

NIVERS

Une gamme de boissons de dégustation inédites
Pour explorer de nouveaux territoires de pairing gastronomiques.

Signatures végétales • Créations françaises • Sans alcool



SOMMAIRE / À LA CARTE



01 ENTRÉE DANS L'UNIVERS DES BOISSONS NIVERS

/ L'ESSENCE D'UN PROJET NOVATEUR

Entretien avec son créateur, Nicolas Verstraete. _____ p.8-9

/ UNE ENVIE : SUBLIMER ET RÉINVENTER L'ART DES ACCORDS METS-BOISSONS À TABLE

Ouvrir la porte à de nouvelles expériences de dégustation saines, gourmandes et audacieuses. _____ p.10-11

/ UN SAVOIR-FAIRE : L'ÉLABORATION DE BOISSONS GASTRONOMIQUES, SANS ALCOOL

De nouvelles sensations sans vin, sans alcool, mais avec une palette de saveurs envoûtantes. _____ p.12-15

/ DES CRÉATIONS AUDACIEUSES AU SERVICE DE LA RESTAURATION

- Une offre différenciante sur des produits sans alcool de haute qualité pour accompagner les instants de dégustation offrant une capacité de conservation optimale. _____ p.16-17

- Verbatims : Nos clients témoignent. _____ p.18-19

02 LA GAMME DES SIGNATURES VÉGÉTALES NIVERS

/ 3 BOISSONS DE DÉGUSTATION AUX SAVEURS SINGULIÈRES

N°02 / N°05 / N°11 _____ p.22-23

03 NIVERS, INVESTIR AVEC BON GOÛT LE MARCHÉ DES BOISSONS SANS ALCOOL

/ LA VISION NOVATRICE D'UNE ENTREPRISE QUI SOUHAITE FAIRE ÉVOLUER LES CODES DU PAIRING GASTRONOMIQUE

_____ p.26-27

/ PROPOSER DES CRÉATIONS SANS ALCOOL HAUT DE GAMME, POUR RÉPONDRE AUX ÉVOLUTIONS DE LA CONSOMMATION

_____ p.28-29

ENTRÉE DANS L'UNIVERS DES BOISSONS *NIVERS*



Nivers, c'est une offre de boissons qui ne ressemble à aucune autre. Au-delà des codes du sans alcool, les créations sensorielles et gastronomiques de la marque s'adressent à tous les amateurs d'expériences gustatives de haut vol. Terroirs, fermentations, extractions, assemblages... La recherche de précision et de complexité a guidé les recettes végétales du lyonnais Nicolas Verstraete pour composer une gamme inédite de 3 boissons de dégustation de haute qualité aromatique, pour des accords renouvelés à table.

Elaborées à partir de grands crus de thés soigneusement sélectionnés puis de macérations et extractions de plantes, de verjus, de fruits et de fleurs, les boissons Nivers ouvrent la porte à un nouveau monde olfactif pour une expérience de dégustation audacieuse, naturelle et gourmande.

Rencontre avec le créateur de ces alternatives goûteuses, Nicolas Verstraete.

L'essence d'un projet *novateur*

Entretien avec le fondateur de Nivers, **Nicolas Verstraete**.

Comment vous est venue l'idée de proposer une gamme de boissons « gastronomiques » ?

« Amateur de vin et gastronome, je suis parti du constat qu'il y avait encore très peu de propositions sans alcool dans les restaurants, autre que les jus de fruit et les eaux. J'ai découvert que certains chefs précurseurs, comme Anne-Sophie Pic, avaient créé des menus accords mets & boissons sans alcool. Mais ce type de propositions restait encore peu développé.

Il manquait donc une offre pour permettre aux restaurateurs de proposer une carte alternative de qualité, accompagnant leurs créations. L'idée a donc été de créer une nouvelle boisson qui ait toute la complexité que l'on attend d'une expérience gastronomique de haut vol. »

Quel a été le processus de recherche et développement pour la création des boissons Nivers ?

« Le projet a débuté avec la découverte des boissons fermentées comme la Kombucha. Un parcours d'apprentissage et d'expérimentations a alors commencé.

J'ai d'abord réalisé plusieurs productions "maison". Afin de professionnaliser mon projet je me suis entouré d'experts en fermentation (microbiologistes, brasseurs de Kombucha) et lu beaucoup d'ouvrages. Au-delà de la maîtrise technique, l'intention était de comprendre les bénéfices de la fermentation sur l'aspect organoleptique de la boisson mais aussi sur sa stabilité gustative.

