

DOSSIER
DE PRESSE
2024

NOMAD KITCHENS
PRÉSENTE

du 13 au 16
juin 2024

LYON
STREET
FOOD
FESTIVAL

8^{ème}
édition



© Nomad Kitchens

**LES GRANDES
LOCOS**

12 Rue Gabriel Péri
La Mulatière
Métro Gare d'Oullins

SOMMAIRE

ÉDITO

P.4

CHIFFRES CLÉS & NOUVEAUTÉS

P.5

FOOD

- Chefs invités
- Line-up chefs
- Destinations officielles
- Espaces

P.8-9

P.10-11

P.12-17

P. 18-23

MUSIC

- Live Stage
- Beerfest
- Line-up concerts

P.26

P.27

P.28-29

CULTURE

- Ateliers
- Shows artistiques
- Espaces

P.32

P.33

P.34-39

PLAN

P.40-41

INFORMATIONS PRATIQUES

P.42

PARTENAIRES

P.43

Après les anciennes usines Fagor, la Métropole de Lyon a fait le choix d'acquérir une partie du **Technicentre de la SNCF** pour les grands événements culturels métropolitains. La dimension du lieu, son histoire, sa situation stratégique en commun, quartier en profonde mutation, très facilement accessible en transports, doublé d'un terrain de jeu exceptionnel pour le **rayonnement des grands événements**, doublé d'un talent, en musique et à travers **les arts gustatifs**.

ÉDITO

Avec son arrivée aux Grandes Locos, nouveau centre névralgique de la culture de la Métropole Lyonnaise, le festival marque un tournant et renforce son ancrage dans la **vie culturelle de notre territoire**.

Ce lieu chargé d'histoire, constitué de halles gigantesques, est une toile de fond extraordinaire pour embarquer les festivaliers dans un **road trip culinaire et artistique de haute volée** ! Son architecture résonne avec l'essence même du festival : la découverte ! Pour nous, la cuisine va au-delà des papilles ; elle reflète notre identité, elle crée des liens entre les personnes.

Notre volonté : célébrer le vivre-ensemble, rassembler autour d'une table, provoquer la rencontre. Nous voyons notre festival comme un véritable **bouillon de cultures**, un carrefour d'émulation et de partage.

Lancé en 2016, c'est un nouveau festin composé de la crème de la scène **food, de culture et de musique** qui s'annonce ! 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" !

A la veille des JO, nous avons souhaité mettre en lumière nos régions pour incarner cet « art de vivre à la française » 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 découvrir la **Région de la Nouvelle-Aquitaine** et de voyager en **Corée**, en **Espagne** ou au **Mexique**.

Rendez-vous du 13 au 16 juin 2024 pour 4 jours explosifs de fête pour vibrer au rythme de la créativité et de l'audace !

Emeric Richard, co-fondateur du festival

CHIFFRES CLÉS

120

chefs
& pâtisseries

60

concerts &
performances
artistiques

400

ateliers
participatifs et
gratuits

200
000

festivaliers
en 7 éditions

NOUVEAUTÉS

- **La transmission**, comme axe fort
- **La + grande tablée Street Food** sur près de 100 mètres
- **Un grand opening** le mercredi 12 juin au Velcroc
- **Une big scène extérieure** dédiée à la Street Culture
- Street Food Stories, **l'espace de talk devient gourmand**
- Street Food Fighter : **la battle des chefs**
- Denny & friends : **Italian Food Dancefloor**

Les
**Grandes
Locos**

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



FOOD

« Quand la cuisine de rue invite
au voyage sans frontière. »



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, 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

OPHÉLIE BARÈS

Passionnée de photographie et tout juste diplômée, la cheffe se forme à l'école Ferrandi à Paris puis aux côtés de prestigieux chefs comme Yannick Alléno et Christophe Michalak. Après un passage remarqué dans l'émission de France Télévision, « **Qui sera le prochain grand pâtissier ?** », elle est élue « **Chef Pâtissier de l'année** » par le magazine Le Chef. À la tête de sa première boutique, Ophélie Barès experte en **pâtisserie végétale**, mêle excellence, créativité et **saisonnalité**. Elle fait de l'utilisation des **herbes aromatiques** sa signature. Quand menthe, basilic, thym, romarin... côtoient le chocolat.

