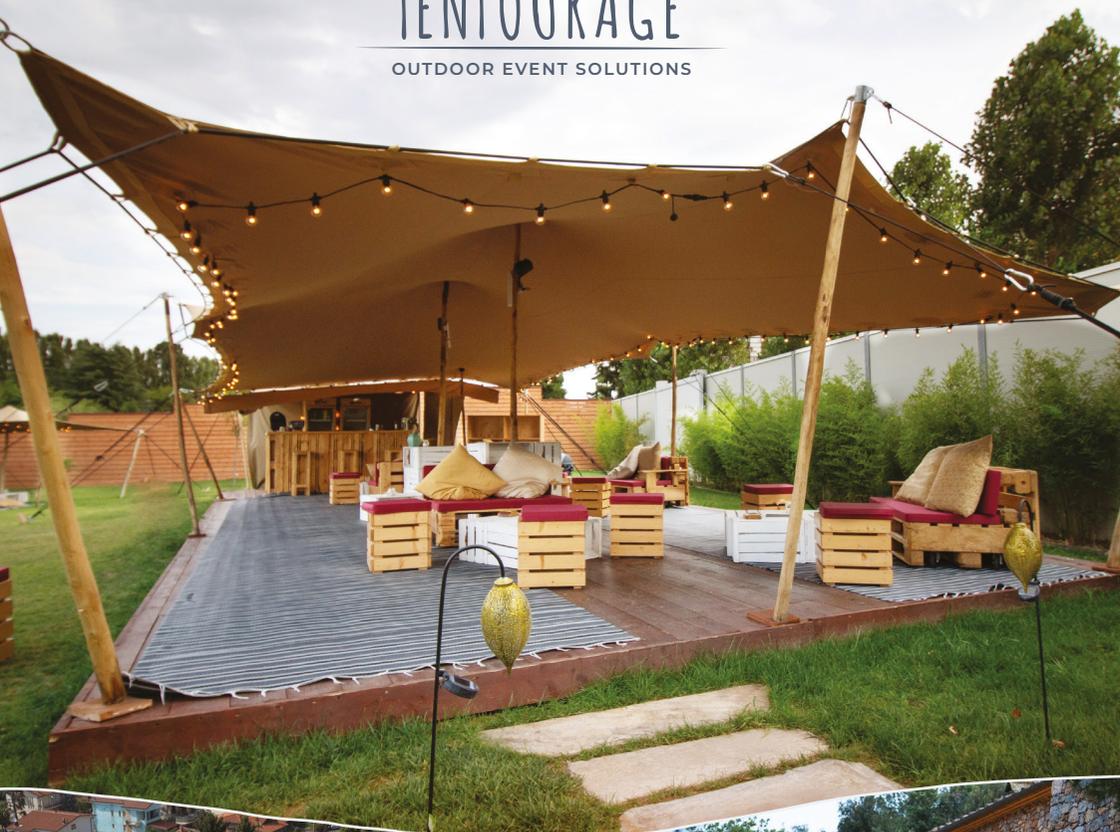
Comparez, combinez et réserver vos billets de train, bus et avion

+ 400 compagnies

Aucun frais d'annulation

Paiement 3x sans frais





BBQ CORNER



Food

ÇA VA CHAUFFER, ÇA VA FUMER

Avis aux festivaliers passionnés du grill et du fumoir. Dans cet espace extérieur, retrouvez **des chefs experts de la cuisine en plein air** maîtrisant à **la perfection plancha & grill** pour des recettes fumées, marinées et envoûtantes.

