



Février 2024

NINKASI OUVRE UN NOUVEL ETABLISSEMENT AU CŒUR DE LA PRESQU'ILE LYONNAISE

Indépendante, engagée et ambitieuse, la marque annonce une nouvelle ouverture qui devrait ravir tous les aficionados lyonnais de l'enseigne : le Hard Rock Café, établissement du groupe CBH, passera sous pavillon Ninkasi le 27 février prochain.

Les clients orphelins du Ninkasi Gerland depuis sa fermeture pour travaux le 4 novembre dernier auront, avec ce très grand format de Ninkasi, un nouveau QG en plein centre-ville. Thibault Salvat et Mathieu Cochard, fondateurs de CBH, groupe lyonnais de restauration en pleine expansion et fans de la marque et du concept, ont donc décidé de se lancer dans l'aventure Ninkasi.

Ninkasi Cordeliers : ouverture le 27 février !

Superficie accessible au public : 750 m²

Capacité d'accueil maximum : 1000 personnes

Places assises en salle : 250 / Places assises en terrasse : 120

Adresse : 1, rue du Président Carnot 69 002 LYON

Horaires d'ouverture : du mercredi au jeudi 9h - 01h, vendredi au samedi 9h - 04h, dimanche au mardi : 09h - 00h

Restauration possible : 11h à 23h du dimanche au mardi & 11h à 23h30 mercredi au samedi

« Comme souvent chez Ninkasi, tout est une question de rencontres. Quand nous avons échangé avec Thibault et Mathieu, nous avons tout de suite compris l'alignement de nos projets et de nos valeurs et avons rapidement décidé de faire un bout de route ensemble. Nous sommes très fiers que leur magnifique établissement rejoigne notre réseau de Ninkasi. » indique Christophe Fargier, Président du Groupe Ninkasi.

Un rapprochement qu'explique également Mathieu Cochard : *« Dès nos débuts en 2016, nous nous sommes engagés à respecter des objectifs sociaux et environnementaux avec en ligne de mire 2024, le statut d'entreprise à mission. Avec Thibault, nous sommes très heureux de rejoindre le groupe Ninkasi. Il était important pour nous d'avancer avec un partenaire qui partage les valeurs de notre groupe sur le plan RSE. Nous sommes impatients de prendre part au développement de cette belle aventure humaine. »*

Ce nouvel établissement, idéalement situé en plein presqu'île lyonnaise, ravira donc les aficionados de bières craft (17 variétés), de whisky, gins et vodkas Ninkasi, de burgers, et offrira bien sûr une ambiance de folie grâce au dispositif d'animations qui a fait le succès de l'enseigne : blind tests, disco bingo, pop quiz, karaoké ainsi que des concerts et des nouvelles soirées... **ce que confirme Fabien Hyvernaud, Directeur de Ninkasi Musiques :** *« On met en place une programmation ambitieuse qui va s'appuyer sur des artistes et collectifs locaux pour apporter au Ninkasi Cordeliers une forte dimension festive, au cœur de la Presqu'île. On veut en faire un spot culturel incontournable du centre-ville. »*

Sont déjà annoncés : une Soul Train Fever pour la soirée d'inauguration le 1^{er} mars, Furie Club, Happiness Therapy, les 20 ans d'Urban Steady Groove, Physical Tool, Shibuya!, Sampling Is Beautiful, Disco House Session, Back To Harlem, Louis Roméo, Two Rivers... Et en plus de toutes ces nouveautés, les célèbres Lundis de la Salsa et l'irrésistible résidence Latino du samedi avec DJ Alfredo sont conservées.

**À propos de Ninkasi**

Le concept Ninkasi : bière, burger & musique !

Précurseur dans le domaine de la craft bière, l'entreprise est créée en 1997 par son actuel dirigeant Christophe Fargier. Aujourd'hui, Ninkasi c'est l'alchimie entre la production de bières & spiritueux craft de qualité, une offre de restauration gourmande et responsable ainsi qu'une réelle démarche culturelle autour de la musique, le tout dans 25 lieux de vie chaleureux et conviviaux.

Le Groupe Ninkasi réunit aujourd'hui 300 salariés et réalise 26,2 millions d'€ de CA en 2022. Ninkasi, Libres de brasser toutes les cultures !

www.ninkasi.fr

À propos de CBH : fondé en 2016 par deux amoureux de la cuisine responsable Mathieu Cochard et Thibault Salvat, le groupe rassemble aujourd'hui 140 employés pour 13M€ de chiffre d'affaires. En 2023, CBH est propriétaire de 8 établissements sur l'agglomération lyonnaise, avec pour ligne de conduite une cuisine qui ne triche pas et un engagement RSE qui prévaut au reste.