Présente **samedi 15 et dimanche 16 juin** dans l'espace Sugar Circus

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, Teheura 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 poteaux mais derrière les fourneaux !**

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



CHEF
Mauro Colagreco***



CHEF
Michel Bras



CHEF
Pierre Sang



CHEFFE
Ophélie Barès



CHEF
Nicolas Paciello



CHEF
Teheura Teahui

LINE-UP CHEFS

Le festival, c'est la célébration du bien manger, de toutes les cuisines : 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** • **OPHÉLIE**
BARÈS • **ELOI SPINLER** • **QUENTIN LECHAT**
X MAXIME & GAUTHIER DORNER • **MATHIEU**
VIANNAY • **VIVIEN DURAND** • **JÉRÔME**
SCHILLING • **SÉBASTIEN BOUILLET**
ALBANE AUVRAY X HUGO RIBOULET
MASASHI IJICHI • **JEAN COVILLAULT**
OLIVIER COUVIN • **MAXIME**
LAURENSEN • **DENNY IMBROISI X**
JULIEN SERRI X TANIA CADDEDU X
MASSIMILIANO MONACO • **JADE GENIN**
CHRISTOPHE TULOUP • **JOSEPH VIOLA**
AURÉLIEN MEROT • **JEAN-LUC ROCHA**

JULIEN CAMDEBORDE • **HUGO PRALUS**
QUENTIN MAUFRAIS X IRWIN DURAND
JEAN-RONY LERICHE • **BAPTISTE PIGNOL**
ANTHONY BONNET • **RÉMI BOUILLER**
MARIE DIJON • **THIBAUT MARTEL ET**
BAPTISTE RIVIÈRE • **HENRI GUITTET**
PAULINE FLEURET • **MATHIAS NARCISSOT**
JOËL MAIER • **JOANNES RICHARD CLÉMENT**
MARILLER • **JÉRÔME BRU** • **ÉLODIE**
PICHARD X KÉVIN ROMAN • **CATHERINE**
ET ERIC SEIGNOVERT • **FADI GHADDAR**

KOPAIN • **KIWACAFÉ** • **MAISON YUGAMONSIEUR**
KIM • **KIM'S BAP** • **VAIVEN GASTRONÓMICO** •
RESTAURO • **LACASADELMENDRUGO** • **LANORIA**
EL BURLADERO • **TAGOS** • **ÁRABES** • **BAGDAD**
PUERTA DEL SOL • **FUFU RAMEN** • **KINOKO**
KOKUNI • **MOMOS** • **GARRÉ 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 • **BRAZ & BRO'S** • **FREDDIE FRIED**
CHICKEN • **BETTER BALANCE** • **SAVEURS DE**
L'AIN • **LE CAMION QU'ON HEM** • **MUZINNE**

AND MANY MORE ...

FESTIN FRANÇAIS



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 viendront 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...



LES CHEFS

Mauro COLAGRECO Menton - jeu 13/06

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

Pierre SANG Paris - 4 jours

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

Florent LADEYN Lille - 4 jours

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

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

Vivien DURAND Bordeaux - 4 jours

Julien GAMDEBORDE Bordeaux - sam 15/06 et 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



Mathieu VIANNAY Lyon - 4 jours



Maxime LAURENSEN Lyon - dim 16/06



Pauline FLEURET Lucenay - sam 15/06



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



Thibault MARTEL & Baptiste RIVIERE Lyon - sam 15/06 et dim 16/06

Alexandre BOIS & Philippe BACHMAN Lyon - 4 jours



Pierre ALLSPACH Lyon - jeu 13/06 et ven 14/06

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

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



NEW

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



NOUVELLE-AQUITAINE



DÉCOUVERTE DES SAVEURS DE LA RÉGION

La Région Nouvelle-Aquitaine s'invite au festival pour 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 Baigneuse, 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... Les festivaliers sont invités à venir explorer **la diversité de ce terroir régional !**

