

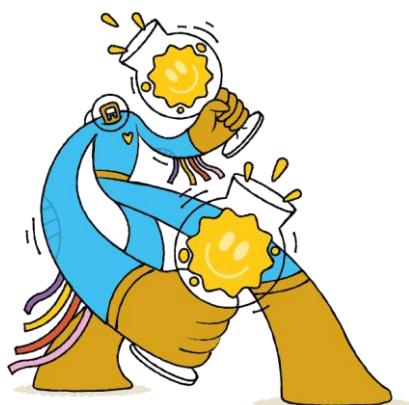
Bière à Lille 2025

Le festival de la culture brassicole promet une fête XXL.

C'est maintenant l'un des rendez-vous phare de la vie culturelle lilloise, le Festival Bière à Lille fera son grand retour du 17 au 23 novembre prochain : près de 50 événements dans la Métropole Lilloise et un week-end de clôture les 22 et 23 novembre à la Gare Saint-Sauveur de Lille.

Le BAL, puisque c'est son petit nom, revient pour sa 8^{ème} édition dans la Métropole Lilloise et promet une semaine dense et festive placée sous le signe de la découverte et de la dégustation.

Une semaine pour faire vibrer la métropole au rythme de la culture brassicole.



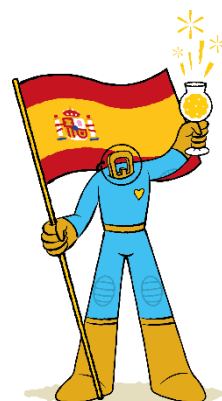
Pour cette édition 2025, ce sont près de 50 événements qui se dérouleront dans une trentaine de lieux (bars, restaurants, cavistes) de la Métropole Lilloise du lundi 17 au dimanche 23 novembre, la plupart en accès libre. Les établissements partenaires du festival proposent un programme de folie tout au long de la semaine : repas en accords mets & bières, TTO (Tap Takeover, à savoir l'utilisation de l'ensemble des becs de tirage d'un bar par une même brasserie), rencontres avec des brasseries, sessions de dégustation, mais aussi chasse au trésor en vélo, balade gourmande à la découverte de Lille, soirées quiz, soirée bière électro... Il y aura de quoi faire. L'ensemble du programme est à retrouver sur le site et les réseaux sociaux de l'événement.

Un Grand Final avec une sélection exceptionnelle de brasseries

Comme ce fût le cas en 2024 (et avant cela en 2018 et 2019), et grâce au soutien de la Mairie de Lille, le festival retrouvera la Gare Saint-Sauveur pour un grand week-end de clôture. L'an dernier, 10500 visiteurs s'étaient donné rendez-vous pour célébrer la culture brassicole dans une ambiance familiale et bon enfant. Au programme de ce week-end, la présence de 70 brasseries, locales ou plus lointaines, habituées ou nouvelles.

Cette année, thématique Fiesta oblige, **l'Espagne est le pays invité du festival** avec pas moins de 6 brasseries présentes sur le week-end : Gross (Pays Basque), Soma (Catalogne), Garage (Catalogne), Meta (Pays Basque), Oso (Madrid) et Saez & Son (Valence). Six références dans leur pays et au niveau européen qui vous montreront toute la richesse et le savoir-faire de la scène brassicole espagnole.

Toujours en provenance de l'étranger, des **brasseries internationales exclusives** seront présentes, comme les Anglais de The Kernel (présents pour la première fois en France !), les maîtres européens et canadiens des bières houblonnées avec Verdant et Messorém et une des meilleures brasseries de Sours, style de bière acidulée et gourmande, du continent : les Ecossais de Vault City. Également, et suite au succès de 2024, un **îlot de 4 brasseries**



bruxelloises emmenées sur le festival par Hub Brussels, l'agence bruxelloise de développement et de promotion de la destination.

A cela, il faut ajouter **une sélection pointue de brasseries françaises** – Prizm (Occitanie), Piggy Brewing (Grand-Est), Fauve (Paris), Popihn (Bourgogne), Mogwai (Grand-Est) - dont certaines seront présentes pour la première fois comme par exemple les bretons de Sparkle, les Bisontins de Levain ou encore les Dijonnais de Independant House.

Et sans oublier, car difficile de ne pas mettre en valeur la tradition brassicole régionale, **une sélection de belles brasseries des Hauts-de-France**, qu'elles soient de tailles modestes (M. Paon, Adventice, Daddy Brew) ou d'envergures plus importantes (Castelain, 3 Monts, Choulette).

Au total, une répartition quasiment 1/3 régionale, 1/3 française et 1/3 internationale avec près de 35% de renouvellement par rapport à 2024. De quoi contenter les curieuses et les curieux, et satisfaire tous les palais.

...mais également de quoi vous régaler...

