

LYON STREET FOOD FESTIVAL

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - MARS 2026

LE LYON STREET FOOD FESTIVAL FÊTE SES 10 ANS : LES PREMIERS CHEFS DÉVOILÉS

Du 11 au 14 juin 2026, le Lyon Street Food Festival célèbre ses 10 ans aux Grandes Locos à Lyon. Créé dans la capitale de la gastronomie, l'événement s'est imposé en une décennie comme le plus grand festival de cuisine de France, réunissant chefs étoilés, talents émergents, figures de la jeune garde locale et cuisines du monde dans une ambiance festive et accessible.



Pour cette édition anniversaire, le festival promet un nouveau festin placé sous le signe de la générosité et de la créativité. Plus qu'un rendez-vous culinaire, le Lyon Street Food Festival célèbre la rencontre entre **Food, Musique et Culture**, avec concerts, performances artistiques et rencontres pendant quatre jours.

Chefs étoilés, nouveaux visages de la gastronomie, figures emblématiques fidèles au festival et talents reconnus de la pâtisserie investiront les 40 000 m² des halles industrielles des Grandes Locos.

Au programme : **près de 130 chefs** venus de Lyon, de toute la France et de l'international, **plus de 200 recettes** sucrées et salées, **trois destinations culinaires** mises à l'honneur (Flandre, Italie et Amérique Latine) et une ambiance toujours aussi festive et conviviale. Pour l'occasion, plusieurs chefs proposeront des créations inédites imaginées spécialement pour le Lyon Street Food Festival, revisitant leurs plats signatures en version street food.

Dans un souci d'alléger le texte et sans aucune discrimination de genre, l'emploi du genre masculin est utilisé à titre éponyme.

Crédits photos : Pookie William-Chareyre Brice-Robert Gaétan-Clément

PREMIER APERÇU DES CHEFS ATTENDUS



NINA MÉTAYER X KIRI® LE RETOUR D'UNE ICÔNE POUR L'ÉDITION ANNIVERSAIRE

Distinguée pâtissière mondiale 2023 par l'Union Internationale des Boulangers-Pâtisiers (UIBP) et Meilleure pâtissière du monde 2024 par The World's 50 Best Restaurants, Nina Métayer est reconnue pour **sa pâtisserie élégante et innovante**. Déjà remarquée lors de sa venue lors de la 7^e édition, la cheffe revient au Lyon Street Food Festival pour célébrer ses 10 ans. Pour l'occasion, elle proposera, en partenariat avec Kiri®, des **créations fruitées** pensées pour être dégustées sur le pouce, dans l'esprit convivial et gourmand du festival. *"Pour cette édition du Lyon Street Food Festival, j'ai imaginé des créations fruitées où la simplicité et la gourmandise rencontrent l'exigence et la précision de la pâtisserie. Des desserts généreux et équilibrés, pensés pour être dégustés sur le pouce et partager un vrai moment de plaisir dans l'esprit vivant et accessible du festival."*

Présente jeudi 11 juin. Recettes disponibles les 11 et 12 juin.



GIANNI SPADAFORA LA NOUVELLE GÉNÉRATION DE LA MAISON CONTICINI

Gianni Spadafora incarne la rigueur, la précision et la créativité de la pâtisserie contemporaine. Passé par les cuisines de Thierry Marx et Pierre Hermé, Gianni Spadafora s'est imposé comme l'un des nouveaux visages de la pâtisserie française. Aujourd'hui à la tête de la création de la Maison Conticini, il développe une pâtisserie précise, sensible et audacieuse.

Pour la première fois au Lyon Street Food Festival, il partagera des créations mêlant technique pâtissière et gourmandise contemporaine.

Présent les 13 et 14 juin



© Marie Callaud

ROMAIN MEDER* CHEF VISIONNAIRE ET AMBASSADEUR DE LA CUISINE DURABLE

Ancien chef du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée, triplement étoilé en 2016, Romain Meder s'est imposé comme l'un des grands artisans de la cuisine végétale contemporaine.

Aujourd'hui, chef propriétaire du restaurant Prévelle à Paris, il défend une cuisine d'instinct qui s'imprègne du quotidien, des récoltes et des inspirations. Une trajectoire récemment saluée par l'obtention cette année d'une étoile Michelin consacrant ainsi à nouveau son approche singulière et engagée de la gastronomie. Au micro de Street Food Stories, il partagera sa vision de la cuisine et de son évolution, riche de ses expériences et de son engagement pour une cuisine de naturalité.

