



Projet de PROCES VERBAL

Conseil d'Administration DE L'UDSF (Union De la Sommellerie Française)

**A Wimereux
11 juin 2012
10 h 00**

Présents

Président de l'UDSF : HERMET Michel
 Secrétaire Général & Lyon: SOMMIER Fabrice
 Secrétaire adjoint & communications & Marseille : MARGUIN Gisèle
 Trésorier & Aquitaine : PAUBERT Jean Pascal
 Trésorier Adjoint & Paris: JAMROZIK Jean Luc
 Commission Jeunesse : BIRAUD David

Commissions Maîtres Sommeliers & Nord: WIDEHEM Michel

Aquitaine : BIJASSON Bertrand
 LATOUR Nicole

Alpes Marseille: OPIARD Stéphane
 Provence

Alsace: GAUTHIER Yvon

Auvergne-Limousin: DEBAS J Claude
 GIGOT Françoise

Bourgogne : SMOLAREK Michel

Bretagne : LECLUZE Jean Pierre

CHAMPAGNE : CHAPIER Yves
 ARDENNES HUBAILLE Jean Pierre
 ARNAUD Eric
 ETIEN Bernard

Jura : DELAVENNE Michelle

Languedoc Roussillon BOMPAS Olivier
 FANJEAUD Alain

Lorraine : LAMBINE Jean Claude
 MARTIN Catherine

Midi Pyrénées : DESBUREAUX Robert
 BIAN Thierry

Monaco : FRANK Patrick
 WOELFFLE Frederic
 MILLARDI Dominique
 VEYRAT Gérard

Nice Cote d'Azur: HEDAYAT Ali

Nord : DUGARDIN Eric
 WACOGNE Laurent

Normandie : BASNIER Marc

Paris: BOUDIN Jacques

Absents excusés :

Commission des sages : Philippe FAURE BRAC
 Commission concours : Christian PECHOUTRE

Corse: PIERRE Raphaël

Poitou Charentes: SOUPE Joël

Absents non excusés :

Savoie Alpes

Ordre du jour

Point n°1 : Parole au Président de l'association du Nord Michel WIDEHEM.

Michel WIDEHEM, le président du Nord Picardie exprime au nom de son bureau et de tous les sommelières du Nord son plaisir et sa joie de nous accueillir. Il espère que tous nous prendrons plaisir et que nous aurons envie de revenir dans cette belle et chaleureuse région du Nord.

Point n°2 : Présentation de l'ordre du jour.

Fabrice SOMMIER présente l'ordre du jour de ce conseil d'administration et donne les excuses des personnes ou associations absentes

Point n°3 : Parole au président de l'UDSF, Michel HERMET

Je remercie Michel WIDEHEM, le président du Nord Picardie, pour son accueil chaleureux et amical ainsi que toute son équipe. Si cette région n'est pas une contrée prisée par les amateurs de vin, puisqu'il n'y a pas de vignes, on y cultive à merveille l'Amitié avec un sens aigu de l'hospitalité et un savoir vivre très joyeux. Et, vous me permettez d'avoir une pensée émue pour l'Ami Jean Marie CACHEUX, légendaire figure de notre Sommellerie septentrionale, qui illustre si bien cet Art de vivre.

Je remercie l'ensemble des membres du bureau UDSF, des commissions et du Comité Technique, pour leur implication dans la gestion et la bonne marche de notre assemblée. Merci également à vous tous d'être venus aussi nombreux, car hormis la Corse excusée, toutes les régions sont représentées. Cela est assez rare et mérite d'être souligné.

Lors de notre dernier CA, nous avons eu de fructueux échanges et débats sur les statuts. Ne voyez là de ma part aucun souhait de sanction ou de punition pour certains. Nous avons tous le devoir de rassembler et de fédérer un maximum de sommelières dans nos associations. Pour être crédibles, il faut que nous soyons représentatifs. C'est la raison pour laquelle chacun d'entre nous doit se mobiliser pour que les sommelières adhèrent à l'UDSF. Le Président doit avoir un rôle de fédérateur et doit consentir quelques efforts pour la défense du métier de sommelier. Adhérer à une association, c'est grandir ensemble autour de notre Passion, c'est savoir transmettre un savoir aux jeunes générations et c'est véhiculer des valeurs propres à notre métier. J'ai quelquefois l'impression que la bonne communication est inversement proportionnelle aux moyens dont nous disposons. Je vous remercie de bien vouloir répondre aux membres du bureau qui vous sollicitent et qui ne peuvent faire sans cesse des rappels. Il est toujours frustrant pour quelqu'un qui s'investit dans une tâche de ne pouvoir la terminer dans les temps à cause d'une simple négligence. La bonne gestion est liée à la rigueur qui devrait être la base fondamentale de nos règles d'éthique. Je vous remercie pour votre collaboration et pour l'intérêt que vous portez à la bonne marche de l'UDSF.

