



DOSSIER DE PRESSE NINKASI 2021



NINKASI

lieux de brassage

SOMMAIRE

1. Le concept Ninkasi	03
2. Le portrait de Christophe Fargier	04
3. Ninkasi, entreprise engagée	05
4. Bière	06
Craft brasserie	
Les étapes de brassage	
Ninkasi Classique	
Ninkasi Craft Experience	
Ninkasi Craft Distillerie	
Ninkasi Craft Soda	
5. Burger	15
La restauration	
6. Musique	17
Le Ninkasi Musik Lab	
7. Le fonds de dotation	19
Défendre la musique	
8. Les établissements Ninkasi	20
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 circuits courts 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.

NINKASI, ENTREPRISE ENGAGÉE



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

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 !

- 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

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 77% obtenue en octobre 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

75%

des établissements sont approvisionnés en énergie verte, renouvelable & locale grâce à Urban Solar Energy

Valorisation des
900 tonnes

de drèches donnés à des agriculteurs de la région

Collecte et compostage de biodéchets avec

2,3 tonnes

de biodéchets qui a permis de générer

415 kg

de compost

LA CRAFT BRASSERIE



La fabrique de bière de Tarare, en région 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.

La bière craft, française et indépendante

Dans un univers marqué par les rachats par des grands groupes internationaux, Ninkasi reste une craft brasserie indépendante, aux ingrédients 100 % naturels. Tous les jours, nous nous efforçons de défendre les circuits courts : déjà une bière avec du malt d'Auvergne, bientôt des houblons cultivés en Rhône-Alpes. Nous sommes fiers d'avoir rejoint le label des brasseurs indépendants et artisans.

EN CHIFFRES

38

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).

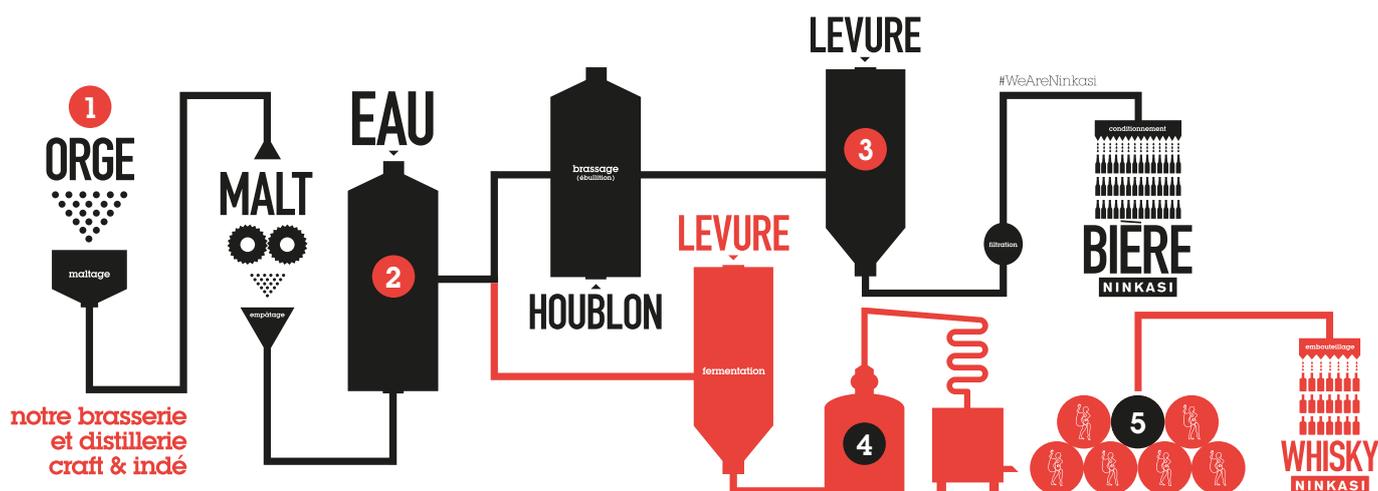
25 000

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

16

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



+



+



+



NINKASI CLASSIQUE



Ninkasi Blonde (4% α./v.)



AMERTUME	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: black;"></div>
DOUCEUR	<div style="width: 75%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ACIDITÉ	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ARÔMES	Miel, notes fruitées
—	
HOUBLONS	Galena (USA), Saaz & Sladek (CZ)
MALTS	Pilsen & Cara
—	
	33cL, 75cL



Ninkasi Blanche (4,8% α./v.)



AMERTUME	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
DOUCEUR	<div style="width: 75%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ACIDITÉ	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ARÔMES	Céréales, litchi, pamplemousse
—	
HOUBLONS	Galena & Citra (USA)
MALTS	Pilsen & blé
—	
	33cL, 75cL



Ninkasi Pale Ale (4,5% α./v.)