LES CHEFS

Jérôme SCHILLING**
dim 16/06

Jean-Luc ROCHA - sam 15/06

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

Albane AUVRAY X Hugo RIBOULET
ven 14/06

LES ATELIERS

Traditions Bouchères

Traditions Maraîchères

Traditions Fromagères

Traditions Gourmandes



LE BOOM DE LA K-FOOD

Pour les 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.

Le festival accueillera 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

Kopain - jeudi 13/06 et ven 14/06

Kim's Bap
jeudi 13/06 et ven 14/06

Monsieur Kim
sam 15/06 et dim 16/06

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

LES ATELIERS

Décoration de baguettes et Bojagi

Show de K-pop sur Street Academy



puebla México



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** débarquera pour faire chavirer les papilles des festivaliers 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

El Burladero

Tacos Árabes Bagdad

LES ATELIERS

Création de cocktails au mezcal

Live Painting by Aurore Leprivey

Initiations de danses traditionnelles mexicaines

Confection de piñata...



Espagne



LA CUISINE DU PARTAGE

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

Entre techniques ancestrales et innovations culinaires, **des chefs espagnols feront 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

LES ATELIERS

Accords mets et vins de la DOP d'Aragón

Cuisine de plats traditionnels : migas, temigas, ternasco, borrajas...

Quizz, dégustations

ASIA STREET MARKET



LE BERCEAU DE LA STREET FOOD

Place à l'effervescence des marchés nocturnes ! Asia Street Market invite les festivaliers 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

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

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**

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

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

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

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



FOOD TRUCKS ALLEY



LA GARAVANE DE TRUCKS

Comme un air de New York, de son énergie vibrante et de sa diversité culinaire. Les festivaliers partiront à l'assaut de **ces trucks colorés nomades aux multiples univers et identités singulières**. Se mêler à la foule, sentir les odeurs alléchantes flotter... C'est une aventure pour les sens où **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 éveillera les 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

BBQ CORNER



+ DE 200 RECETTES
CRÉÉES SPÉCIALEMENT
POUR LE FESTIVAL

ÇA VA CHAUFFER, ÇA VA FUMER

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

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

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

LES CHEFS

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

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

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

Joannes RICHARD – 4 jours

Guillaume REDON X Frédéric AUMEUNIER – 4 jours

ATELIERS SUCRÉS
SUR KITCHEN LAB



SUGAR CIRCUS

GAP VERS UNE CROISIÈRE SUCRÉE

Bienvenue dans **un monde rempli de douceur et d'onctuosité** où une brigade de pâtissiers dégaineront de nouvelles recettes sucrées. Couleurs vives, arômes enivrants : **un voyage au temple des délices !**

LES CHEFS

Nicolas PACIELLO *Paris* – 4 jours

Ophélie BARES *Asnières-sur-Seine* – sam 15/06 et dim 16/06

Henri GUITTET *Paris* – 4 jours

Rémi BOUILLER *Montrouge* – 4 jours

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

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

Hugo PRALUS *Roanne* – 4 jours

Christophe TULOUP *Lyon* – jeudi 13/06, ven 14/06 et sam 15/06

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

Quentin LECHAT *Paris* X Maxime & Gauthier DORNER *Lyon* sam 15/06

Maxime & Gauthier DORNER *Lyon* – dim 16/06

Fadi GHADDAR *Lyon* – jeudi 13/06 et ven 14/06

Xavier SACRISTE et David FILLAT *Lyon* – 4 jours

lyfe

Clément MARILLER *Lyon* – jeudi 13/06 et ven 14/06

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

BOUILLON DE CHEFS



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 **MONAC**

jeu 13/06 et ven 14/06

Tania **CADDEDU**

sam 15/06 et dim 16/06

LES CHEFS

Frédéric **DUFOUR** - Pullman Lyon
 Rudy **VALET** - Mercure Lyon
 Centre Château Perrache
 Reynald **COUTURIER** - Greet Lyon
 Jonatha **MAJEWSKI** - Novotel Lyon Confluence

