



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

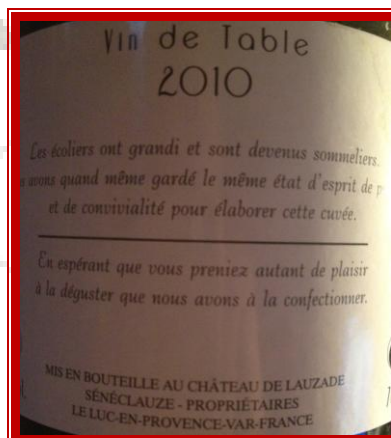
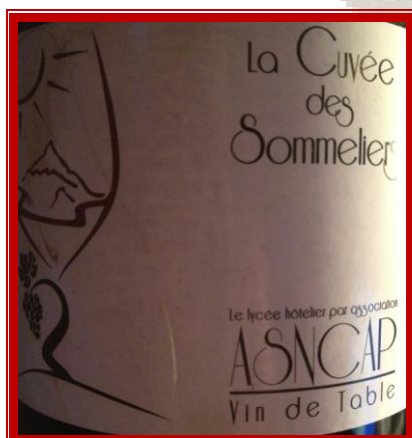
Chers amis & chers membres,

Cette semaine nous avons participé à [la fête gourmande à Villeneuve-Loubet](#). A coté d'[Olivier Novelli](#) (MOF) meilleur ouvrier de France 2011.

[La fête gourmande à Villeneuve-Loubet by Email Gourmand \(clic\)](#)



Caroline & Michelle Forissier ont fait déguster la Cuvée des Sommeliers...



Cette Cuvée est en vente pour les membres au prix de 4€ par bouteille ou 20€ pour un carton de 6 bouteilles en blanc et rouge ! (La vente et la livraison au 06 10 95 97 43)

Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



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

Ce BBQ est offert aux membres par l'association

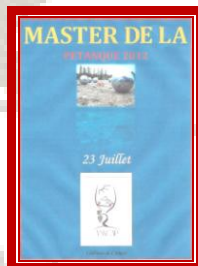
(Mais chacun vient avec sa boisson favorite) !!!

Cette Année, les membres de l'association des sommeliers de Monaco seront nos invités privilégiés et ils seront les bienvenus !

Il est impératif pour tous, de réserver s'il vous plait au 06 10 95 97 43...



A cette occasion on vous fera découvrir, L'Eau de Treignac qui prend sa source dans le massif des Monédières, dans le parc Naturel Régional de Millevaches.



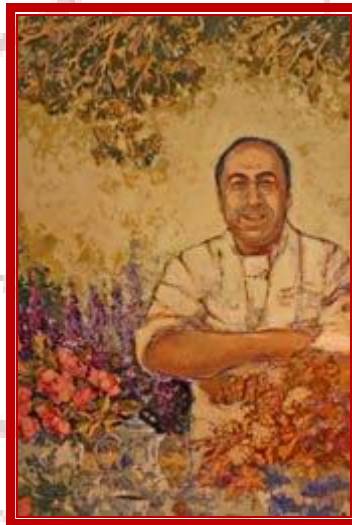
Un tournoi de pétanque (Vers 10h au Château de Crémat) sera le clou de la journée avec plusieurs cadeaux dont des chèques cadeaux offerts par l'association et des jéroboams et des magnums en rosé offerts par Château Coussin... Réservation pour la participation au (06 10 95 97 43)



**Pas d'action en Août, en vous souhaitant une très bonne saison à tous...*

La reprise en beauté en septembre...

***Mardi 11 septembre, dégustation des vins du Château St Julien AOC Coteaux varois à midi aux [Gorges de Pennafort à Callas](#), Var...*



...au bord de la piscine, suivie d'une coupe de champagne de l'amitié et d'un déjeuner mets et vins au restaurant du [Chef étoilé Philippe Da Silva](#), prix villégiature 2011 meilleur restaurant d'hôtel d'Europe !



Maximum 25 personnes (Réservé aux Sommeliers, Cavistes et les élèves, veuillez me contacter pour la réservation au 06 10 95 97 43.)