Présent samedi 13 juin



FLORENT LADEYN* LE TERROIRISTE LIBRE ET ENGAGÉ

Cuisinier autodidacte et véritable électron libre, Florent Ladeyn reste enraciné dans son terroir et fait partie de cette génération de chefs qui bousculent les codes en valorisant les producteurs locaux. Il dirige aujourd'hui 7 restaurants, dont l'Auberge du Vert Mont étoilée au Guide Michelin à Boeschepe, ainsi que Bloempot, Bierbuik et Krevet à Lille et KLOK à Bruxelles. Chez Florent Ladeyn, pas de menu pré établi, il défend une approche 100% locale... Chez lui, le produit est roi et les plats sont dictés par la nature environnante. Le chef ouvre cette année Pigments au LaM de Villeneuve-d'Ascq, un nouvel écrin où le terroir du Nord s'exprime dans une cuisine gastronomique contemporaine. Fidèle au festival depuis 2 éditions, il revient avec des recettes franches et pleines de caractère.

Présent les quatre jours du festival

Dans un souci d'alléger le texte et sans aucune discrimination de genre, l'emploi du genre masculin est utilisé à titre épicène.

Crédits photos : Pookie William-Chareyre Brice-Robert Gaétan-Clément



HUGO PRALUS **HÉRITIER D'UNE TRADITION FAMILIALE**

Originaire de Roanne, Hugo Pralus perpétue l'héritage d'une maison emblématique fondée par son grand-père Auguste Pralus, MOF pâtissier, puis développée par son père François Pralus, l'un des rares chocolatiers français à produire son propre chocolat, de la fève à la tablette. Pour cette édition anniversaire, il nous concoctera une recette inédite et participera à la création d'une pièce montée XXL imaginée pour les 10 ans du festival.

Présent les quatre jours du festival



ALEXANDRE MAZZIA*** **LE MAÎTRE DE L'AUDACE GASTRONOMIQUE**

Chef du restaurant AM à Marseille, triplement étoilé au Guide Michelin, Alexandre Mazzia développe une cuisine intense et sensorielle, inspirée notamment de son enfance passée au Congo. Formé auprès de Pierre Hermé et Pierre Gagnaire, chef de l'année 2021 et auteur des menus des Jeux Olympiques de Paris 2024, il participera à la clôture du festival lors d'un talk sur la scène Street Food Stories.

Présent pour un talk le dimanche 14 juin



PIERRE SANG **LA STREET FOOD CORÉENNE TWISTÉE À LA FRANÇAISE**

Révéle au grand public, Pierre Sang propose une cuisine à la croisée des cultures, entre la France, l'Auvergne, sa terre d'adoption, et la Corée, dont il est originaire. À la tête de plusieurs adresses à Paris, il développe une gastronomie libre et accessible, mêlant techniques françaises et saveurs coréennes. Aux Grandes Locos, il reviendra avec des plats signatures où la street food se pare d'influences franco-coréennes audacieuses.

Présent les quatre jours du festival

OUVERTURE BILLETTERIE **VENDREDI 3 AVRIL 2026 À 11H**

UN LIEU ACCESSIBLE

LES GRANDES LOCOS

10 Rue Gabriel Péri 69350 La Mulatière
Gare d'Oullins : 15 min de Bellecour

COMMENT VENIR ?

Métro B / Bus 17 : arrêt Gare d'Oullins
Bus 15 : arrêt Ateliers SNCF
Parking relais St Genis Laval - Hôpital Sud
Vélo : garage ou station Vélo'v : Gare d'Oullins

Du 11 au 14 juin 2026

Judi et vendredi : 18h – 00h00
Samedi : 11h – 00h00
Dimanche : 11h – 22h30



CONTACT PRESSE

Conférence de Presse
Judi 30 avril 2026 à 11h30

11 - 14
juin 2020

Food Culture

LYON
STREET
FOOD
FESTIVAL

Music & Party

LES GRANDES
BOUCES
Rue Gabriel Péri
à Gare d'Oullins

40 ANS