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

Eric **TICANA** - jeu 13/06
 Laëtitia **GABORIT** - 4 jours

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

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

NEW

ITALIAN FOOD
& DJ SETS !



STREET
FOOD
Stories

NEW

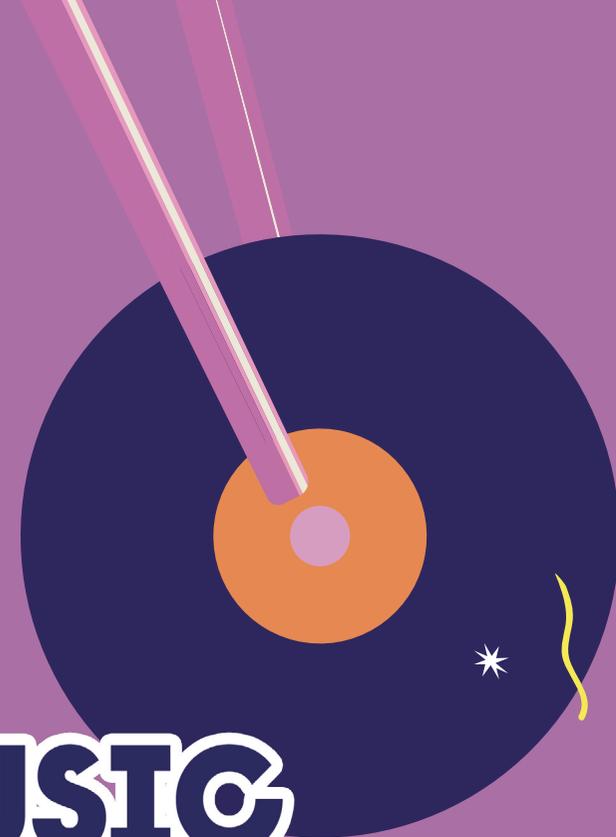
LA SCÈNE
DEVIENT
GOURMANDE !

LA SCÈNE DE TALK DU FESTIVAL

Un **espace d'interviews** qui révèlent 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 un battle électrisant : **Street Food Fighter. Yummy !**

LES INTERVIEWS

	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
Michel BRAS	X			
Mauro COLAGRECO ***	X			
Eloi SPINLER	X			
Olivier COUVIN**	X			
Joseph VIOLA		X		
Pierre SANG		X		
Teheura TEAHUI			X	
Florent LADEYN*			X	
Quentin LECHAT X Maxime & Gauthier DORNER			X	
Ophélie BARÈS			X	
Hugo PRALUS				X
Hugo RIBOULET X Masashi IJICHI*				X
Jade GENIN				X
Jean-Rony LERICHE				X



MUSIC

« La musique c'est ce lien invisible
qui nous unit, nous connecte
et transcende les frontières »

LIVE STAGE



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 seront 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 !

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

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

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.

ASSO
**NINKASI
MUSIK
LAB**

BEER FEST



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, les festivaliers retrouveront 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** !

DJ SETS À RETROUVER
DANS LES HALLES
PENDANT 4 JOURS !

