

ORGANISATION

ANIMATION

CRÉATION

SOIF
DE VIE

SÉMINAIRES

ÉVÈNEMENTS



Instagram soifdevie_tiphainethibert

Site web www.tiphaine-thibert.fr



06.13.56.50.31



Occitanie



tiphaine.thibert@hotmail.fr



PRÉSENTATION

Ateliers, expériences & événements sur mesure

Soif de Vie, c'est l'art de créer des moments chaleureux et accessibles autour du vin, de la bière, du jeu, de la musique et du goût. J'accompagne les professionnels dans la création d'expériences qui renforcent la cohésion, stimulent la créativité et font vivre des moments authentiques entre collaborateurs.

À travers des prestations sur mesure, j'offre des formats **ludiques, enrichissants et fédérateurs** qui favorisent l'échange, la curiosité et l'esprit d'équipe.

J'imagine et j'anime des expériences qui rassemblent : ateliers, dégustations, team-building, soirées d'entreprises, séminaires et autres événements clés en main.

PRÉSENTATION

Pourquoi choisir Soif de Vie?

Au-delà de ma formation en sommellerie & œnologie, j'anime des ateliers depuis 2016 en privilégiant une pédagogie vivante et participative. Mes interventions ont pour but de favoriser l'apprentissage par l'expérience et la dimension humaine, tout en valorisant le vivant. Elles permettent aussi de souligner l'engagement culturel et écologique des entreprises qui me font confiance au travers de formats modulables selon leur objectif : cohésion, incentive, créativité, célébration, qui ont tous un point commun: susciter des émotions durables.

Où se déroulent les ateliers & évènements ?

📍 À Gruissan, dans un cadre informel et chaleureux,
OU directement dans votre entreprise ou sur votre lieu d'événement (selon prestation).

ATELIERS



D'INITIATION





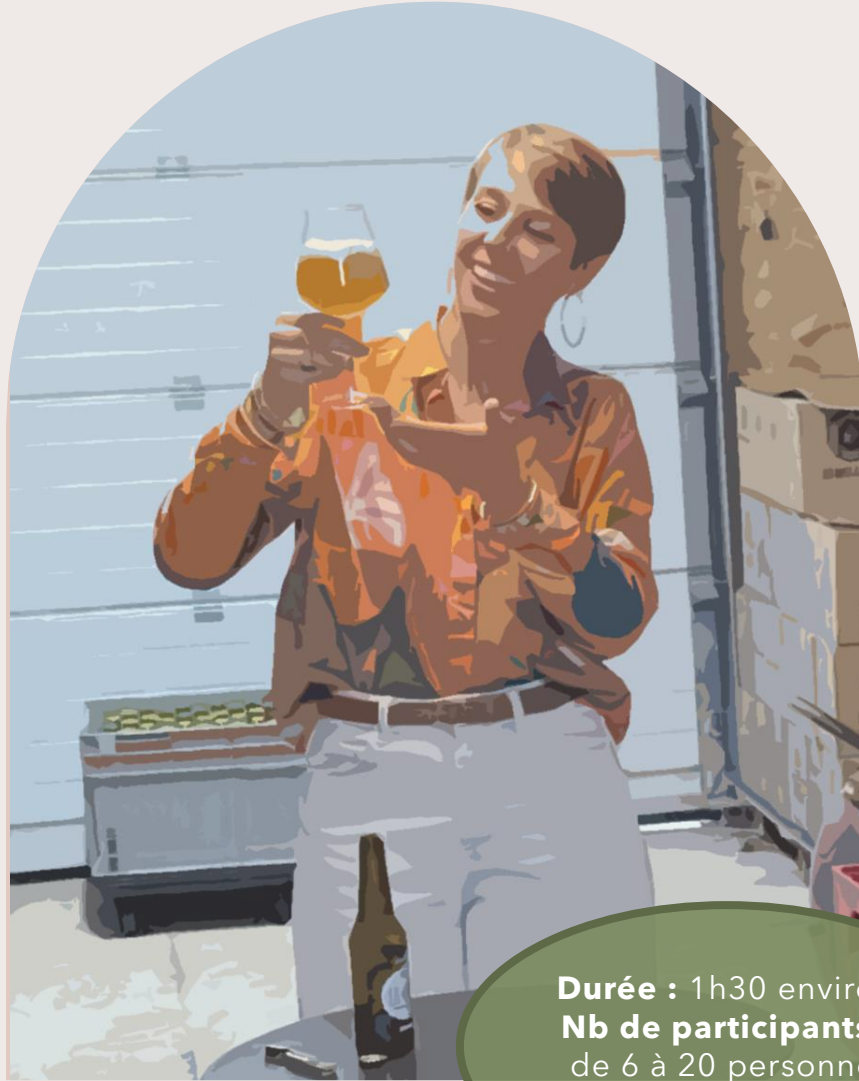
Durée : 2h30 environ
Nb de participants :
de 6 à 20 personnes
Prix : à partir de 25 € / pers.

