



ASNCAP

Site internet(clic-logo)

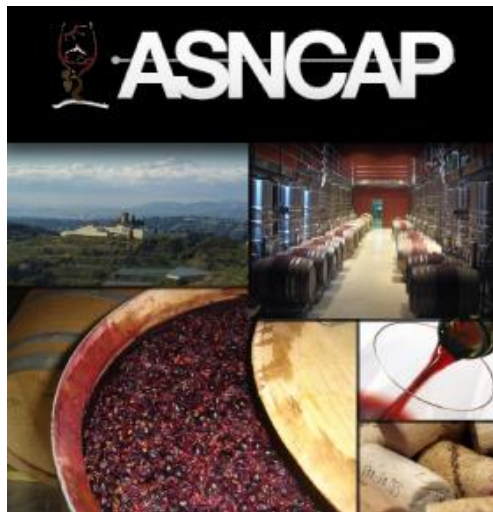
Contact : contact@asncap.fr
Téléphone : **06 22 41 01 13**

 Facebook  Twitter

ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémat

442 Chemin de Crémat - 06200 NICE



En savoir plus
clic

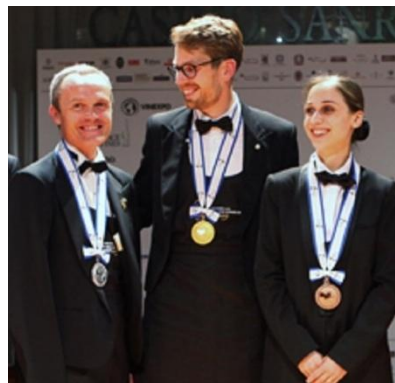


Photo j.bernard

Julia Scavo (clic) membre de l'association des sommeliers Nice Côte d'Azur Provence, qui représentait la Roumanie, face à 35 autres candidats, devient la première femme à monter sur le podium de cette prestigieuse compétition européenne en prenant la troisième place.

Le Suédois Jon Arvid Rosengren est le vainqueur, ([David Biraud clic](#)), le candidat de France est arrivé second.

Après le titre du meilleur sommelier d'Europe central et une remarquable 5e place au récent championnat du monde de sommellerie à Tokyo en mars dernier, Julia Scavo confirme sa place parmi les élites du monde du vin.

Sur la scène du théâtre du casino de San Remo, les candidats ont servi une bouteille de champagne à quatre Clients, proposé un accord d'un menu spécialement conçu avec des vins doux du Monde, servi un magnum de vin rouge à six autres clients, corrigé une carte de vins et enfin dégusté et identifié quatre vins et six liqueurs et eau-de-vie, le dernier atelier invitait à estimer le prix moyen de trois vins de prestige vendus sur internet.

Meilleur Sommelier d'Europe 2013 « film »

Meilleur Sommelier d'Europe 2013, San Remo « film »

Les 20 premiers candidats au Concours du Meilleur Sommelier d'Europe 2013 sur les 36 qui se sont présentés aux épreuves à Sanremo :

Finalistes :

1er Arvid Rosengren, Suède, Sweden, Meilleur Sommelier d'Europe 2013

2ème David Biraud, France

3ème Julia Scavo, Roumanie, Romania

Demi-finalistes:

4ème Christian Jacobsen, Danemark, Denmark

5ème Eric Zwiebel, Royaume-Uni, United Kingdom

6ème Aristide Spies, Belgique, Belgium

7ème Matteo Ghiringhelli, Italie, Italy

8ème Julie Dupouy Irlande, Ireland

9ème Francesco Azzarone, Norvège, Norway

10ème Rodolphe Chevalier, Luxembourg



Wine waiterscenen festival at Monaco & SanRemo by Joël Langlais ([clic](#))



Jon Arvid Rosengren, Âgé de 28 ans, le lauréat travaille à Copenhague (Danemark), au Modern American Steak House. Il a été le demi-finaliste lors du concours mondial.

<i>Palmarès des Meilleurs Sommeliers d'Europe</i>		
<i>Serge Dubs</i>	<i>1988</i>	<i>France</i>
<i>Mikael Söderström</i>	<i>1990</i>	<i>Suède</i>
<i>Bernd Kreis</i>	<i>1992</i>	<i>Allemagne</i>
<i>Eric Beaumard</i>	<i>1994</i>	<i>France</i>
<i>Gérard Bassest</i>	<i>1996</i>	<i>Royaume-Uni</i>
<i>Eric Duret</i>	<i>1998</i>	<i>France</i>
<i>Franck Thomas</i> <i>(ASNCA®)</i>	<i>2000</i>	<i>France</i>
<i>Enrico Bernardo</i>	<i>2002</i>	<i>Italie</i>
<i>Andreas Larsson</i>	<i>2004</i>	<i>Suède</i>
<i>Robert Lie</i>	<i>2006</i>	<i>Norvège</i>
<i>Isa Bal</i>	<i>2008</i>	<i>Turquie</i>
<i>Paolo Basso</i>	<i>2010</i>	<i>Suisse</i>
<i>Jon Arvid Rosengren</i>	<i>2013</i>	<i>Suède</i>

