



Réunion du Conseil d'Administration



De l'Association régionale des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence dont le siège social
sis au 442 Route de Bellet. Nice 06 200
Courriel : anscapcontact@.fr

le 12. 11. 2012.

*Le Président de l'Association Régionale des Sommeliers de Nice Provence Côte d'Azur
Ali Heydayat, vous prie de bien vouloir assister à la Réunion du Conseil d'Administration de
l'Association régionale des Sommeliers de Nice Provence Côte d'Azur, qui se tiendra le
Lundi 12.11.2012 au Domaine de « Frégate »
Route de Bandol CD559 83270 Saint Cyr sur Mer
Téléphone 04.94.32.57.57.
Courriel : anscapcontact@.fr
Fax 0494322422*

*Dégustations en avant première du millésime 2012 de vins de l'appellation contrôlée Bandol.
12 h déjeuner débat avec les vignerons et dégustations de vins de millésimes différents.
Réunion du conseil d'administration à 18 heures.*

Ordre du jour

Amical Bonsoir et Présentation de l'ordre du jour du président.

*Le président annonce qu'il travaille en collaboration avec les vignerons afin de donner à
l'Association des Sommeliers de Nice Provence Côte d'Azur le statut : Ambassadeur des vins
de Provence et Porte drapeau des vins de l'appellation d'origine contrôlée BELLET.*

FEUILLE DE PRESENCE

NOM	PRENOM	QUALITE	SIGNATURE
Hedayat	Ali	Président	
Mercier	Olivier	Sommelier	
Simonet	Alexandre	Sommelier	
	Philippe	Sommelier	
Langlais	Christiane	Amie du Vin	
Langlais	Joël	Maître-Sommelier	

Excusés :

Monsieur Lionel Compan	Sommelier
Monsieur Bernard Fromager	Maître-Sommelier
Madame Michelle Forissier	Sommelière
Monsieur Stéphane Grimaux	Sommelier

Merveilleux Adhérents, le Président Ali Heydayat est à l'écoute du retour, du feet back ,
donnez vos impressions,
Il serait intéressant que lorsque l'on ne peut se déplacer, que l'on envoie des pouvoirs, quand
il faut voter sur un point de l'ordre du jour, pour valider les décisions des C.A. essentiel pour
l'AG .approbation des comptes, rapport moral.



Pouvoir

A faire parvenir au secrétariat de l'ASNCAP au plus tard le

Je soussigné

Agissant en qualité d'adhérent de l'Association régionale des Sommeliers de Nice Côte
d'Azur Provence dont le siège social est au 442 rue de Crémat Nice 06 200

Donne POUVOIR A.....

**Pour me représenter au conseil d'administration de l'ASNCAP le
Afin de débattre de l'ordre du Jour suivant :**

Signature

Point n° 1 : le Voyage en Toscane. (Histoire du vin et appellations)
*Départ le 18.11.12.de Cap 3000 à 7 heures direction Pise. Puis vers Greve in Chianti ;
Arrivée à Florence où nous retrouverons notre guide.
Le 19.11.12.visite du vignoble de Fontodi et du vignoble Frescobaldi.
Pomino, Nipozzano visite des domaines avec dégustations.
Le 20.11.12. le vignoble Antinori , Domaine Tignanello. Radda « Terra Bianca »*

Siena , San Gimignano. visite des ville , de la fromagerie Pinzani et de l'usine d'Eau Panna.(programme suggéré, pouvant être modifié suivant la disponibilité des vigneron et les contres- temps d'horaire.

Retour vers la Nice Baie des Anges.

Mise au point du coût, de l'organisation, du dispatching des véhicules avec Chauffeurs bénévoles et expérimentés, réservations du Gite ; administration, gestion par le président.

Point n° 2 : *le nouveau site internet de l'ASNCAP*

Dépense et Recettes

Présentation et Programmes

Liste des Sommeliers.

