

DOSSIER DE PRESSE



NINKASI

2023

SOMMAIRE

1. Le concept Ninkasi	03
2. Le portrait de Christophe Fargier	04
3. Le manifeste de marque	05
4. L'histoire Ninkasi	06
5. Entreprise engagée	07
6. Bière	08
La craft brasserie	
Les étapes de brassage	
Ninkasi Classique	
Ninkasi Craft Experience	
Ninkasi Barrel Aged	
Ninkasi Craft Distillerie	
Ninkasi Craft Soda	
7. Burger	18
La restauration	
8. Musique	20
L'Asso Ninkasi Musik Lab	
9. Le fonds de dotation	22
Être utile aux artistes et au public	
10. Les établissements Ninkasi	23
Le Ninkasi Gerland	
Les autres Ninkasi	

bière, burger & musique

LE CONCEPT NINKASI



Le Ninkasi, créé en 1997 à Lyon, défend des valeurs fortes d'émergence, de filières responsables et de brassage des métiers, des publics et des styles. Ninkasi est un vrai melting pot de passionnés en tout genre : fans inconditionnels de bières amères, acides ou encore vieilles en barriques, experts en rock indé, salsa ou encore drum n' bass, dévoreurs en série de double burgers, nous sommes réunis pour partager ensemble un bon moment dans nos lieux !

POURQUOI NINKASI ?



Dans la mythologie sumérienne, Ninkasi est le nom de la déesse de la bière. Pour la petite histoire, les Sumériens vivaient en Mésopotamie entre -5000 et -1750 avant J.-C.

CHRISTOPHE FARGIER



À 20 ans, Christophe s'envole pour les États-Unis des rêves plein les poches et avec une folle envie de découvertes.

Il fait la rencontre de Kurt et ils tombent sous le charme des micro-brasseries américaines. Les deux acolytes passent des mois à arpenter le continent américain en quête de savoir et d'échanges.

Quelques années plus tard et après avoir décroché le diplôme de l'ESC St-Étienne, Christophe décide de concrétiser son projet d'implantation de micro-brasseries en France. C'est à Lyon, haut lieu de la tradition brassicole que le Ninkasi voit le jour.

Au-delà de la brasserie de bières, il pense aussi brassage de métiers, de publics, de talents, de styles, de cultures et de goûts... Il aime les moments entre amis autour d'une bière, d'un burger et au son d'un concert. Ninkasi est un savant mélange de ces instants de partage.

bière, burger & musique

LE MANIFESTE DE MARQUE



À TOUTES CELLES & CEUX

Qui dessinent un cœur dans la mousse.

Qui reconnaissent un morceau dès la première note.

Qui savent ce qu'est un burger qui déchire, même végétarien.

Qui ne se lassent pas de refaire le monde autour d'une bière.

Qui sont raisonnables pour raccompagner leurs potes déraisonnables.

Qui chantent faux mais qui chanteront toujours quand même.

Qui payent une tournée et n'attendent rien en retour.

Qui savent qu'il y a frites et frites.

Qui collectionnent les sous-bocks depuis l'adolescence.

Qui se réconcilient autour d'un verre.

Promis, nous resterons toujours nous-mêmes.

Pas plus sages mais plus responsables.

**Ninkasi, libres de brasser
toutes les cultures !**

L'HISTOIRE NINKASI



1995

Christophe Fargier
part à la découverte
du concept des micro-
brasseries aux USA



1997

Création du Ninkasi
et ouverture de Gerland



2000

Ouverture de la salle
de concert du Ninkasi
Gerland : le Kao



2002

Ouverture des deux
premiers Ninkasi :
Cordeliers & Ampère



2010

Ouverture de la
première franchise
à Sans Souci



2012

Ninkasi installe
sa fabrique
de bières à Tarare



2014

Ninkasi installe
ensuite sa distillerie
toujours à Tarare



2015

10° Ninkasi
et 500 000 burgers
par an



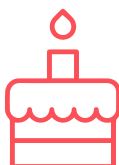
2016

15 000 hL par an
et 50° médaille
pour nos bières



2016

Lancement
du Ninkasi
Musik Lab



2017

20 ans du Ninkasi
et rénovation
du Ninkasi Gerland



2017

plus de 70 %
de producteurs
locaux



2018

Premier whisky
single malt



2018

Ouverture
du 17° Ninkasi



2019

Création du Fonds
de Dotation
pour la Musique



2019

1^{er} gin bio au houblon
et 1^{re} récompense
pour le Ninkasi Whisky
Experience Track 01



2021

Lancement du Ninkasi
Whisky vieilli en fût
de Chardonnay



2022

Ninkasi fête
ses 25 ans et ouvre
son 25^e établissement

ENTREPRISE ENGAGÉE



Indépendante, engagée et ambitieuse, la marque Ninkasi prouve que développement important et respect des convictions sont économiquement et socialement compatibles.

