

ALBI ♦ TARN ♦ OCCITANIE

ATELIERS

de DÉGUSTATION

Vins & produits du terroir



+33 6 65 07 89 17 ♦ bonjour@anne-et-bacchus.com



www.anne-et-bacchus.com



SOMMAIRE

- 👉 Le concept d'Anne & Bacchus → page 2
- 👉 Présentation de Anne Gruau → page 3
- 👉 Les valeurs d'Anne & Bacchus → page 6
- 👉 Les ateliers de dégustation → page 8
- 👉 Formules pour les entreprises → page 15
- 👉 Lieux des ateliers → page 20
- 👉 Pour les professionnels CHR → page 21
- 👉 Bons cadeaux → page 23
- 👉 Témoignages → page 24
- 👉 Nos partenaires & certifications → page 25



LE CONCEPT

- Des ateliers autour des vins de France et du Monde et de produits du terroir.
- A Albi, dans le Tarn et partout en Occitanie dans un lieu proposé par Anne & Bacchus, à votre domicile ou dans les locaux de votre entreprise.
- Des thématiques préconçues ou sur mesure, tout est possible pour répondre à vos attentes.
- Privilégier des ateliers en petits groupes de maximum 10 personnes pour favoriser l'échange et la cohésion entre tous.
- Animations en plus grand groupe possibles en privatif.
- Ateliers disponibles en français et en anglais.

A portrait of Anne Gruau, a woman with long brown hair, smiling. She is wearing a mustard-colored blazer over a dark green button-down shirt and dark trousers. The background is a plain, light grey color. There are decorative white wavy lines at the bottom of the image.

PORTRAIT

Des ateliers
conçus et animés
par *Anne Gruau*,
Sommelière

— “ —

Il y a 10 ans, c'est par la communication et l'événementiel que j'ai découvert l'univers de Bacchus !

Prise de passion pour ce monde de diversité, de découvertes et de convivialité, le vin deviendra le fil rouge de mon chemin professionnel. D'abord à travers la communication dans le secteur du vin, puis en me formant à la sommellerie avec Franck Thomas. Cela m'a amenée à être sommelière dans des restaurants gastronomiques à Paris.

Je me suis ensuite occupé de l'oenotourisme au sein de Grands Crus classés à Sauternes et Saint-Emilion, ce qui me permettait de lier mes compétences en événementiel et sommellerie. Parallèlement je me suis lancée dans la préparation du prestigieux et exigeant WSET niveau 4.





Depuis 2020, après avoir eu un coup de cœur en venant visiter le Tarn, je suis venue m'installer à Albi. Afin de partager et d'évoluer chaque jour au contact de ma passion et d'autres passionnés, je me suis lancée dans l'animation de formations autour du vin.

J'accompagne ainsi de futurs sommeliers-cavistes, des professionnels et des amateurs de vin à Albi, dans le Tarn, jusqu'à Toulouse et partout en Occitanie.

Avec Anne & Bacchus créé fin 2022, je souhaite réunir les épicuriens de tous niveaux autour d'ateliers alliant plaisir et découverte !

Anne Gruau





LES VALEURS

— “ —————

Le vin est le plus infallible des présages car il annonce la joie, la franche gaieté, le bonheur enfin.

Philippe Aubert de Gaspé



La passion

du terroir,
des bons produits
et de la découverte



La proximité

des activités créées pour
favoriser le lien humain



L'expertise

des animations aux
thématiques variées qui
s'adaptent à vos besoins



L'accessibilité

des animations
qui s'adaptent à tous les niveaux :
curieux, amateurs, connaisseurs.



Le plaisir d'apprendre

partager des connaissances
dans une ambiance
ludique et conviviale.



L'authenticité

un discours sincère
qui met en avant le savoir-faire
des producteurs et artisans



LES ATELIERS



Pour déconnecter du quotidien et profiter d'un instant entre bons vivants, Anne & Bacchus propose de nombreux ateliers de l'initiation à des thématiques plus pointues en passant par des animations autour des accords mets & vins. Ces ateliers s'adressent à tout le monde, que vous soyez novice, amateur ou fin connaisseur, grâce à des thématiques variées.