Nous traversons une année riche en concours : Franck MOREAU (ancien élève de Catherine DORE, vient de remporter le Meilleur Sommelier d'Asie Océanie en Corée ; la semaine prochaine, nous assisterons à la 15ème édition du Master of Port et le 15 octobre prochain se déroulera le Meilleur Sommelier de France à Marseille, juste une semaine avant la compétition du Meilleur Sommelier des Amériques. Je remercie Christian PECHOUTRE pour l'excellente direction du Comité Technique. Je souhaite que l'on puisse contribuer au rayonnement de la Sommellerie Française en médiatisant le concours du Meilleur Sommelier de France. Gisèle MARGUIN, chargée de la communication au sein de notre bureau aura pour mission de coordonner les informations auprès de la presse. Il me paraît

très important de travailler sur l'image du Sommelier. Nous évoquerons aussi au cours de cette assemblée les nouvelles de la Sommellerie Internationale.

J'espère que vous appréciez les efforts consentis dans la gestion du site, qui vous appartient. Je vous invite à l'alimenter et à le faire vivre d'une façon professionnelle. Le dernier édito dans lequel je souhaitais évoquer le RESPECT dû aux autres, m'a valu bon nombre de réactions favorables. Comme si, ce qui me paraissait naturel et évident méritait un nécessaire rappel ! Le monde dans lequel nous vivons, bien trop souvent déconnecté d'une certaine réalité, nous plonge dans une déconcertante virtualité. Notre devoir est de rappeler sans cesse les valeurs sans lesquelles la Sommellerie n'aurait pas acquis ses lettres de noblesse et une légitime respectabilité. Je vous souhaite un très bon conseil d'administration.

Point n°4 : Validation du procès-verbal du CA d'Arbois Vote-

Validation du procès-verbal de l'AG de Arbois - **Vote à l'unanimité**

Point n°5 : Vie de l'UDSF

a) Mise à jour des listings et régularisation des cotisations

b) Communication par les présidents des noms des délégués membres du CA en 2012

c) Statuts : suite des échanges et de points de vue

- a) La parole est donnée à Jean Pascal PAUBERT qui nous signifie que depuis ce matin 10heures toutes les régions sont jours de cotisations.
- b) Fabrice SOMMIER demande à tous les présidents présents de communiquer les changements de délégués membres du CA
- c) Les Statuts, la commission dirigée par Robert DESBUREAUX ne s'est pas rencontrée depuis la fois passée donc pas de nouveautés. Lors de notre dernier conseil d'administration de Arbois nous avons décidé après la concertation de tous que le nombre de voix serait diminué pour les régions ayant moins de 20 membres. Ce point devra être voté à notre prochaine assemblée générale de Marseille.

Gisèle MARGUIN nous fait le point sur le site de l'UDSF : Belle progression des visites avec des chiffres constamment en hausse.

Il est important d'avoir des articles de toutes les régions car c'est cela qui entretient la vie de l'UDSF
Merci de faire part de vos remarques.

Il y a souvent des questions posées par des jeunes pour savoir comment approcher l'UDSF

Point n°6: Concours par Christian PECHOUTRE

Christian PECHOUTRE étant retenu en val de Loire par des examens de fin d'année, c'est Fabrice SOMMIER qui se charge de faire le point sur les concours.

Il souligne tout d'abord l'excellent travail de Christian PECHOUTRE et de sa commission et ces divers comités techniques.

En ce qui concerne le Concours Master Of Port, nous sommes dans la dernière ligne droite et Christian PECHOUTRE avec la FFVA a concocté un excellent programme pour cette phase finale.

