

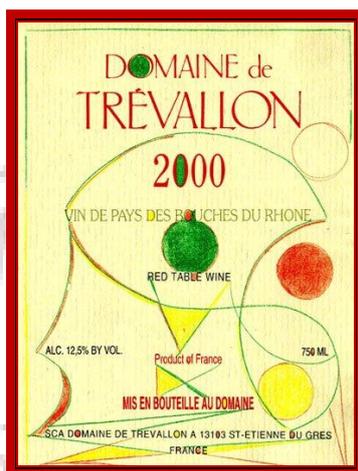


ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,



Cette semaine a débuté avec [la dégustation \(clic\)](#) des vins de domaine [Trévallon \(clic\)](#) à Baux de Provence grâce à Philippe Bour & Marc Portier ! ([Amour Vinum \(clic\)](#))
[Eloi Dürrbach \(clic\)](#) nous a reçut au domaine de Trévallon et nous avons pu à nouveau déguster la [cuvée de vin blanc \(clic\)](#) tant appréciée !

[Compte-rendu \(clic\)](#) de la dégustation par Alexandra Neyret...

Pionnier de le [Biodynamie](#), [la famille Dürrbach \(clic\)](#) a toujours respecté la nature dans ce parc exceptionnel !

Une dégustation verticale des vins rouge (vin de pays des bouches du Rhône, 50% Cabernet Sauvignon-50% Syrah) a eu lieu dans les caveaux; le terroir s'exprime, l'esprit et la puissance se suivent; les vins sont droits, franc, pétale de rose et vieux cuire !

Sans oublier la finesse exceptionnelle de l'Huile d'olive du Domaine de Trévallon produite exclusivement avec les olives du domaine de Trévallon, fruitée, un peu herbacée, mais sans trop d'amertume, un taux d'acidité très faible (vierge extra) peut se consommer crue, sur des salades, crudités et résiste très bien à la cuisson (210°). Elle peut donc très bien être utilisée pour la cuisson d'un poisson ou d'une viande.

Variétés : Aglandau, Picholine, Salonenque, Grossanne, Verdale, Bouteillan et Broutignan.

Cette huile est issue d'oliviers cultivés sans engrais chimique ni produit de synthèse.
Les olives sont récoltées à la main au mois de novembre, le jour de la récolte, nos olives sont amenées au moulin qui se situe à 1 km du domaine où elles seront ensuite pressées au maximum dans les 24 heures suivantes.



Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



Rappel....

**6 Juillet- L'union des grands crus de bordeaux organise en exclusivité une dégustation exceptionnelle dédiée aux grands crus de bordeaux au restaurant Sky Bar A'TREGO à Cap d'Ail entre 10h & 12h*

Personne à contacter : Jean-Pierre Tuil Tél : 01 42 61 51 64



Les crus présents

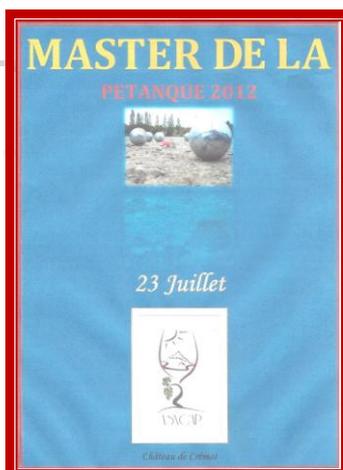
- 1 - Château de Chantegrive ~ Graves*
- 2 - Château Carbonnieux ~ Pessac - Léognan - Cru Classé de Graves*
- 3 - Domaine de Chevalier ~ Pessac - Léognan - Cru Classé de Graves*
- 4 - Château Haut - Bergey ~ Pessac - Léognan*
- 5 - Château La Louvière ~ Pessac - Léognan*
- 6 - Château Larrivet Haut - Brion ~ Pessac - Léognan*
- 7 - Château Latour - Martillac ~ Pessac - Léognan - Cru Classé de Graves*
- 8 - Château le Dominique - Saint Emilion Grand Cru Classé*
- 9 - Château Trotteville - Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé*
- 10 - Château Gazin ~ Pomerol*
- 11 - Château La Cabanne ~ Pomerol*
- 12 - Château La Croix de Gay ~ Pomerol*