Au-delà des apparences, l'espace propose de la viande mais aussi des légumes braisés : **il y en a pour tous les palais !**

C'est un grand plongeon dans **une ambiance conviviale** qui vous attend où arômes de fumée et de braise se mêlent pour une symphonie gustative inoubliable. **Place à la fête du grill !**

LES CHEFS

Frédéric AUMEUNIER X Guillaume REDON – 4 jours

La Broche – jeu 13/06 et ven 14/06

Andrès SANDOVAL *Canaima* – jeu 13/06 et ven 14/06

VEGANE

Baptiste PIGNOL – sam 15/06 et dim 16/06

VEGANE

Freddie Fried Chicken – sam 15/06 et dim 16/06

VEGANE



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

le Bonbon

NEWS
MUSEES
EXPOS
RESTOS
CINE



Retrouvez-nous
sur tous les réseaux
lebonbon.fr/lyon



ATELIERS SUCRÉS
SUR KITCHEN LAB



SUGAR
CIRCUS

CAP VERS UNE CROISIÈRE SUGRÉE

Bienvenue dans un monde rempli de douceur et d'onctuosité où une brigade de pâtisseries vous dévoile de nouvelles recettes sucrées !

LES CHEFS

Nicolas PACIELLO *Paris* - 4 jours

Hugo PRALUS *Roanne* - 4 jours

Henri GUITTET *Paris* - 4 jours

Rémi BOUILLER *Montrouge* - 4 jours

Xavier SACRISTE et David FILLAT *Lyon* - 4 jours

lyfe

Christophe TULOUP *Lyon* - jeu 13/06, ven 14/06 et sam 15/06

LYCÉE JOUHANNE DE FRANCE

Joël MAIER *Lyon* - jeu 13/06 et ven 14/06

Fadi GHADDAR *Lyon* - jeu 13/06 et ven 14/06

Jonathan FERREIRA *Lyon* - jeu 13/06 et ven 14/06

Clément MARILLER *Lyon* - jeu 13/06 et ven 14/06

Sébastien BOUILLET *Lyon* - sam 15/06 et dim 16/06

Mathias NARCISSOT *Rennes* - sam 15/06 et dim 16/06

Jean-Rony LERICHE *Guadeloupe* - sam 15/06 et dim 16/06

Quentin LECHAT *Paris* X Jérémy DEL VAL *Paris* X Maxime & Gauthier DORNER *Lyon* - sam 15/06 et dim 16/06

Caroline HUBERT *Lyon* - sam 15/06 et dim 16/06

Thibault PEYRONEL X Adrian BOUILLIN *Lyon* - dim 16/06



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



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

@JuanRobert

All RESTAURANTS & BARS



EXPLOREZ NOS RESTAURANTS



#origine



ici, commence
LE FAIT MAISON

le nouveau bélietier - RCS Nanterre 399 315 613

Sullivan Bellu

My gaufre, My poke

Client des halles METRO Nice

les halles
METRO

f y t d METRO.fr



BOUILLON DE CHEFS

Food

LIEU DE BRASSAGE ET D'ÉMULATION

Véritable bouillon de culture et laboratoire de partage, le festival provoque les rencontres entre les acteurs soucieux du bien manger. Tous se retrouvent : chefs, producteurs, artisans pour imaginer les dynamiques collectives de demain.

Ça va danser, ça va swinger : place à la fiesta et à la rencontre !

DENNY & FRIENDS ITALIAN FOOD DANCEFLOOR

Denny **IMBROISI** - 4 jours

Julien **SERRI** - 4 jours

Massimiliano **MONACO**
jeu 13/06 et ven 14/06

Tania **CADDEDU**
sam 15/06 et dim 16/06

LES CHEFS

Alli **Accor** - 4 jours

Jérôme **BRU** - sam 15/06 et dim 16/06

Thierry **CHELLE** x C Gastronomie
jeu 13/06 et ven 14/06

Laetitia **GABORIT** x Eric **TICANA** - jeu 13/06
Yang **MENG** et Gan **HUIJUNG** - ven 14/06
Guillaume **SOUGARRE** et Fabien **AINARDI**
sam 15/06