Fabrice SOMMIER passe ensuite la parole à Gisèle MARGUIN pour nous faire un topo sur la logistique du MSF à Marseille en Octobre prochain

SAMEDI 13 OCTOBRE 2012 : Après-midi

Arrivée Comité technique Mise en place lycée Bonneveine.
Minibus à disposition par le lycée conduits par les deux professeurs Denis Royère et Yvon Gary
Dîner aux Arcenaulx Place aux Huiles

DIMANCHE 14 OCTOBRE 2012 : Matin

Travail du Comité technique le matin.
Minibus du Lycée.
Déjeuner au Lycée
Après-midi arrivée des candidats au Lycée.
L'ASAMP peut se charger de leurs transferts.

Epreuves Demi-finale au Lycée
Plateau repas pour le CT au Lycée
Arrivée des présidents et accompagnants : Présence de l'ASAMP
Dîner chez Fonfon Vallon des Auffes

LUNDI 15 OCTOBRE 2012 :

Matin : excursion par le CIVP pour Présidents et accompagnants

14h00 Retour pour la Finale. Au Palais du Pharo.

14h30 discours

15h Finale MSF

Résultats seront proclamés dans la foulée pour plus de médiatisation puis Espace dégustation des Vins de Provence dans les salons du Pharo

Retour à l'hôtel pour se changer.
Dîner de Gala au Palais du Pharo.

MARDI 16 OCTOBRE 2012 AG UDSF

AG UDSF : 9 heures aux restaurant les Arcenaulx Place Estienne d'Orves au Vieux Port à Marseille

Chacun peut venir à pied des hôtels.

Pour ceux qui ont des voitures et qui veulent s'approcher : Parking souterrain du Vieux Port.

12 heures Mairie de Marseille : Remise titres « Maître Sommeliers » Promotion Paul Léaunard suivie d'un apéritif

Retour au restaurant les Arcenaulx pour un buffet déjeunatoire accompagné des vins des appellations Bandol, Cassis, Palette, Baux de Provence, Bellet.

Ne prévoyez pas trop tôt votre retour si possible afin de pouvoir faire la dégustation des 5 appellations

Pour ceux qui sont venus en train : La gare Saint Charles est toute proche soit en Métro, soit à Pied, (15 mn)

LES HÔTELS accompagnants (autres que Présidents, CT et bureau)

Et ceci pour la durée du séjour

Les réservations se feront directement par le biais du comité du tourisme

Les renseignements seront donnés par le CIVP aux accompagnants autres que Présidents lors de l'inscription.

Le CIVP devrait envoyer les fiches première semaine de septembre au plus tard.

Point n°7: La Sommellerie Internationale : Rapport de l'AG de l'ASI en Corée

Lors de l'AG ASI à Daejeon en Corée du Sud un point important a été évoqué concernant un examen de Certification Internationale:

Coût: 400 € par candidat

200 € pour la Certification ASI

200 € pour le pays

Le but: Pour standardiser le nom de "Sommelier" au sein des pays de l'ASI.

Chaque pays aura le pouvoir d'organiser cet examen.

Chaque pays sera doté de moyens pour l'organisation.

Plusieurs appellations ont été évoquées:

**ASI INTERNATIONAL SOMMELIER CERTIFICATION (celle qui nous paraît la mieux)
INTERNATIONAL ASI SOMMELIER
THE ASI SOMMELIER.**

Pour concourir, le candidat devra être membre de son Pays d'inscription

Les dates sont fixées pour 2012:

17 septembre: EUROPE et AFRIQUE

18 sept: USA (et Amérique sud)

19 sept: ASIE OCEANIE

Fabrice SOMMIER explique que cette certification est surtout pour les pays n'ayant pas de formation de sommeliers.

Michel HERMET souligne le travail fondamental fait par les professeurs de sommellerie en France et rend hommage à leur association Sommeliers/Formateurs.

