



**LES ATELIERS**  
*du Théâtre*

Laissez-vous aller aux plus belles extravagances...

# L'événementiel viticole du Théâtre du Vin



Marchand de Vin et caviste, le Théâtre du vin est aussi créateur et animateur d'ateliers autour du vin.

Particuliers ou entreprises, vous trouverez dans ces pages un extrait des prestations que nous proposons. Toutes ces offres sont modulables, pour épouser au mieux vos envies et vos besoins, que ce soit en matière de nombre de participants, de lieu, de thème, d'objectifs.

Contactez-nous pour réserver une animation ou demander un devis personnalisé, et vivez une expérience à la fois ludique et instructive !

## Nos ateliers

|  |    |
|--|----|
| Les initiatiques.....                  | 2  |
| Les gastronomiques.....                | 13 |
| Les ludiques .....                     | 16 |
| Les créatifs.....                      | 23 |
| Spiritueux et bières.....              | 28 |
| <hr/>                                  |    |
| Récapitulatif des ateliers.....        | 33 |
| Le Théâtre du Vin, un lieu unique..... | 36 |

## Les initiations

Laissez les idées reçues de côté et partez en voyage dans le monde du vin, avec pour feuille de route une dégustation axée sur un cépage, un terroir, un millésime ou un producteur, et pour indications les commentaires ainsi que les suggestions de conservation et de service fournis par votre guide.



# Dégustations découvertes

## Découverte Cépage

### Pinot noir de toutes les couleurs



Un même cépage peut cacher des vins d'une multitude de couleurs, d'arômes et de sensations gustatives : c'est ce que nous allons vous montrer en quelques bouteilles. Si le pinot noir règne indubitablement sur le vignoble bourguignon, il s'épanouit très bien sous d'autres cieux, en France et ailleurs, puisant dans chaque terroir une expression nouvelle. Laissez-vous surprendre !

| Nombre de vins    | Durée     |
|-------------------|-----------|
| 4 vins, 4 régions | 1h - 1h30 |
| 6 vins, 5 régions | 1h30 - 2h |
| 8 vins, 6 régions | 2h        |

### La syrah, star de la Vallée du Rhône



La syrah, cépage mythique du vignoble rhodanien, est la clé de voûte des vins qui ont fait la réputation du Rhône : Saint-Joseph, Crozes-Hermitage ou encore Côte Rôtie pour ne citer qu'eux.

Apprenez à la connaître et la reconnaître, au travers de flacons de vigneron qui ont su dompter ce cépage renommé pour ses faibles rendements et sa rapide maturité.

| Nombre de vins | Durée     |
|----------------|-----------|
| 4 vins         | 1h - 1h30 |

## Chardonnay, de la Bourgogne à l'autre bout du monde



Qu'est-ce que le champagne, le chablis et les grands blancs californiens ont en commun ? Le chardonnay ! Vous êtes ici en présence du cépage caméléon par excellence, qui a franchi terres et mers pour donner vie à une gamme variée de vins secs, effervescents ou liquoreux, tout en conservant l'équilibre et la puissance qui sont sa signature. Venez donc découvrir le cépage blanc le plus populaire au monde !

| Nombre de vins | Durée     |
|----------------|-----------|
| 4 vins         | 1h - 1h30 |

## Les sept cépages d'Alsace



Riesling, gewurztraminer, sylvaner, muscat, pinot gris, pinot blanc, pinot noir : ces sept cépages sont l'identité viticole de l'Alsace. C'est à eux qu'elle doit sa réputation de région de blancs, de producteur de vins monocépages purs et frais mais aux caractères bien différents. Découvrez les qualités de chacun au cours d'une dégustation, et vous comprendrez pourquoi les vigneron alsaciens sont si fiers de cette belle diversité locale !

| Nombre de vins | Durée     |
|----------------|-----------|
| 7 vins         | 1h30 - 2h |

## Découverte Vignoble

### Découverte des vins d'Alsace



Quel secret renferment ces bouteilles à la silhouette élancée ? L'Alsace est un vignoble singulier à bien des aspects : compromis entre influences française et allemande, elle donne naissance aux vins les plus frais, fruités et minéraux de toute la France. Du crémant au pinot noir, en passant par les incontournables riesling et gewurztraminer, percez le mystère des vins d'Alsace !

| Nombre de vins                   | Durée   |
|----------------------------------|---------|
| 4 vins                           | 1h-1h30 |
| 6 vins (1 crémant, 4 vins, 1 VT) | 2h      |

### Grands Crus de Champagne



Ses bulles festives ont fait de lui l'éternel compagnon de toutes nos célébrations. Le champagne ? Tout le monde connaît... mal ! Si ce vignoble unique au monde donne l'illusion de l'uniformité, il abrite en réalité une pluralité de vins, dont les plus rares et les plus précieux sont les Grands Crus Blancs de Blancs. L'appellation de Chouilly en est un exemple parlant, apprenez à la connaître, vous ne l'aimerez que d'autant plus !

| Nombre de vins | Durée    |
|----------------|----------|
| 4 vins         | 1h -1h30 |

## Côtes de Bourgogne (Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise)



« La qualité avant la quantité » : devise de nombreux vignerons depuis trente ans, c'est celle de la Bourgogne depuis des siècles. Cette quête avant-gardiste a été la cause du morcellement du vignoble en clos et en « climats », dicté par la remarquable diversité géologique de ce pays. De Chablis à la Côte Chalonnaise, goûtez l'effet terroir...

