



LE FESTIVAL FÊTE SES 10 ANS

LYON
STREET
FOOD
FESTIVAL

RDV DU 10 AU 14 JUIN 2026

Bienvenue au Street Food Festival 2026

Cette nouvelle édition marque un tournant : plus vaste, plus créative et plus immersive que jamais, elle rassemble les cultures culinaires du monde entier au cœur de Lyon. Nous avons imaginé un festival qui reflète l'esprit de la street food : accessible, inventive, conviviale et profondément humaine. Pendant quatre jours, laissez-vous porter par les parfums, les sons, les couleurs et les rencontres qui animent chaque espace.



Le festival est une invitation à explorer, comprendre et célébrer la diversité gastronomique. Chefs, artisans, producteurs et créateurs vous ouvrent leurs univers. Prenez le temps de discuter, de goûter, de découvrir de nouvelles techniques ou de savourer de simples plaisirs. Chaque jour offre une ambiance différente, pensée pour tous : passionnés, familles, curieux, ou amateurs de nouveautés.

Bienvenue dans le plus grand terrain de jeu culinaire de Lyon.

Les incontournables de cette édition

120 stands de street food : des saveurs régionales aux cuisines du monde.



Village BBQ & brasero :
démonstrations feu, fumage, grillades du monde.



Ateliers culinaires :
techniques, gestes de base, recettes signatures.

Scène musicale :
concerts live, DJ sets et performances quotidiennes.

Espace durable : ateliers anti-gaspi, recyclage, innovations locales.

Expériences nocturnes : chaque soir, un univers sensoriel différent.



Chefs invités :
grands noms, talents émergents, artistes culinaires.



Food court végétal : une cuisine créative, légère et contemporaine.

Une expérience gourmande globale, pensée pour tous les publics.

PROGRAMME

Jeudi 11 juin – La journée d'ouverture

Le premier jour donne le ton : découverte, convivialité et premières rencontres gourmandes. Une journée idéale pour se familiariser avec les espaces et profiter d'une ambiance progressive qui monte jusqu'à la soirée inaugurale.

10h – 12h : Inauguration

Cérémonie d'ouverture suivie d'une démonstration par un chef invité. Présentation du festival et premières dégustations.

12h – 14h : World Tour culinaire

Un parcours à travers 10 stands internationaux pour goûter des classiques revisités.

14h – 16h : Ateliers participatifs

Bao maison, initiation au mochi, découverte de la fermentation.

16h – 18h : Démonstrations culinaires

Cuisines d'inspiration africaine, asiatique et sud-américaine. Techniques de plancha et fumage.

18h – 22h : Soirée d'ouverture

DJ set, ambiance lumineuse, bars éphémères et stands ouverts en nocturne.



Vendredi 12 juin – Saveurs & Cultures

Cette journée met en avant la diversité des cultures culinaires. Entre plats traditionnels, street food moderne et créations originales, c'est le moment de voyager sans quitter Lyon.

10h – 12h : Petit-déjeuner street

Granolas revisités, viennoiseries créatives, boissons fraîches.

12h – 14h : Spécialités du monde

Dumplings, barbecue coréen, bowls méditerranéens, cuisine mexicaine.

14h – 16h : Ateliers

Tapas express, barbecue niveau 1, cuisine végétale contemporaine.

16h – 18h : Démonstrations chefs lyonnais

Pâtisserie de comptoir, street sushi, sandwichs gastronomiques.

18h – 23h : Soirée Food & Music

Concert live, brasero géant, cocktails signatures.



Samedi 13 juin – La grande journée gourmande

Samedi est le jour le plus dense du festival : animations continues, rencontres inspirantes, ateliers techniques et ambiance festive jusqu'à tard dans la nuit.

9h – 11h : Brunch géant

Pancakes, œufs revisités, boissons fruitées, recettes d'inspiration américaine et orientale.

11h – 13h : Concours jeunes talents

Compétition entre étudiants en cuisine autour d'un produit mystère.