Le tour de table avec l'ensemble des régions a été très productif et à l'unanimité l'UDSF a décidé d'organiser cet examen à partir de 2013

Ci joint le compte rendu à ce sujet de l'AG de l'ASI

Présentation de l'examen de certification – par Giuseppe Vaccarini

Giuseppe Vaccarini souhaite présenter ce qu'il a fait pendant les derniers mois. Tout d'abord pourquoi cet examen ? Afin d'uniformiser les standards entre les pays de l'A.S.I. La commission est composée de Masaharu Oka du Japon, Ken Engebretsen de Norvège et Giuseppe Vaccarini d'Italie. Un certificat reconnu par les membres de l'A.S.I. qui permettra aux sommeliers de montrer leur bon niveau lorsqu'ils se présenteront pour un travail. Mais également afin de donner de la fierté à ses détenteurs.

Ken Engebretsen : cet examen sera porté par les associations nationales, l'A.S.I. donnera les clefs pour organiser l'examen, bien sûr toutes les associations n'auront pas à organiser l'examen si elles ne le peuvent pas. Ce certificat va augmenter la renommée de l'A.S.I. et va peut être améliorer le niveau des sommeliers. On le souhaite.

Les détails doivent être précisés à savoir comment l'examen sera organisé, pourquoi y participer, quels standards, quels critères, quelles matières. Qui a le droit de participer : tous les membres appartenant aux associations nationales membres de l'A.S.I.

Une session une fois par an pour commencer, le lieu est proposé par l'association nationale puis validé par l'A.S.I. 1 à 2 jours (théorie et pratique) Les 3 langues officielles sont autorisées.

Les critères d'évaluation seront donnés par l'A.S.I. Les Meilleurs Sommeliers du Monde et Meilleurs Sommeliers des Concours Continentaux seront exemptés de passer cet examen Un sommelier pourra passer cet examen dans une autre association que la sienne si son association est membre de l'A.S.I. et ce, sur présentation de celle-ci. Début souhaité : Septembre 2012.

L'examen pratique a lieu un mois après l'examen écrit mais peut se faire en 1 seul jour dépendant du nombre de candidats

Partie 1 : Théorie Partie 2 : Pratique seulement si le premier test théorique est réussi, un mois après. Le candidat pourra se présenter plusieurs fois mais devra recommencer par la partie théorique à chaque fois.

Programme théorique: œnologie, géographie viticole, boissons alcooliques et non alcooliques, communication. Pratique : service, dégustation, association vins et mets...

Coût : 200 € pour passer l'examen et 200 € pour certification s'il réussit, ceci paraît assez cher mais c'est pour donner de la valeur à ce diplôme. L'association nationale peut décider le coût en fonction de la situation individuelle de chaque pays. Devra être reversé à l'A.S.I. : 130 € de ces 400 € par l'association nationale.

Trouver un nom pour cet examen : L'A.S.I. doit lui être associé : « A.S.I. International Sommelier Certification » Shinya Tasaki : la décision concernant le nom doit être faite aujourd'hui Serge Dubs: Peut-être parler d'abord de l'essentiel de cet examen avant de parler de son nom ? Danio Braga : le nom doit être le plus fort possible, cette proposition est la meilleure. Ken Engebretsen : décider du nom après les questions Jean Pallanca : la nationalité des candidats est-elle importante ? Qui peut se présenter ? Giuseppe Vaccarini : pas d'importance seulement être membre d'une association de l'A.S.I. Andrés Rosberg: deux suggestions : c'est une bonne proposition mais ne faut-il pas l'inscrire dans une proposition de statuts afin de voter ? Cela va être une source de revenus pour l'A.S.I. mais certaines associations ne vont-elles pas essayer de présenter plus de candidats pour gagner encore plus d'argent ? Est-ce que le vote ne doit pas être à la majorité des 2/3 ?

Shinya Tasaki : Merci pour cette très bonne présentation, et le temps consacré. La manière accélérée dont la Commission Examens s'est engagée dans ce projet a peut-être surpris certaines personnes mais lors de ma campagne d'élection j'avais déjà émis le souhait de créer cette commission. A la fin de cette année fiscale, je voudrais que chaque association nationale puisse conduire cet examen. On pourrait d'abord commencer avec les pays déjà prêts pour organiser cet examen et faire une première session qui servirait ainsi de modèle pour les autres pays. Ce certificat améliorera la communication et le niveau de la sommellerie à travers le monde. Dès septembre 2012, je voudrais voir certains pays organiser l'examen, ensuite les statuts de l'A.S.I. pourraient être changés.