A savourer d'urgence !

| Nombre de vins | Durée     |
|----------------|-----------|
| 4 vins         | 1h - 1h30 |
| 6 vins         | 2h        |

## Vallée du Rhône, la vallée des Papes



Révolue, l'époque où un Côtes-du-Rhône était considéré comme un simple vin de comptoir, un petit vin de plaisir léger et peu tannique !

La Vallée des Papes a depuis redoré son blason, et ses plus belles appellations ont su séduire les amoureux de vins de qualités : Gigondas, Rasteau ou encore Châteauneuf-du-Pape en font rêver plus d'un. Laissez-vous tenter !

| Nombre de vins | Durée     |
|----------------|-----------|
| 4 vins         | 1h - 1h30 |
| 6 vins         | 2h        |

## Bordeaux : un même nom pour plusieurs vignobles



Que ce soit rive droite ou rive gauche, les vins du Bordelais n'ont pas fini de faire parler d'eux ! Figure de proue des vins français à l'étranger, réputation de produire les flacons les plus chers au monde, Alma Mater de vins de garde exceptionnels : faites le tour de l'estuaire de la Gironde en quelques verres...

| Nombre de vins | Durée    |
|----------------|----------|
| 4 vins         | 1h -1h30 |
| 6 vins         | 2h       |

## Les vins latins de la Méditerranée



On ne remerciera jamais assez Phéniciens et Grecs pour avoir introduit la vigne dans le bassin méditerranéen, ni les Romains pour avoir poursuivi leurs efforts ! Grâce à eux, vous trouverez de la Toscane italienne au Ribatejo portugais foule de vins de soleil, des vins joyeux ou austères, légers ou profonds, tous issus d'une tradition ancestrale qui trouve un nouveau souffle dans chaque nouvelle génération.

| Nombre de vins | Durée    |
|----------------|----------|
| 4 vins         | 1h -1h30 |
| 6 vins         | 2h       |

## L'Europe orientale en vins



Beaucoup associent l'Europe de l'Est à quelques alcools forts... Quel dommage, car cette partie de notre beau continent recèle de nombreux vignobles certes méconnus, mais qui ne manqueraient pas de vous surprendre par la qualité et l'originalité de leurs vins. Que ce soit Roumanie ou Hongrie, vous y trouverez un savoir-faire tout aussi vieux que le nôtre, une variété de cépages locaux insoupçonnée et des terroirs incroyables. N'auriez-vous pas envie d'un petit Tokay ?

| Nombre de vins | Durée     |
|----------------|-----------|
| 4 vins         | 1h - 1h30 |
| 6 vins         | 2h        |

## Voyage en Europe



Aventurez-vous au-delà de l'Hexagone et offrez-vous un tour d'horizon des paysages viticoles européens. Certains vous seront peut-être familiers, d'autres tout à fait inconnus : dans tous les cas vous aurez la chance d'admirer, d'humer et de savourer le fruit de cultures exotiques – dans tous les sens du terme. Traversez le continent d'est en ouest, du nord au sud, et gardez l'esprit ouvert !

| Nombre de vins | Durée     |
|----------------|-----------|
| 4 vins         | 1h - 1h30 |
| 6 vins         | 2h        |

## Nouveaux Mondes



A l'image des explorateurs qui levèrent l'ancre au XVe siècle pour découvrir de nouvelles contrées, montez à bord et partez explorer les Nouveaux Mondes. La passion du vin ne connaît pas de frontières, et vous trouverez de la vigne aux quatre coins du globe. De l'Argentine à l'Australie, nombreux sont les viticulteurs qui rêvent de produire des flacons pouvant rivaliser en tout point avec les plus beaux crus d'Europe... Beaucoup y parviennent !

| Nombre de vins | Durée     |
|----------------|-----------|
| 4 vins         | 1h - 1h30 |
| 6 vins         | 2h        |

## Découverte Domaine



Partez à la rencontre d'un vigneron à travers les vins qu'il confectionne. Une manière originale et humaine d'approcher une région viticole, de découvrir le travail dans les vignes et au chai, pour mieux comprendre ce que l'on a dans le verre, et ressentir l'émotion que le vigneron cherche à transmettre.

| Nombre de vins | Durée |
|----------------|-------|
| Selon domaine  |       |

## Découverte Millésime

*Une belle année*



Création d'une entreprise, lancement d'un produit, partenariat fructueux ou plus simplement une belle rencontre : commémorez l'événement avec une dégustation de différents vins du même millésime ! Cet exercice amusant permet de comparer les caractéristiques de chacun des vins dégustés, de mettre le doigt sur ce qui les rassemble et les différencie.