Lors des dégustations, les boissons réalisées se

révélèrent savoureuses mais il leur manquait encore le caractère singulier et complexe. Je voulais créer une boisson de dégustation ayant une structure et de la longueur en bouche, à la manière d'un vin.

Je me suis donc entouré de partenaires : spécialistes du thé, nez culinaire et d'un ami sommelier pour revoir le procédé de fabrication en utilisant différentes techniques (fermentations, infusions, macérations).

Après plus de 150 recettes, mon travail a débouché sur 3 profils aromatiques qui dessinent aujourd'hui les premières cuvées Nivers N°02, N°05 et N°11. »





Quel est le profil des boissons Nivers ?

« Nivers s'inscrit dans l'évolution des modes de consommation. Les créations proposent des accords nouveaux, intègrent les mécanismes du goût, en phase avec la curiosité des néo-gourmets. Les cuvées sont pensées à l'image des grands vins, autour de jeux d'échanges entre les sapidités. Nous avons travaillé des assemblages uniques créant ainsi de nouvelles occasions de dégustation à table.

L'ADN des boissons Nivers repose sur une plante très appréciée pour ses qualités et son aromatique, le théier. Comme le monde du vin a ses cépages, celui du thé possède ses cultivars, donnant vie à des profils aromatiques différents selon l'origine et le type de thés.

Cette plante constitue l'essence des créations Nivers mais d'autres matières premières entrent en jeu dans la composition pour créer la singularité de chaque signature.

Dans nos recettes nous utilisons aussi des plantes, fleurs et fruits, principalement originaires du bassin méditerranéen, à l'instar du Bigardier, qui a été utilisé pour créer le profil flatteur et persistant de la cuvée Nivers N°05.

Le Verjus est l'un des autres ingrédients essentiels dans l'expression de notre gamme. Son acidité élégante et ses notes fruitées délicates nous ont convaincus de l'utiliser dans nos assemblages. »

Quels sont les autres secrets de fabrication des boissons Nivers ?

« Nos boissons résultent de la précision dans l'assemblage des végétaux et de la maîtrise des techniques de fermentation, macération et extraction. Pour cet art pointu de l'extraction nous avons fait le choix d'un partenaire qui travaille avec la gastronomie pour apporter une complexité aromatique supplémentaire aux références Nivers.

Le fil conducteur de la gamme repose sur la proposition d'accords bien pensés pour les différents moments du repas, de l'entrée au dessert. C'est pour cela que nous avons développé 3 références, aux profils singuliers et que nous continuons à réfléchir à de nouvelles créations permettant d'accompagner tous les instants de gastronomie. »



Une envie : *sublimier et réinventer l'art des accords mets-boissons à table*

L'accord mets et boissons consiste en l'art de marier une bouchée à une gorgée, afin d'obtenir une **nouvelle expérience de dégustation**. Le pairing de ces deux éléments et de leur aromatique complémentaire doit être à l'origine d'une symphonie gustative transcendant l'expérience individuelle de chaque élément. Les goûts et les parfums se mêlent et se rejoignent pour former une harmonie revisitée. L'accord vient sublimer les arômes et les nuances lors d'un « **voyage sensoriel** » mémorable.

Cette quête de l'**harmonie sensorielle** a guidé Nicolas Verstraete lors de la création de ses références végétales. Il a souhaité ouvrir la voie à une autre expérience de dégustation, sans alcool mais avec des accords qui surprennent les papilles. Il a souhaité que ses boissons concourent à vivre une expérience de pairing

gastronomique inoubliable, salivant, appelant à une nouvelle bouchée et une nouvelle gorgée, vibrant à l'unisson.

Structure, équilibre acidité-sucrosité, persistance, chaque cuvée Nivers est le fruit d'une réflexion globale basée sur la complémentarité entre les saveurs.

Les recettes se révèlent en bouche à la manière d'un vin, de l'attaque jusqu'à la finale. 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.

Une expertise que son fondateur souhaite rendre accessible à domicile comme sur les plus grandes tables.

Un savoir-faire : l'élaboration de boissons gastronomiques premium, sans alcool

Nivers élabore une gamme de boissons gastronomiques de haute qualité gustative, pensées pour offrir de nouvelles possibilités de pairing en gastronomie, autour d'une palette de saveurs inédites. Les cuvées Nivers ouvrent la porte à un nouveau monde olfactif pour une expérience de dégustation saine, gourmande et audacieuse à travers une gamme inédite de

3 signatures végétales.