NOUVEAU-NEZ

Option Vin

Un atelier pour (re)découvrir le vin différemment, loin du jargon et des clichés. On explore ensemble les saveurs, les gammes aromatiques, les sensations gustatives ainsi que les perceptions visuelles qui nous révèlent les secrets d'un verre de vin... sans pression et avec beaucoup de plaisir autour de jeux ludiques, loin du snobisme œnologique !

Une initiation légère et sans prétention pour mettre un pied dans l'univers du vin autrement, ou juste passer un bon moment en apprenant à déguster sans chichi. 😊



Durée : 1h30 environ
Nb de participants :
de 6 à 20 personnes
Prix : à partir de 20 € / pers.

NOUVEAU-NEZ

Option Bière

Même esprit, autre univers ! Cet atelier invite à plonger dans le vaste monde des bières artisanales, comprendre ce que l'on ressent et gagner en confiance. On casse les idées reçues, on apprend à reconnaître les notes du malt, du houblon, des levures... et on se laisse surprendre par la richesse des styles.

Un atelier fun et accessible qui permet d'élargir ses horizons et de ne plus jamais regarder une mousse de la même manière. 😊

ATELIERS



LUDIQUES





Durée : 1h30 à 2h
Nb de participants :
de 12 à 80 personnes
Prix : à partir de 25 € / pers.

DEVINE ?

Un atelier pour un groupe de 12 personnes minimum, pensé pour jouer avec les sens et découvrir autrement ce qu'il y a dans le verre. Ici, on peut mêler les univers du vin, de la bière et des spiritueux, ou se concentrer seulement sur l'un d'eux. À travers une série de mini-jeux sensoriels : reconnaissance d'arômes et saveurs, dégustations en verres noirs, et d'un quiz personnalisé, les participants relèvent des défis et se confrontent avec bonne humeur.

Idéal pour un moment convivial en équipe, avec un format adaptable selon le thème choisi :

- **Version Vin** : cépages, terroirs, arômes emblématiques, histoire du vin et œnologie
- **Version Bière** : malts, houblons, styles, couleurs et biéologie.
- **Version Spiritueux** : rhum, whisky, gin... textures, nez et secrets de fabrication.

CAP OU PAS CAP?

Bienvenue dans une chasse au trésor sensorielle, où chaque indice est une énigme et chaque étape une découverte.

En explorant les lieux (brasserie ou domaines viticoles partenaires), les participants partent à la recherche de plantes aromatiques dans la nature avoisinante, relèvent des défis sensoriels, résolvent des énigmes pour reconstituer un puzzle qui révèle un paysage local, et terminent par une dégustation à l'aveugle en verres noirs. Un jeu de piste gourmand où les sens mènent la danse !

Un parcours ludique en extérieur, idéal pour les groupes d'au moins 10 personnes.

Durée : 2h environ

Nb de participants :
6 à 40 maximum

Prix : à partir de 25 € / pers.

ATELIERS



GOURMANDS





Durée : 2h30 environ

Nb de participants :
6 à 20 maximum

Prix : à partir de 35 € / pers.

LES EPICURIENS

Pour les amateurs de bonne chère, qui ont envie d'oser des associations inédites. Que l'on soit novice ou initié, c'est l'atelier où l'on s'amuse à déguster des accords parfois inattendus mais souvent bluffants, que ce soit avec du vin, de la bière, des spiritueux, ou même les 3 en même temps !

On peut explorer les grands classiques : fromages, chocolats, charcuteries, mais aussi des produits plus nobles et saisonniers comme les huîtres, la truffe ou d'autres pépites locales. Et pour aller encore plus loin, il est possible de créer une formule 100% personnalisée autour d'un repas complet cuisiné par mes soins, où il ne reste plus qu'à se laisser porter et profiter ! Exemple : *"L'Italie en un soir"*...