Une belle façon de célébrer avec originalité les événements qui vous auront marqué !

| Nombre de vins  | Durée |
|-----------------|-------|
| Selon millésime |       |

## Découvertes Originales

### Les sept péchés capitaux



Que celui qui n'a jamais péché jette la première bière ! Soyez rassurés, personne n'est parfait. Nous vous proposons de redécouvrir vos péchés préférés dans une sélection de 7 vins incarnant chacun l'un de ces fameux traits de caractère inavouables : Gourmandise, Orgueil, Luxure, Avarice, Envie, Colère et Paresse, à consommer sans culpabilité !

| Nombre de vins | Durée |
|----------------|-------|
| 7 vins         | 2h    |

### Le développement durable appliqué au vin



Les vigneronns aussi s'engagent ! Un vigneron passe le plus clair de son temps dans les rangs de vigne : il est bien conscient que la qualité d'un vin est intrinsèquement liée à celle de sa terre d'origine... ce qui amène bon nombre d'entre eux à adopter des méthodes de culture plus respectueuses de l'environnement : lutte raisonnée, agriculture biologique, biodynamie. Faites, vous aussi, la différence !

| Nombre de vins | Durée   |
|----------------|---------|
| 4 vins         | 1h-1h30 |
| 6 vins         | 2h      |

# Wine Bar



Vous avez envie d'organiser une dégustation mais vous n'arrivez pas à faire un choix entre le pinot noir et la syrah ? Le Wine Bar est la solution !

Nous vous offrons la possibilité d'aller plus en profondeur lors de la dégustation, en parallèle à un cocktail dinatoire par exemple. Nos sommeliers animeront plusieurs Wine Bars, avec à chaque stand un cépage, une région ou un pays, en fonction de vos souhaits.

*Cet atelier est particulièrement adapté aux événements accueillant un nombre important de convives.*

| Nombre de vins | Durée |
|----------------|-------|
| Nous consulter |       |

Vin et gastronomie s'en vont main dans la main depuis des siècles, si bien que mettre au point un mariage parfait entre ces deux aspects prépondérants de la culture française s'est élevé au rang de science subtile. Faites-en vous-même l'expérience ! Gourmets et gourmands, un seul mot d'ordre : plaisir et découverte !



## Vins, fromages et pains



Les trois éléments les plus emblématiques de notre patrimoine gastronomique sont ici réunis pour le plus grand plaisir de vos papilles. C'est un ménage à trois reposant sur la complémentarité de chacune des parties. Chaque catégorie de fromages est accompagnée d'un vin et d'un type de pain choisis avec soin, constituant ainsi un ensemble d'associations parfois classiques, parfois inhabituelles, mais toujours savoureuses.

|                              | Durée    |
|------------------------------|----------|
| 3 vins, 3 pains, 9 fromages  | 1h -1h30 |
| 5 vins, 5 pains, 15 fromages | 1h30-2h  |
| 7 vins, 7 pains, 21 fromages | 2h-2h30  |

## Vins et chocolats



Le chocolat, tout comme le vin, se décline en plusieurs couleurs et en plusieurs saveurs. Qui ne serait donc pas tenté de marier ces deux plaisirs le temps d'une dégustation tout en gourmandise ? Imaginez le velouté de l'un répondant à l'amertume de l'autre, le croquant se mêlant au fondant, ou encore la délicatesse du cacao s'unissant aux tanins soyeux d'un grand cru. Comment résister à de tels appâts ?

|                     | Durée    |
|---------------------|----------|
| 5 vins, 5 chocolats | 1h -1h30 |

## Champagne et caviar



Luxe et prestige sont les maîtres-mots de cette animation. Après tout, qui mieux que le roi des vins pourrait convenir au trésor des mers ? Les similarités entre champagne et caviar ne s'arrêtent cependant pas là : ils sont tous les deux marqués par la minéralité, la fraîcheur et la finesse, et sont le fruit d'une tradition ancestrale bien souvent imitée mais rarement égalée. L'union de ces merveilles sera pour vous une expérience inoubliable !

|                         | Durée   |
|-------------------------|---------|
| 3 champagnes, 3 caviars | 1h-1h30 |
| 5 champagnes, 5 caviars | 1h30-2h |

## Les ludiques

Culture générale, intuition et chance seront vos armes pour déjouer les pièges tendus par le meneur de jeu. Dégustations à l'aveugle, quizz et autres jeux œnologiques mettront un peu de piquant dans vos fêtes et revitaliseront vos équipes !  
Chaque jeu se conclut par un classement sur la base duquel est effectuée une remise de prix.