LES ATELIERS D'INITIATION

pour maîtriser les bases de la dégustation et des accords mets et vins.



LES ATELIERS THEMATIQUES

pour mieux connaître les régions viticoles de France et du reste du monde, les secrets de production des différents styles de vins...



A venir



LES ATELIERS PRESTIGE

pour les amateurs de grands crus et d'instant de dégustation surprenants.



A venir



LES ATELIERS GOURMANDS

autour de spécialités de nos terroirs ou bien des dîners œnologiques pour expérimenter en profondeur les nombreuses possibilités que peuvent offrir les accords mets et vins.



A venir

Initiation AUX BASES DE LA DÉGUSTATION & AUX ARÔMES DU VIN

Objectifs

- Comprendre le vocabulaire du vin pour en parler simplement.
- Maîtriser les étapes de la dégustation analytique.
- Savoir identifier les arômes d'un vin à travers une animation ludique.
- Connaître les caractéristiques du vignoble de Gaillac avec la dégustation de vins représentatifs de l'appellation.



Dégustation de 4 vins



Durée : 1h30



Prix : 29€ / personne - Privatisation sur devis

Découvrir le programme des ateliers →



Initiation À LA MAGIE DES ACCORDS VINS ET FROMAGES

Objectifs

- Découvrir les grands styles de vins et de fromages.
- Comprendre les principes d'accords mets et vins.
- Mettre en pratique les accords avec 5 vins et fromages.
- Apprécier une sélection de produits locaux pour mieux connaître notre terroir tarnais.

 Dégustation de 5 vins et fromages

 Durée : 2h00

 Prix : 40€ / personne - Privatisation sur devis

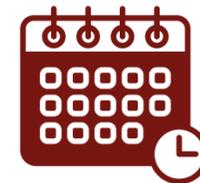
Découvrir le programme des ateliers 



Chaque atelier comprend

- Des vins sélectionnés par Anne & Bacchus, représentatifs de leur terroir.
- Un support complet de l'atelier pour ne pas en perdre une goutte !
- Les fiches techniques des vins dégustés.
- Tout le matériel nécessaire : verres, crachoirs, serviettes, stylos, grignotages...

Pour les particuliers, ces ateliers ont lieu à Albi les soirs en semaine à partir de 18h30 ou le samedi. Pour connaître les prochaines dates, rendez-vous sur les pages de nos réseaux sociaux ou sur notre site Internet (bientôt en ligne).



Découvrir le programme des ateliers → [f](#) [@](#) [in](#)

LES ATELIERS

DES PRESTATIONS SUR MESURE

LES ATELIERS

Anne & Bacchus se déplace et vous propose des ateliers sur-mesure qui s'adaptent à vos envies, pour les particuliers et les entreprises.

DES ATELIERS LABELLISÉS VIGNOBLES & DÉCOUVERTES



LES ATELIERS

vignobles &
découvertes



Depuis 2010, le vignoble de Gaillac est labellisé "Vignobles & Découvertes" et réunit plusieurs acteurs du territoire.

Cette reconnaissance est attribuée par Atout France et témoigne de l'implication de l'ensemble des acteurs pour valoriser l'accueil, la découverte et les événements organisés autour du vin.

En 2023, Anne & Bacchus est fier de rejoindre le club des ambassadeurs "Vignoble de Gaillac" pour contribuer au rayonnement de cette destination à travers un accueil de qualité, des événements organisés dans un esprit convivial et rythmés par l'envie de partager et de transmettre avec passion !

FORMULES POUR LES ENTREPRISES

A group of people are gathered around a light-colored wooden table in a meeting. In the foreground, a woman with dark curly hair and glasses is looking down at a document. To her right, a man with short dark hair and glasses is also looking down. In the background, another woman with long curly hair is visible. On the table, there are two dark-colored mugs, a pen, and some papers. The scene is lit with warm, natural light, suggesting an indoor setting with large windows or plants. The overall atmosphere is professional and collaborative.

Vous êtes une entreprise

et vous souhaitez proposer à vos collaborateurs ou clients une expérience originale et gourmande pour vos événements professionnels ?