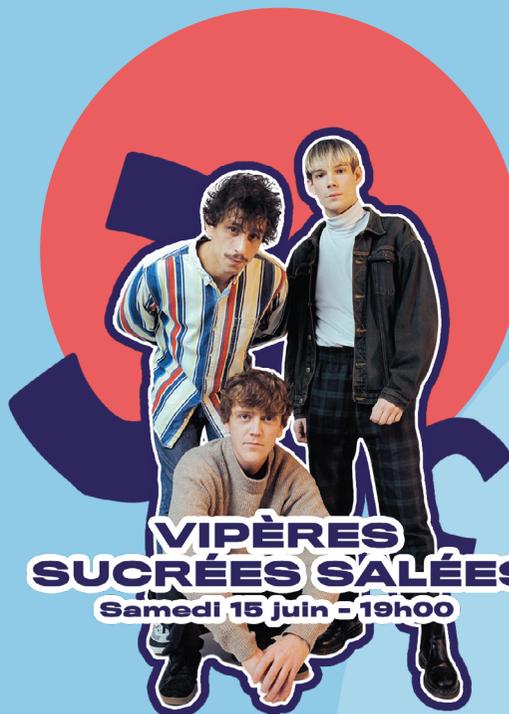
 **NINKASI**

LINE-UP CONCERTS



JAY BRUSH

Judi 13 juin - 20h30



**VIPÈRES
SUCRÉES SALÉES**

Samedi 15 juin - 19h00



YANKA

Samedi 15 juin - 19h45



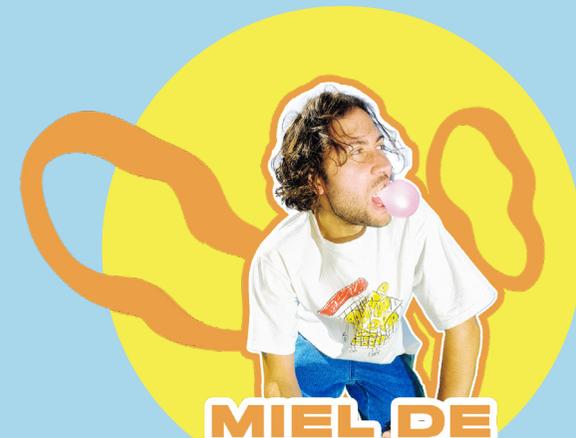
MEZERG

Judi 13 juin - 22h15



JASUAL CAZZ

Vendredi 14 juin - 19h45



**MIEL DE
MONTAGNE**

Samedi 15 juin - 20h30



**GÉRARD BASTE
& THE SLIP SQUAD**

Vendredi 14 juin - 21h00



**LE PEUPLE
DE L'HERBE**

Vendredi 14 juin - 22h45



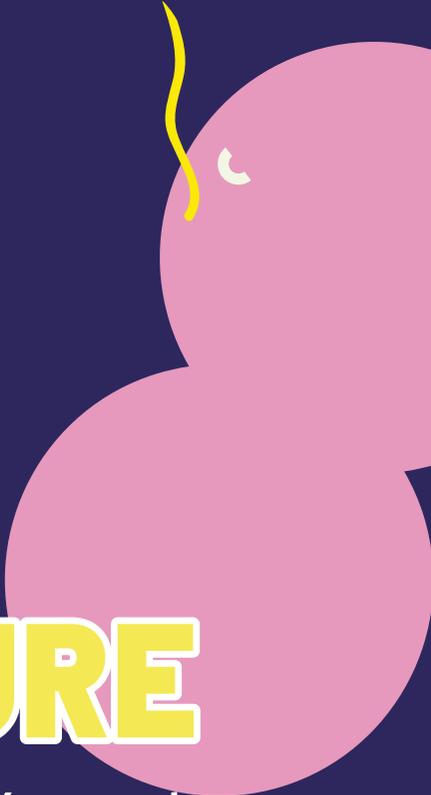
**ROMANE
SANTARELLI**

Samedi 15 juin - 22h30



**BOOM DE
CLOSING**

Dimanche 16 juin - 18h00



CULTURE

« Voyage sensoriel où l'on partage,
on apprend, on découvre,
on se laisse surprendre »



ATELIERS



+ DE 400 ATELIERS PARTICIPATIFS

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

Avec de nouveaux espaces inédits, les festivaliers retrouveront 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 FLÉXITARIEN

