

Le PEPS  
*présente*



L'événementiel  
*du* **THE/TRE**  
*du vin*

*Sur-mesure ou clé en main,  
des prestations pour toutes les occasions*

# Qui sommes-nous ?

---



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 nos 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.

## Une troupe de sommeliers professionnels

L'équipe du Théâtre du Vin est composée de sommeliers professionnels, qui pour beaucoup ont précédemment travaillé dans le domaine de la restauration, une double expertise qu'ils mettront à votre service. Au fil des ans, ils ont pu construire 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'échange et de découverte !

## Le PEPS

*Vos interlocuteurs privilégiés*

---



### Alexandre

Ne le mettez surtout pas devant un PC, il serait malheureux ! Cet ancien de la restauration, au sens inné du service, excelle sur le terrain, où son efficacité n'a d'égale que sa discrétion, pour que les stars de la soirée, ce soit vous !



### Emmanuelle

Les coulisses (et les PC !), elle maîtrise ! Couteau suisse du Théâtre du Vin, en régie, ou sur scène, les projets sont son moteur et la créativité l'enthousiasme. Une idée farfelue pour votre événement ? Même pas peur !

# Les lieux

---



## Le Théâtre du Vin

*Un lieu unique*

Des murs et des plafonds noirs mats, 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.

*Hors des horaires d'ouverture de la boutique, de janvier à novembre*



## La Halle du Marché-Gare

*Gourmandise et convivialité*

Lieu unique à Strasbourg, si la Halle est avant tout un espace où l'on fait son marché, elle se veut également lieu de vie qui s'adapte à vos envies afin de marquer les esprits de vos convives. Rassemblez-vous autour du bar central pour profiter du meilleur de nos producteurs partenaires.

*Hors des horaires d'ouverture de la Halle*



## Le Théâtre en résidence

*Hors nos murs*

Sur un bateau, dans un musée ou un château, un jardin ou vos locaux, nous irons où vous voudrez !

Souples et mobiles, nous adaptons nos offres à toutes les situations, toutes les imaginations.

# La Halle du Marché-Gare

---

Un lieu atypique où se rencontrent  
gourmandise et convivialité



Lieu unique en son genre à Strasbourg, si la Halle est avant tout un espace où l'on fait son marché, elle se veut également lieu de vie qui s'adapte à vos envies afin de marquer les esprits de vos convives. Rassemblez-vous autour de notre bar central pour profiter du meilleur de nos producteurs partenaires !

— “ —

*Cocktail dînatoire, dîner assis, animations, séminaires...*

*Privatisez la Halle pour votre événement !*

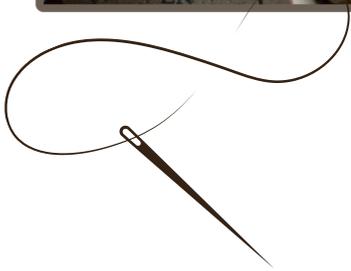
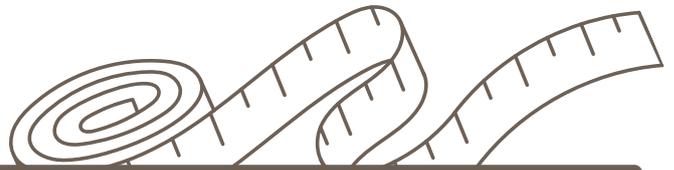
*Nous vous proposons des prestations clé en main ou sur-mesure*

— ” —

Idéalement située, la Halle du Marché Gare est accessible en sortie directe du réseau autoroutier tout en étant à quelques minutes à vélo du centre-ville de Strasbourg. Nous disposons également d'un grand parking pour vous garer. Cocktail dînatoire, dîner assis, animations, ... privatisez la Halle pour votre événement, épicerie garantie !

# Le sur-mesure

---



Quels que soient vos besoins et envies, soumettez- nous votre demande, nous vous proposerons une offre au plus près de vos contraintes et de vos souhaits. Que votre événement se déroule dans notre boutique, notre bar à vin ou ailleurs, notre équipe s'occupe de tout !