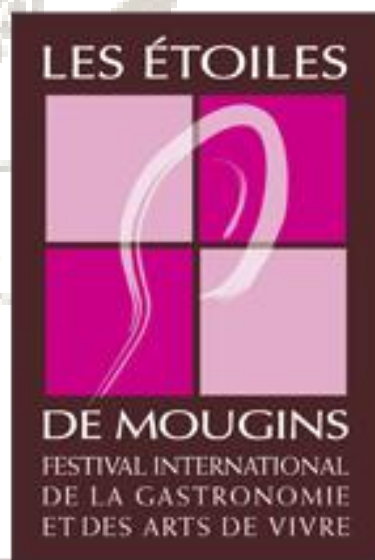
**Dimanche 16 septembre, concours du meilleur sommelier des l'Étoiles de Mougins.*

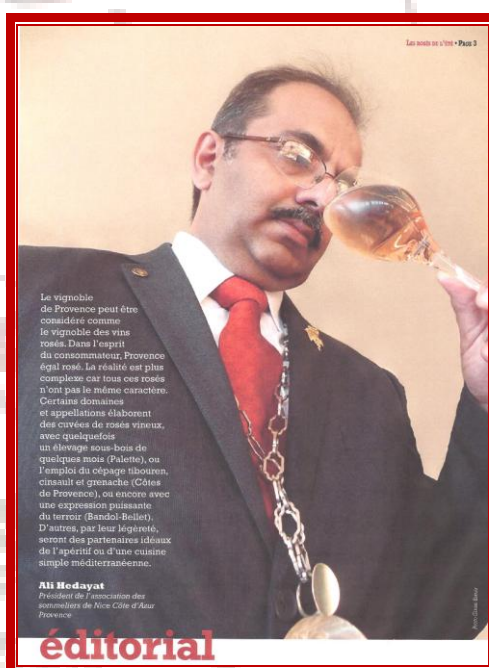
Le concours du Meilleur Sommelier « Étoiles de Mougins » se déroule pendant le Festival de la Gastronomie et des Arts de Vivre, dénommé les « [Étoiles de Mougins](#) » le 16 Septembre 2012 à Mougins (06). Ce concours régional est organisé en collaboration avec L'Association des Sommeliers Nice Côte D'Azur Provence.

Ce concours est exclusivement porté sur les vins de Provence & la gastronomie Provençale.

[-Le règlement](#)

[-Le bulletin d'inscription](#)





[*HORS SÉRIE LES ROSÉS DE L'ÉTÉ - GUIDE 2012 \(clic\)*](#)



[*Em@il gourmand, Gérard et Michelle Bernar*](#)

[*Recevez Email Gourmand chaque semaine ! \(clic\)*](#)

Offres d'emploi / Demande d'emploi



Préparer le métier de commis sommelier ou de sommelier ! (Clic)

Greta Cagnes sur Mer

Mention Complémentaire Sommellerie

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 Aigues 42 rue du général Maurice David
83100 TOLLON → c/c (A/C)
sarah.lore@gmail.com
06 77 71 19 08
06 53 83 53 55
née en 1991 (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 Mauresque à Boulouris
- 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 mer, L'écume des mers à Lille.
- 2010 • juillet: extras en service au Vélodrome de Marseille, au Palais du Piaro et au Château Ricard
- 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 Comptoirs Casino de Fréjus

Divers

Anglais : Niveau scolaire
Allemand : écrit, lu, parlé

Lore Sarah
06 77 71 19 08
Nice

Olivier FRAYSSINET
Résidence les jacinthes
18 avenue de France
06100 nice
olivier.frayssinet@gmail.com
06 71 39 87 49



24 ans

FORMATION

- 2006-2008 BTS Hôtellerie Restauration Lycée hôtelier de Cézembre
- 2008 Baccalauréat Hôtellerie restauration Lycée hôtelier de Cézembre

EXPERIENCE

Date	Poste	Lieu
Avril 2011 à avril 2012	Assistant maître d'hôtel	Concession Stage 2 étoiles michelin à Poulley FRANCE
Février 2011 à avril 2011	Chef de rang	Concession Stage 2 étoiles michelin à Poulley FRANCE
juin 2010 à septembre 2010	Chef de rang	L'avenue 4 étoiles au guide Michelin (Bretagne) SUISSE
Mars 2009 à mai 2009	Derrière chef de rang	Alibert 4* 2 étoiles au guide Michelin (Chamonix) SUISSE
Octobre 2008 à mars 2009	Commis de salle	The L'esperance 4 étoiles au guide Michelin (Bretagne) SUISSE à Tignes.