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



EN LIBRE ACCÈS
DURANT LES 4 JOURS
DU FESTIVAL

DES PERFORMANCES EXPLOSIVES

SPORT URBAIN

DÉMO & JAM BMX by La Rage (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 • **SHOW HIPHOP et DANCEHALL** – **DEMO SKATE** by Roule qui peut (only dim de 15h30 à 17h) • **GROOVE SESSION LONGBOARD**

LIVE PAINTING

By FOUAPA • M.MORICE • AURORE LEPRIVEY • OMART promotion 2024

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** • **PHOTOBOOTH**

STREET ACADEMY



LE BOULEVARD DES TALENTS

L'espace a pour vocation de mettre sur le devant de la scène des structures du territoire qui viendront montrer et partager leur savoir-faire. Les festivaliers pourront ainsi 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 seront 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



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...

A l'air libre, les festivaliers pourront profiter 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**, pleine de surprises pour vos kids !

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**



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

ÉCOLE DE CUISINE BY INSTITUT LYFE



©Nicolas Villion

L'ART CULINAIRE

Pour cette édition, l'**École de Cuisine Gourmets de l'Institut Lyfe** plongera les festivaliers 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 seront proposés. L'occasion de découvrir de nouvelles techniques culinaires, de nouveaux produits insolites et 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 Boutemtam • Caroline Quim



INSTITUT
Lyfe
HAUTECUISINE
D'ARTISANAT
& MODÈLES

L'ÉCOLE DE CUISINE
GOURMETS

WINE DISTRICT

PAR CÔTES DU RHÔNE



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. Les festivaliers pourront 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 » proposera 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 proposeront également un espace d'ateliers œnologiques gratuits.

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



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 de festivals, traiteur BtoB, restaurateur événementiel, scénographe et créateur de lieux de vie : des alternatives 360° qui bousculent et rassemblent.

LES GRANDES LOGOS
12 RUE GABRIEL PÉRI 69130 LA MULATIÈRE
15 MIN DE BELLECOUR EN MÉTRO

LYON STREET FOOD FESTIVAL

by Nomad Kitchens

Entrée et Sortie

12 rue Gabriel Péri

M

B



5

Accueil
Cashless
Point Infos
Inscription Ateliers
Sugar Circus

HALLE

5

Esplanade

Street Academy
Family Corner
Art School
Food Trucks Alley
Cocktail Garden

1

Festin Français
Corée, K-Food Fair
Puebla, México
Espagne
Nouvelle-Aquitaine
LSFF Experience
Street Food Stories

HALLE

1

HALLE

9

WC

9

Live Stage
Beerfest
BBQ Corner
Asia Street Market

B

Quai Pierre Semard



INFOS PRATIQUES

HORAIRES

Du 13 au 16 juin 2024
 Jeudi et vendredi : 18h – 00h00
 Samedi : 11h – 00h00
 Dimanche : 11h – 22h30

COMMENT VENIR ?

En métro B/ Bus I7 : arrêt Gare d'Oullins
En bus I5 : arrêt Ateliers SNCF
En voiture : Parkings relais payants à Gare d'Oullins
En vélo : Garage, arceaux à la sortie de métro ou Vélo'v station à Gare d'Oullins
En train, en bus ou en avion avec **Kombo**.

BILLETTERIE EN LIGNE

Tarif adulte : 10€
Tarif enfant de 8 à 14 ans* : 5€
 *Gratuit pour les - de 8 ans
Pass 4 jours : 25€

NEW Okeenea

Dans un souci d'accessibilité, les équipes du festival œuvrent aux côtés d'Okeenea afin d'améliorer l'accueil des publics en situation de handicap (sensibilisation, équipements, médiation...)

+ D'INFOS ?



MÉCÈNES & PARTENAIRES





CONTACT PRESSE

Charlotte Verborg
charlotte@cvrp.fr
06 89 87 18 83