Louda **KENTAR** & Rocibel **FLORES**
jeu 13/06 et ven 14/06

Lydia **HABTAMU** & Liliana **LOAZADA**
ARDILA - sam 15/06 et dim 16/06



Mixeaulogie Vals®

EAU MINÉRALE NATURELLE FINEMENT PÉTILLANTE



Images © Anne Pataleur • Conception S&M Vals • Modèles non contractuels

**POURQUOI
VALS &
THONON**

**SUR LE LYON
STREET FOOD
FESTIVAL ?**

**2 eaux
régionales
EN CIRCUIT COURT**

THONON
est une eau minérale
naturelle légère et
pure qui naît
**AU COEUR
DES ALPES.**



LYON

**THONON
LES BAINS**



**VALS
LES BAINS**

130 KM

**2 eaux
engagées
DANS L'ÉCONOMIE
CIRCULAIRE**

VALS
est une eau minérale
naturelle finement
pétillante délicate et
rafraîchissante puisée
**AU COEUR DE
L'ARDECHE.**

Objectif

**100%
CIRCULAIRE***
en 2025

* EN CAPACITÉ DE RECYCLER
100% DE NOS BOUTEILLES
(EN ÉQUIVALENT VOLUME).

Le rPET est la matière issue du recyclage des bouteilles plastiques usagées et qui peut être utilisée au cours de nombreux cycles.



Le geste de tri
éco-citoyen



Broyage en
paillettes de PET
(matière plastique
des bouteilles)



Transformation
en granulés de rPET*
dans nos usines
en France



Fabrication des
nouvelles préformes
dans nos usines
en France



Soufflage des
nouvelles bouteilles

STREET
FOOD
Stories

STREET
FOOD
Stories

NEW

LA SCÈNE
DEVIENT
GOURMANDE !

LA SCÈNE DE TALK DU FESTIVAL

Un espace d'interviews qui révèle les secrets bien gardés des chefs. Les tabliers tomberont grâce à **Jordan Moilim, journaliste et cuisinier** pour une parole libre et décontractée ! Mais ce n'est pas tout, cette année **on vous invite à la table du chef** pour venir tester des recettes des plus grands et assister à une battle électrisante : **Street Food Fighter**. Yummy !

LES INTERVIEWS

	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Eloi SPINLER - 19h30	X			
Michel BRAS - 20h10 (suivi d'une dédicace)	X			
Mauro COLAGRECO 🍷🍷 - 20h50 (suivi d'une dédicace)	X			
Olivier COUVIN 🍷🍷 - 21h30	X			
Florent LADEYN 🍷 - 19h30		X		
Pierre SANG - 20h10		X		
Joseph VIOLA - 20h50 (suivi d'une dédicace)		X		
Omar DHIAB 🍷 X Margot ANGI BAULT - 14h30			X	
Teheura Teahui - 15h10 (suivi d'une dédicace)			X	
Louis COZETTE - 15h50 <small>workshops</small>			X	
Quentin LECHAT X Maxime & Gauthier DORNER - 16h30			X	
Jean COVILLAULT - 19h30			X	
Jean-Rony LERICHE - 20h10 (suivi d'une dédicace)			X	
Julien SERRI - 20h50			X	
Jade GENIN - 14h30				X
Hugo RIBOULET X Masashi IJICHI 🍷 - 15h10				X
Tania CADDEDU - 15h50				X
Jérémy DEL VAL X Maxime & Gauthier DORNER - 19h30				X
Hugo PRALUS - 20h10				X
Dorian TOTA - 20h50				X

STREET
FOOD
FIGHTER



DÉFIS HILARANTS &
AUTRES SURPRISES !

STREET FOOD FIGHTER

Grande nouveauté sur cette édition : place à la battle des chefs !

Rendez-vous sur la scène de **Street Food Stories** pour vibrer lors d'une compétition de cuisine où **2 chefs talentueux s'affrontent pour créer le meilleur plat Street Food en seulement 45 minutes !** Mais ce n'est pas tout : la recette explosive devra être réalisée à partir d'un **ingrédient imposé** par un artisan lyonnais mais aussi en fonction de votre choix !