MANAGEMENT


- Avril à août 2007 Stage comme assistant manager Arche Café de la Porte de Provence (5 ans) France

AUTRES INFORMATIONS

Langues : anglais courant et écrit en alternance
Logiciel : Word, Excel, Suite, Photos, Photoshop, Internet
Autres : Climbing, sport, voyage

Olivier Frayssinet
06 71 39 87 49
Nice

Thomas Ferrand
5, avenue des minimes
06100 Le Cannet
06 64 95 83 82
né le 14/10/1993



Formations

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

Expériences professionnelles

- Jan/Févr 2012 : La Terrasse Cannet - Caillier
- Mars 2011 : L'ancien Travail Mezzano Soriano - Commis de cuisine - Stagiaire
- Octobre 2010 : Lesotier Trézier Mezzano Soriano - Commis de cuisine - Stagiaire
- Avril 2010 : Le Grand Hôtel Cannet - Commis de cuisine - Stagiaire
- Sept/Oct 2009 : La Chèvre d'or Eau village - Commis de cuisine - Stagiaire
- Mai/Juin 2009 : Hôtel Bellevue Jean les jésus - Commis de cuisine - Stagiaire

Divers

Guil,Ch,Excel,Power,Internet,Manigage

Thomas Ferrand
06 64 95 83 82
Le Cannet

[*Offre d'emplois !](#)

[*Offre d'emplois !](#)

[*Offre d'emplois !](#)

[*Offre d'emplois !](#)

[*Offre d'emplois !](#)

* Lionel Compan le chef sommelier de [Chantecler \(clic\)](#) à Nice, cherche un sommelier ou commis sommelier à compter de début Août, contacter au 04 93 16 64 00 ou chantecler@lenegresco.com

* Mlle Linshu cherche un emploi tant que commerciale, spécialisée dans le marché Chinois. ([CV](#))



Une société nous a sollicité pour déstocker les vins ci-dessous : (pour en savoir plus, contact@asnecap.fr)

CBO 12 CHT PAVIE 1982	150,00 HT €/bt
CBO 24 CHT RAUZAN GASSIES 1982	69,00
CBO 12 CHT HAUT BRION 1975	310,00
CBO 24 CHT LA LAGUNE 1975	69,00
CBO 48 CHT MONTROSE 1975	79,00
8 CHT LAFITE ROTHSCHILD 1990	700,00

**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*](#)

[*ASNCAP*](#)

[*ASNCAP-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, Juin-Juillet-Août

N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O
Chute des feuilles	Taille				Labour Entretien du sol		Traitement des vignes		Rognage		Vendanges
		Liage et arcure des sarments		Palissage							



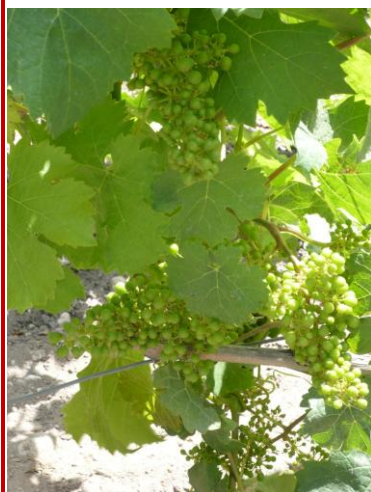
L'ÉTÉ : TRAITER, LIER, COUPER, ROGNER..

Juin: période de floraison, le temps est venu de faire «l'accolage» (liage) et le «rognage» (coupe) des sarments. C'est également la période de «l'épamprage» pour enlever les gourmands (pousses inutiles) sur le porte-greffe

Juillet: ce sont les aspersions de bouillie bordelaise et les dernières tailles de sarments trop longs. Seule la météo influence maintenant sur la future récolte, on sait que la vendange se fait 100 jours après la floraison.