Élaborées à partir de variétés de thés soigneusement sélectionnées puis fermentées, de verjus, d'extractions de plantes, de fruits et de fleurs, les signatures Nivers offrent de nouvelles sensations sans vin, sans alcool, mais avec une palette de saveurs envoûtantes.

Les recettes Nivers sont le fruit d'un savoir-faire pluriel :

- **La sélection de grands crus de thés**, choisis pour leurs profils aromatiques spécifiques, leurs qualités sensorielles et le travail d'exception mené par les fermes partenaires,
- **La maîtrise de la fermentation** : c'est ce processus du vivant qui transmet la richesse aromatique et garantit la stabilité aromatique des recettes,
- **L'art de l'extraction végétale** : ce sont ces essences qui fournissent à chaque référence Nivers leurs signatures aromatiques propres.

FOCUS / Cultivars et fermes de thés, une sélection pointue.

« *La sélection de grands crus, issus de fermes responsables et œuvrant pour l'excellence, fait partie de notre quête des saveurs.* »

Immersion aux sources des essences végétales qui composent les boissons Nivers pour mieux comprendre comment sont élaborées les créations de la marque lyonnaise.

Comme il existe les cépages dans le vin, classifiant les différentes variétés de raisins, on parle de cultivars lorsqu'il s'agit de la culture du thé. Car si les théiers appartiennent tous à la famille du *Camellia Sinensis*, à l'origine de tous les thés à travers le monde, ils ont leurs cultivars, entendons ici variétés, possédant chacune leurs propres caractéristiques.

Le choix du cultivar apparaît donc essentiel, tout comme celui du terroir d'origine et du procédé de fabrication retenu. C'est cette sélection établie de manière minutieuse par Nicolas et son équipe qui donne aux boissons Nivers leurs aromatiques singulières.



Découverte des crus de thés choisis par Nivers :

« Doté d'une complexité aromatique tout en étant subtil, le thé offre la possibilité de concevoir des assemblages riches et élégants. Nos papilles ont été charmées par les thés verts japonais, comme le Shiraore ou le Tamaryokucha dont l'umami intense, les notes végétales, la douceur et la persistante en bouche, subliment avec élégance certains plats. »

Nivers a fait le choix de se reposer sur l'expertise de maisons historiques comme **IKKYU TEA** qui cultive avec soin le **goût de l'excellence** en matière de thés japonais. Elle collabore avec des producteurs locaux au savoir-faire séculaire, qui récoltent notamment les **cultivars Benifuuki ou Yabukita** sur l'île de Kyushu, dans la **région du Yame**, célèbre pour son dento hon gyokuro [le nec plus ultra des thés japonais].

Nivers a choisi de travailler avec **Irie Toshiro**. Il est l'un des producteurs qui consacre tout son art à produire l'un des meilleurs thés verts du Japon certifié **100% BIO**, dans une région au microclimat privilégié au cœur des montagnes, sur un terroir riche et fertile.





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).

NOS CLIENTS TÉMOIGNENT

Quelques verbatims, partages d'expériences et de dégustations.

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

Témoignage du Chef sommelier – Victor Gschaedler

« 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'accords 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 épice 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 du Chef sommelier – Yusuke ISHIZUKA

« 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. Je suis donc très heureux d'avoir découvert les trois références Nivers fabriquées par M. Verstraete.

Lorsque l'on essaie une boisson non alcoolisée, le goût du produit est le facteur le plus important, mais lorsqu'on la sert au restaurant, ce n'est plus seulement le goût qui compte, mais le mariage avec le plat choisi.

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.

Nous sommes convaincus qu'avec ces signatures végétales, un plus grand nombre de clients aura l'opportunité de découvrir de nouvelles saveurs et de nouveaux mariages à notre table.»

Restaurant Pierre Gagnaire (3 étoiles Michelin, 5 toques Gault&Millau) – Paris

Témoignage du Sommelier – Florian Wunenburger

« Les cuvées Nivers plaisent énormément à notre clientèle, je suis ravi de les mettre en avant et d'expliquer le travail de sélection des plantes et d'extraction.

Voici un exemple d'accord proposé avec la cuvée N°11 dans notre établissement.

Notre suggestion : 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.

Un joli terre et mer sur lequel la cuvée N°11 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. Enfin, la complexité aromatique où des 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 évidence la gourmandise de ce plat. »

Restaurant gastronomique Circle – Lyon

Témoigne de la Directrice du restaurant – Agathe DREVET

« Chez Circle, nous nous voulons inclusifs et cherchons à faire vivre à nos clients l'expérience la plus confortable et gourmande possible. C'est pourquoi les boissons Nivers nous correspondent parfaitement. Nos clients sont vraiment ravis de découvrir une gamme de boissons non alcoolisées originale et très délicate.