Préparez-vous à vivre un **show culinaire où humour, créativité, artisanat et gastronomie se rencontrent** dans une ambiance festive !

Une folle création signée l'équipe de **FoodFactory & La Buvette Lyonnaise** en collaboration avec **Jordan Moilim**.

LES BATTLES DE 17H30 À 18H30

	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Baptiste Pignol VS Florent Poulard - <i>Monsieur P</i>			X	
Steven Pellegrino - Leptine VS Alexandre Delteil - <i>Arsenic</i>				X

FOOD
FACTORY
AGENCE DE CRÉATION ET INNOVATION CULINAIRE

BL
La Buvette
Lyonnaise

30 minutes
OFFERTES⁽¹⁾
avec le code
LYS-PRALINE-RHONE69

FLASHEZ,
RÉSERVEZ, ROULEZ



AUTOPARTAGE
CARSHARING



100% ÉLECTRIQUE
RECHARGE INCLUSE
PARKING GRATUIT À LYON⁽²⁾

DRIVALIA
Service de mobilité par



AUTO BANK

(1) Voir conditions sur drivalia.fr. (2) Dans les zones autorisées.

LIVE
STAGE



Music

LE FESTIVAL MONTE LE SON

L'essence même du festival repose sur **une recette unique où notes gustatives et musicales se mélangent** ! Le festival c'est avant tout une fête qui célèbre la diversité autant dans les assiettes que sur scène. Ainsi, des scènes intérieures et en open air sont installées au cœur même **des gigantesques halles des Grandes Locos**, avec **plus de 60 concerts, DJ sets et shows électrisants**, théâtre d'une fête géante et explosive !

Assistez, en accès libre, à **une programmation éclectique d'artistes renommés et de talents émergents** : pop, musique électronique, techno, rap, jazz . Il y en a pour tous les goûts !

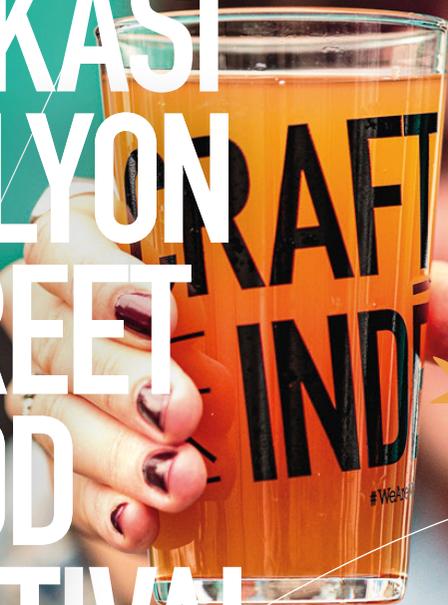
Dans une volonté de soutenir l'émergence artistique, la Live Stage reçoit également les dernières pépites artistiques dénichées par le **Ninkasi Musik Live**.

Soutenu par La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

ASSO
**NINKASI
MUSIK
LAB**

L'Association **Ninkasi Musik Lab** porte un dispositif de repérage et de soutien à l'émergence de jeunes artistes de **Musiques Actuelles**. **Une véritable pépinière de talents régionaux** au sein de laquelle ses équipes engagent une démarche durable d'aide à la création et à la rencontre avec le public. Depuis 2016, 82 projets artistiques ont été accueillis et accompagnés.

RETROUVEZ NINKASI AU LYON STREET FOOD FESTIVAL



8

bières craft
pression

disponibles à tous
les bars du festival

7

ateliers
Cocktail Factory

pour apprendre
la mixologie

4

artistes
Ninkasi Musik Lab

pour découvrir des
groupes émergents

4

animations
Disco Bingo

pour gagner une
tonne de cadeaux



BEER
FEST

Music

DJ SETS À RETROUVER
DANS LES HALLES
PENDANT 4 JOURS !

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 infusée aux fleurs, retrouvez une sélection de huit bières pression, cinq bières bouteille et trois canettes sur le bar craft !

