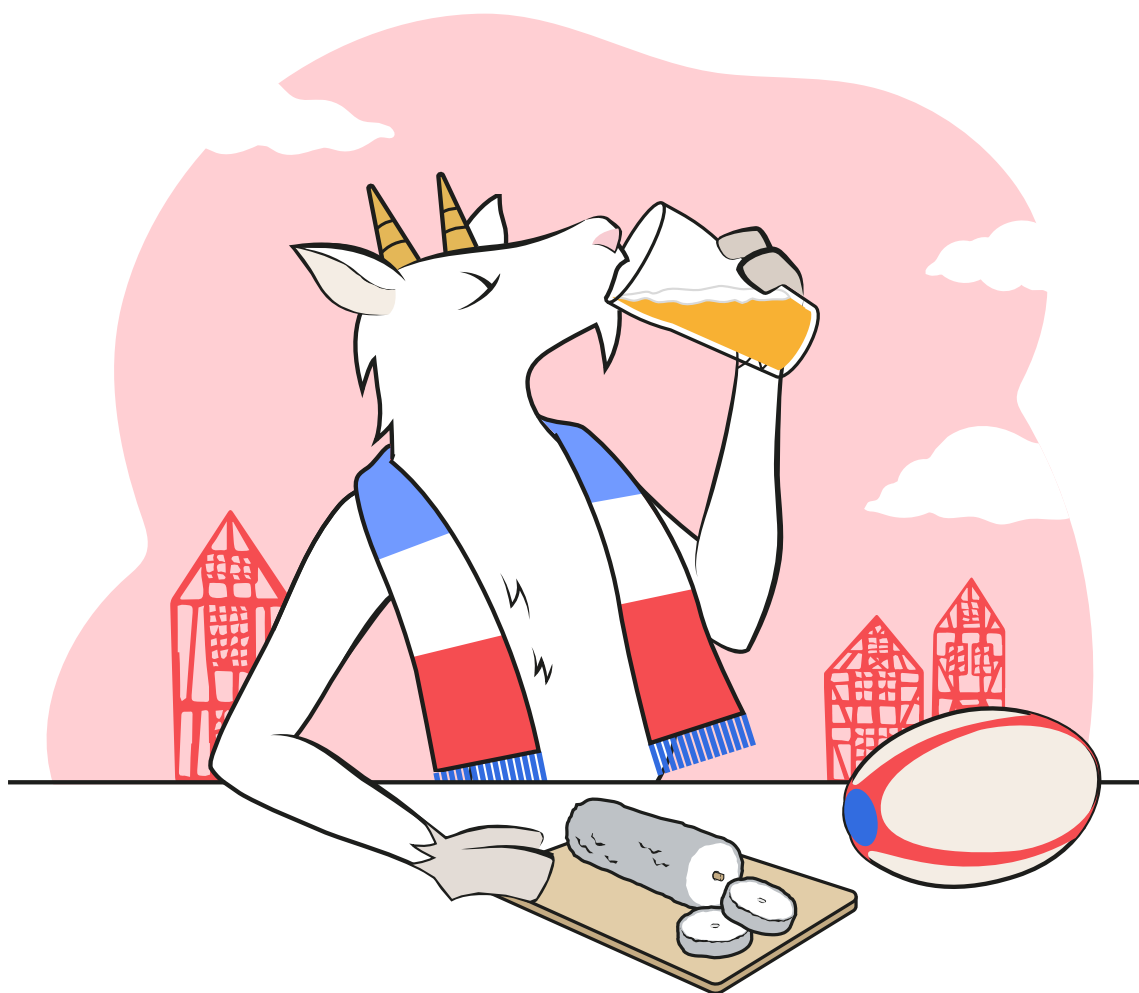


TASTING  
WITH  
NIVARD

# Coupe du Monde Rugby 2023



[www.tastingwithnivard.co.uk](http://www.tastingwithnivard.co.uk)



**Geoffrey Nivard**

+33 (0)7 49 61 95 31

hello@tastingwithnivard.co.uk

# index

À PROPOS

3

PARTENAIRES

4

 BIÈRE & FROMAGE

5

 BEER & CHEESE

6

AUTRES ÉVÉNEMENTS

7

AVIS

9





## Notre Histoire

*Tasting with Nivard* a été créé par Geoffrey Nivard, un enfant du pays de la Loire avec une passion insatiable pour le fromage, le vin et les rencontres.