Voici les palmarès des Sommeliers et des élèves sommeliers de la sommellerie de la Côte d'Azur

<i>Palmarès des Sommeliers de l'ASNCA</i>			
<i>Anne-Marie Quaranta</i>	<i>1980</i>	<i>Meilleur Jeune sommelier de France</i>	<i>Elève de Michel Balanche</i>
<i>Hervé Bizeul</i>	<i>1981</i>	<i>Meilleur Jeune sommelier de France</i>	<i>Elève de Michel Balanche</i>
<i>Philippe Faure-Brac</i>	<i>1984</i>	<i>Meilleur Jeune sommelier de France</i>	<i>Elève de Michel Balanche</i>
<i>David Kaminski</i>	<i>1990</i>	<i>Meilleur Jeune sommelier de France</i>	<i>Elève de Michel Balanche</i>
<i>Franck Thomas</i>	<i>1995</i>	<i>Meilleur Jeune sommelier de France</i>	<i>Elève de Michel Balanche</i>
<i>Franck Thomas</i>	<i>2000</i>	<i>Meilleur sommelier d'Europe</i>	<i>Elève de Michel Balanche</i>
<i>Franck Thomas</i>	<i>2000</i>	<i>Meilleur sommelier de France</i>	<i>Elève de Michel Balanche</i>
<i>Franck Thomas</i>	<i>2000</i>	<i>Meilleur Ouvrier de France en Sommellerie</i>	<i>Elève de Michel Balanche</i>
<i>Giovanna Rapali</i>	<i>2001</i>	<i>Meilleur Jeune Sommelier de France</i>	
<i>Ludovic Parfait</i>	<i>2001</i>	<i>Meilleur Jeune Sommelier de Provence Trophée Ruinart</i>	
<i>Franck Thomas</i>	<i>2004</i>	<i>Demi-finaliste du Meilleur sommelier du Monde</i>	<i>Elève de Michel Balanche</i>
<i>Ludovic Parfait</i>	<i>2004</i>	<i>Finaliste du Meilleur sommelier de France</i>	
<i>Ludovic Parfait</i>	<i>2006</i>	<i>Finaliste du Meilleur sommelier de France</i>	
<i>Ludovic Parfait</i>	<i>2008</i>	<i>Finaliste du Meilleur sommelier de France</i>	
<i>Jean-Baptiste Klein</i>	<i>2011</i>	<i>Meilleur Jeune Sommelier de France</i>	
<i>Julia Scavo</i>	<i>2012</i>	<i>Finaliste du Master of Port</i>	
<i>Julia Scavo</i>	<i>2012</i>	<i>Meilleur Sommelier d'Europe Centrale</i>	
<i>Julia Scavo</i>	<i>2013</i>	<i>Cinquième Meilleur Sommelier du Monde</i>	
<i>Julia Scavo</i>	<i>2013</i>	<i>Troisième Meilleur Sommelier d'Europe</i>	

Le 30 Septembre a eu lieu la Vendange de la Cuvée des Sommeliers de l'ASNCAE de tous les cépages de France (26 en total) au [Château de Lauzade](#), suivi par un sympathique piquenique.

[\(Photos\)](#)



Un grand merci à Monsieur Pierre Louis Sénéclauze le Propriétaire, qui nous a honoré de sa présence, sans qui les choses ne sauraient ce quelles sont, Merci beaucoup à Nicolas et son savoir faire et à tous les staffes du Château Lauzade.



La vendange 2013 de la cuvée des sommeliers par Joël Langlais [\(Clic\)](#)

La Cuvée des Sommeliers est en vente pour les membres au prix de 2.5€ par bouteille, 15€ pour un carton de 6 bouteilles en [blanc](#) ou [rouge](#) ! (La vente et la livraison au 06 10 95 97 43)

[un-avant-gout-du-millésime-2013\(clic\)](#)

Vendanges prometteuses pour les vignobles du Var

La récolte du raisin a démarré début septembre dans le Var avec quelques jours de retard. Les grappes sont gorgées de sucre et riches en acidité : le cru 2013 s'annonce donc bien.

Cette année la production est bonne et les grains sont riches et sucrés. Le cru 2013 se fera remarquer par son taux d'acidité très élevé, ce qui est rare dans la région. Une acidité qui apportera une belle couleur aux rosés servis l'été prochain...