Une raison d'être qui projette autant qu'elle définit Ninkasi

Ninkasi porte une vision pleine d'optimisme et d'audace : vibrer ensemble, créer du lien par des expériences qui mêlent plaisir, émotion et sens pour créer des occasions de faire interagir les gens, quelles que soient leurs origines sociales et culturelles.

« **Libres de brasser toutes les cultures !** », la raison d'être de Ninkasi rassemble l'ensemble de ses valeurs historiques : authenticité, convivialité, diversité et proximité.

Un engagement sociétal fort

Ninkasi s'entoure depuis toujours d'artisans et fournisseurs qui défendent des savoir-faire, participent au développement de l'entreprise : un véritable écosystème viable et durable pour tous les acteurs. Aujourd'hui l'entreprise va encore plus loin et base son développement sur deux enjeux permanents : la réduction de l'empreinte carbone et le respect des principes d'éthique.

Parce qu'il est indispensable d'agir dans le monde actuel, Ninkasi s'engage pour limiter son impact sur la planète, à travers des actions concrètes et des mesures régulières de son impact !

- Entreprise partenaire du PCEAT (Plan Climat de la Métropole)
- Une démarche zéro plastique dans les emballages
- Une formation par le réseau FEVE (For Environmental Value Empowerment) pour accompagner les salariés du Ninkasi à la transition énergétique démarrée en 2020
- Un bilan carbone annuel fait avec la start-up WeCount

Le Ninkasi n'a rien à cacher !

Fidèle à ses valeurs de transparence et à son fort engagement RSE, l'entreprise s'est soumise aux questions de Gen'éthic, première plateforme de notation éthique des entreprises. Cette évaluation lui permet de bâtir un véritable plan d'action pour les années à venir, et de communiquer de façon totalement transparente sur l'intégralité des engagements de la marque.

Avec une note globale de 80 % obtenue en décembre 2021 (+3 points par rapport à 2020), Ninkasi se positionne parmi le top 10 des entreprises les plus éthiques en France !

EN CHIFFRES

12

producteurs partenaires soit
+ de 70%
des achats de nos lieux

Valorisation des
1 300 tonnes

de drèches données à des
agriculteurs de la région en 2022

Collecte et compostage
de biodéchets avec

2,7 tonnes

de biodéchets qui
a permis de générer

527 kg

de compost en 2022

LA CRAFT BRASSERIE



La fabrique de bière de Tarare, en région Auvergne-Rhône-Alpes :

Installée dans les anciennes teintureries de la ville, entièrement réhabilitées avec une charpente métallique "Eiffel" la fabrique est un lieu d'exception !

L'eau de Tarare, issue des monts granitiques du Beaujolais, est réputée pour sa pureté et sa douceur. Elle est idéale pour le brassage.

De quoi perpétuer la tradition d'un riche passé brassicole lyonnais célèbre dans la France entière au XVIII^e siècle. Cette activité connaîtra son apogée au XIX^e siècle. On parle alors d'un 3^e fleuve dans la capitale des Gaules, avec la bière noire de Lyon, avant de disparaître peu à peu au XX^e siècle.

Nouvelle fabrique Ninkasi, toujours à Tarare

Dès avril 2023, une nouvelle fabrique ouvrira ses portes et permettra d'augmenter significativement la capacité de production de bières passant de 40 000 à 120 000 hectolitres.

La bière craft, française et indépendante

Nous poursuivons notre démarche durable et responsable en œuvrant à la récupération des drêches et à la constitution d'une filière de houblon et de malt locaux. Tous les jours, nous nous efforçons de défendre les circuits courts: déjà une bière avec du malt d'Auvergne, plusieurs recettes avec des malts de Haute Savoie, un bon nombre d'IPA aux houblons français dont une Planet-score A! Nous sommes fiers de notre indépendance. Sauf à être un «beer geek», beaucoup de consommateurs ignorent que sur la scène brassicole française, toutes les crafts brasseries ne restent pas indépendantes. Nous, nous le sommes et revendiquons cette démarche. Notre adhésion au label des Brasseries Indépendantes vient renforcer notre position.

EN CHIFFRES

52

salariés — Le nombre total de personnes employées à temps plein par la fabrique de bière.

1 600

m² — La surface totale de ce lieu de production inauguré en 2012 à Tarare (69).