L'équipe du Ninkasi se charge aussi d'assurer l'ambiance survoltée de l'espace avec au menu : **des DJ sets, des Disco Bingos et des concerts en 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 !

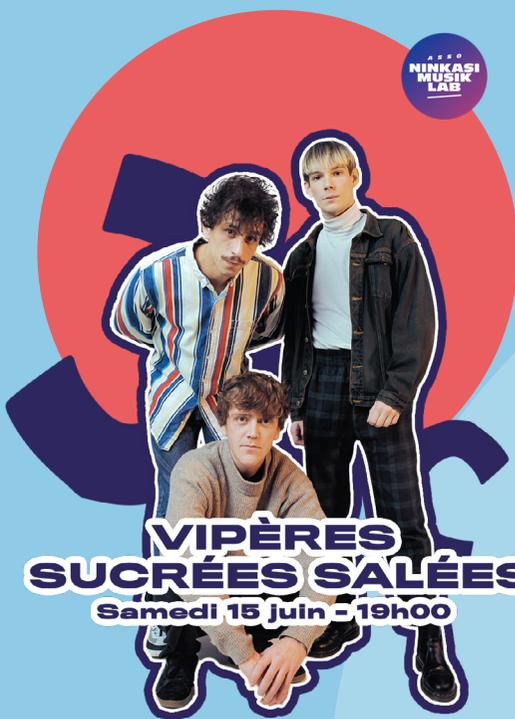
LINE-UP CONCERTS



JAY BRUSH

Jeudi 13 juin - 20h30

ASO
NINKASI
MUSIK
LAB



**VIPÈRES
SUCRÉES SALÉES**

Samedi 15 juin - 19h00

ASO
NINKASI
MUSIK
LAB



YANKA

Samedi 15 juin - 19h45

ASO
NINKASI
MUSIK
LAB



MEZERG

Jeudi 13 juin - 22h15



JASUAL CAZZ

Vendredi 14 juin - 19h45

ASO
NINKASI
MUSIK
LAB



**MIEL DE
MONTAGNE**

Samedi 15 juin - 20h30



**ROMANE
SANTARELLI**

Samedi 15 juin - 22h30



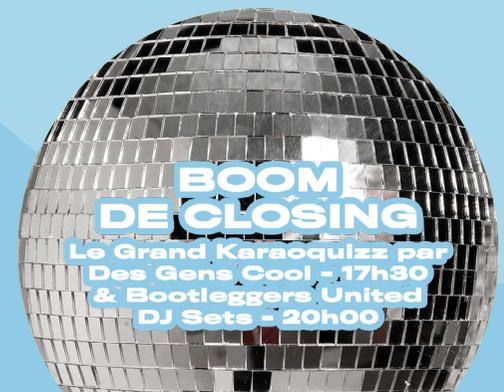
**GÉRARD BASTE
& THE SLIP SQUAD**

Vendredi 14 juin - 21h00



**LE PEUPLE
DE L'HERBE**

Vendredi 14 juin - 22h45



**BOOM
DE CLOSING**

Le Grand Karaoquizz par
Des Gens Cool - 17h30
& Bootleggers United
DJ Sets - 20h00

ATELIERS



Culture

+ DE 400 ATELIERS PARTICIPATIFS

Dans une volonté de mixité et d'accessibilité, c'est tout un écosystème d'acteurs sociaux-culturels qui viennent transmettre leur savoir-faire. **Durant 4 jours**, 400 ateliers gratuits pour tous de 30 à 45 minutes sont proposés **sur inscription (sur place) ou en libre accès.**

Avec de nouveaux espaces inédits, retrouvez encore + de créneaux et de variété d'ateliers pour cette 8e édition !

FOOD : cours de cuisine, dégustation ...