*"L'âge n'a pas d'importance, à moins que vous soyez un fromage." Luis Buñuel*

Geoffrey a fait ses armes à Londres, comme fromager d'abord auprès d'établissements prestigieux tels que *Androuet UK*, *Paxton & Whitfield*, puis comme fromager de la famille royale et fournisseur d'endroits célèbres tels que le *Ritz*, le *Claridge's*...

Il obtient ensuite un *WSET niveau 3* à l'*East London Wine School*, et lance son entreprise : *Tasting with Nivard*.

L'idée : faire découvrir le monde du vin, de la bière et du fromage de manière conviviale et ludique, soutenir le savoir-faire artisanal et les petits producteurs avec une sélection de partenaires partageant les mêmes exigences environnementales et techniques qui l'animent. Ses dégustations, virtuelles et physiques, proposent un voyage guidé gourmand et enrichissant dans un univers de saveurs, au travers d'accords originaux.

EN SAVOIR PLUS



## NOS VALEURS



*Tasting with Nivard* vous propose un délicieux programme de réjouissances gustatives : partez à la rencontre des trésors cachés de la **Vallée de la Loire** avec des partenaires représentant l'excellence du savoir-faire local.

Pour la **Coupe du Monde de Rugby** nous vous proposons des événements de découvertes épicuriens et conviviaux, pour le public français et anglophone.

## Rodolphe Le Meunier - Fromager MOF

Couronné Meilleur Ouvrier de France et Meilleur Fromager International en 2007, ce Tourangeau passionné a également co-fondé en 2013 le prestigieux « Mondial du Fromage et des Produits Laitiers » à Tours, un rendez-vous incontournable pour les amoureux du fromage.

Nous sommes fiers de présenter sa sélection exclusive de fromages saisonniers, issus de son expérience et affinés par ses soins dans l'une de ses 8 caves d'affinage locales.

## Art Is An Ale Brewing - Brasserie locale

Fondée par le couple franco-américain Katie et Matt Peraudeau, cette brasserie artisanale propose des bières brassées à l'américaine avec le meilleur des ingrédients Français. Installée dans la charmante ville d'Amboise, leur microbrasserie marie harmonieusement l'Art et la Bière pour offrir une gamme exceptionnelle. Alliant maîtrise, qualité et originalité, ils proposent des recettes complexes, souvent récompensées, et une recherche de qualité constante.



Durant la **Coupe du Monde de Rugby**, nous vous proposons des ateliers de découverte autour de l'univers du fromage, de la bière et de leurs secrets.

Cocorico ! Les soirs de matchs de Rugby, démarrez votre soirée avec un moment de convivialité autour d'accords savoureux dans des lieux incontournables de la ville de Tours.

**Découvrez, Dégustez, Partagez !**



### 1h de dégustation

Une découverte guidée avec un livret de tutoriel de dégustation



### 3 fromages

Une sélection de saison par notre partenaire fromager MOF Rodolphe Le Meunier



### 1 jeu

Un jeu de dégustation à l'aveugle avec un bon cadeau à gagner



### 3 bières

3 bières sélectionnées en partenariat avec la brasserie locale Art is an Ale

**Prix 20€**

**+ D'INFOS**

## Programme

*En Français*

*\*Option sans alcool disponible*

**08/09/2023**

Vendredi

**19h - 20h**

● **BAR LE TOURANGEAU** *+ d'infos*

*36 Place du Grand Marché, 37000 Tours*

**21/09/2023**

Vendredi

**19h - 20h**

● **LA GRANDE OURSE** *+ d'infos*

*39 Rue du Dr Bretonneau, 37000 Tours*

**06/10/2023**

Vendredi

**19h - 20h**

● **AU TEMPS DES ROIS** *+ d'infos*

*3 Place Plumereau, 37000 Tours*



*Y Liorit, Ville de Tours*

During the **Rugby World Cup**, join us for discovery and tasting activities featuring beer and cheese. Hosted at the *International Gastronomy City* at **Villa Rabelais**, indulge in unique experiences exploring the universes of beer, cheese, and their harmonious marriage.