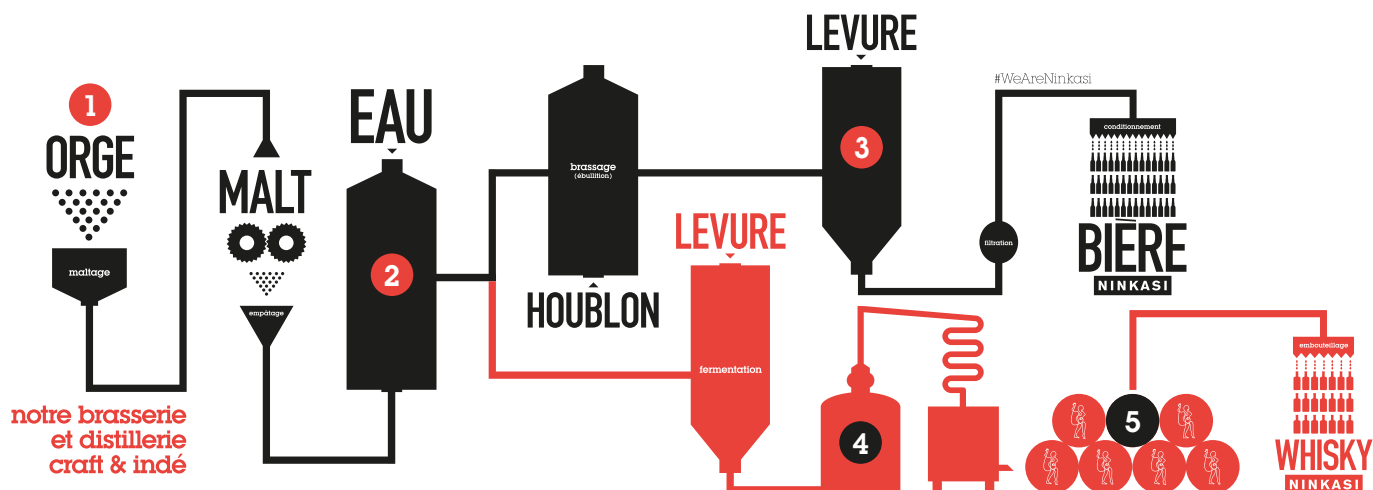
37 000

hL/an — La production annuelle de la fabrique Ninkasi.

20

bières — Le nombre de bières Ninkasi permanentes.

NOTRE CRAFT BRASSERIE & DISTILLERIE



1. Maltage, concassage & empâtage

L'orge subit un début de germination pour devenir du malt. Le malt d'orge est ensuite concassé et réduit en farine avant d'être mélangé avec de l'eau (empâtage).

2. Brassage (1 jour environ)

Le mélange issu de l'empâtage est chauffé par paliers successifs pour libérer les enzymes de l'orge qui transforment l'amidon en sucres. Le jus ainsi obtenu (le moût) est débarrassé de ses éléments solides (les drêches). Dernière étape du brassage: l'ébullition où on ajoute le houblon.

3. Fermentation (4 à 10 jours)

Le moût est refroidi, mis en cuve etensemencé de levures. Les levures vont transformer les sucres en alcool et en gaz carbonique et produire des matières aromatiques appelées "ester" qui assurent la richesse aromatique de la bière.

4. La distillation

Le wash est mis dans l'alambic et chauffé jusqu'au point d'ébullition de l'alcool, les vapeurs d'alcool s'élèvent et passent à travers le col de cygne. Cette première distillation donne un liquide qui titre à 20%, on l'appelle « low wines ». Les low wines sont ensuite distillés à nouveau. C'est la deuxième distillation. Seul le cœur de chauffe est conservé, qui titre en moyenne à 70% vol.

5. Vieillessement en fûts

Le whisky doit vieillir un minimum de 3 ans. C'est au cours des premières années de vieillissement que le whisky se pare d'une teinte dorée ou ambrée.

MATIÈRES PREMIÈRES



EAU



MALT D'ORGE



HOU-BLON



LEVURE

NINKASI CLASSIQUE



Ninkasi Blonde (4% vol.)



AMERTUME				
DOUCEUR				
ACIDITÉ				
NOTES	Miel, notes fruitées			
HOUBLONS	Chinook (USA), Saaz & Sladek (CZ)			
MALTS	Pilsen & Cara			
	33cL, 75cL			



Ninkasi Blanche (4,8% vol.)



AMERTUME				
DOUCEUR				
ACIDITÉ				
NOTES	Céréales, banane, fruits blancs			
HOUBLONS	Amarillo & Citra (USA)			
MALTS	Pilsen & blé			
	33cL, 75cL			



Ninkasi Pale Ale (4,5% vol.)



AMERTUME				
DOUCEUR				
ACIDITÉ				
NOTES	Caramel, fruits exotiques			
HOUBLONS	Williamette & Mosaic (USA)			
MALTS	Pilsen, Cara & Munich			
	33cL, 75cL			



Ninkasi French IPA (5,4% vol.)



AMERTUME				
DOUCEUR				
ACIDITÉ				
NOTES	Agrumes, fruits blancs, notes épicées & herbacées			
HOUBLONS	Mistral & Aramis (Alsace, FR)			
MALTS	Pilsen, Cara & Munich (FR)			
	33cL, 75cL			

**DES
BIÈRES
MÉDAILLÉES**

110

récompenses —
Depuis 1997 lors de concours
nationaux et internationaux
pour les bières et spiritueux.



Ninkasi Triple (8,4% vol.)



AMERTUME	
DOUCEUR	
ACIDITÉ	
NOTES	Sucre, fruits compotés, céréales
—	
HOUBLONS	Styrian Golding (SVN) & Chinook (USA)
MALTS	Pilsen & Cara
—	
	33cL, 75cL



Ninkasi Micro IPA (1,9% vol.)