Danio Braga : le plus important est que chacun va devoir convaincre les membres de son association nationale. Au Brésil il y a beaucoup de concurrence de la part de Worldwide Sommelier Association et autres « Masters » qui vendent des certificats très chers. Le plus important est d'être les seuls à donner ce type de certificat, il n'est

pas encore trop tard pour démarrer mais il faut démarrer vite. Peut être que 2012 est trop tôt mais il faut que le principe soit accepté par le Conseil d'Administration de Corée. Tommy Lam de Singapour soutient cette idée mais les anciens Meilleurs Sommeliers du Monde ou Meilleurs Sommeliers des Concours Continentaux qui ont le certificat d'office, est ce qu'il ne faudrait pas qu'il y ait différents niveaux dans ce certificat ? Un peu comme le WSET. A.S.I. est déjà internationale, pourquoi le remettre dans le nom ? Ken Engebretsen : pourquoi pas le logo de l'A.S.I. au lieu du nom ? Le niveau de l'examen ne doit pas être un souci, il doit être haut et il y a une grande différence avec WSET car ce n'est pas la connaissance du vin mais le métier de sommelier qui est certifié. Andrés Rosberg: Peut-on envoyer par email l'intitulé exact et les règles afin de les inscrire à l'agenda de la réunion du Conseil d'Administration d'Argentine ? Ben Edwards d'Australie : la langue est importante mais faut-il vraiment faire l'examen pratique dans une seconde langue pour les anglophones ? Quel niveau cet examen aura : Master sommelier ? Meilleur Sommelier d'Europe ? Y a-t-il un objectif de certifiés par an ? Ken Engebretsen : l'examen oral devra se faire dans une langue officielle de l'A.S.I. mais pas obligatoirement dans une autre langue que celle du candidat. D'autre part le niveau n'est pas lié à celui des Meilleurs Sommeliers d'Europe mais plutôt aux standards de qualité que l'on peut attendre afin de promouvoir cet examen.

6

Ben Edwards: Est-ce que le fait de n'avoir qu'une chance par an n'est pas démoralisant ? Ken Engebretsen : s'il y a beaucoup de candidats on peut augmenter le nombre de sessions. Ricardo Grellet du Chili : est-ce le jour pour régler ce problème ? Il faut retarder un peu la mise en place de cet examen afin de démarrer mieux, plus fort et dans le monde entier. Quels seront les critères pour choisir les associations capables d'organiser cet examen ? Danio Braga : l'A.S.I. est en retard et il faut se dépêcher de lancer ce certificat, la commission peut elle travailler rapidement afin de présenter les règles et standards pour cette classification ? Serge Dubs : le concours international est un test très important, le test pratique est d'un niveau très élevé, les finalistes pourraient aussi avoir ce certificat, afin qu'ils en soient fiers. Ricardo Grellet: le programme doit être fait et différent des autres certificats, attendre ne veut pas dire 2015. Michèle Chantôme : la commission a travaillé très vite pour mettre en place en septembre un examen, sur la demande de Shinya Tasaki. Giuseppe Vaccarini : attendre 6 mois ne changera pas grand-chose mais il faut agir, l'email sera envoyé afin que le vote se fasse au Conseil d'Administration en Argentine ; Tim Vollerslev: belle idée, que doivent faire les associations nationales d'ici septembre ? Ken Engebretsen : A.S.I. donnera aux associations nationales des outils, contactera les présidents et membres des bureaux des associations pour désigner qui pourra être juge de l'examen. Les juges présenteront les candidats à l'A.S.I. ainsi que le lieu pour concertation mais pas autorisation. Les critères ne seront que des recommandations. En fonction du nombre de candidats, l'examen pourra être un QCM afin d'être rapidement corrigé. Les résultats seront envoyés aux associations qui transmettront aux candidats. Un succès donnera lieu à passer l'étape pratique et encore une fois tout sera envoyé aux associations pour permettre l'organisation. Iraklis Christoforou de Chypre : pour les petites associations, le lieu et le fait de ne voir venir que deux candidats risquent d'être un problème. Ken Engebretsen: Ne pas commencer sans être sûr que c'est un examen haut de gamme. Serge Dubs : démarrer par quelques pays seulement.