13h – 16h : Démonstrations & ateliers phares

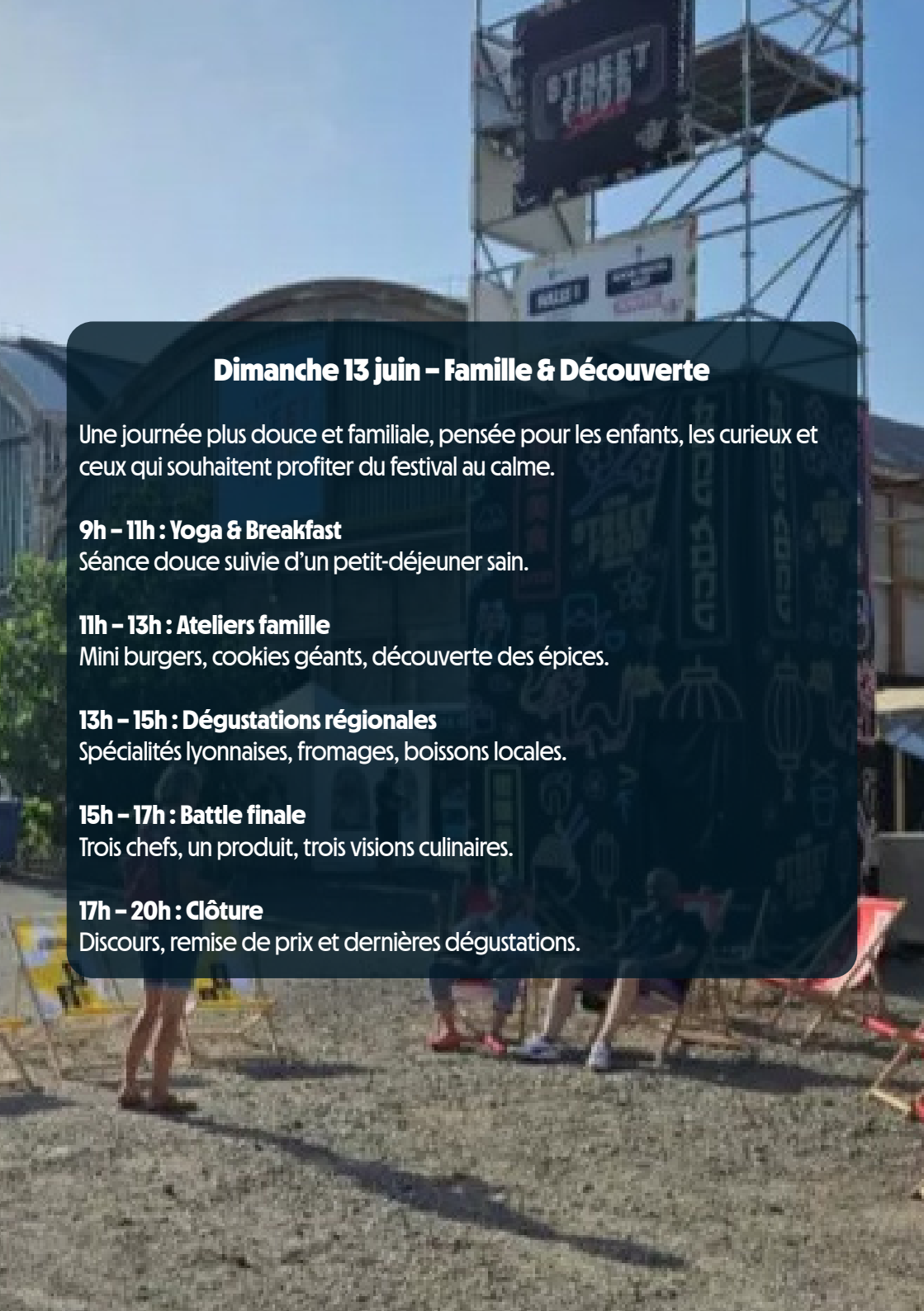
Pizza napolitaine, street sushi, tacos fusion, BBQ avancé, pâtisserie minute.

16h – 18h : Conférences & rencontres

Entrepreneurs food, éthique alimentaire, durabilité et street food future.

18h – 23h : Soirée Food & Fire

Concert, installations feu, ambiance immersive.



Dimanche 13 juin – Famille & Découverte

Une journée plus douce et familiale, pensée pour les enfants, les curieux et ceux qui souhaitent profiter du festival au calme.

9h – 11h : Yoga & Breakfast

Séance douce suivie d'un petit-déjeuner sain.

11h – 13h : Ateliers famille

Mini burgers, cookies géants, découverte des épices.

13h – 15h : Dégustations régionales

Spécialités lyonnaises, fromages, boissons locales.

15h – 17h : Battle finale

Trois chefs, un produit, trois visions culinaires.

17h – 20h : Clôture

Discours, remise de prix et dernières dégustations.

Les chefs de l'édition 2026

Cette année encore, le festival réunit des personnalités inspirantes, reconnues pour leur créativité, leur engagement et leur capacité à réinventer la street food.



Manon Fleury – Cuisine durable

Elle propose une approche éthique et élégante de la cuisine, où chaque produit est mis en valeur.

Dieuveil Malonga – Afro-fusion

Son travail mêle héritage africain, modernité et voyages culinaires.



Alexia Duchêne – Cuisine instinctive

Des assiettes puissantes, directes, pleines de personnalité.

Thibault Sombardier – Lyon moderne

Il revisite les classiques locaux pour en proposer une version contemporaine.



Plus de 40 chefs et artisans animeront l'événement tout au long du week-end.

Explorez les espaces du festival

Le Street Food Festival 2026 s'organise en plusieurs zones thématiques, chacune avec sa propre ambiance et ses expériences culinaires.

Street Market – 120 stands de saveurs

Cœur du festival : cuisines asiatiques, méditerranéennes, africaines, américaines, plats fusion et desserts. Goûtez, échangez avec les artisans et voyagez à travers des recettes du monde entier.