AMERTUME	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: black;"></div>
DOUCEUR	<div style="width: 75%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ACIDITÉ	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ARÔMES	Caramel, fruits exotiques
—	
HOUBLONS	Glacier & Mosaïc (USA)
MALTS	Pilsen, Cara & Munich
—	
	33cL, 75cL

DES BIÈRES MÉDAILLÉES

83

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



Ninkasi French IPA (5,4% a./v.)



AMERTUME	<div style="width: 80%;"></div>
DOUCEUR	<div style="width: 20%;"></div>
ACIDITÉ	<div style="width: 10%;"></div>
ARÔMES	Agrumes, fruits blancs, notes épicées & herbacées
—	
HOUBLONS	Mistral & Aramis (Alsace, FR)
MALTS	Pilsen, Cara & Munich (FR)
—	
	33cL, 75cL



Ninkasi Triple (8,4% a./v.)



AMERTUME	<div style="width: 30%;"></div>
DOUCEUR	<div style="width: 70%;"></div>
ACIDITÉ	<div style="width: 10%;"></div>
ARÔMES	Sucre, fruits compotés, céréales
—	
HOUBLONS	Styrian Golding (SVN) & Galena (USA)
MALTS	Pilsen & Cara
—	
	33cL, 75cL



Ninkasi Session IPA (3,5% a./v.)



AMERTUME	<div style="width: 90%;"></div>
DOUCEUR	<div style="width: 10%;"></div>
ACIDITÉ	<div style="width: 5%;"></div>
ARÔMES	Fruits exotiques, pin, fruits des bois
—	
HOUBLONS	Simcoe & Glacier (USA)
MALTS	Pilsen & CaraMunich
—	
	33cL

**UNE BRASSERIE
LABELLISÉE**



**BRASSEUR
INDÉPENDANT**

**brasserie française
indépendante** —
ingrédients 100% naturels

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 Flower Lager (6,5% α./v.)

AMERTUME	██████████	██████████	██████████	██████████
DOUCEUR	██████████	██████████	██████████	██████████
ACIDITÉ	██████████	██████████	██████████	██████████
ARÔMES	Fleur d'acacia, miel, céréales			
—				
HOUBLONS	Styrian Golding (SVN) & Galena (USA)			
MALT	Pilsen			
—				
	33cL, 75cL			



Ninkasi Hefeweizen (4,5% α./v.)

AMERTUME	██████████	██████████	██████████	██████████
DOUCEUR	██████████	██████████	██████████	██████████
ACIDITÉ	██████████	██████████	██████████	██████████
ARÔMES	Melon, banane, épices			
—				
HOUBLON	Huell Melon (ALL)			
MALTS	Blé malté & Pilsen			
—				
	33cL, 75cL			



Ninkasi Smoky Ale (6% α./v.)

AMERTUME	██████████	██████████	██████████	██████████
DOUCEUR	██████████	██████████	██████████	██████████
ACIDITÉ	██████████	██████████	██████████	██████████
ARÔMES	Whisky, noix, banane			
—				
HOUBLONS	Bramling (UK) & Galena (USA)			
MALTS	Pilsen, Munich, Cara & Whisky			
—				
	33cL, 75cL			





Ninkasi Brut IPA (5,6% α./v.)



AMERTUME	<div style="width: 100%; height: 10px; background-color: black;"></div>
DOUCEUR	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ACIDITÉ	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ARÔMES	Pêche, fruits tropicaux, notes d'agrumes
—	
HOUBLONS	Mozaïc, Citra & Eldorado (USA)
MALTS	Pilsen, blé & Munich
—	
	33cL, 75cL



Ninkasi Imperial Kriek (7% α./v.)



AMERTUME	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
DOUCEUR	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ACIDITÉ	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ARÔMES	Cerises, notes boisées & vineuses
—	
HOUBLON	Galena (USA)
MALTS	Pilsen & blé
—	
	33cL, 75cL



Ninkasi Quadruple (10% α./v.)



AMERTUME	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
DOUCEUR	<div style="width: 75%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ACIDITÉ	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ARÔMES	Pain d'épices, caramel, ananas rôti
—	
HOUBLONS	Myrinka (PL) & Styrian Kolibri (SVN)
MALTS	Pilsen, Cara, chocolat, seigle & blé
—	
	33cL, 75cL



Ninkasi Porter de Lyon (5,1% α./v.)