# Le Casino du Vin



Des tables et des ambiances différentes : venez tenter votre chance à chacune d'entre elles ! Gagnez des jetons, qui vous permettront de remporter des prix.

Des ateliers à choisir parmi :

*Les tables « Dégustation »*

## Trouvez l'intrus

Pour cette animation, 5 vins seront dégustés à l'aveugle sur un thème donné : un cépage, une région viticole ou un millésime, par exemple. La mission des participants sera de démasquer l'imposteur, c'est-à-dire le vin ne correspondant pas à la thématique qui se sera sournoisement glissé dans la sélection. Il vous faudra pour cela vous appuyer sur vos connaissances œnologiques... et un peu d'intuition.

## Le Mastermind du Vin

Vous connaissez le Mastermind, ce jeu consistant à deviner une combinaison cachée de pions choisie par son adversaire ; nous vous présentons sur le même principe le Mastermind du Vin ! A vous et à vos coéquipiers d'identifier, grâce aux quelques indices qui vous seront fournis, quels sont les cinq vins dégustés en aveugle, et dans quel ordre. Testez vos capacités de réflexion et de déduction !

## Dépourvu de vue

Faire la différence entre un vin rouge et un vin blanc vous paraît simple ? Nous allons vous montrer que ce n'est pas toujours le cas ! En effet, lorsque l'on déguste deux vins à l'aveugle et dans des verres noirs, distinguer la couleur du vin n'est pas chose aisée, plus d'un s'est trompé. Essayez, vous allez être étonné !

*Les tables « Réflexion »*

## La table des arômes

Votre nez et votre mémoire olfactive seront vos seuls atouts pour relever dignement ce défi. Devant vous, une rangée de petites fioles sans signes distinctifs, renfermant chacune une odeur bien précise : sentez, fermez les yeux, souvenez-vous... Cerise ? cassis ? framboise ? Cherchez dans vos souvenirs à quoi peut bien correspondre ce parfum, identifiez ces arômes et retrouvez-les dans le bouquet d'un vin !

## Le Vinoquizz

Anecdotes, jargon, géographie... Testez votre culture générale et œnologique au travers d'une série de questions sur le monde du vin. Seul ou à plusieurs, rassemblez vos connaissances, éliminez l'improbable et faites preuve de réactivité afin de coiffer vos concurrents au poteau. Un dernier conseil : méfiez-vous du meneur de jeu ; il peut vous être utile comme vous induire en erreur.

## Le Vin-ctionary

Vous connaissez tous le Pictionary, jeu de société dont le but est de faire deviner un mot, une expression ou une idée à son équipe, dans un temps limité à l'aide d'un dessin. Le but du jeu est exactement le même mais uniquement avec des termes liés au vin !

On ne doit que dessiner : les chiffres, les lettres, les paroles et les gestes sont interdits ; les rébus sont autorisés.

## Wine Pong

Testez votre dextérité !

Adaptation vinique du célèbre Beer Pong, jeu américain dans lequel les joueurs organisés en deux équipes doivent lancer une balle de ping-pong à la main sur une table dans le but de la faire atterrir dans l'un des gobelets placés à l'autre extrémité. Si la balle atteint son but, le vin contenu dans le gobelet est consommé par un membre de l'équipe avant d'être retiré de la table.

L'équipe gagnante est celle qui réussit à éliminer tous les gobelets de l'équipe adverse.

## Mac Giver, sommelier

Avec un trombone et une épingle à cheveu, tout est possible !

Vous connaissez tous l'ingéniosité de McGyver. Dans cet atelier, votre défi sera de vous hisser à son niveau !

Saurez-vous déboucher la bouteille de vin sans sommelier, simplement avec les objets mis à votre disposition ?

*Chacun des jeux peut être conduit de manière indépendante.*

## Nos suggestions :

### - Ateliers uniques :

|                      | Nombre de vins | Durée   |
|----------------------|----------------|---------|
| Le Mastermind du vin | 5              | 1h30-2h |
| Trouvez l'intrus     | 5              | 1h-1h30 |

### - Casinos :

| Nombre de personnes   | Casinos  | Durée   |
|-----------------------|--|---------|
| Jusqu'à 40 personnes  | Casino 3 tables<br>(1 table « Dégustation » + 1 table « Réflexion » + 1 table « Jouons ! »)                    | 1h30-2h |
| De 40 à 70 personnes  | Casino 4 tables<br>(2 tables « Dégustation » + 1 table « Réflexion » + 1 table « Jouons ! »)                   | 2h      |
| De 70 à 100 personnes | Casino 5 tables<br>(2 tables « Dégustation » + 3 tables parmi les tables « Réflexion » et jouons « Jouons ! ») | 2h30    |

# Match œnologique



A l'occasion d'une rencontre « sportive », défendez les couleurs de votre équipe favorite dans un match œnologique. Pinot noir d'Afrique du Sud contre pinot noir bourguignon, blanc roumain contre blanc australien, crémant d'Alsace contre crémant de Loire : les vins seront dégustés en aveugle et chacun votera pour son préféré... En espérant que le gagnant soit bien celui dont il a vanté les mérites !

