



- LES ASSEMBLAGES SANS ALCOOL -
**À TABLE AVEC NIVERS :
EXPLORER DE NOUVEAUX
TERRITOIRES SENSORIELS**



« Il manquait une offre de boissons de dégustation naturellement sans alcool pour permettre aux restaurateurs de proposer une carte alternative de qualité accompagnant leurs créations. Mon souhait a donc été d'élaborer une gamme de boissons singulières, qui aient toute la complexité que l'on est en droit d'attendre lors d'une expérience gastronomique de haut vol et sans alcool. »

— Nicolas Verstraete, fondateur de Nivers

Nicolas Verstraete a ainsi composé une gamme inédite de 3 boissons de dégustation de haute qualité aromatique à destination des professionnels de l'hôtellerie-restauration française et internationale. 3 profils pensés pour accompagner les mets les plus délicats à la manière d'un grand vin. Terroirs, fermentations, extractions, assemblages... La recherche de précision et de complexité a guidé les recettes végétales du créateur de Nivers. Les signatures ont été élaborées avec différents profils gustatifs, pour répondre avec harmonie à chaque style de plats, comme l'extension de l'assiette dégustée.

“ILS EN PARLENT LE MIEUX”

Témoignage de 3 établissements de renom conquis par l'expérience Nivers :

— **Restaurant Le Neuvième Art**** (2 étoiles Michelin, 4 toques Gault&Millau), Lyon

Témoignage de Victor Gschaedler - Chef sommelier

« J'ai trouvé une vraie diversité dans les 3 cuvées Nivers, que ce soit au niveau visuel, olfactif et gustatif, ce qui nous permet d'avoir beaucoup plus d'accord mets et boissons. Je conseille la cuvée N°02 en apéritif de par sa fraîcheur, son côté iodé, son éclat ou sur une entrée comme une chair de tourteau, concombre, kiwi, avocat et écume à la verveine. Pour la N°05, je la suggère avec une Barbue cuite au beurre d'ail et arrosée d'un bouillon au saté et curry vert, riz au jasmin. Le côté épicé fait écho parfaitement à ce type de plat. Et enfin la N°11 s'accorde avec un bœuf wagyu, céleri en croûte de sel et poudre de liveche. La puissance et le côté fumé s'harmonisent parfaitement avec la cuisson de la viande au feu de bois. Le retour client est superbe. Les sensations organoleptiques sont semblables à celles d'un vin et bien présentes dans les 3 références. »



— **Restaurant Au 14 février*** (1 étoile Michelin, 3 toques Gault&Millau) – Lyon

Témoignage de Yusuke ISHIZUKA - Chef sommelier

« En tant que sommelier, je me rends compte que nous avons de plus en plus de demandes autour des boissons non alcoolisées pour accompagner nos créations. Quand j'ai dégusté pour la première fois les créations Nivers, j'ai naturellement imaginé comment elles s'accorderaient avec nos différents plats et desserts. Je leur ai trouvé beaucoup de profondeur. Les clients qui les ont goûtées au restaurant ont été très impressionnés et intéressés. »



— **Restaurant Pierre Gagnaire***** (3 étoiles Michelin, 5 toques Gault&Millau), Paris
Témoignage de Florian Wunenburger - Sommelier

« Les cuvées Nivers plaisent énormément à notre clientèle. Voici un exemple d'accord proposé avec l'une des références Nivers dans notre établissement.

Le plat : mousserons des prés, chou rave, oignons doux acidulés à l'hibiscus. Tranche de thon de Méditerranée et foie gras de canard laqué d'une bigarade aux cerises.

La cuvée : N°11 Nivers

L'accord : un joli terre et mer sur lequel la cuvée s'épanouit pleinement grâce à son ampleur. Sa fine structure tanique soyeuse vient envelopper l'onctuosité du foie gras au même titre que le gras de la tranche du thon rouge. La complexité aromatique (notes de fruits du vergers, tels que la Reine Claude, l'abricot, la prune, mariés à des touches de miel d'acacia et d'épines de pin fumées) mettent en lumière la gourmandise de ce plat. »



Découverte des ces alternatives goûteuses à avoir sur carte

Les signatures Nivers ouvrent la porte à des accords renouvelés à table. Elles proposent une alternative de choix et non alcoolisée aux vins, jus et eaux usuellement proposés en restauration. Dans un contexte de consommation où le no/low s'affirme, la marque propose une approche nouvelle de la dégustation naturelle, audacieuse et gourmande à travers 3 références aux profils variés pour accompagner les professionnels de l'hôtellerie-restauration auprès de leur clientèle en quête d'une autre offre de haute qualité en sans alcool.