AMERTUME	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
DOUCEUR	<div style="width: 75%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ACIDITÉ	<div style="width: 25%; height: 10px; background-color: black;"></div>
ARÔMES	Chocolat, caramel, notes grillées
—	
HOUBLONS	Bramling (UK) & Galena (USA)
MALTS	Pilsen, Cara & malt café
—	
	33cL, 75cL

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 prunelle utilisée pour notre gin.



Ninkasi Gin Bio Houblon Saaz (40% α./v.)



NEZ Écorces d'agrumes, épices, floral, orange, anis
BOUCHE Orange amère et sanguine, baies, pin, gingembre
FINALE Frais, longueur anisée du fenouil
ARÔMES Agrumes, prunelle, cardamome

—
INGRÉDIENTS Eau de source, alcool de blé issu de l'agriculture bio, houblon Saaz macéré, prunelle, fenouil, orange, citron, cardamome, graines de coriandre, baies de genièvre (bio)

—
70 cL



Ninkasi Vodka Bio Houblon Saaz (40% α./v.)



NEZ Herbe coupée, menthe
BOUCHE Menthe, résineux, piment
FINALE Herbe coupée, houblon persistant
ARÔMES Herbe coupée, menthe, piment

—
INGRÉDIENTS Eau de source, alcool de blé issu de l'agriculture bio, houblon Saaz macéré

—
70 cL



Ninkasi Whisky Experience Track 04 (46,3% α./v.)

VIEILLISSEMENT Fûts de Cognac puis fûts de vin blanc du domaine Burrier Château de Beaugard

INGRÉDIENT Malt Pilsen

DISTILLÉ LE 21/07/2017

EMBOUTEILLÉ LE 16/09/2020

—
3200 EXEMPLAIRES

—
50cL



Ninkasi Whisky Experience Pinot Noir Finish (46,3% α./v.)

VIEILLISSEMENT Vin blanc du domaine Burrier Château de Beaugard + Finish Pinot Noir

INGRÉDIENT Malt Pilsen

DISTILLÉ LE 07/06/2017

EMBOUTEILLÉ LE 18/09/2020

—
3100 EXEMPLAIRES

—
50cL



Ninkasi Whisky Chardonnay (46% α./v.)

VIEILLISSEMENT Fûts de chêne français (ex-fûts de Chardonnay)

INGRÉDIENT Malt Pilsen

—
70cL

NINKASI CRAFT SODA

Nos craft sodas revisités à la fleur
de houblon et fabriqués à Tarare.



Cola Ninkasi

La cola réinventé par Ninkasi

—
HOUBLON CITRA (USA) + RÉGLISSE + CANNELLE

—
idée cocktail Black Coke Sun: rhum blanc + cola Ninkasi
+ jus de citron pressé + sirop de gingembre + zeste de citron

—
25cL



Limonade Ninkasi

La limonade réinventée par Ninkasi

—
HOUBLON CASCADE (USA) + CITRON

—
idée cocktail Green Day: vodka Ninkasi houblon Saaz + limonade
Ninkasi + jus de citron pressé + sirop de fleur de sureau + zeste de citron

—
25cL



Tonic Ninkasi

Le tonic réinventé par Ninkasi

—
HOUBLON MISTRAL (FR) + POIVRE ROUGE

—
idée cocktail Gin & Tonic Ninkasi: gin Ninkasi
houblon Saaz + tonic Ninkasi + zeste de citron

—
25cL

LA RESTAURANT

70% DE NOS ACHATS PROVIENNENT DE 12 PRODUCTEURS PARTENAIRES

FAMILLE GROS
MARNAISIER DANS LE POUVOIR
→ partenaire depuis 2013

CROZET
ARTISAN BOUCHER
À TRIGNY-LES-BAINS
→ partenaire depuis 2017

MAISON THEVENET
ARTISAN BOULANGER À OULLINE
→ partenaire depuis 2015

NINKASI
MAÎTRE BOUCHER & DISTILLATEUR
À NINKASI → depuis 1987

MAISON ANSELME
BOUCHER-CHARCUTIER À LYON
→ partenaire depuis 2011

BISSARDON
PRODUCTEUR DE SAIG DE FLEURY
À SAINT-PIERRE-SUR-LOGNON
→ partenaire depuis 1997