ÉCOLE DE CUISINE de l'INSTITUT LYFE • KITCHEN LAB • FESTIN FRANÇAIS PUEBLA, MEXICO • ESPAGNE • VOYAGE CULINAIRE DANS LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE • LES HALLES METRO • ALL ACCOR • AOP FOURME D'AMBERT • NOUVELLE AQUITAINE • K-FOOD FAIR, CORÉE • NATURELLEMENT FLEXITARIEN

DRINK : mixologie, œnologie, zythologie ...

LES ATELIERS COCKTAILS • WINE DISTRICT by CÔTES DU RHÔNE
LA CAVE de LA VALLÉE DE LA GASTRONOMIE • FESTIN FRANÇAIS

ART AND CULTURE :

STREET ACADEMY • ART SCHOOL • FAMILY CORNER • INFLUENCE LAB

GREEN : alimentation durable, solidarité et éco-responsabilité

ÉCOLAB DE LA MÉTROPOLE DE LYON • LE BUS DES ESCALES SOLIDAIRES HABITAT & HUMANISME • STAND DE LA MÉTROPOLE DE LYON

SHOWS ARTISTIQUES



Culture

DES PERFORMANCES EXPLOSIVES

SPORT URBAIN

DÉMO & JAM BMX by La Rage & **DJ set** by PECHKO (only jeu à 20h) • **GROOVE SESSION LONGBOARD WOMEN ONLY** by Board of Mangroove (only ven à 18h) • **BATTLE DE BREAKDANCE "All flavor" and JAM** by Urban Arts Academy (only ven à 20h30) • **SHOW HIPHOP et DANCEHALL – SHOW de Skateboard** by Roule qui Peut (only sam de 20h à 21h30) & **DJ set** by Flemme Records • **GROOVE SESSION LONGBOARD - DANCING & CONTEST HIPPIE JUMP** (only sam de 13h30 à 14h)

LIVE PAINTING

By FOUAPA • M.MORICE • AURORE LEPRIVEY • QUENTIN CAILLAT • OMART promotion 2024 : **SPIRALE • SLY • KAIROS • BOUN • KA • TOKI**

AROUND THE WORLD

MARIACHIS (only jeu 20h) – **SHOW K-POP** (only dim 14h) • **ATELIER MAQUILLAGE DANSE TRADITIONNELLE**

LES PETITS BONUS POUR NE JAMAIS S'ENNUYER...

LUDOTHÈQUE • TERRAIN DE PÉTANQUE • BABY FOOT • PHOTOCABINE

EN LIBRE ACCÈS
DURANT LES 4 JOURS
DU FESTIVAL

Retrouvez la
programmation
complète des ateliers dans
le feuillet ou sur le site
internet !

STREET ACADEMY



Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet ou sur le site internet !

Culture



LE BOULEVARD DES TALENTS

L'espace a pour vocation de mettre sur le devant de la scène des structures du territoire qui viennent montrer et partager leur savoir-faire. Venez expérimenter des pratiques artistiques et sportives urbaines.

L'espace sera divisé en **3 zones** :

- Les Live Painting Street Art
- La Dalle d'Expression
- L'espace atelier Art School

DALLE D'EXPRESSION : l'heure est aux pratiques sportives, urbaines et participatives sur plus de 1 000 m². Au programme : longboard, skate, BMX, Breakdance et Hip-Hop, Jam de BMX avec rampe XXL, Battle de breakdance « All Falvor », Groove Session de longboard Women Only et Jam de danse spéciale parents-enfants.

ART SCHOOL : une cinquantaine d'ateliers participatifs sont organisés par des artistes locaux, collectifs et associations d'exception tels que Les Ateliers Nomades, Fouapa, M.Morice, Studio Bro, Omart et ses artistes... L'occasion de venir s'essayer à un large éventail de disciplines artistiques : poterie, tufting, sérigraphie, fresque, collage, customisation ...



FAMILY CORNER

Culture

LE PARADIS DES ENFANTS

Ça y est : il est venu le temps des rires et des chants ! Cette année encore pour les enfants, **place à un max d'activités**, de jeux et de surprises pendant 4 jours...