# Les ateliers

---

## Les initiatiques



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 fournis par votre guide.

## Les gastronomiques



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 ambassadeurs 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 !

## 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 !

## Les artistiques



Quand 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.

*Tous les ateliers peuvent être accompagnés de planchettes de charcuterie et/ou de fromage.  
Tous les ateliers peuvent être conduits de façon autonome ou s'intégrer dans un environnement plus large*

# 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 fournis par votre guide.

Partez à la découverte du vignoble et de ses terroirs !

Envie de vous initier à l'art de la dégustation, de découvrir une région viticole, une appellation, un cépage, un domaine, un millésime... Le Théâtre du Vin s'adapte à vos envies et besoins pour vous proposer des dégustations de vin enrichissantes et conviviales.

Masterclass ou découverte ludique, les échanges sont au cœur de ces animations : parlons peu, parlons vin !

Nombre de vins	Durée
4	1h00-1h30
6	1h30-2h00
8	2h00



Exemples :

*Tour de France des appellations, Tour de France des cépages, Découverte du vignoble alsaciens, Tour du monde des vignobles, Un cépage à travers le monde, L'influence du climat sur le vin...*

# Les gastronomiques

---



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 ambassadeurs 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 !

Quelques suggestions, modulables et déclinables à l'envi, au gré des inspirations et des saisons

## Vins, fromages et pains

---



3 vins, 3 pains, 3 fromages	1h00-1h30
5 vins, 5 pains, 15 fromages	1h30-2h00
7 vins, 7 pains, 21 fromages	2h00-2h30

## Vins & chocolats

---



5 vins, 5 chocolats	1h00-1h30
---------------------	-----------

## Champagnes & caviars

---



3 champagnes, 3 caviars	1h00-1h30
5 champagnes, 5 caviars	1h30-2h00

# 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 !

## Le Casino du Vin

---

L'activité idéale pour vos soirées d'entreprise, un événement ludique et fédérateur !

Des tables et des ambiances différentes : venez tenter votre chance à chacune d'entre elles et gagnez des jetons afin de reporter un prix.

Des ateliers à choisir parmi :

### Les tables "Dégustation"

Trouvez l'Intrus  
Le Mastermind du Vin  
Dépourvu de vue



### Les tables "Réflexion"

La Table des arômes  
Le Vino-quizz



### Les tables "Jouons !"

Le Win-ctionary  
Le Wine-pong  
Le McGyver du vin



Chacun des jeux peut être conduit de manière indépendante.

## Le Casino du Vin | Nos suggestions

---

### Ateliers uniques :

Le Mastermind du vin	1h30-2h00
Trouvez l'intrus	1h00-1h30

### Casinos :

Nombre de participants	Tables	Durée
jusqu'à 40	[3] 1 table "Dégustation", 1 table "Réflexion", 1 table "Jouons !"	1h30-2h00
40-70	[4] 2 tables "Dégustation", 1 table "Réflexion", 1 table "Jouons !"	2h00
70-100	[5] 2 tables "Dégustation", 3 tables parmi les tables "Réflexion" et "Jouons !"	2h30

*Le Casino du Vin se décline également en Casino de la Bière*

## Matches œnologiques

---

Lors de cet atelier, 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 à l'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 !*

# Les artistiques

---



Quand 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.

## Vin & peinture

---



## Vin & musique

---



## Vin & littérature

---



...

## Devenir œnologue

---

Devenez, le temps d'une soirée, le ou la nouvelle œnologue du prestigieux Château Théâtre du Vin, situé 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...



# Contactez-nous !

---

Un événement, une idée ?  
Nous sommes là !

Un événement, pas d'idée ?  
Nous sommes là !



## Le PEPS

*Alexandre & Emmanuelle*

---

43, rue du Marché-Gare  
67200 Strasbourg

06 09 99 41 16

[event@theatreduvin.fr](mailto:event@theatreduvin.fr)