- 13- Château Bon Pasteur - Pomerol
- 14 - Château Fourcas Hosten ~ Listrac - Médoc
- 15 - Château Maucaillou ~ Moulis -en - Médoc
- 16 - Château Cantemerle ~ Haut – Médoc – 5e Cru Classé en 1855
- 17 - Château Cantenac Brown ~ Margaux – 3e Cru Classé en 1855
- 18 - Château Dauzac ~ Margaux – 5e Cru Classé en 1855
- 19 - Château Kirwan – Margaux - 3e Cru Classé en 1855
- 20 - Château du Tertre ~ Margaux – 5e Cru Classé en 1855
- 21 - Château Giscours ~ Margaux – 3e Cru Classé en 1855
- 22- Château Lascombes ~ Margaux – 2e Cru Classé en 1855
- 23 - Château Prieuré – Lichine ~ Margaux – 4e Cru Classé en 1855
- 24 - Château Léoville Poyferré ~ Saint – Julien – 2e Cru Classé en 1855
- 25 - Château Batailley ~ Pauillac – 5e Cru Classé en 1855
- 26 - Château Clerc Milon ~ Pauillac – 5e Cru Classé en 1855
- 27 – Château d'Armailhac ~ Pauillac – 5e Cru Classé en 1855
- 28 - Château Lynch – Moussas ~ Pauillac – 5e Cru Classé en 1855
- 29 - Château Pichon Longueville Comtesse ~ Pauillac – 2e Cru Classé en 1855
- 30 - Château de Pez ~ Saint - Estèphe
- 31 - Château Lafon – Rochet ~ Saint – Estèphe – 4e Cru Classé en 1855
- 32 - Château Climens ~ Barsac – 1er Cru Classé en 1855
- 33 - Château Coutet ~ Barsac -1er Cru Classé en 1855
- 34 - Château de Fargues ~ Sauternes
- 35 - Château Lafaurie – Peyraquey ~ Sauternes -1er Cru Classé en 1855

**23 Juillet- Le barbecue de l'association aurait lieu à la ferme de Château de Crémat !*



Un tournoi de pétanque argumentera la journée avec plusieurs cadeaux dont des chèques cadeaux offert par l'association.... Réservation et la participation au (06 10 95 97 43)



Offres d'emploi / Demande d'emploi



Préparer le métier de commis sommelier ou de sommelier ! [\(Clic\)](#)

[Greta Cagnes sur Mer](#)

[Mention Complémentaire Sommelier](#)

Pour en savoir plus, veuillez contacter, *Christophe Ricard, Conseiller en formation continue !*

Christophe.ricard@ac-nice.fr

Greta Tourisme Hôtellerie de l'Académie de Nice, Secrétariat : 04 93 72 77 80

Ces trois personnes cherchent un établissement pour une formation en Alternance !

Lore Sarah
 Les Agaves 42 rue du général Maurice David
 83100 TOULON → 06 (Nice)
 sarah.loreid@gmail.com
 06 77 71 19 08
 09 53 83 93 55
 née en 1994 (20 ans)



Diplômes

- 2007 : Brevet des collèges
- 2010 : Baccalauréat technologique Hôtellerie
- 2012 : Brevet de technicien supérieur Hôtellerie Restauration Option Génie culinaire et art de la table et du service

Expériences

- 2008 : Stage (juillet) en tant que serveuse, La Villa Mauraque à Boulouris
- 2008 : Stage (août) en tant que chef sur un voilier (Sardaigne, Corse)
- 2009 : Stage (juillet/août) en tant que commis de cuisine et serveuse, dans une brasserie de luxe spécialisée en fruits de mers, L'écume des mers à Lille.
- 2010 : Juillet : extras en service au Vélodrome de Marseille, au Palais du Pharo et au Château Ricard
- 2010 : août : chef de rang, à l'Hôtel - Restaurant Le Manoir à Port Cros
- 2011 : Stage (mai, juin, juillet et août) en tant qu'assistante manager, aux Casinos Casino de France

Divers

Anglais : Niveau scolaire
 Allemand : écrit, lu, parlé

Lore Sarah
 06 77 71 19 08
 Nice

Olivier Frayssinet
 Résidence les Jaspes
 16 avenue de Brancor
 06100 NICE
 olivier.frayssinet@gmail.com
 06 71 39 87 49
 24 ans



FORMATION

- 2006-2008 : BTS Hôtellerie Restauration Lycée hôtelier de Digne
- 2008 : Baccalauréat Hôtellerie-restauration Lycée hôtelier de Digne

EXPERIENCE

Date	Poste	Lieu
Avril 2011 à avril 2012	Assistent-maitre d'hôtel	Conditon Dignes 2 étoiles michelin à Puythou FRANCE
Février 2011 à avril 2011	Chef de rang	Conditon Dignes 3 étoiles michelin à Puythou FRANCE
Juin 2010 à septembre 2010	Chef de rang	L'vendage 4 étoiles au gîte Michel (Bouches-du-Rhône) FRANCE
Mars 2009 à mai 2010	Demi-chef de rang	Albert 1 ^{er} 2 étoiles au gîte Michel (Bouches-du-Rhône) FRANCE
Octobre 2008 à mars 2009	Commis de salle	The Lafayette 4 étoiles au gîte Michel (Bouches-du-Rhône) ANGLETERRE
Avril à août 2007	Stage comme assistant manager	Asche Café de la Porte de Provence (France) France