À l'air libre, profitez en famille d'un espace dédié et équipé de près de 100 m², avec **+ de 20 créneaux d'ateliers** sur inscription ou en accès libre. Partage, transmission pour toutes les générations !

Inédit : distribution de **Family Bags**, pleins de surprises pour vos kids & une **nurserie** à disposition !

AU MENU

Ateliers manuels et créatifs par Club Confettis, fabrication de boîte à bonbons, création de livre de recette comme un vrai chef ! Mais aussi une ludothèque, des jeux en bois géant, un baby-foot...

NEW

Ateliers en anglais de découverte artistique by Kids & Us, histoire ludique des Grandes Locos avec des trains miniatures de l'AMFL ou encore ateliers de cuisine parents-enfants sur Kitchen Lab by Nos P'tits Chefs !

Soutenu par **PROMOVAL**

L'ÉCOLE DE CUISINE GOURMETS

- Cours de Cuisine
- Cours de Pâtisserie
- Ateliers de dégustation



ÉCOLE DE CUISINE BY INSTITUT LYFE



©Nicolas Villion

Retrouvez la programmation complète des ateliers dans le feuillet ou sur le site internet !

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 du fourneau ou les simples passionnés, des ateliers de cuisine et pâtisserie sont proposés. L'occasion de découvrir de nouvelles techniques culinaires, de nouveaux produits insolites et de confectionner plats et pâtisseries dignes des plus grands chefs.

LES CHEFS

Lorena Colina • Sébastien Mathieu • Marvin Brandao • Christophe Tuloup
Kelly Geoffray • Apoline Cake Design • Xavier Sacriste • Sun Ruijin • Salima Boutentam • Caroline Quim



INSTITUT
Lyfe
MANAGEMENT
DE RESTAURANTS
& HÔTELLERIE

L'ÉCOLE DE CUISINE
GOURMETS
Institut Paul Bocuse



MÉTROPOLE DE LYON



Le festival et la Métropole de Lyon unissent cette année encore leurs efforts pour offrir des espaces réunissant différents acteurs du territoire engagés pour **une alimentation locale, durable, et solidaire.**

ECOLAB DE LA MÉTROPOLE DE LYON

Un laboratoire actif et engagé de 20 ateliers « green » et créatifs :

- Cuisine innovante, résiliente par Rêve Gris, Recup & Gamelles et l'association Conscience et Impact Écologique
- Cuisine anti-gaspi par le Crous de Lyon
- DIY culinaires et créatifs, « Comment faire mieux à son échelle ? » par l'Odysée de Maât

NEW STAND DE LA MÉTROPOLE DE LYON

Un nouvel espace chill proposant de l'information par des acteurs engagés du territoire ainsi qu'une présentation en avant-première de MIAM, nouveau festival de l'alimentation que la Métropole mijote pour l'automne 2024 :

- Réalisation de peintures végétales avec l'Odysée de Maât
- S'engager contre le gaspillage alimentaire et pour plus de solidarité avec Linkee...

MÉTROPOLE
GRAND LYON

Laurent
Vigneron à Gaujac (30)

*Convaincu que ses blancs aussi
ont un grand avenir.*

DU CÔTÉ DES TERROIRS QUI SORTENT DES SENTIERS BATTUS



Cofinancé par
l'Union européenne



CÔTES DU RHÔNE
CULTIVONS LE RESPECT

www.cotesdurohone.com - © Richard Spring - Tous droits réservés - 02/2024

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

56

WINE DISTRICT PAR CÔTES DU RHÔNE



Retrouvez la
programmation complète
des ateliers dans le feuillet
ou sur le site !

LE TEMPLE DES VINS

Les Côtes du Rhône, l'un des plus grands vignobles AOC de France, s'associent au festival pour une expérience culinaire et œnologique unique. Venez déguster une sélection de vins d'AOC Côtes du Rhône & Côtes du Rhône Villages au Bar du « Wine District ».