Village BBQ & Brasero – L'art du feu

Espace dédié aux cuissons au feu : grillades, fumage, plancha et cuisson lente. Des démonstrations de chefs et dégustations de viandes, poissons et légumes braisés rythment la journée. Au coucher du soleil, l'ambiance autour des flammes devient incontournable.

Food Court Végétale – Une cuisine moderne

Burgers veggie, currys, bowls colorés et desserts sans allergènes. Tous les stands privilégient saisonnalité et respect de l'environnement.

Bar à Cocktails & Mocktails – La mixologie en fête

Cocktails originaux et versions sans alcool préparés par des bartenders invités. Une atmosphère élégante pour prolonger les soirées.

Village Durable – L'engagement autrement

Ateliers anti-gaspillage, stand de tri et rencontres avec des acteurs locaux. Des solutions simples pour cuisiner autrement et réduire les déchets.



Participez à nos ateliers

Les ateliers culinaires sont au cœur de l'expérience du festival. Ils permettent d'apprendre des techniques simples, de découvrir des recettes originales ou de s'essayer à de nouvelles pratiques. Chaque session est encadrée par un chef ou un artisan passionné.

Ateliers Adultes – Pour apprendre comme des pros

- Bao maison : maîtrisez la pâte et les plis.
- Fermentation facile : kimchi, pickles, marinades naturelles.
- Desserts street : gaufres minute, mochi, cookies revisités.
- Sauces signatures : bases, assaisonnements, équilibres.
- Techniques BBQ : marinades, fumage, cuisson lente au brasero.

Les ateliers adultes sont pensés pour être accessibles, même pour les débutants. L'objectif est d'apprendre, de goûter et de repartir avec des techniques simples à reproduire chez soi.

Ateliers Familles & Enfants – Un moment partagé

- Mini burgers à composer
- Cookies XXL décorés
- Découverte des épices et parfums du monde
- Boissons maison rafraîchissantes

Des activités accessibles dès 6 ans, encadrées par des animateurs spécialisés. Un moment idéal pour éveiller la curiosité culinaire des plus jeunes.

Info pratique

Inscription recommandée – Places limitées.

Ateliers accessibles aux débutants.

Matériel fourni sur place.

Musique, ambiance & performances

La scène musicale du festival accompagne chaque moment de la journée et devient le cœur de l'ambiance chaque soir. Entre concerts live, DJs et performances artistiques, l'expérience culinaire se mêle à une atmosphère festive et chaleureuse.

Les grandes soirées

Jeudi : DJ Kungs

Un set dynamique pour célébrer l'ouverture du festival.

Vendredi : L'Impératrice

Le groupe emblématique propose un live coloré aux sonorités électro-pop.

Samedi : Deluxe

Une soirée explosive mêlant funk, groove et performance scénique.

Dimanche : Scène acoustique

Ambiance douce, idéale pour clore l'événement.

Animations en journée

Des DJs locaux, des musiciens du monde, des déambulations artistiques et des performances interactives rythment chaque journée du festival. Ces animations créent une atmosphère vivante, immersive et conviviale, sans jamais prendre le dessus sur l'expérience culinaire.

Ambiance générale

Une scénographie lumineuse, des installations originales et des espaces de détente permettent à chacun de profiter du festival à son rythme, du matin jusqu'à la tombée de la nuit.

Infos utiles

Horaires

- Jeudi 11 juin : 10h → 22h
- Vendredi 12 juin : 10h → 23h
- Samedi 13 juin : 10h → 23h
- Dimanche 14 juin : 9h → 20h

Tarifs

- Pass 1 jour : 8 €
- Pass 4 jours : 20 €
- Gratuit pour les moins de 12 ans

Accès

Lieu : Subsistances et sur les Berges de Saône (Lyon 1er).

Accès en transports : métro, bus, tram et vélos en libre-service.

Conseil mobilité

Privilégiez les transports en commun : les parkings du centre-ville sont rapidement saturés.

Accessibilité

Tous les espaces principaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Sécurité & Confort

Des points d'eau potable, des zones d'ombre et des espaces de repos sont disponibles sur tout le site.

Nos partenaires & soutiens

Le Street Food Festival 2026 est rendu possible grâce au soutien de nombreux acteurs locaux, institutions, médias, entreprises et bénévoles engagés.

Partenaires institutionnels

Ville de Lyon

Métropole de Lyon

Région Auvergne-Rhône-Alpes

Partenaires gastronomiques

Chefs invités

Artisans locaux

Producteurs partenaires

Écoles de cuisine

Partenaires médias

Radios locales

Presse régionale

Plateformes culinaires et culturelles

Soutiens techniques et sponsors

Entreprises logistiques

Solutions durables

Équipementiers culinaires

Marques d'épicerie spécialisée

Bars & brasseries partenaires

Merci à chacun de nos visiteurs, bénévoles, équipes techniques et partenaires pour leur implication, leur énergie et leur passion.

Ce festival existe grâce à vous, et chaque édition est une nouvelle aventure collective.