ATELIERS



CRÉATIFS





MAKE YOUR WINE

Un atelier immersif pour découvrir, en équipe, les premières étapes de la vinification : égrappage, foulage, pressurage... De quoi comprendre concrètement ce qui se passe avant qu'un vin ne voie le jour.

On poursuit avec quelques secrets d'œnologie : intrants, techniques de collage et filtration, types d'élevage qui influencent directement le goût du vin. Puis place à la créativité : assemblage de plusieurs cépages, création d'un style personnel, élaboration de votre propre cuvée avec choix du nom, design de l'étiquette et story telling. Une expérience complète, ludique et idéale pour la cohésion de groupe.

Durée : 3h environ

Nb de participants :

6 à 80 maximum

Prix : à partir de 45 € / pers.



Durée : ½ journée
Nb de participants :
6 à 12 maximum
Prix : à partir de 65 € / pers.

MAKE YOUR BEER

La version bière du même atelier !

Ensemble, vous prenez en main les étapes clés de la création brassicole : concassage du malt, empâtage, ébullition, refroidissement, houblonnage... De quoi comprendre les bases qui façonnent les styles et les saveurs.

On explore ensuite les secrets du brassage moderne : types de houblons, levures, ajouts aromatiques, ajustement de l'amertume ou du moelleux. Enfin, chaque équipe compose sa propre recette, définit son style et crée l'étiquette ainsi que le nom de sa bière signature. Une expérimentation fun, pédagogique et 100 % personnalisée.

ATELIER S



DE PERFECTIONNEMENT





Durée : 2h30 environ
Nb de participants :
6 à 20 maximum
Prix : à partir de 50 € / pers.

LES EXPERTS

Un atelier destiné à un public averti, initié ou confirmé, souhaitant approfondir ses connaissances et explorer des profils plus pointus. La dégustation, de 5 à 6 cuvées, se construit autour d'un thème fort : région viticole méconnue, vinifications atypiques, pays producteurs... mais aussi l'équivalent en bières (styles brassicoles originaux, spécialités régionales, fermentations spontanées) ou en spiritueux (rhum agricole, whisky tourbé, gin de renom).

Une parenthèse technique, curieuse et surprenante, pensée pour celles et ceux qui veulent affiner leur compréhension des boissons, découvrir de nouvelles signatures aromatiques et continuer à se laisser surprendre.



Durée : 3h environ

Nb de participants :
6 à 20 maximum

Prix : à partir de 50 € / pers.

LES EXPLORATEURS

Un atelier pour les esprits curieux et les passionnés désireux de découvrir l'univers du vin côté viticulture.

Au programme : immersion dans les vignes selon la saison – vendanges, ébourgeonnage, taille... puis visite de cave, et enfin dégustation de vins du domaine dans un cadre authentique.

Une belle occasion de comprendre le travail de la vigne, de sentir le terroir et de suivre le processus de la vigne au verre, accompagné par une formatrice spécialisée.

PROPOSITION TARIFAIRE

	De 6 à 20 participants	De 21 à 40 participants	Plus de 40 participants
Nouveau-Nez OPTION Vin	25 € / pers	Non - disponible	Non - disponible
Nouveau-Nez OPTION Bière	20 € / pers	Non - disponible	Non - disponible
Devine ?	30 € / pers	25 €/ pers	Sur devis
Cap ou Pas cap ?	30 € / pers	25 € / pers	Sur devis
Les épicuriens	40 € / pers	35 € / pers	Sur devis
Make Your Wine	45 € / pers	40 € / pers	Sur devis
Make Your Beer	65 € / pers	Non - disponible	Non - disponible
Les experts	50 € / pers	Non - disponible	Non - disponible
Les explorateurs	50 € / pers	Non - disponible	Non - disponible

SERVICES
SERVICES
SERVICES
SERVICES



ACCOMPAGNEMENT PRO

Je propose une gamme complète de prestations destinées aux entreprises, domaines et brasseries, pour un accompagnement sur mesure :