UN ACCORD METS ET VINS EXCEPTIONNEL

Le Bar du « Wine District » offre une sélection de vins rouges, blancs et rosés des Côtes du Rhône, parfaitement accordés avec les plats proposés par les chefs du festival.

L'occasion unique de (re)découvrir la diversité et la richesse des vins des Côtes du Rhône & Côtes du Rhône Villages.

DES ATELIERS ŒNOLOGIQUES POUR TOUS LES NIVEAUX

En parallèle du Bar du « Wine District », les vins des Côtes du Rhône proposent également un espace d'ateliers œnologiques gratuits.

Animés par des sommeliers, ces ateliers vous permettent d'approfondir vos connaissances sur les vins de la région et d'apprendre à les déguster.



CÔTES DU RHÔNE
CULTIVONS LE RESPECT



57



LE SPÉCIALISTE DE LA LOCATION

POUR L'ENSEMBLE DE VOS RÉCEPTIONS



- **JUIN LYON STREET FOOD FESTIVAL** ●
- **JUIN LES NUITS DE FOURVIÈRE** ●
- **NOVEMBRE MARATHON DU BEAUJOLAIS** ●
- **DÉCEMBRE SAINTÉLYON** ●
- **DÉCEMBRE FÊTE DES LUMIÈRES** ●

**BFM
LYON**

VOTRE RÉFLEXE INFO LOCALE

- **Une équipe d'experts** au service de **votre événement**.
- **Une offre à 360°** pour répondre à **tous vos besoins** : vaisselle, mobilier, tentes, salons, son et lumière.
- **Un service clé en main** : conception, repérage, conseil, transport, installation, astreinte 24/24h, démontage.
- **Une expertise sur tous les terrains** : sport, festivals, salons, secteur montagne, événement corporate...

📍 Lyon • Grenoble • Paris Nord • Paris Sud

TNT 30 bouygues 315 SFR 38 orange™ 341 free 328

📱 🖥️ DISPONIBLE SUR SITE ET APP

📞 Lyon
04 78 72 94 29



www.loca.reception.fr



**VENEZ ASSISTER
À UN SPECTACLE
DE SERVEURS
DE HAUT VOL.**

ENTRÉE GRATUITE
sur inscription

**RENDEZ-VOUS
À EUREXPO LYON**

10-15 SEPTEMBRE

WORLDSKILLS2024.COM

LE FESTIVAL POUR TOUS



POLITIQUE D'ACCESSIBILITÉ

En partenariat avec **Okeenea**, entreprise lyonnaise **engagée pour un monde plus inclusif**, le festival souhaite offrir **la meilleure expérience possible** aux visiteurs en situation de handicap.

À ce titre, **pour améliorer l'accueil de ses publics**, nous mettons en place les services suivants :

- **Un accès prioritaire** à l'entrée du festival et aux stands pour les personnes en situation de handicap
- **Une équipe dédiée** à l'accueil et à l'accompagnement en amont de l'entrée du festival
- **Des zones d'assise** prioritaires dans chaque espace du festival
- **Des places de parking** réservées sur les zones dédiées (Parc relais gare d'Oullins)
- Une boucle à induction magnétique pour faciliter la communication au "Point info"
- Le prêt de fauteuils roulants

Dans une volonté d'inclusion, les chefs du festival sont également sensibilisés à l'accueil de personnes en situation de handicap pour répondre aux demandes spécifiques dans la mesure du possible.

NOTRE AGENCE



Agence événementielle lyonnaise spécialisée dans la food qui imagine depuis 10 ans des concepts de restauration innovants et festifs. L'agence réinvente les codes de la gastronomie en plaçant les chefs et la Street Food au cœur des projets. **Organisateur du Lyon Street Food Festival**, traiteur BtoB, restaurateur événementiel, scénographe et créateur de lieux de vie : des alternatives 360° qui bousculent et rassemblent. Plus d'infos sur nomadkitchens.fr

MERCI À NOS MÉGÈNES & PARTENAIRES

Labus d'atcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