AMERTUME	
DOUCEUR	
ACIDITÉ	
NOTES	Fruits exotiques, pin, fruits des bois
—	
HOUBLONS	Williamette & Simcoe (USA)
MALTS	CaraMunich & Pilsen
—	
	33cL, 75cL



Ninkasi Flower Lager (6,5% vol.)

AMERTUME	
DOUCEUR	
ACIDITÉ	
NOTES	Fleur d'acacia, miel, céréales
—	
HOUBLONS	Styrian Golding (SVN) & Chinook (USA)
MALT	Pilsen
—	
	75cL



UNE
BRASSERIE
LABELLISÉE



BRASSERIE
INDÉPENDANTE

brasserie française
indépendante

NINKASI CRAFT EXPERIENCE

Les bières craft experience reflètent la curiosité et le savoir-faire de nos brasseurs. Technique de brassage ou ingrédient atypique, elles ont toutes un petit truc en plus.



Ninkasi Hefeweizen (4,5% vol.)

AMERTUME	
DOUCEUR	
ACIDITÉ	
NOTES	Banane, épices, melon d'eau
HOUBLON	Huell Melon (ALL)
MALTS	Blé malté & Pilsen
—	
33cL	



Ninkasi Smoky Ale (6% vol.)

AMERTUME	
DOUCEUR	
ACIDITÉ	
NOTES	Whisky, noix, banane
HOUBLONS	Bramling (UK) & Chinook (USA)
MALTS	Pilsen, Munich, Cara & Whisky
—	
33cL	



Ninkasi Brut IPA (5,6% vol.)

AMERTUME	
DOUCEUR	
ACIDITÉ	
NOTES	Pêche, fruits tropicaux, notes d'agrumes
HOUBLONS	Mosaïc, Citra & El Dorado (USA)
MALTS	Pilsen, blé & Munich
—	
33cL	



Ninkasi Imperial Kriek (7% vol.)

AMERTUME				
DOUCEUR				
ACIDITÉ				
NOTES	Cerises, notes boisées & vineuses			
—				
HOUBLON	Chinook (USA)			
MALTS	Pilsen & blé			
AUTRE	Jus de cerises d'Isère (38)			
—				
33cL				



Ninkasi Quadruple (10% vol.)

AMERTUME				
DOUCEUR				
ACIDITÉ				
NOTES	Pain d'épices, caramel, ananas rôti			
—				
HOUBLONS	Myrinka (PL) & Styrian Kolibri (SVN)			
MALTS	Pilsen, Cara, chocolat, seigle & blé			
—				
33cL				



Ninkasi French Porter (4,6% vol.)

AMERTUME				
DOUCEUR				
ACIDITÉ				
NOTES	Caramel, café, cacao			
—				
HOUBLONS	Fuggle & Glacier (Ain, FRA)			
MALTS	Pilsen, blé, special Y, choce, blé black (Haute-Savoie, FRA)			
—				
33cL				



Ninkasi Cidre Dry Hoppé (4,5% vol.)

AMERTUME				
DOUCEUR				
ACIDITÉ				
NOTES	Pommes acidulées, poires, agrumes, litchi			
—				
33cL				

NINKASI BARREL AGED

Chez Ninkasi, notre métier de brasseur - distillateur voit son aboutissement dans notre gamme de bières vieilles en fûts. Après l'embouteillage de nos whiskies, David, notre maître brasseur, sélectionne nos meilleures bières pour les faire vieillir à l'intérieur des fûts tout juste vidés.



Ninkasi Imperial Stout BA (13,2% vol.)

Vieillie 11 mois en fût de Ninkasi Whisky

AMERTUME			
DOUCEUR			
ACIDITÉ			

NOTES Noix, cacao, café

HOUBLONS Glacier (USA) & Bramling Cross (UK)
MALT Pilsen, Munich, Cara, avoine, chocolat, black malt, whisky

33cL



Ninkasi Quadruple BA (12,2% vol.)

Vieillie 8 mois en fût de Ninkasi Whisky

AMERTUME			
DOUCEUR			
ACIDITÉ			

NOTES Caramel au beurre, épices, noix

HOUBLONS Styrian Kolobri (SVN) & Myrinka (PL)
MALTS Pilsen, chocolat, cara, blé & seigle

33cL



Ninkasi Imperial Kriek BA (9,4% vol.)

Vieillie 6 mois en fût de Ninkasi Whisky

AMERTUME			
DOUCEUR			
ACIDITÉ			

NOTES Vineuses, boisées, acides, cassis, kirch, amande, pruneau

HOUBLON Galena (USA)
MALTS Pilsen & blé

33cL



Ninkasi Cidre Dry Hoppé BA (8,5% vol.)