**Explore, Savor, Share!**

## Villa Rabelais - IEHCA

*116 Boulevard  
Béranger, 37000  
Tours*

Welcome to the International City of Gastronomy !

Once a manor, now a culinary emblem, the Villa Rabelais in Tours embodies history and gastronomy. This transformed space elegantly combines tradition and innovation, offering a unique center for Culture and Science dedicated to Gastronomy in all its aspects.

**On Tuesday**  
**15h30 - 16h30**

*In English*

## Menu

*\*A non-alcoholic option is available*



### 1h of tasting

A guided discovery with a tasting tutorial booklet



### 3 cheeses

A fine cheese selection by our partner MOF Rodolphe Le Meunier



### 1 game

A blind taste game with a chance to win a gift voucher



### 3 beers

A selection of 3 beers in partnership with Art is an Ale Brewing.

**19/09/2023**

**26/09/2023**

**03/10/2023**

**Price : 20€**

**MORE INFOS**



Découvrez **toutes les semaines** nos expériences gustatives dans le cadre du **Château de Nitrav** ou à la **Brasserie Art Is An Ale**. Visite, découverte guidée, initiation à l'art de la dégustation et convivialité assurée.



## 1h30 de dégustation

Une découverte guidée avec un livret de tutoriel de dégustation



## 5 fromages

Une sélection de saison par notre partenaire fromager MOF Rodolphe Le Meunier



## 1 jeu

Un jeu de dégustation à l'aveugle avec un bon cadeau à gagner



## 5 vins / bières

5 verres de vins / bières sélectionnés en partenariat avec la brasserie Art is an Ale et les vins vivants du salon VinaViva

**Prix 25€**

**+ D'INFOS**

## Programme

*En Français ou Anglais*

Contactez-nous pour organiser un événement privé



*\*Option sans alcool disponible*

### DIMANCHE

Athée-sur-Cher  
16h - 18h



## CHÂTEAU DE NITRAY *+ d'infos*

Après une visite de ce chef d'oeuvre de la Renaissance, profitez d'une dégustation des vins du domaine associés aux fromages d'un MOF.

**Prix 25€**

**RÉSERVATION**

### LUNDI

Amboise  
15h30 - 17h

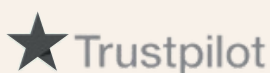


## BRASSERIE ART IS AN ALE *+ d'infos*

Dans le cadre atypique de la microbrasserie, venez vivre une expérience gustative unique, mêlant fromages et bières artisanales.

**Prix 25€**

**RÉSERVATION**



Google



5,0 ★★★★★ 73 avis Google

## ILS ONT TESTÉ, ILS ONT ADORÉ !

“ Il n'y a pas assez de 5 étoiles pour décrire cette incroyable expérience de dégustation Wine & Cheese avec Geoffrey! Excellent apprentissage, vins merveilleux, les meilleurs fromages frais et beaucoup de plaisir tout au long de 2 heures !  
À refaire sans hésitation.”

*Bruno Sampaio Reis - March 2023*

“ Une expérience amusante animée par un hôte compétent et charismatique avec de délicieuses associations de vins et de fromages ! Une excellente façon d'apprendre quelques choses sur le vin, le fromage et les accords vin et mets dans un environnement détendu.

*Oscar Cannon - April 2023*



hello@tastingwithnivard.co.uk



www.tastingwithnivard.co.uk



+33 (0)7 49 61 95 31