*Possibilité de décliner cet atelier sous forme de tournois des 8 nations et réaliser une réelle coupe du monde des vins. Chacun des participants devra au préalable parier sur une nation, tous les vins seront dégustés à l'aveugle et le tournoi débutera !*

| Nombre de vins | Durée    |
|----------------|----------|
| 4 vins         | 1h -1h30 |
| 6 vins         | 2h       |

# Wine Close up

Vous voulez apporter un peu de folie dans vos repas d'entreprise ? le Wine Close Up est là pour vous !

A la manière d'un magicien de close up, un de nos sommeliers va se déplacer de table en table avec des verres et des bouteilles mystères. L'objectif est de divertir les convives pendant un court instant et d'animer vos dîners et cocktails dinatoires.

| Nombre de vins           | Durée |
|--------------------------|-------|
| 1h30-2h - Nous consulter |       |

# Wine Speed Dating

Etes-vous vino-compatible ? C'est ce que l'on va chercher à savoir.

Réalisez divers tests qui vous permettront de trouver la personne la plus compatible avec votre profil œnologique, pour créer une harmonie parfaite !

| Nombre de vins           | Durée |
|--------------------------|-------|
| 1h30-2h - Nous consulter |       |

## Événement sportif



Lorsque les rayons du soleil commencent à pointer le bout de leur nez, pas la peine de rester enfermé !

Le temps d'une après-midi ensoleillée, profitez-en pour faire un peu de sport. Nous vous avons préparé diverses activités pour vous permettre, à vous et à vos collaborateurs, de voir une autre facette de leurs collègues. Du roulage de barrique à la mise en bouteille en un temps record, avec un verre de rosé à la main, l'événement ne peut qu'être une réussite.

| Nombre de vins           | Durée |
|--------------------------|-------|
| 1h30-2h - Nous consulter |       |

Pour cette gamme d'animations, le vin devient inspiration ! les sensations visuelles, olfactives et gustatives qu'il provoque se prêtent tout à fait à l'art, sous toutes ses formes. Différents ateliers vous permettront notamment de mettre la main à la pâte et de développer vos talents... grâce au vin.



## Devenir œnologue



Dans cet atelier, vous devenez l'œnologue !

A l'image d'Eric Boissenot ou de Michel Rolland (œnologues pour de nombreux fabuleux domaines, à Bordeaux et dans le monde entier), devenez, le temps d'une soirée, le ou la nouvelle œnologue du prestigieux Château Théâtre du Vin, situés sur les coteaux du Marché-Gare.

Créer un assemblage de vins, c'est jouer sur la complémentarité de différents cépages afin d'en tirer le vin le plus proche de la perfection. Répartis en équipe, vous chercherez à produire le meilleur assemblage à partir de différents vins monocépages : tout est dans la mesure, le doigté... et l'instinct ! Improvisez-vous œnologue, qui sait, vous vous découvrirez peut-être une vocation cachée...

Vins d'Alsace, de Bordeaux, du Languedoc... A vous de choisir votre région et de laisser s'exprimer votre imagination.

## Devenir sommelier



Passez le concours du « Meilleur Sommelier de France », revu à la manière du Théâtre du Vin !

Ce concours est composé de quatre épreuves :

- Une dégustation de vins à l'aveugle
- Une conception de carte des vins (10 vins sur la carte)
- Service des vins à table
- Les accords mets et vins

Une activité qui lie à la fois créativité et partage de connaissances, pour vous former aux fondamentaux de la sommellerie.

## Vin et peinture



Pour cet atelier haut en couleurs, le vin sera votre muse.

Le concept est simple : il s'agit d'une dégustation de vins sur un thème choisi à laquelle se mêle une introduction à une ou plusieurs techniques de peinture.

Chaque participant sera invité à retranscrire son ressenti des vins dégustés à partir de divers matériaux, qui prendra ainsi la forme d'une œuvre individuelle ou collective, dans laquelle chacun pourra y retrouver sa griffe.

## Vin et cuisine



Mélange des textures, secrets partagés, odeurs enivrantes...

Sous la direction d'un chef, réalisez des recettes simples et savoureuses, dans une ambiance conviviale et détendue. Vous pourrez par la suite déguster le plat que vous aurez concocté en bonne compagnie, vous découvrant peut-être des talents cachés en cuisine. Une sélection de vins accompagnera toutes les étapes de la recette, donnant à l'expérience une dimension tout à fait rabelaisienne.