Anne & Bacchus conçoit des événements clés en main pour répondre à vos envies et s'adapte aux événements d'entreprises : séminaires, incentive, afterworks, cocktails, team building, lancement de produit, anniversaires, soirées de fin d'année...

Une autre envie ? Faites-le nous savoir, nous ferons le maximum pour vous proposer l'animation idéale !

ENVIE D'UN MOMENT INSTRUCTIF ET LUDIQUE?

INITIATION À LA DÉGUSTATION DE VINS

ou

DÉCOUVERTE DES ACCORDS METS & VINS

ou

ATELIER THÉMATIQUE AUTOUR DU VIN

ou encore

ATELIER PRESTIGE AUTOUR DU VIN



Dégustation de 4 vins minimum



Durée : minimum 1h30



Prix : à partir de 29€ / personne - sur devis

Toute l'actualité en cliquant ici





A venir

ENVIE DE CHALLENGER VOS ÉQUIPES ?

*Choisissez
les Bacchus Wine Games !*

- Animation spécialement développée pour les entreprises
- Nombreux challenges pour apprendre en s'amusant et en équipes : quiz, identification d'arômes, dégustation à l'aveugle... avec des lots à la clé pour les meilleurs scores !



Dégustation de 4 vins minimum



Durée : 2h minimum



Prix : sur devis

Toute l'actualité en cliquant ici





A venir

ENVIE D'UN INSTANT GASTRONOMIQUE ET CONFIDENTIEL ?

*Optez pour un dîner œnologique
entre bons vivants.*

- Soirée autour d'accords mets & vins conçus sur mesure.
- Des mets locaux et des bouteilles pépites dénichées spécialement pour l'occasion par Anne & Bacchus.



Dîner œnologique



Durée : 2h minimum



Prix : sur devis

Toute l'actualité en cliquant ici





LIEUX DES ATELIERS

ENTREPRISES OU PARTICULIERS

🔴 ATELIERS DE GROUPE

Situé en plein cœur d'Albi, face au marché couvert et à quelques pas de la cathédrale Sainte-Cécile, c'est dans les locaux de Vanessa et Arnaud, Le BUREAU D'A COTE, qu'ont lieu les ateliers en groupe. Une magnifique cave voutée en briques se prête parfaitement à l'ambiance chaleureuse des ateliers d'Anne & Bacchus !