Vieilli 5,5 mois en fût de Ninkasi Whisky

AMERTUME			
DOUCEUR			
ACIDITÉ			

NOTES Boisées, oxydatives, pomme compotée, raisin sec

HOUBLONNÉ À FROID Citra (USA)

33cL

NINKASI CRAFT DISTILLERIE

Nos spiritueux, produits en petites séries à Tarare (Rhône), sont d'abord le fruit de notre savoir-faire acquis depuis 1997 grâce à notre métier de brasseur : vous pourrez ainsi déguster un whisky issu des mêmes malts d'orge que nos bières, ou retrouver de fins arômes de houblon Saaz en savourant notre gin ou notre vodka.

Nos spiritueux sont aussi l'incarnation de nos valeurs et favorisent les circuits courts : les fûts de vin utilisés pour le vieillissement de nos whiskies sont majoritairement issus des terroirs de notre région et nous privilégions les ingrédients locaux à l'image de la prune utilisée pour notre gin.

Depuis le début de notre production en 2015, nos whiskies ont été récompensés par 9 médailles reçues dans des concours tels que le Concours Général Agricole ou le Spirit Selection by Concours Mondial de Bruxelles.



Ninkasi Poire (40% vol.)

Eau-de-vie de poires en provenance de l'Isère.

NEZ Pâtissier, tarte aux poires, amande, fleur blanches
BOUCHE Poire fraîche, sucre cuit
FINALE Fruit confit

70cL



Ninkasi Gin Bio Houblon Saaz (40% vol.)

Gin de distillation au houblon Saaz, baies de genièvre, zestes d'orange & citron frais et épices douces.

NEZ Agrumes, anis, coriandre
BOUCHE Orange amère et sanguine, baies, pins, gingembre
FINALE Anis frais

70cL



Ninkasi Vodka Bio Houblon Saaz (40% vol.)

Vodka de blé au houblon Saaz, d'origine Tchèque.

NEZ Fleur des champs, zeste de pamplemousse
BOUCHE Menthe, pointe de piment
FINALE Houblon, herbe fraîchement coupée

70cL





Ninkasi Whisky vieilli en fût de Chardonnay (46% vol.)

Single malt whisky, vieilli en fût de chêne français, ex-fûts de vin blanc Chardonnay et de Viognier.

—
NEZ
BOUCHE
FINALE
—

Fève Tonka, caramel au beurre salé, raisin blanc
Abricot compoté, prune
Thym citronné

70cL



Ninkasi Whisky Small Batch 2022 (50,3% vol.)

Single malt whisky, édition limitée, vieilli en ex-fûts de Marsanne.

—
NEZ
BOUCHE
FINALE
—

Noix, pruneau, miel de bruyère
Curry, vin de noix, orange confite
Longue et madérée

70cL



Ninkasi Whisky Small Batch Hors Serie (46% vol.)

Single malt whisky, édition limitée, vieilli en ex-fût de Cognac et de Chardonnay

—
NEZ
BOUCHE
FINALE
—

Ananas, poire, muguet
Chouchen, gingembre, pêche rôtie
Brioche à la fleur d'oranger

70cL



Ninkasi Whisky Cuvée Printemps 2023 (46% vol.)

LANCEMENT AVRIL 2023

Single malt whisky, vieilli en ex-fûts de Cognac et de vin blanc

—
NEZ
BOUCHE
FINALE
—

Chèvrefeuille, raisin blanc, flan pâtissier, vanille
Pêche, abricot, litchi
Quatre-quarts, poivre blanc

70cL

NINKASI CRAFT SODA

Nos craft sodas fabriqués à Tarare sont parfaits pour sublimer nos spiritueux en cocktails.



Cola Ninkasi

Notre cola made in Ninkasi, aux notes gourmandes de caramel et de réglisse.

—
NOTES Réglisse + Cannelle

—
25cL



Limonade Ninkasi bio

La Limonade Ninkasi parfumée à la fleur de houblon Cascade, un houblon américain qui apporte des notes d'agrumes et de litchi.

—
NOTES Houblon Cascade (USA) + Citron

—
25cL



Le Tonic Ninkasi rafraîchissant & subtil avec une pointe d'amertume et une touche de poivre rouge.

—
NOTES Poivre rouge

—
25cL



Ginger Ale Ninkasi bio

Une boisson au gingembre légèrement épicée qui (r)éveille les papilles!

—
NOTES Gingembre

—
25cL

LA RESTAU- RATION



**70% DE NOS ACHATS PROVIENNENT
DE 12 PRODUCTEURS
P A R T E N A I R E S**

FAMILLE GROS
MARQUEUR D'ORIGINE
→ partenaire depuis 2013

CROZET
ARTISAN D'ÉPICERIE
À TRÉVILLOU
→ partenaire depuis 1977

MAISON THEVENET
ARTISAN BOULANGER À CULLEU
→ partenaire depuis 2013

NINKASI
MAÎTRE BOISSONNIER & DISTILLATEUR
À NINKASI → depuis 1987

MAISON ANSELME
BOUCHER-CHARCUTIER À LYON
→ partenaire depuis 2013

BISSARDON
PRODUCTEUR DE SOL DE FRUITS
À SAINT-PAUL-DE-JANET
→ partenaire depuis 2007