## Vin et musique



La bouteille qu'on débouche ; le précieux liquide que l'on verse, le tintement du verre...

La musicalité du vin fait écho au rythme d'une partition. Nous vous proposons d'organiser une dégustation autour d'un artiste, d'un instrument ou encore d'un genre musical.

A chaque occasion sera associé un ensemble de vins minutieusement sélectionnés, sublimant ainsi l'expérience. Ravissez d'un seul coup vos oreilles et votre palais.

## Vin et littérature



Amis lecteurs, nous vous proposons ici une anthologie de textes célébrant ce breuvage exquis qu'est le vin, à laquelle feront écho quelques flacons choisis par nos soins.

Prose ou poésie, classiques ou contemporains, on ne compte plus les auteurs qui auront chanté les louanges de la vigne et du vin, du savoir-boire et des plaisirs associés à une bonne bouteille.

Une belle manière de savourer le vin, de vers en verre...

# Vin et théâtre



C'est une larme, c'est un verre, c'est un col, que dis-je c'est un col, c'est un Jéroboam ! Découvrez-vous auteurs et acteurs ! Nous vous proposons de monter sur les planches : improvisations et stand-ups rythmeront les dégustations autour d'un thème inspirant, gardé secret jusqu'aux trois coups. Que le spectacle commence !

Le vin n'est pas votre tasse de thé ? Il n'a plus de secret pour vous ? Ou vous souhaitez simplement explorer d'autres horizons ? Ces ateliers rempliront cette mission !



# Les découvertes

## Découverte spiritueux



Explorez l'univers fascinant des spiritueux ! Derrière cette dénomination se cachent toutes les boissons obtenues par distillation, autant dire que s'ouvre un monde incroyablement varié, à l'image des régions et des hommes qui manient l'alambic ! Apprenez à les déguster, découvrez des accords aussi efficaces qu'inattendus !

Cet atelier peut également se décliner en une découverte d'un spiritueux : whisky, rhum, gin...

| Nombre de spiritueux | Durée   |
|----------------------|---------|
| 4 spiritueux         | 1h      |
| 6 spiritueux         | 1h-1h30 |
| 8 spiritueux         | 2h      |

*La plupart des ateliers œnologiques peuvent se décliner en une version spiritueux.*

*Contactez-nous pour plus de renseignements.*

## Découverte bières



Nous vous invitons à explorer l'univers de la bière, pour mieux la comprendre et l'apprécier. Vous découvrirez 5 bières artisanales, de styles différents, l'occasion d'en apprendre davantage sur les processus de fabrication et les ingrédients qui composent le breuvage.

| Nombre de bières | Durée   |
|------------------|---------|
| 4 bières         | 1h      |
| 6 bières         | 1h-1h30 |
| 8 bières         | 2h      |

# Le Casino de la Bière



Des tables et des ambiances différentes : venez tenter votre chance à chacune d'entre elles ! Gagnez des jetons, qui vous permettront de remporter des prix.

Des ateliers à choisir parmi :

*Les tables « Dégustation »*

## Mastermind des bières

Vous connaissez le Mastermind, ce jeu consistant à deviner une combinaison cachée de pions choisie par son adversaire. Nous vous présentons sur le même principe le Mastermind des bières ! A vous et à vos coéquipiers d'identifier, grâce aux quelques indices qui vous seront fournis, quels sont les cinq types de bières dégustées en aveugle, et dans quel ordre. Testez vos capacités de réflexion et de déduction !

## Trouvez l'intrus

Dégustez et devinez laquelle de ces 5 bières n'est pas alsacienne !

Pour cette animation, 5 bières seront dégustées à l'aveugle. La mission des participants sera de démasquer l'imposteur, c'est-à-dire la bière non alsacienne qui se sera sournoisement glissée dans la sélection.

Il vous faudra pour cela vous appuyer sur vos connaissances zythologiques... et un peu d'intuition !

*La table « Réflexion »*

## Quizz in Beer

Ou comment découvrir la bière autour d'un jeu de 36 questions !

Deux équipes s'affrontent pendant un temps donné à travers six questionnaires. Le hasard détermine l'ordre des questions.

A l'issue du jeu, l'animateur donne les réponses et compte les points pour désigner l'équipe gagnante, experte en culture des bières !

*Les tables « Jouons ! »*

## Beer-ctionary

Vous connaissez tous le Pictionary, jeu de société dont le but est de faire deviner un mot, une expression ou une idée à son équipe, dans un temps limité à l'aide d'un dessin. Le but du jeu est exactement le même mais uniquement avec des termes liés à la bière !

On ne doit que dessiner : les chiffres, les lettres, les paroles et les gestes sont interdits ; les rébus sont autorisés.

## Beer Pong

Testez votre dextérité !