Le tour du monde du vin de Mathieu Streiff, membre de l'ASNCAP en couple

Avant départ clic

Mois d'Octobre-l'Inde (à venir)



Suivez ses dégustations et lui envoyer vos infos utiles ([Clic](#))



19 & 20 Octobre, 11^{ème} Salon Théoule Arts et Vin. ([clic](#))



21 Octobre, la journée à Bandol à Frégate en prélude à la fête de millésime, réservée aux sommeliers.



4 Novembre, La seconde édition du [Trophée Colombo](#) (clic) du Goût pour les jeunes sommeliers de moins de 28 ans.

Julia Scavo, sera la marraine de cette édition du Trophée du Goût. Une femme à l'honneur pour représenter un métier où la sensibilité est déterminante.

ASNCAAP prendrait en charge les éventuelles dépenses pour ses membres, veuillez nous contacter par mail : contact@asncap.fr



4 Novembre, Dégustation de "ROUGE PROVENCE" au restaurant L'oasis à Mandelieu de 10h à 18h



10, 11 & 12 Novembre, Assemblée Générale de l'UDSF en Corse à Patrimonio, ([clic](#))

Réélection du président de l'UDSF [Michel HERMET](#),

Remise du titre « Maitre Sommelier de l'UDSF » à [Franck Thomas](#).

Voici le [Bulletin d'inscription](#) pour les membres qui souhaitent participer.



18 Novembre, Une rencontre entre les sommeliers dans une ambiance sympathique et dans un endroit magique avec un chef de très grand talent...

*ce dîner est offert à tous les sommeliers de la Côte d'Azur et Var par l'ASNCAAP, soit membre ou pas, les places sont limitées, Veuillez nos contacter pour réserver votre place:
contact@asncap.fr*

25 Novembre, La Finale du Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Duval-Leroy le 25 Novembre



Le vainqueur 2011, Jean-Baptiste Klein (ASNCAP) entouré de Carol Duval-Leroy et Michel Hermet, président de l'Union de la sommellerie française

26 Novembre, Voyage d'étude en champagne à la maison [Jacquart](#) (voyage offert aux sommeliers, aller retour en avion le 25 & 26)



1^{er} Décembre, La Fête de Millésime à Bandol, (un car est à votre disposition gracieusement pour cette fête.

9 Décembre, Une formation exceptionnelle sur la commercialisation du vin pour les professionnels, technique de la vente à la restauration et traitement des objections avec [Franck Thomas](#) Meilleure sommelier de France et L'Europe...

15 & 16 Décembre, Et enfin le voyage d'étude et la découverte de la grappa & Prosecco (Distilleria Bottega) avec une visite d'une demi-journée et dîné à Venise. (110€ par personne, aller et retour en avion, réservation avant 30 Septembre pour maximum 8 personnes:

contact@asnacp.fr, tel: 06 22 41 01 13)

20 Janvier, L'assemblée Générale de l'ASNCAP au Château de Crémat

20 & 21 Janvier, Une formation sur les vins du monde avec Julia Scavo et Franck Thomas.



Facebook



Twitter

NOUS CONTACTER

Email :

contact@asncap.fr

Si vous désirez nous rejoindre :

(Info, clic)



ASNCAP

L'AGENDA 2013

Agenda ASNCAP 2013:

Découvrez tous les rendez-vous 2013 de l'association ASNCAP ci-dessous.
Comme vous le constaterez cette nouvelle année annonce un grand nombre de rencontres sous le signe précieux du vin

LE CALENDRIER ASNCAP [\(CLIC\)](#)

19/20 Octobre, Salon Arts et Vin de Théoule

21 Octobre, la journée à Bandol à Frégate en prélude à la fête de millésime

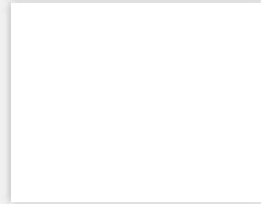
4 Novembre La seconde édition du Trophée Colombo

4 Novembre, Dégustation de " ROUGE PROVENCE" au restaurant L'oasis à Mandelieu de 10h à 18h

10, 11 & 12 Novembre, Assemblée Générale de l'UDSF en Corse à Patrimonio

18 Novembre, Une rencontre entre les sommeliers dans une ambiance sympathique et dans un endroit magique avec un chef de très grand talent...

NOS SPONSORS



Contactez nous pour sponsoriser nos actions et aidez nous pour soutenir les futures lauréats de la région.

Si vous ne souhaitez plus recevoir cette newsletter de l'ASNCAP désinscrivez-vous sur contact@asncap.fr. © 2013 ASNCAP. Site internet créé par: [GE multimédia](#).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