1

Représentation
sur salons
professionnels

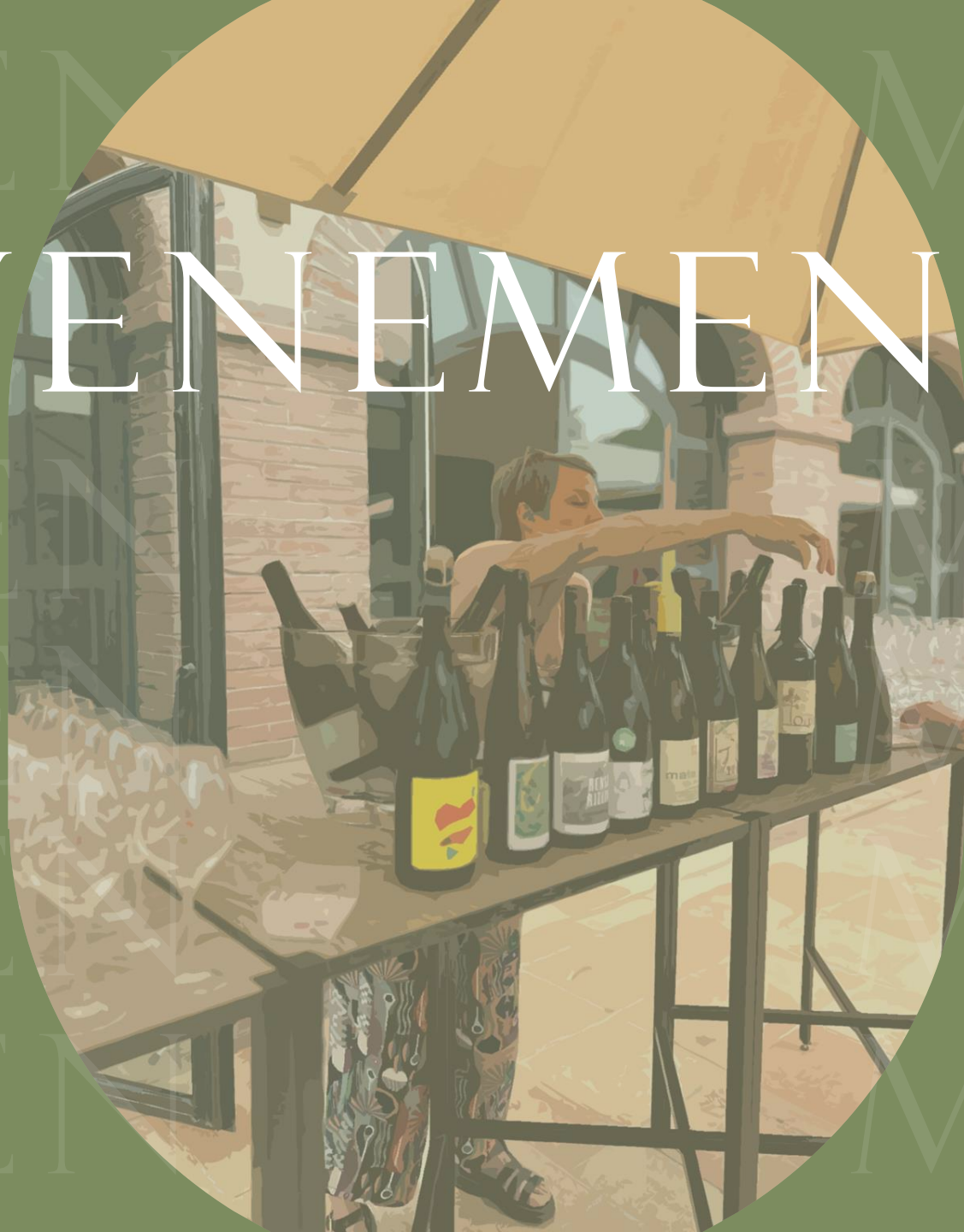
2

Renfort
d'équipes
lors de vos
événements

3

Animations
de cocktails
& repas

ÉVÉNEMENTS





POUR l'organisation d'un événement

de type « guinguette » au sein de votre domaine, je prends en charge l'ensemble de la coordination afin de vous offrir une expérience clé en main :

- Communication globale : création des supports visuels (affiches, flyers), gestion des réseaux sociaux, relations médias, diffusion radio et affichage.
- Organisation complète : conception, planification et coordination de l'événement.



- Gestion des partenaires : sélection et coordination des prestataires Cuisine, Musique et Divertissement.
- Mise en place opérationnelle : installation des espaces et préparation logistique.
- Présence le jour J : supervision continue pour assurer la fluidité et la réussite de toutes les opérations.
- Aide au rangement et remise en ordre en fin d'événement.

À BIENTÔT

SOIF DE VIE

Tiphaine THIBERT

+33 (0)613565031

tiphaine.thibert@hotmail.fr