C'est un jeu américain dans lequel les joueurs organisés en deux équipes doivent lancer une balle de ping-pong à la main sur une table dans le but de la faire atterrir dans l'un des gobelets placés à l'autre extrémité.

Si la balle atteint son but, la bière contenue dans le gobelet est consommée par un membre de l'équipe avant d'être retiré de la table.

L'équipe gagnante est celle qui réussit à éliminer tous les gobelets de l'équipe adverse.

*Chacun des jeux peut être conduit de manière indépendante.*

## Nos suggestions :

### - Ateliers uniques :

|                           | Nombre de bières | Durée   |
|---------------------------|------------------|---------|
| Le Mastermind de la bière | 5                | 1h30-2h |
| Trouvez l'intrus          | 5                | 1h-1h30 |

### - Casinos :

| Nombre de personnes   | Casinos   | Durée   |
|-----------------------|---|---------|
| Jusqu'à 40 personnes  | Casino 3 tables<br>(1 table « Dégustation » + 1 table « Réflexion » + 1 table « Jouons ! »)             | 1h30-2h |
| De 40 à 70 personnes  | Casino 4 tables<br>(2 tables « Dégustation » + 1 table « Réflexion » + 1 table « Jouons ! »)            | 2h      |
| De 70 à 100 personnes | Casino 5 tables<br>(2 tables « Dégustation » + 3 tables parmi les tables « Réflexion » et « Jouons ! ») | 2h30    |

# Récapitulatif des ateliers

## Les initiatiques

| Atelier   | Nombre de vins | Durée    |
|---|----------------|----------|
| Découverte cépage                                   |                |          |
| Pinot noir de toutes les couleurs                   | 4              | 1h -1h30 |
|   | 6              | 1h30-2h  |
|   | 8              | 2h       |
| La syrah, star de la vallée du Rhône                | 4              | 1h -1h30 |
| Chardonnay, de la Bourgogne à l'autre bout du monde | 4              | 1h -1h30 |
| Les sept cépages d'Alsace                           | 7              | 1h30-2h  |
| Découverte vignoble                                 |                |          |
| Découverte des vins d'Alsace                        | 4              | 1h-1h30  |
|   | 6              | 2h       |
| Grands Crus de Champagne                            | 4              | 1h -1h30 |
| Côtes de Bourgogne                                  | 4              | 1h -1h30 |
|   | 6              | 2h       |
| Vallée du Rhône, vallée des papes                   | 4              | 1h -1h30 |
|   | 6              | 2h       |
| Bordeaux : un même nom pour plusieurs vignobles     | 4              | 1h -1h30 |
|   | 6              | 2h       |
| Vins latins de la Méditerranée                      | 4              | 1h -1h30 |
|   | 6              | 2h       |
| L'Europe orientale en vins                          | 4              | 1h -1h30 |
|   | 6              | 2h       |
| Voyage en Europe                                    | 4              | 1h -1h30 |
|   | 6              | 2h       |
| Nouveaux mondes                                     | 4              | 1h -1h30 |
|   | 6              | 2h       |
| Découverte domaine                                  | Nous consulter |          |
| Découverte millésime                                | Nous consulter |          |

|  |                |         |
|--|----------------|---------|
| Découvertes originales                   |                |         |
| Les sept péchés capitaux                 | 7              | 2h      |
| Le développement durable appliqué au vin | 4              | 1h-1h30 |
|  | 6              | 2h      |
| Wine bar                                 | Nous consulter |         |

## Les gastronomiques

| Atelier                 | Nombre de vins | Durée    |
|-------------------------|----------------|----------|
| Vins, fromages et pains | 3              | 1h -1h30 |
|                         | 5              | 1h30-2h  |
|                         | 7              | 2h-2h30  |
| Vins et chocolats       | 5              | 1h-1h30  |
| Champagne et caviar     | 3              | 1h-1h30  |
|                         | 5              | 1h30-2h  |

## Les ludiques

| Atelier                            | Nombre de vins | Durée    |
|------------------------------------|----------------|----------|
| Le Casino du Vin                   |                |          |
| Le Mastermind du vin               | 5              | 1h30-2h  |
| Trouvez l'intrus                   | 5              | 1h-1h30  |
| Casino 3 tables (< 40 personnes)   | 10             | 1h30-2h  |
| Casino 4 tables (40-70 personnes)  | 10             | 2h       |
| Casino 5 tables (70-100 personnes) | 10             | 2h30     |
| Match œnologique                   | 4              | 1h -1h30 |
|                                    | 6              | 2h       |
| Wine close-up                      | Nous consulter |          |
| Wine speed dating                  | Nous consulter |          |
| Événement sportif                  | Nous consulter |          |

## Les créatifs

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Atelier            | Nous consulter |
| Devenir œnologue   |                |
| Devenir sommelier  |                |
| Vin et peinture    |                |
| Vin et cuisine     |                |
| Vin et musique     |                |
| Vin et littérature |                |
| Vin et théâtre     |                |

