



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,

***Notre Réunion du Bureau est reportée à une date ultérieure pour pouvoir participer pleinement à la dégustation des (VIIème Bacchanales du Beach) !

Rappel



Pour la septième année consécutive,

L'Association Momégasque des Sommeliers en partenariat avec le Monte Carlo Beach
et Jean Pierre Jolivet de l'Agence Magnum

À le plaisir de vous convier aux

VIIème Bacchanales du Beach

Qui auront lieu au Monte Carlo Beach - Restaurant Le Deck le lundi 7 mai à partir de 9H30.

Avec pour thème:

LES GRANDS VINS ROUGE DU PIÉMONT ET DE LA TOSCANE

Nino Franco (Vénétie) Col d'Orcia (Toscane)

Tenuta San Guido (Toscane) Tenuta Fertuna (Toscane)

Badia a Coltibuono (Toscane) Rocca di Fabbri (Toscane)

Ceretto (Piémont) Cossetti (Piémont)

Gaja (Piémont et Toscane) Marcarini (Piémont)

Luigi Giordano (Piémont)

Programme de dégustation sous réserve de modification

Pour ceux qui le souhaitent, Cette dégustation sera suivie d'un déjeuner concocté par le chef

Paolo Sari au restaurant Le Deck

Avec une dégustation comparative de deux vins sur chaque plat.

(Menu à 55€ vins compris)

Merci de bien vouloir réserver votre déjeuner au numéro suivant : 00.377.98.06.52.01

Confirmation obligatoire par mail : [HYPERLINK "mailto:e.taillandier@sbm.mc"](mailto:e.taillandier@sbm.mc) e.taillandier@sbm.mc ou par fax : 00.377.98.06.57.58

Monte Carlo Beach Av Princesse Grace 06190 Roquebrune Cap Martin

LE DECK

Les Bacchanales du Beach
Les Grands Vins
de Toscane et du Piemont

Lundi 7 mai 2012

55.00 €



La Saint - Jacques
Juste snackée, tartare de granny et courgette
Gelée et vinaigrette de cidre

Ceretto Arneis Blangè
Tenuta Fertuna Droppello

Le lapin
L'épaule en petits ravioli
Le râble farci et rôti, jus corsé aux olives

Cossetti Barbera Vigna Vecchia magnum
Margarini Dolcetto Boschi di Berri

La lotte
En tournedos poêlé à la sauge, réduction de matelote
Garniture "grand maman"

Tenuta Fertuna Lodai magnum
Badia a Coltibuono Chianti Riserva 2007

Le cochon
La joue braisée au chianti, "sauce civet"
Le pied et l'oreille, en palet au céleri

Col d'Orcia Brunello Poggio al Vento
Ceretto Barolo Brunate

La pêche
"MELBA" à notre façon

Moscadello di Montalcino Col d'Orcia

Café « Petits Producteurs »
Commerce équitable

Mignardises

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

14 mai- INVITATION privée & professionnelles pour la dégustation du

« [Château les Eoliers ! \(clic\)](#) »

[Histoires d'un vin de légendes! \(clic\)](#)

[Avec Isabelle Forêt – La passion du vin au féminin! \(clic\)](#)

Entre 11h30 et 16h 30 sur un Yacht en mer au large du Majestic !

Pour aller à bord, des navettes sont prévues, il faudra vous rendre tout au bout du ponton de la plage du Majestic avec un mot de passe !!!!!

Pour en savoir plus veuillez me contacter au 06 10 95 97 43

Un cocktail déjeunatoire à partir de 12h30 !!

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

14 mai-

★ LES CAVES SE REBIFFENT ★

★ DE 10H A 19H DANS LE VILLAGE

- ♦ Dégustations dans les caves, pour l'achat d'un verre Riedel à 8€.
- Cette année, les caves invitent des vigneron·s d'autres régions :
 - ~ Sancerre
 - ~ Graves
 - ~ Côteaux d'Aix
 - ~ Priorat
 - ~ Limoux.
- ♦ Marché de producteurs sur la place du village : huile d'olive, miel, fromage, veau des Pyrénées, charcuterie, safran...

★ A PARTIR DE 19H30 ET SUR RESERVATION AU 06 09 31 89 25

- ♦ Repas au Mas de las Founts à 35€ (vins inclus)
- ♦ Vente aux enchères de magnum
- ♦ Animation musicale : ~ Jako et sa tapoom machine
~ Electric Octopus Orchestra

AND GUESTS

- DOMAINE ALPHONSE MELLOTT - SANCERRE
- CHATEAU LEROUL - GRAVES
- CHATEAU REVELETTE - CÔTEAUX D'AIX
- TERROIR AL LIMIT - PRIORAT
- DOMAINE DE LA REALTIÈRE - CÔTEAUX D'AIX
- DOMAINE J-LAURENS - BLANQUETTE ET CRÉMANT DE LIMOUX

LE 12 MAI 2012 A CALCE
DE 10H A 19H DANS LE VILLAGE

Contact : Isabelle Jomain ~ 06 11 53 27 01 ~ www.verrebouteille.net

19-20 mai- [Balades Gourmandes en terroir Pierrefeu](#)

21 mai- Challenge des Etoiles Sud de France de la Sommellerie à l'Hôtel Baltimore à Paris, le 21 mai.

Ce concours a pour objectif de tester les sommeliers sur leurs connaissances du Languedoc Roussillon et de ses vins et sur leur expérience, et par là même, de les faire travailler et en découvrir davantage sur notre belle Région. ([En un clic ici](#))

Le coût du déplacement à Paris pour le challenge peut représenter un frein à l'inscription de certains candidats potentiels. C'est pourquoi l'organisateur propose, dès à présent, aux participants de leur rembourser une partie de leurs frais à hauteur de 90€.

Contacteur : Elodie Le Dréan, Responsable Filière Vin, Tel : +33(0)4 99 5324 11 Mob : +33(0)6 29 2233 11

17 candidats pour le Challenge des Etoiles Sud de France de la Sommellerie ! Voici le détail des inscrits selon les régions : 6 de la région Ile de France, 4 de la région Languedoc-Roussillon, 2 de la région Rhône Alpes, 1 d'Alsace, 1 d'Auvergne, 1 du Centre, 1 de Midi-Pyrénées et 1 de Provence Alpes Côte d'Azur.

*A noté sur vos agendas (l'accord mets & thés de
Dilmah le 25 Juin)*

Offres d'emploi / Demande d'emploi



* Restaurant [L'ANE ROUGE](#),

Nous somme à la recherche d'un Sommelier jeune qui peut gérer notre cave en terme d'inventaire et de passer des commandes. Beaucoup de possibilité de progression. (Mr Devillers :04 93 89 49 63)

**Brèves d'Ecran*

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

[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](#)

[ASNCAAP](#)

[ASNCAAP-Facebook](#)

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

[Sommeliers de Corse-Facebook](#)

[ASAMP](#)

[UDSF-FaceBook](#)

[UDSF](#)

[Sommeliers International](#)

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

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

Partenaires de l'ASNCAP 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 \(clic\)](#)