Et comme la bière c'est bien, mais c'est encore mieux avec de quoi manger, des **foodtrucks seront présents** tout au long du weekend avec une offre variée, à la fois salée (Florent Ladeyn et son M. Frite, les kebabs de La Broche, la Team Croquette et l'offre végé de VG Terrien, récompensés par le prestigieux Gault & Millau) et sucrée. En parallèle, le réseau Lille Tables & Toques proposera plusieurs animations autour la gastronomie avec au total 10 chefs présents tout le weekend.

Des **shows culinaires** seront proposés en accès libre les deux jours (5 shows le samedi, 3 le dimanche) ainsi qu'un **grand brunch du dimanche midi** (trois services de 100 personnes à 11h30, 12h30 et 13h30, sur réservation via le site de l'événement) avec pas moins de 12 mains (6 chefs donc) aux manettes d'un brunch, qui sera complété par un buffet de viennoiseries, boissons chaudes, etc. De quoi bien démarrer votre dimanche.



...et passer un bon moment en famille ou entre ami/es.



Côté animations, le samedi à 14h, l'ouverture du Grand Final sera marquée par la **Grande Dégustation**, organisée par l'Agence Sublimeurs (dans le cadre des Talks Sublimeurs, avec le soutien de la Région Hauts-de-France). En plein cœur du BAL, une dégustation d'une heure animée par Agathe Leroy-Scamps, zythologue et formatrice, sur les goûts de la bière du Nord.

Et sur l'ensemble du weekend, **4 tatoueuses seront présentes** pour proposer des flash tattoos, le Galack, école de kinés, proposera des **massages gratuits aux visiteurs**, des **jeux pour les enfants** (et aussi pour les grands enfants) seront également présents, ainsi qu'un stand de l'**Association des Buveuses de Bière**, deux stands d'information

et de prévention des risques liés à l'alcool et au milieu festif et la **présence du street artist Mos'Art** qui proposera de la personnalisation de totebag.

Côté musique, après l'énorme engouement suscité l'année dernière, **le karaoké en live revient** les deux jours, ainsi que, le samedi entre 18h et 20h, le collectif ARDN, récemment programmé au Cabaret Vert, qui fera le déplacement spécialement depuis les Ardennes pour un **DJ Set house/disco**.

Qui dit festival exceptionnel, dit bière collaborative exceptionnelle

Tradition du festival depuis sa création, chaque édition a le droit à sa bière collaborative dédiée. Cette année, **c'est un petit événement, puisque le breuvage officiel du BAL 2025 est le fruit du travail commun de la Brasserie Cambier (Nord) et de la Brasserie Dupont (Tourpes, Belgique).**

Pourquoi un petit événement ? Car dans les dernières décennies, la Brasserie Dupont, référence mondialement connue pour sa Saison Dupont, n'a consenti qu'à deux collaborations avec d'autres brasseries, l'une anglaise et l'autre américaine. Ainsi, la BAL Musette (car c'est le nom de cette bière collaborative), est **le résultat de la première collaboration entre la Brasserie Dupont et une homologue française**. Et pas des moindres, puisque la Brasserie Cambier, avant d'être ravagée par un terrible incendie, s'était hissée au rang de référence brassicole française (élue meilleure brasserie de France 2023 par Bière Magazine).

Dans le verre, la BAL Musette, sera une saison (forcément), mais pas que, puisqu'il s'agira d'une **Double Rye Saison, à savoir une bière de type saison, légèrement plus forte en alcool, brassée avec du seigle et de l'épeautre en plus du traditionnel malt d'orge, utilisation d'un houblon expérimental en provenance de Comines-Warneton (Belgique) et ajout de la légendaire levure secrète de la Brasserie Dupont.**



Un événement rendu possible grâce à des partenaires investis et fidèles

Si le Festival Bière à Lille occupe aujourd'hui une place aussi importante dans le paysage événementiel des Hauts-de-France, c'est également grâce au soutien de ses partenaires et financeurs.

L'association Bières & Territoires souhaite donc remercier chaleureusement la Ville de Lille sans qui la tenue du Grand Final à Saint-Sauveur serait impossible, mais également la Métropole Européenne de Lille, l'Office de Tourisme Métropolitain, Hello Lille, la Gare Saint-Sauveur, le Conseil Départemental du Nord, la Région Hauts-de-France, Hub Brussels, Brewpark, BCB, Tables & Toques, Lille 3000, Radio Contact, Bière Magazine et Bière Actu.

Infos pratiques :

Semaine d'événements

17 au 23 novembre, tout le programme sur www.bierealille.com

Grand Final à la Gare Saint-Sauveur de Lille

Samedi 22 novembre 13h-21h, dimanche 23 novembre 11h-19h.

Tarifs préventes : 8€ le samedi, 7€ le dimanche, 14€ les deux jours.

Tarifs sur place : 10€ le samedi, 9€ le dimanche, 16€ les deux jours.

Entrée libre, gratuit pour les enfants, chiens non autorisés.

Sur place, tarifs des dégustations librement fixés par les brasseries.

Visuels de l'événement et photos disponibles sur www.bierealille.com/presse

Contact presse : Charlie Labourey – 0689362739 – bal@echappee-biere.com