## Spiritueux et bières

| Atelier                            | Nombre de spiritueux/bières | Durée   |
|------------------------------------|-----------------------------|---------|
| Les dégustations                   |                             |         |
| Spiritueux                         | 4                           | 1h      |
|                                    | 6                           | 1h-1h30 |
|                                    | 8                           | 2h      |
| Bières                             | 4                           | 1h      |
|                                    | 6                           | 1h-1h30 |
|                                    | 8                           | 2h      |
| Le Casino de la bière              |                             |         |
| Le Mastermind du vin               | 5                           | 1h30-2h |
| Trouvez l'intrus                   | 5                           | 1h-1h30 |
| Casino 3 tables (< 40 personnes)   | 10                          | 1h30-2h |
| Casino 4 tables (40-70 personnes)  | 10                          | 2h      |
| Casino 5 tables (70-100 personnes) | 10                          | 2h30    |

## Conditions de vente

Les prestations sont prévues pour un minimum de 12 personnes. Pour toute prestation organisée, un acompte de 50% du montant de la facture vous sera demandé. Pour une prestation hors Alsace et/ou rassemblant moins de 12 participants, contactez-nous pour un devis personnalisé. Les tarifs annoncés s'entendent hors location de salle.

# Le Théâtre du Vin, un lieu unique

Des murs et des plafonds noir mat, un sol en béton ciré, une lumière délicate qui met en valeur le bois de chêne et éclaire les bouteilles sans les brusquer. Une ambiance tamisée et feutrée, à l'esthétique assurée, sobre et moderne. Les yeux pétillants, enveloppés de la douceur de cette mise en scène épurée et chaleureuse, le spectacle peut commencer : se produisent alors la silhouette élancée d'un vin d'Alsace, les courbes généreuses d'un Bourgogne, la droite stature d'un Bordeaux, les cuvées aux noms poétiques et les étiquettes sur lesquelles s'arrête le regard.

Le Théâtre du Vin a été lauréat du concours CCI-Commerce Design et a obtenu le Coup de Cœur du Public en 2018.



*Le Théâtre du Vin Strasbourg-Cronenbourg*

## Des vins de vigneron à des prix de vigneron



Le Théâtre du Vin, c'est le rendez-vous privilégié des amoureux des vins, des amateurs occasionnels et des œno-curioux. Sur scène se produisent quelques 1 500 vins, des appellations prestigieuses aux plus discrètes, des vins proposés dans une approche humaniste, qui accorde autant d'importance aux illustres inconnus qu'aux superstars : vins bien-nés ou roturiers, ils sont tous logés à la même enseigne, arrivés ici par leurs mérites, non par leur pedigree !

Au Théâtre du Vin, nous avons gardé notre âme d'enfant, une capacité d'émerveillement et l'enthousiasme de chaque instant, l'esprit curieux et la soif de découvertes, le goût du jeu qui nous a conduits à apprendre et à transmettre notre connaissance de façon accessible et ludique !

Ici, pas de vocabulaire pompeux, que seuls des initiés ésotériques comprendraient ! Nous parlons vins en toute simplicité, c'est bien le meilleur moyen pour pouvoir échanger, discuter, et créer une ambiance chaleureuse et conviviale ! Qu'importe l'origine géographique d'un vin, ce qui compte, c'est qu'il s'accorde avec vos goûts, vos acolytes, un plat, une envie, une occasion de dégustation.

## Des sommeliers qualifiés pour vous accompagner dans vos soirées

L'équipe du Théâtre du Vin est composée de sommeliers professionnels, qui pour beaucoup ont précédemment travaillé dans la restauration, une double expertise qu'ils mettront à votre service. Au fil des ans, ils ont construit une expérience solide dans l'animation, pour transmettre tout leur savoir de façon ludique et compréhensible de tous, créant un vrai moment de partage, d'échanges et de découvertes.



## Ils nous font confiance



## Nos partenaires



---

|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
| Théâtre du Vin<br>Fegersheim  | L'Art du Vin<br>Strasbourg                                 | Théâtre du Vin<br>Strasbourg                                 | L'Art du Vin<br>Haguenau                                      | Théâtre du Vin<br>Mittelhausbergen                                  |
| Za Ouest, 1, Rue de l'Artisanat<br>67640 Fegersheim<br>03 88 25 75 58 | 16, rue d'Austerlitz<br>67000 Strasbourg<br>03 88 35 12 28 | 43, rue du Marché-Gare<br>67200 Strasbourg<br>03 88 98 80 70 | 113A, route de Strasbourg<br>67500 Haguenau<br>03 88 93 14 87 | 51, route de Strasbourg<br>67206 Mittelhausbergen<br>06 64 41 92 75 |

---

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*