Giuseppe Vaccarini : les règles de l'examen seront envoyées à tous mais aussi serait-il possible pour les associations d'envoyer leurs suggestions de nom pour l'examen ? Après discussions pendant la pause, il apparaît que le titre le mieux approprié est : « International A.S.I. Sommelier Certificate ». L'exemption de passer l'examen pourrait être étendue aux 3 finalistes des concours mondiaux et continentaux. Les candidats devront être des sommeliers professionnels et définir depuis combien de temps.

Quels pays pourraient être intéressés pour organiser l'examen ? Brésil, Chine, Australie, Slovaquie, Danemark, Chypre, Norvège, Hollande, Estonie, Turquie, Roumanie, Malaisie, Japon, Suède, Indonésie, Singapour, Mexique, Taiwan, Italie Attention l'association doit être membre actif de l'A.S.I. Danio Braga : que faut-il faire pour organiser ? Giuseppe Vaccarini : les associations recevront les documents et il faudra faire acte de candidature par l'envoi d'une lettre de motivation. Danio Braga : coût ? Giuseppe Vaccarini : cela doit rester peu cher Serge Dubs : qui peut se présenter ? Serveur, maître d'hôtel, restaurateur ? Giuseppe Vaccarini : quelqu'un de la profession et membre d'une association. Gérard Basset : merci d'envoyer vos autres questions par email. Giuseppe Vaccarini : fin juillet 2012 la commission sera prête à donner toutes les informations.

9) Relations A.S.I. avec écoles de sommellerie – by Serge Dubs 7

Serge Dubs : l'A.S.I. reçoit des demandes de la part de quelques écoles privées pour être homologuées par elle. Il faut définir des critères pour pouvoir donner cette accréditation. La commission des écoles (Serge Dubs,

Danio Braga et Shiya Tasaki) est chargée du contrôle mais une délégation de ce contrôle est possible. Les conditions seraient : type de formation, la qualité des locaux, la pédagogie, le niveau des formateurs, les connaissances, le programme, les stages, les visites... Il leur sera demandé une participation financière. Il est important que les associations nationales communiquent les écoles susceptibles dans chaque pays de faire l'objet de cette accréditation.

Michèle Chantôme : certaines écoles sont gérées par des associations nationales qui font de la formation et délivrent des diplômes avec le logo A.S.I. Cette accréditation va permettre de mettre de l'ordre dans ces pratiques. Andrés Rosberg : comment cela va aller en accord avec les statuts de l'ASI qui garantissent à chaque association nationale de pouvoir utiliser le logo de l'A.S.I. ?

Michèle Chantôme : l'A.S.I. n'a donné aucun agrément à aucune école pour l'instant. Le logo A.S.I. peut être utilisé par l'association membre, mais pas pour une certification. Tommy Lam: Comment va se faire la liaison entre ces écoles et le certificat ? Y aura-t-il des liens ? Michèle Chantôme : pas de lien entre accréditation et certification. Cela doit être séparé.

Annemarie Foidl : l'agrément sera révisé chaque année ? Michèle Chantôme : oui, après contrôle, tous les ans.

Gérard Basset : vote pour la création de cette commission des écoles ?

Le nom proposé : « Commission d'Agrément »

OUI : 33 NON : 0 Abstention : 3

Point n°8 : Questions diverses envoyées au secrétariat 15 jours avant

Fabrice SOMMIER explique qu'aucune question ne lui est parvenue

Point n°9 : Calendrier

18 juin 2012 : Finale du Master Of Port à Paris

15 Octobre 2012 : Finale du concours du meilleur sommelier de France Alpes Marseille Provence

16 octobre 2012 : AG à Marseille

Pour 2013 : CA de Février Midi Pyrènes

CA de Juin Cognac

AG de Novembre Corse (à confirmer)

Concours internationaux :

Du 19 au 24 octobre 2012 concours Meilleur sommelier des Amériques en Argentine

Du 27 au 30 Mars 2013 Meilleur sommelier du Monde au JAPON

Octobre/ Novembre 2013 Meilleur sommelier d'Europe à MONACO & ITALIE

Michel HERMET clôture cette assemblée générale en remerciant l'ensemble de membres présents

Le président

Le secrétaire