HARI & CO
FRAIS VÉGÉTAUX
LES MARNAISÉS & OIGNONS
→ partenaire depuis 2017

SALAISONS CHAMBOST
CHARCUTERIE À CHAMBOST
→ partenaire depuis 2018

L'ARBRE À GLACE
FRAIS VÉGÉTAUX
À ST-ETIENNE
→ partenaire depuis 2018

PROVENCE ALPES
PRODUCTEUR DE SAIGES
À SAIGES-SUR-ROCHE
→ partenaire depuis 2015

LOS PRIMOS
MAÎTRE BOUCHER
À ST-BONNET-DE-MUZON
→ partenaire depuis 1997

FAMILLE CHAMBERON
BOUCHER À CHAMBERON
→ partenaire depuis 2015

#WeAreNinkasi

Consultez d'un simple scan
l'étiquette QR code

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

- 4 types de base : bœuf de montagne VBF, poulet français mariné, galette de lentilles vertes bio, galette de pommes de terre
- Une viande de bœuf fraîche de qualité bouchère certifiée avec – de 15% de matières grasses, label VBF
- 14 garnitures au choix avec des légumes frais et des fromages de nos terroirs
- 6 sauces aux recettes originales Ninkasi : hot bloody mary à la vodka Ninkasi, barbecue à la bière Ninkasi Noire, mayo curry, moutarde au miel, tartare, crème au poivre

**UN BURGER
LABELLISÉ**



bœuf — viande fraîche garantie
100% pur bœuf français avec
– de 15% de matières grasses.

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 sundæes & milkshakes Ninkasi

- Une base crème glacée réalisée par l'Arbre à Glaces, artisan glacier (Saint-Étienne)
- 7 toppings au choix : coulis chocolat-noisette, coulis fruits rouges, coulis caramel au beurre salé, noix de pécan pralinées, éclats de spéculoos, crunchy balls Valrhona, pommes caramélisées

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...

EN CHIFFRES

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

LE NINKASI MUSIK LAB



Le Ninkasi Musik Lab, une véritable pépinière de talents

Créé en 2016, le Ninkasi Musik Lab, est 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 les équipes du Ninkasi engagent une démarche durable d'aide à la création et à la rencontre avec le public.

Chaque année, à la suite d'un appel à projets se tenant du 1^{er} au 30 septembre, 12 artistes sont shortlistés pour participer à une saison de concerts au Ninkasi Musik Lab. Ils sont sélectionnés par un jury de professionnels représentant tous les métiers des musiques actuelles (programmateurs, producteurs, tourneurs, artistes, techniciens, journalistes...).

À l'issue de cette saison de concerts organisés de décembre à mai, le jury de professionnel identifiera parmi eux le ou les artistes les plus prometteurs de la saison, qui seront officiellement accueillis au Lab et bénéficieront de son accompagnement artistique et financier.

EN CHIFFRES

12

artistes — accompagnés
chaque année



DÉFENDRE LA MUSIQUE



Chez Ninkasi, nous avons choisi de défendre la musique et plus précisément l'accès par le plus grand nombre à une véritable diversité musicale.

- Parce que nous avons la conviction que la musique est un formidable vecteur de vivre-ensemble et que chacun devrait y avoir accès.
- Parce que nous pensons qu'une scène musicale se doit d'être vivante et de s'ouvrir aux jeunes talents, qui ne demandent qu'à être découverts.
- Parce que nous voyons à quel point il est difficile pour de jeunes artistes d'émerger et de vivre de leur musique.

Comment fonctionne le Fonds ?

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, qui soutient les projets de ces jeunes talents musicaux. Le Fonds de dotation reçoit également le soutien de mécènes qui adhèrent à notre projet. En 2019, 240000€ 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

POUR LA MUSIQUE

les établissements 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.

1 680

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 Gratte-Ciel

(ouverture: 2005)

6 avenue Henri Barbusse — 69100 Villeurbanne

Métro A | arrêt Gratte-Ciel

T. 04 78 03 97 23



Ninkasi 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 Guillotière

(ouverture: 2013)

2 place Antonin Jutard — 69003 Lyon

Métro D | arrêt Guillotière

T. 04 78 95 04 95



Ninkasi 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 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 Saint Romain en Gal

(ouverture: 2016)

15 impasse du Rond Point — 69560 Saint Romain en Gal

T. 04 81 03 15 30



Ninkasi 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 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 Vaise

(ouverture: 2018)

8 rue de la Navigation — 69009 Lyon

T. 06 14 38 10 09

**RÉSEAUX
SOCIAUX**



LinkedIn — Ninkasi Entreprises

les établissements Ninkasi



Ninkasi 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 OL Vallée

(ouverture: 2021)

2 avenue Simone Veil — 69150, Décines-Charpieu

T. 04 78 58 41 24

Ninkasi Mâcon

(ouverture: 2021)

Ninkasi Aubière

(ouverture: 2021)

CONTACT PRESSE

Agence Abrasive

Karine Michaud / Lea Rochette

T. 06 50 61 06 64 / 04 26 02 92 32

M. lea@abrasive.fr

A. 8 rue du Général de Sève — 69001 Lyon

www.ninkasi.fr



#WeAreNinkasi