



La Maison lyonnaise Nivers dévoile • ACTE 01 •

Un nouveau chapitre dans l'univers des boissons
gastronomiques sans alcool

En 2023, Nivers révélait ses premières signatures végétales et inscrivait la boisson sans alcool comme véritable proposition gastronomique, capable d'accompagner un repas sur les plus belles tables.

En 2026, la Maison lyonnaise, pionnière des boissons gastronomiques sans alcool, dévoilera le 12 octobre sa première création pétillante « ACTE 01 », lors d'une dégustation en avant-première réservée aux professionnels.

Découverte de cette nouvelle signature pétillante Nivers, disponible à partir de cet automne.

La poursuite d'une vision

Depuis ses débuts, Nivers défend une conviction : **l'absence d'alcool ne doit pas conduire à renoncer à la complexité, à la profondeur ou au plaisir de la dégustation.**

Pensées pour la table, ses signatures végétales associent notamment thés d'exception, plantes, fleurs et fruits à un travail d'assemblage précis, avec une attention particulière portée à l'équilibre et à la longueur en bouche.

Avec **ACTE 01**, Nivers transpose cette exigence dans un nouveau registre.

L'effervescence devient ici un nouvel élément de construction gustative, apportant mouvement, fraîcheur et relief à une création conçue pour accompagner d'autres moments de partage.

Des mois de recherche pour trouver le juste équilibre



ACTE 01 est le fruit de longs mois d'expérimentations. Des dizaines d'essais, de dégustations et d'ajustements ont été nécessaires pour trouver une expression fidèle à l'identité de Nivers tout en ouvrant de nouvelles perspectives.

L'enjeu n'était pas de reproduire les codes d'une boisson existante, mais de **trouver une écriture propre à l'effervescence sans alcool** : une expression précise, élégante et gastronomique, où la finesse des bulles accompagne la fraîcheur et la profondeur aromatique.

Cette recherche s'inscrit dans la démarche qui anime Nivers depuis sa création : créer des boissons qui possèdent leur propre identité et qui trouvent leur place à table par leur singularité, plutôt que par la comparaison.

ACTE 01, une nouvelle manière de célébrer

Avec cette première création pétillante, Nivers inaugure un nouveau territoire d'expression et de nouveaux usages.

ACTE 01 accompagne les moments de célébration et de partage, tout en conservant l'exigence gastronomique qui constitue le socle de la Maison. **Sa structure et son profil aromatique ont été pensés pour permettre de nouveaux accords, de l'amuse-bouche au dessert**, et offrir aux professionnels une nouvelle proposition à intégrer à leurs expériences de table.

ACTE 01 marque une étape dans la construction d'une offre sans alcool de haute qualité.

Découverte du profil de dégustation de la première signature effervescente Nivers.

• ACTE 01 •

Biscuité & vibrant

DÉGUSTATION

Notes biscuitées, légère tonalité boisée, fève de cacao. Fruits jaunes, floral délicat, bourgeon de cassis, lilas et rose.

ACCORDS PROPOSÉS

Amuse-bouche, turbot au beurre blanc, volaille rôtie, Saint-Jacques poêlées, poires pochées et sablés breton.

SERVICE

10°C, dans une flûte.

ROBE

Jaune doré, limpide.

ASSEMBLAGE

Grands crus de thé Oolong, culture de Kombucha et de kéfir, verjus de Dordogne et extractions de Davana, bourgeon de cassis et Tagète.

ORIGINE DES THÉS

Taiwan, Nantou - Territoire d'excellence reconnu pour ses thés Oolong. Les feuilles de thés sont issues de fermes familiales

CULTIVARS

Nantou Jin Xuan

- Thé Oolong de haute qualité, légèrement oxydé et de torréfaction moyenne.

Si Ji Chun

- Thé Oolong de faible oxydation ayant subi plusieurs étapes de cuisson.



Crédit photo : @sibyllebrechu

Disponible à partir du **13 Octobre 2026** sur Nivers.fr, chez les cavistes et restaurants partenaires.

Tarif - PVC : 24€ TTC

Invitation presse

Le **12 octobre 2026**, de 10h à 15h, ACTE 01 sera présenté pour la première fois aux professionnels de la gastronomie, de la sommellerie et aux partenaires, lors d'une dégustation en avant-première chez **Deuxième Verre, 4 Rue Romarin – Lyon 1er**.

Cette rencontre marquera le début d'un nouveau chapitre pour la Maison lyonnaise, trois ans après le lancement de ses trois premières signatures végétales.

Vous êtes invités à venir découvrir cette première création pétillante.

Inscription auprès de Sarah Grissolange – Rouge Granit : sgrissolange@rouge-granit.fr

À propos de Nivers



Crédit photo : @_leboncliché

Née à Lyon en 2023, **Nivers imagine des boissons de dégustation sans alcool destinées à la gastronomie**. La Maison développe des créations singulières à partir de thés, plantes, fleurs et fruits, travaillés par infusion, macération, fermentation et assemblage.

À travers une approche résolument gastronomique, Nivers défend une nouvelle vision de la boisson sans alcool : des créations pensées pour la table, les accords et l'expérience de dégustation.

Nivers est aujourd'hui présente auprès de restaurants gastronomiques, d'hôtels, de cavistes, d'épicerie fines et de **professionnels de la gastronomie en France et à l'international**.

EN BREF

- Nivers, maison Lyonnaise fondée en 2023
- Pionnière du pairing sans alcool en gastronomie
- 3 boissons de dégustation sans alcool « tranquilles » : **N°02 • N°05 • N°11**
- 1 boisson gastronomique pétillante sans alcool : **ACTE 01**
- Des références pensées pour les établissements de l'hôtellerie-restauration, les cavistes et les gastronomes.
- Une nouvelle manière d'accompagner un repas ou de célébrer, avec une offre saine, audacieuse et savoureuse



Nivers.fr



nivers.gastronomy