N°02

LA SIGNATURE VÉGÉTALE HERBACÉE ET POUDRÉE



- ♦ **Profil** : vif, salivant, tendu
- ♦ **Accords proposés** : poissons grillés, ceviche de daurade, foie gras, Saint-Jacques rôties, légumes verts
- ♦ **Assemblage** : Grands Crus de thés verts japonais, verjus, culture de kombucha, extractions de maté, mimosa et fucus
- ♦ **Cultivar de thés** : Yabukita / Terroir : Oita, Japon.
- ♦ **Robe** : jaune pâle aux reflets verts
- ♦ **Dégustation** : notes herbacées, végétal frais, légumes verts cuits, nuances subtiles de mangue séchée et de prune acidulée. Impression iodée en fin de bouche
- ♦ **Service** : 14°C
- ♦ **PVC** : 22 €

LA SIGNATURE VÉGÉTALE FLORALE ET HESPÉRIDÉE

N° 05

- ♦ **Profil** : floral et séduisant
- ♦ **Accords proposés** : carpaccio de Saint-Jacques sauce passion yuzu, crumble d'abricots rôtis, nage de fraise des bois, terrine végétale
- ♦ **Assemblage** : Grands Crus de thé blanc et thé vert jasmin de Chine, verjus, culture de kombucha, extractions de cédrat et bergamote
- ♦ **Terroir** : Montagne du Fujian, Chine
- ♦ **Robe** : jaune lumineux
- ♦ **Dégustation** : la rondeur des fleurs blanches (jasmin) est équilibrée par les notes hespéridées (bergamote, cédrat) amenant une belle acidité en milieu de bouche. Persistance florale en fin de dégustation
- ♦ **Service** : 14°C
- ♦ **PVC** : 21 €



N° 11

LA SIGNATURE VÉGÉTALE GRILLÉE ET CUIRÉE



- ♦ **Profil** : complexe, généreux, intense
- ♦ **Accords proposés** : filet mignon de veau, risotto aux morilles, pièce de bœuf aux girolles, chèvre affiné, fromages à pâtes persillée
- ♦ **Assemblage** : Grands Crus de thés noirs et verts japonais, verjus, culture de kombucha, extractions de feuilles de tabac
- ♦ **Cultivar de thés** : Benifuuki, Yabukita / **Terroir** : Yame, Japon
- ♦ **Robe** : jaune cuivré, reflets ambrés
- ♦ **Dégustation** : belle complexité, enivrant et réconfortant avec des notes grillées, d'abricots cuits, cuir subtil, compotée de coing. Sa longueur en bouche est très intéressante pour un pairing tout en élégance
- ♦ **Service** : 14 à 16°C
- ♦ **PVC** : 22 €



Des créations audacieuses au service de la restauration et des cavistes

**Les alternatives goûteuses Nivers comptent bien s'installer sur toutes les tables.
Comment ? En proposant :**

- **Une offre différenciante** : des références complémentaires au vin pour répondre aux besoins des clients sur des produits - sans alcool - de haute qualité.
- **Une parenthèse gustative** : une expérience de dégustation nouvelle pour accompagner les instants gastronomiques.
- **Une capacité de conservation optimale** : une bouteille se conserve 12 jours après ouverture (au frais).

En bref

- Nivers – le nouveau territoire du pairing sans alcool en gastronomie
- 3 boissons de dégustation sans alcool : N°02 / N°05 / N°11
- Une offre premium audacieuse et différenciante
- Des références complémentaires au vin, pour les établissements de l'hôtellerie-restauration, les cavistes et à domicile
- De nouveaux instants de dégustation pour toutes les tables
- Une alternative saine, novatrice, dans l'air du temps et goûteuse
- Une bouteille qui se conserve 12 jours après ouverture (au frais)

Fondateur : Nicolas Verstraete

Lieu : Lyon – France

www.nivers.fr