44 rue Emile Grand, 81000 ALBI

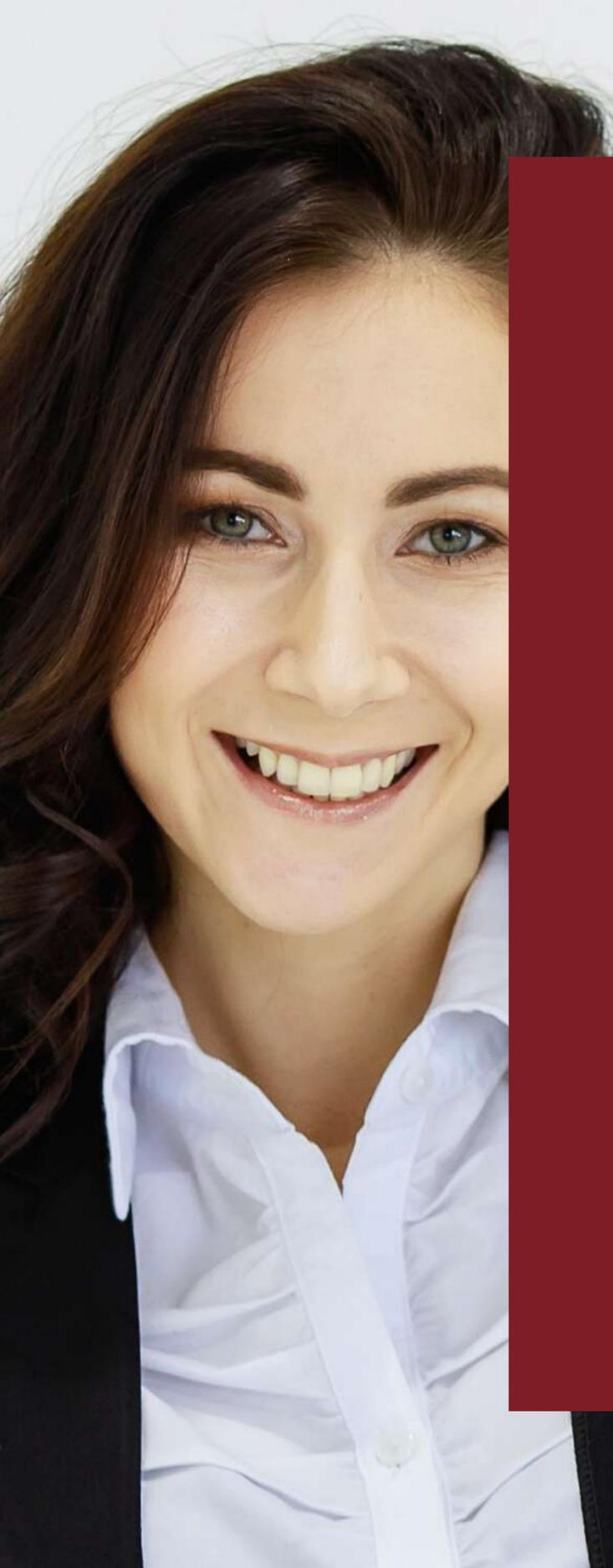
www.bureaudacote.fr

🔴 ATELIERS PRIVATIFS

A domicile, dans les locaux de votre entreprise ou salle de séminaire...

Tout est envisageable alors n'hésitez pas à nous contacter.

PRESTATIONS POUR LES PROFESSIONNELS CHR



Vous êtes un professionnel CHR

et vous souhaitez développer un partenariat pour créer une animation sur mesure à destination de vos clients ? Anne & Bacchus est à votre disposition pour concevoir un événement clés en mains.

Vous souhaitez former les équipes de votre restaurant, hôtel ou cave à vins ? Mieux connaître les vignobles de France, d'Europe et du Monde pour optimiser le conseil client, créer ou réviser votre cave à vins, maîtriser les accords mets et vins pour mieux conseiller vos clients, appliquer des techniques de vente efficaces pour accroître le chiffre d'affaires de votre entreprise . . . autant d'objectifs qu'Anne & Bacchus peut vous aider à atteindre !

Discutons-en !

*CHR : Cafés, Hôtels, Restaurants

CARTE
CADEAU

Pour un anniversaire, pour la Fête des Pères ou des Mères, pour Noël, pour remercier des collaborateurs ou des clients ou tout simplement pour le plaisir de faire plaisir : Anne & Bacchus propose des cartes cadeaux pour tous les ateliers de dégustation. Ils sont disponibles en version imprimée ou digitale et valables pendant 1 an à partir de la date d'achat.

Bon cadeau 
Date au choix sur réservation.

De la part de _____

Votre cadeau _____

Valable pour _____ personne(s) jusqu'au : ____ / ____ / 20____

À l'attention de : _____

 Anne
& BACCHUS

+33 6 65 07 89 17 • bonjour@anne-et-bacchus.com
www.anne-et-bacchus.com





“

TEMOIGNAGES

”

« Une séance d'initiation vraiment instructive et conviviale, j'ai passé un très bon moment ! Continuez à être aussi accessible, pédagogue et ouverte à l'échange. »

Anne-Claire R.

« Merci pour votre bonne humeur et votre animation, nous avons tous adoré ! »

Francois L.

« L'atelier était passionnant et nous laissera un excellent souvenir, merci Anne & Bacchus ! »

Pierre S.

« Une superbe soirée dégustation, merci pour toutes ces connaissances ! Parfait pour passer un moment convivial autour du vin entre amis ou collègues ! »

Jordane P.

Nos partenaires & certifications



ALBI ♦ TARN ♦ OCCITANIE

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question et demande de devis .

MERCI
& *A bientôt !*



+33 6 65 07 89 17 ♦ bonjour@anne-et-bacchus.com



www.anne-et-bacchus.com