AUTRES INFORMATIONS
 Langues : anglais courant et écrit en allemand
 Logiciel : Word, Excel, Gite, Photos, Frontpage, Powerpoint, Internet
 Activités : Tennis, sport, voyage

Olivier Frayssinet
 06 71 39 87 49
 Nice

Thomas Ferrand
 8 Avenue des mirons
 06130 Le Cannet
 thomas.ferrand.83.82@gmail.com
 Né le 14/02/1993



Formations

- Juin 2011 : Obtention du Baccalauréat Professionnel Restauration spécialisation Cuisine - Lycée Paul Auguste Nice
- Juin 2010 : Obtention du Brevet d'Etudes Professionnel Hôtellerie-Restauration - Lycée Paul Auguste Nice
- 2008 : Obtention du Brevet des collèges - Institut Stanislas Saint Raphael

Expériences professionnelles

- Janv/Avril 2012 : La Terrasse Cannes - Ecarter
- Mars 2011 : L'Anatra Trabuc Mouze-Sartrou - Commis de cuisine - Stage
- Octobre 2010 : L'Anatra Trabuc Mouze-Sartrou - Commis de cuisine - Stage
- Avril 2010 : Le Grand Hôtel Cannes - Commis de cuisine - Stage
- Sept/Oct 2009 : Le Chêne d'or Eau Village - Commis de salle - Stage
- Mai/Juin 2009 : Hôtel Belles Vues Juan les pins - Commis de cuisine - Stage

Divers

Qualifié Conditon-Tourisme

Thomas Ferrand
 06 64 95 83 82
 Le Cannet

Olivier Novelli, Directeur de restaurant Chantecler (clic) à Nice, cherche un sommelier à compter de début Août, contacter au 04 93 16 64 00 ou chantecler@lenegresco.com

Ludovic Parfait, Cherche un commis sommelier pour Cap d'Antibes Beach Hôtel ([le restaurant les Pêcheurs](#)), contacter au 04 92 93 13 3010 Boulevard Maréchal Juin Antibes

★Brèves d'Écran

Appuyez sur le clavier Ctrl et cliquez sur chaque ligne pour suivre le lien

[France Cancer](#)

[Les Breves de CIVP](#)

[Lettre Vitisphere](#)

[Actualités Vin - La Revue du Vin de France](#)

[Actualités - Terre de Vins](#)

[Actualité-La Champagne Viticole](#)

[Salons du Vin - Calendrier 2012](#)

[Le Pti Journal du Vin Naturel](#)

[The drinks Business](#)

[ASNCA](#)

[ASNCA-Facebook](#)

[Sommeliers Monegasques \(Ams\)-Facebook](#)

[Sommeliers de Corse-Facebook](#)

[ASAMP](#)

[UDSF-FaceBook](#)

[UDSF](#)

[Sommeliers International](#)

[Confrérie de l'Étiquette de Menton](#)

[Vin & Gastronomie - Facebook](#)

En ce moment dans le vignoble Printemps



Printemps

En **mars/avril**, c'est le **débourrement** : les bourgeons commencent à se développer. C'est la période de croissance des rameaux et des feuilles. La vigne se réveille ; la sève circule à nouveau dans la plante. En **mai/juin** c'est la **floraison** avec l'apparition de petites fleurs.

Notre association a pour but, de regrouper les professionnels du monde du vin (sommeliers, sommeliers conseil, cavistes, maîtres d'hôtel, restaurateurs, et autres professionnels de la vente de vin) et toutes les personnes qui à un titre quelconque s'intéressent à cette profession, afin de la défendre, de la sauvegarder, d'en maintenir les traditions, le savoir-faire, et de former les jeunes en leur inculquant les principes et les techniques propres à notre métier, de promouvoir et défendre les vignobles et particulièrement, celui de la Provence.

Son activité s'étendra à l'organisation et à la participation aux manifestations vitivinicoles et gastronomiques, ainsi qu'à la formation et au perfectionnement de ses membres.

Vous souhaitez devenir le membre de l'association : [cliquez ici](#)

Bonne semaine à tous!

Amitiés

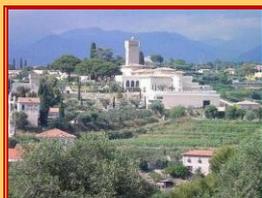
Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat

www.asncap.fr

Face Book: ASNCAP

Partenaires de l'ASNCA 2012



Château de Crémat : 442, Chemin de Crémat - 06200 Nice



www.agence-force4.com



www.lauzade.com



www.fromagerie-ceneri.com



www.clubproduvin.com

serge_jaczynski@hotmail.com

Partenaires Gala 2012

cliquez sur le lien



[La vidéo de notre Gala ! \(en un clic ici\)](#)

[Les photos du Gala \(clic\)](#)

ASNCA