Ce qui plaît surtout, c'est la faible teneur en sucre et la finesse des arômes qui s'ouvrent tout au long de la dégustation. Parfaite sur nos accords mets & boissons, la gamme Nivers offre une vraie richesse et une proposition assumée pour toutes les personnes à la recherche de boissons sans alcool travaillées. »

LA GAMME DES SIGNATURES VÉGÉTALES *NIVERS*

3 boissons de dégustation aux saveurs singulières

La gamme de boissons Nivers (produite naturellement sans alcool) est issue d'assemblages de grands crus de thés et de végétaux, méticuleusement retenus pour sublimer les instants gourmands. Les recettes, élaborées sans intrants, proposent des profils variés, imaginés pour sublimer différents types de plats.





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€*

3 boissons de dégustation aux saveurs *singulières*

Découverte des trois signatures Nivers : N°02, N°05 et N°11.

N°05

LA SIGNATURE VÉGÉTALE
FLORALE ET HESPÉRIDÉE

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 fleurs d'osmanthus*

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€*





NIVERS,
INVESTIR AVEC
BON GOÛT LE
MARCHÉ DES
BOISSONS SANS
ALCOOL

La vision novatrice d'une entreprise qui souhaite faire évoluer les codes du *pairing* gastronomique



Quel est le positionnement de Nivers dans ce marché des boissons sans alcool ?

«Lorsque j'ai créé Nivers, mon envie était de proposer une boisson qui puisse plaire aussi bien aux amateurs de vin qu'aux personnes qui n'en consomment pas. L'idée était de pouvoir se faire plaisir dans le cadre d'accords mets et boissons, comme lors de la dégustation d'une bonne bouteille de vin à table : obtenir la complémentarité organoleptique, la résonance des accords entre l'assiette et le verre.»

Ce qui caractérise les créations Nivers, c'est la haute qualité aromatique des 3 références : leur longueur, leur texture en bouche et la cohérence de la gamme qui propose des accords tout au long du repas, sur différents types de plats. La quête de profils précis a guidé mes expérimentations et le développement des 3 signatures qui révèlent tout leur potentiel sensoriel et organoleptique au moment du repas, pour une expérience de dégustation nouvelle. Cela constitue l'un de nos axes de différenciation majeur.

Notre singularité sur le marché provient également de notre positionnement haut de gamme, hérité de la sélection d'excellence mise en place pour le sourcing des ingrédients employés : grands crus de thés, origine des plantes et fruits ; et du procédé de fabrication, respectueux des arômes, en macération ou en extraction.

Enfin, les signatures végétales Nivers offrent une gamme de boissons « tranquilles », dans un marché souvent gouverné par des propositions pétillantes ou effervescentes.

Nivers se différencie ainsi au travers de l'expérience de dégustation renouvelée qu'elle propose. Les boissons invitent à de nouvelles sensations au sein de l'univers du sans-alcool.»

Nicolas Verstraete, Fondateur de Nivers



RÉVOLUTION À TABLE :

Les boissons sans alcool, une nouvelle attente des consommateurs.

Nivers s'inscrit dans l'évolution des modes de consommation.

Les chiffres de croissance du marché des boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool (« no-low alcool ») mettent en évidence une nouvelle attente du consommateur qui se dirige de plus en plus vers des boissons à faible teneur en alcool ou sans alcool.

D'après une étude menée par l'IWSR sur 10 pays clés (dont la France), le marché des boissons légères et sans alcool (bières, cidres, vins, spiritueux et Prêt à boire) a progressé de +7% en volume en 2022.

Et ce sont les boissons zéro alcool qui drivent la croissance de ce marché avec une part de marché de 70%.

Cette évolution concerne principalement 3 types de consommateurs : les femmes de 25-39 ans, les jeunes de 18-24 ans et les seniors.

Les jeunes sont les principaux contributeurs de cette croissance, souhaitant modérer leur consommation d'alcool et étant friand d'innovations.

Cette tendance se manifeste via le succès de plusieurs mouvements comme le « Dry January » ou encore « Sober October. »

Source : desalcoolisation.com

Proposer des
créations sans alcool
haut de gamme,
pour répondre aux
évolutions de la
consommation



Un nombre croissant de consommateurs adultes recherche une alternative aux boissons alcoolisées, sans pour autant vouloir abandonner la convivialité du verre de vin ou se retrouver avec une boisson connotée « adolescents » comme un soda.