HARI & CO
PRODUCTEUR DE
LÉGUMES À COGNAC
→ partenaire depuis 2017

**SALAISSONS
CHAMBOST**
CHARCUTERIE À CHAMBOST
→ partenaire depuis 2018

L'ARBRE À GLACE
PRODUCTEUR DE
À L'ARBRE
→ partenaire depuis 2018

PROVENCE ALPES
PRODUCTEUR DE SAUCES
À SAUCES-QUI-SE-CHÔNT
→ partenaire depuis 2013

LOS PRIMOS
VINICULTEUR
À LOS-PRIMOS
→ partenaire depuis 2017

**FAMILLE
CHAMBERON**
ARTISAN À CHAMBERON
→ partenaire depuis 2013

#WeAreNinkasi

QR code

Le burger Ninkasi : du sur-mesure, aux combinaisons illimitées

- 3 types de base : bœuf VBF, poulet mariné, galette de lentilles vertes bio.
 - Une viande de bœuf de qualité bouchère 100 % française.
 - 12 garnitures au choix avec des légumes frais et des fromages de nos terroirs
 - Des sauces de Saulce, qui dit mieux ?
- Des recettes 100 % inédites pensées avec Claude de Provence-Alpes

**UN
BURGER
LABELLISÉ**



bœuf — Une viande de bœuf de
qualité bouchère 100% française.

LA RESTAURATION



Les frites Ninkasi

- Des pommes de terre cultivées à Miribel sur 4,5ha spécialement pour nous
- Cuisson minute
- Leur spécificité: elles ne sont pas pelées, pour conserver leur croustillant



Les sundaes & milkshakes Ninkasi

- Une base crème glacée réalisée par l'Arbre à Glaces, artisan glacier (Saint-Étienne)
- 6 toppings au choix: coulis chocolat, coulis fruits rouges, coulis caramel au beurre salé, Chichou grillés pralinés, éclats de spéculoos, crunchy balls Valrhona

EN CHIFFRES

1 000 000

repas — servis chaque année
au total dans tous les Ninkasi.

650 000

burgers — produits par an

LA MUSIQUE AU NINKASI



Le Ninkasi, un projet culturel 100% indépendant, qui défend les artistes amateurs et locaux

- Promouvoir et développer la scène musicale locale en accordant une place importante à la pratique amateur et à l'émergence ; tout en laissant également une place à la nouvelle scène nationale et internationale.
- Objectifs : être un soutien à la découverte, à l'émergence afin de favoriser la pluralité des formes et des pratiques artistiques
- Soutenir et incarner la diversité culturelle

La Ninka TV

Elle assure l'ambiance musicale des Ninkasi 7 jours/7.
Cette plateforme de diffusion multimédia a pour vocation de faire découvrir, mettre en lumière et défendre les musiques actuelles.
Elle propose des clips, des concerts du Ninkasi rediffusés, des mix...

Les animations musicales

Blind tests, disco bingos, karaokéchorale, livestreams ou encore pub quiz... Il se passe toujours quelque chose au Ninkasi ! En moyenne, ce sont 60 à 80 concerts et animations musicales chaque année dans chaque établissement.

EN CHIFFRES

2000

concerts & soirées musicales
par an — dans tous les Ninkasi

300

concerts, soirées & spectacles
gratuits — sur la scène du Kafé,
au Ninkasi Gerland

soit

630

artistes, groupes & DJ's

170

dates payantes — à la salle
du Kao, au Ninkasi Gerland

soit

430

artistes

ninka tv

L'ASSO NINKASI MUSIK LAB



Un dispositif d'accompagnement collaboratif & 360°

Persuadés que les dispositifs d'accompagnement de jeunes artistes gagneraient à être moins « compétitifs » dans leur construction (quart de finale, demi-finale, finale...), nous avons conçu les programmes d'accompagnement du Lab autour de cette notion clé : la collaboration.

Ici, pas de parcours façon Ligue des Champions. Au Lab, il n'y a pas un grand gagnant et les autres qui seraient des perdants de l'édition mais bien une promo d'artistes qui avance à la fois ensemble et chacun sur ses sujets au fil de parcours pensés pour être des moments de partage d'expérience autant que des étapes de professionnalisation.

Au fil des années, le dispositif s'est enrichi et inclut désormais :

- Des étapes de diffusion (concerts rémunérés au Ninkasi Gerland et au sein de festivals partenaires)
- Une captation et un accompagnement à l'utiliser comme un outil de travail
- Des étapes d'accompagnement plus théoriques (sessions individualisées en fonction des besoins de chaque artiste)
- Une résidence coachée de deux jours
- Une journée professionnelle qui rassemble tous les artistes de la promo autour d'ateliers professionnalisants, tournée vers les compétences de gestion et le partage d'expériences

Cet accompagnement se déroule sur deux ans et le cordon n'est pas coupé net à l'issue de cette période. Petit à petit, la « famille NML » s'agrandit. D'un peu plus loin, nous voyons nos anciens pensionnaires grandir et s'épanouir dans leurs carrières.