En juillet, quand la nouaison a été abondante, on pratique aussi des « vendanges en vert » ce qui promet, en limitant le nombre des grappes, des jus plus concentrés sur celles qui demeurent.

Août, le travail du sol est déconseillé à cette période, il faut souhaiter du soleil en faisant quelques travaux d'entretien dans les vignes.



Fin juillet, début août, c'est la véraison : les baies, sous l'influence de l'ensoleillement, passent du vert au jaune ou au rouge. Il faut encore au raisin un mois à un mois et demi pour arriver à maturité complète, et la récolte reste à la merci de la grêle, du froid, de la pluie, des maladies, d'une myriade d'insectes sournois. La maturité est le moment où le raisin acquiert sa teneur maximale en sucre, tandis que son acidité baisse. Dans notre région, elle commence fin août et se prolonge jusqu'à la mi-octobre. Selon le temps qu'il a fait durant l'année, et tout particulièrement dans les dernières semaines avant la maturité, l'équilibre sucre-acide, la teneur en arômes et en tanins, la quantité de jus dans chaque grain varient. La même vigne, cultivée de la même façon par le même viticulteur ne produira pas deux fois le même vin.



Comme pour les accords avec les mets, on peut tout d'abord noter qu'aucune règle n'est fixe et que cela va aussi dépendre de vos goûts personnels. On préfère par exemple en été boire les vins un peu plus frais qu'en hiver. Cela étant, il y a tout de même **une température pour chaque vin à laquelle il donnera le meilleur de lui-même.**

Pourquoi tous les vins ne s'épanouissent-ils pas à la même température ?

A chaque vin correspond une température de dégustation idéale qui va dépendre majoritairement de sa structure et de sa complexité.

Le froid va par exemple bloquer les arômes et durcir les tanins, alors que le chaud va faire ressortir l'alcool et donner l'impression que le vin est déséquilibré.

Malheureusement, on boit souvent les vins rouges un peu trop chauds et les vins blancs un peu trop froids. Il arrive aussi que les vins rouges soient servis volontairement trop frais pour masquer les arômes d'un mauvais vin, dans des restaurants peu recommandables par exemple.

Quelle température pour quels vins ?

Disons que de manière générale, **un rouge se sert dans les 15/16°C et un blanc dans les 8/9°C.**

Pour un peu plus de détail, voici une petite liste des types de vin par température :

- 6°C – Vins blancs liquoreux
- 7-8°C – Champagne. Vins blancs et rosés légers, mousseux ou effervescents. Muscats.
- 9-10°C – Vins blancs secs ou acidés. Rosés légers et vins de soif.
- 11-12°C – Vins blancs secs et demi-secs. Vins rosées classiques.
- 13-14°C – Vins rosés structurés et Bourgogne rosés. Vins rouges peu tanniques et doux naturels.
- 15-16°C – Vins rouges de structure moyenne (Bourgogne, Loire et Rhône).
- 17-18°C – Vins rouges structurés et tanniques. Mettre un vin à la bonne température

Les vins n'apprécient pas les changements brutaux de température, **un choc thermique peu étouffer définitivement un vin.** Le secret est donc... la patience ! Le seau à glace est par exemple parfait pour maintenir une bouteille à température mais risque d'être trop violent si elle n'est pas déjà à température. Le congélateur est bien sûr à proscrire.

Pour avoir un ordre de grandeur, qui reste bien sûr plus qu'approximatif :

Une bouteille sortie d'une cave ou d'un réfrigérateur puis laissée à l'air ambiant montera d'environ 2 à 3°C par heure.

Au contraire, une bouteille à température ambiante mise au réfrigérateur descendra d'environ 2 à 3°C par heure.

Après, il ne faut pas oublier qu'une fois sur la table, et même dans le verre, le vin se réchauffe.

Il peut monter de 2°C en quelques minutes. C'est pourquoi il est plutôt conseillé de mettre le vin un peu en-dessous de sa température avant de le servir.

Bon bien sûr, si vous avez décidé de boire votre vin en mangeant une raclette près d'un bon feu de cheminée... c'est une autre histoire !

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'ASNCAAP 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 \(clic\)](#)

ASNCAAP