« Les consommateurs semblent de plus en plus séduits par l'idée de pouvoir boire une boisson aromatisée dont le goût est proche du vin mais qui ne contient pas d'alcool et un nouveau public se dessine peu à peu dans le secteur. »
(Source *Études et Analyses*)

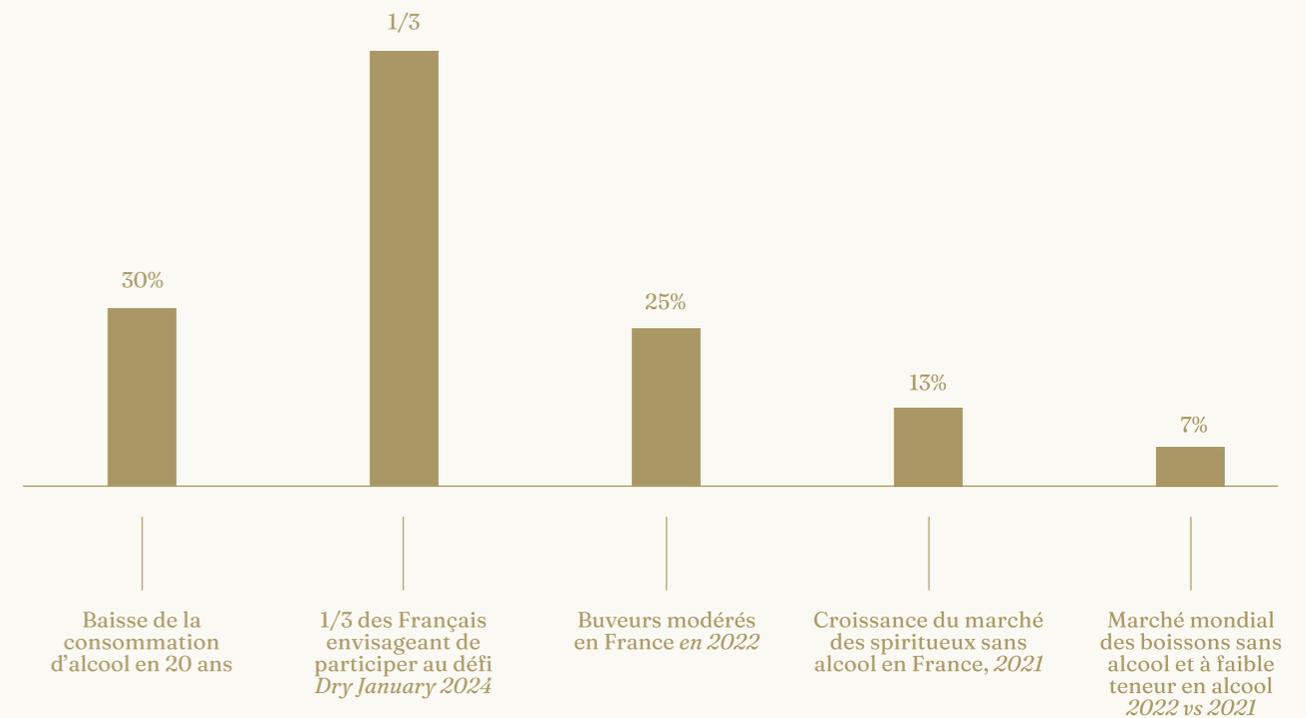
Nivers répond à cette nouvelle tendance de fond en proposant une gamme de boissons naturellement sans alcool, saine et aux profils variés, ouvrant la voie à une autre expérience de dégustation, chez soi comme en restauration.

CHIFFRES CLÉS DU MARCHÉ DES BOISSONS SANS ALCOOL

- 30% : c'est le chiffre de la baisse de la consommation d'alcool en 20 ans (source Stratégie)
- 1/3 des Français envisageait de participer au défi Dry January 2024, soit 17 millions de personnes (selon un sondage Ifop de décembre 2023)
- +25% de buveurs modérés en 2022 en France (selon l'étude de l'institut britannique IWSR) :

La France est le pays qui compte le plus grand nombre de nouveaux consommateurs de boissons sans alcool. 23,5 milliard d'euros de Chiffres d'affaires pour le marché des boissons non alcoolisées en France (chiffres 2022, source Statista)

- +13% de croissance pour le marché des spiritueux sans alcool en France (chiffres 2021, source Businesscoot)
- +7% pour le marché mondial des boissons sans alcool et à faible teneur en alcool en 2022 vs 2021 (et +9% pour le «zéro alcool»)







NIVERS.FR

Crédits photos : Leboncliché, IKKYU Tea et Domaine du Siorac