Nous continuons de les soutenir, non seulement en les programmant sur nos scènes et celles de nos partenaires (à l'image d'un Kikessa qui a ouvert le festival Woodstower sur le même plateau que Suprême NTM et que nous avons reprogrammés ensuite au Parc Floral de Vincennes, à Paris) mais aussi en les suivant de près dans leurs projets artistiques et en proposant régulièrement d'y contribuer. La fidélité à nos artistes NML, ça nous tient à cœur !

EN CHIFFRES

30

concerts — organisés
chaque année

80

artistes — accompagnés
depuis 2016

150 000

vues — en livestream
& en live sessions chaque année



L'association Ninkasi Musik Lab porte un dispositif unique en France qui s'illustre notamment par son approche collaborative et humaine, qui vise à faire progresser chaque projet accueilli, mais aussi et surtout à créer des liens entre les artistes et les encourager à « faire scène » ensemble.

ÊTRE UTILE AUX ARTISTES ET AU PUBLIC



Bien plus qu'une brasserie, le Ninkasi en tant qu'entreprise se soucie depuis toujours de son environnement et de son impact sur la société actuelle.

Pour affirmer notre engagement militant depuis toujours en faveur de l'expression, la diversité culturelle, le brassage des cultures, et la créativité, nous avons créé en 2019 le Fonds de dotation Ninkasi.

Convaincus que la musique et la culture sont des éléments essentiels du vivre-ensemble, du bien-être, de l'émancipation des individus dans la société, le Fonds de dotation Ninkasi s'est donné pour missions d'accompagner les artistes émergents vers la professionnalisation en soutenant notamment le dispositif Ninkasi Musik Lab, de permettre l'accès à la musique (live) pour le plus grand nombre, particulièrement pour ceux qui en sont le plus éloignés, soutenir la vie culturelle de son territoire, et favoriser l'innovation dans le domaine culturelle.

Comment fonctionne le Fonds ?

Ninkasi, premier mécène du Fonds de dotation

1% pour la musique

En achetant une bouteille de bières Ninkasi, vous contribuez directement à l'émergence de nouveaux artistes : notre fabrique de bières reverse 1% de son chiffre d'affaires sur les bières bouteilles au Fonds de dotation Ninkasi. Notre réseau d'enseignes Ninkasi en propre participe également à hauteur de 0,5% de son chiffre d'affaires. **Le Fonds de dotation reçoit également le soutien de mécènes qui adhèrent à notre projet.** En 2021/22, 331000€ ont été collectés par le Fonds.

LES MISSIONS DU FONDS

1 accompagner
les jeunes artistes

2 soutenir la vie
culturelle de la région

3 rendre acces-
sible la musique live

4 favoriser
l'innovation culturelle

FONDS DE
DOTATION
NINKASI

LE NINKASI GERLAND



Gerland, le bastion du Ninkasi

Créé en 1997 dans le septième arrondissement de Lyon, dans les locaux d'une ancienne entreprise de transport, le Ninkasi Gerland accueille dans un même lieu un bar, deux restaurants, une scène de café-concerts et une salle de spectacles. C'est aujourd'hui un lieu incontournable à Lyon.



Le Ninkasi Gerland/Kafé

Le Ninkasi Gerland/Kafé est au cœur du Ninkasi Gerland, sur un modèle de café-concert moderne. Simultanément bar et lieu de restauration avec son offre de snacking, le Ninkasi Gerland/Kafé dispose de sa propre scène musicale équipée où sont programmés plus de 300 concerts et soirées DJ's par an. L'espace peut accueillir jusqu'à 500 spectateurs.

**NINKASI
GERLAND**

1997

année d'ouverture

5

espaces — Le Ninkasi Gerland/Kafé, le Ninkasi Gerland/Kao, l'Étage, le Klub Kao, la Terrasse.

2000

personnes — La capacité totale d'accueil du site.

les établissements Ninkasi

LE NINKASI GERLAND



Le Ninkasi Gerland/Kao

Le Ninkasi Gerland/Kao est une salle de spectacles adaptée aux musiques actuelles d'une capacité de 750 places. Créée en 2000, elle accueille environ 170 événements (concerts, soirées club, entreprises, soirées étudiantes) par an.

INFOS

PRATIQUES

adresse — 267 rue Marcel Mérieux,
69007 Lyon

téléphone — 04 72 76 89 00

horaires — du lundi au mercredi
de 10h à 1h, du jeudi au samedi de
10h à 4h, le dimanche de 10h à 0h

accès — métro B, arrêt Stade de
Gerland ou tram T1, arrêt ENS Lyon

les établissements Ninkasi



Ninkasi Villeurbanne / Gratte-Ciel

(ouverture: 2005)

6 avenue Henri Barbusse — 69100 Villeurbanne

Métro A | arrêt Gratte-Ciel

T. 04 78 03 97 23



Ninkasi Lyon / Sans Souci

(ouverture: 2010)

26 cours Albert Thomas — 69008 Lyon

Métro D | arrêt Sans Souci

T. 04 78 01 78 12



Ninkasi Tarare

(ouverture: 2012)

1 avenue Edouard Herriot — 69170 Tarare

T. 04 81 00 10 02

**RÉSEAUX
SOCIAUX**



Facebook — Ninkasifr

les établissements Ninkasi



Ninkasi Lyon / Guillotière

(ouverture: 2013)

2 place Antonin Jutard — 69003 Lyon

Métro D | arrêt Guillotière

T. 04 78 95 04 95



Ninkasi Lyon / Saint-Paul

(ouverture: 2014)

5 rue Octavio Mey — 69005 Lyon

Métro D | arrêt Vieux Lyon ou Bus C3 | arrêt Gare Saint-Paul

T. 04 81 11 37 01



Ninkasi Villeurbanne / La Doua

(ouverture: 2015)

2-4 rue Léon Fabre — 69100 Villeurbanne

Tram T1 | arrêt Condorcet ou Gaston Berger

T. 04 69 85 36 60

**RÉSEAUX
SOCIAUX**



Twitter — @NinkasiFR
#WeAreNinkasi

les établissements Ninkasi



Ninkasi Vienne / St-Romain-en-Gal

(ouverture: 2016)

15 impasse du Rond Point — 69560 Saint-Romain-en-Gal

T. 04 81 03 15 30



Ninkasi Lyon / Gorge de Loup

(ouverture: 2017)

26 rue du Sergent Michel Berthet — 69009 Lyon

T. 04 69 85 88 61



Ninkasi Brignais

(ouverture: 2017)

27 route de Lyon — 69530 Brignais

T. 04 72 31 75 34

**RÉSEAUX
SOCIAUX**



Instagram — @ninkasifr
#WeAreNinkasi

les établissements Ninkasi



Ninkasi Villeurbanne / La Soie

(ouverture: 2018)

34 rue de la Soie — 69100 Villeurbanne

T. 04 37 72 80 88



Ninkasi Tignieu

(ouverture: 2018)

Centre Commercial Place du Dauphiné

4 rue du Bochet — 38230 Tignieu-Jamezieu

T. 04 78 28 37 58



Ninkasi Lyon / Vaise Industrie

(ouverture: 2018)

8 rue de la Navigation — 69009 Lyon

T. 06 14 38 10 09

**RÉSEAUX
SOCIAUX**



LinkedIn — Ninkasi Entreprises

les établissements Ninkasi



Ninkasi Lyon / Part-Dieu

(ouverture: 2018)

59 rue Desaix — 69003 Lyon

T. 04 87 25 83 45



Ninkasi Andrézieux

(ouverture: 2019)

6 rue Dorine Bourneton — 42160 Andrézieux-Bouthéon

T. 04 77 51 81 19



Ninkasi Bourgoin

(ouverture: 2019)

8 place Jean-Jacques Rousseau — 38300 Bourgoin-Jallieu

T. 04 74 28 25 25

**RÉSEAUX
SOCIAUX**



Spotify — [ninkasifr](#)

les établissements Ninkasi



Ninkasi Saint-Étienne

(ouverture: 2019)

SAM Center, 11 rue Barrouin — 42000 Saint-Étienne

T. 06 82 37 71 91



Ninkasi Villefranche

(ouverture: 2020)

178 rue Claude Vignard — 69400 Villefranche-sur-Saône

T. 04 74 67 89 73



Ninkasi Dijon

(ouverture: 2021)

64 B rue Sully — 21100 Dijon

T. 09 75 95 42 26

les établissements Ninkasi



Ninkasi Décines / OL Vallée

(ouverture: 2021)

2 avenue Simone Veil — 69150 Décines - Charpieu

T. 04 78 58 41 24



Ninkasi Mâcon

(ouverture: décembre 2021)

5 rue Pierre Coubertin — 71000 Mâcon

T. 03 58 19 04 65



Ninkasi Aix-les-Bains / Grésy-sur-Aix

(ouverture: mars 2022)

27 route des Bauges — 73100 Grésy-sur-Aix

T. 04 58 16 06 40

les établissements Ninkasi



Ninkasi Vénessieux/Grand Parilly

(ouverture: septembre 2022)

6 rue Simone Veil — 69200 Vénessieux

T. 03 58 19 04 65



Ninkasi Rouen

(ouverture: février 2023)

Parc We Hub, 75 avenue de la Mare Sansouire — 76650 Petit-Couronne

T. 02 76 78 74 74

Ninkasi Crolles

(ouverture à venir: juillet 2023)

CONTACT PRESSE

Agence Abrasive

Lea Rochette

T. 06 68 99 97 40 / 04 26 02 92 32

M. lea@abrasive.fr

A. 8 rue du Général de Sève — 69001 Lyon

www.ninkasi.fr



#WeAreNinkasi