Mise en œuvre début de l'année 2013

Point n° 3 : *Organisation de l'Assemblée Générale de l'Association des Sommeliers Nice Côte d'Azur Provence.*

Date 14 Janvier 2013

Salon Dégustation de THES partenariat la société Dilmah.

Point n° 4 : *Partenariat de l'ASNCAP à des salons de vins 2013.*

Club professionnels du vin.

Force 4 ; parrainage du concours de la meilleure carte de vins des restaurants Etoilés au Salon « Négresco ».

Sujet sur notre participation aux divers salons de vins.

Importante La présence est, de l'association des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence, sur des salons de vins, qui restent un lieu très fort de rencontres des professionnels, et sont une vitrine indispensable. Quand à la vente de la cuvée de l'ASNCAP sur ces lieux, cela est discutable dans le sens que l'on fait venir des vigneron, ayant pour but de faire des affaires et non pour nous trouver en concurrence.les faire participer à une tombola toutes les deux heures sur le salon à notre bénéfice peut être une solution ; des bouteilles de notre cuvée pouvant être utilisées également comme lot .matière à réflexion.

Point n° 5 : *Point sur les Subventions.*

Approche par le président pour obtenir de l'ASNCAP et de ses sommeliers le statut ;

« Ambassadeur des Vins de Provence et porte drapeau des vins de l'Appellation d'Origine contrôlée BELLET

Parole au trésorier adjoint.

Point n° 6 : *l'Appel à la Cotisation aux adhérentes et adhérents*

Comment attirer les jeunes sommeliers dans notre Association. ?

En attente de vos suggestions ;

Une réponse parmi d'autres; celle-ci est écrite en un discours par Joël Langlais

Présentation De l'Association régionale des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence

Aux jeunes sommeliers et sommeliers en formation

Belle Jeunesse !

Quelques mots pour présenter l'association régionale des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence qui existe depuis près de 40 ans .elle est satellite comme 20 autres régions de l'UDSF. union des sommeliers de France .elle est reconnue par l'éducation nationale, pour la formation, pour la correction des examens, concours régionaux , nationaux, mondiaux ,pour la délivrance du diplôme de meilleur ouvrier de France.

Puisse- je me permettre de vous conseiller de visiter le site de l'ASNCA ; de lire le programme suggéré ; je suis sûr qu'il vous donnera envie de vous abonner à l'association régionale des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence. Elle est ouverte à tous, celles et ceux qui aiment le tribal de la table.

La diversité naturelle nourrit la rivalité et donne un intérêt à embrasser l'innovation.

Quel beau spectacle, là devant moi, que la salle des fêtes est bien habitée ;

fards, coiffures, parfums, toilettes endimanchées, rires, vous, acteurs spectateurs avec cette manière de chanter ; frémissante comme le champagne, agitée comme un cocktail, mais noble et élégante à la fois. Je suis toujours émerveillé par cette beauté festive que j'ai eu devant moi et autour de moi pendant 50 ans d'activité en restauration.

Théâtre de l'instant, du présent, de l'improvisation, en live perpétuel, spectacle des moments magiques, de la rencontre civilisée, dans des lieux de vie, de confluence, d'échanges,

Quand j'arrive je suis moi quand je partirai je serai nouveau :

« Parce que j'aurai reçu et que j'aurai donné. »

L'impressionnante beauté se révèle entièrement et seulement dans le contexte visuel, sonore, palpable, savoureux et parfumé.

Son, couleur, parfum, ce sont eux qui vont nous faire voyager.

Jeunes gens, vous qui entrez en formation, sachez que tout individu, dans tout métier, doit se soumettre à une période d'apprentissage, pour obtenir l'indépendance, le courage, l'expérience, le sens des responsabilités, l'équilibre du jugement, la prime à la qualité, la franchise.

Votre tuteur va vous délivrer en plus son savoir faire,

Le manager lui aura compassion, tolérance, patience.

Vous belle jeunesse, regardez ! comme l'accueil de l'assiette, le verre à la main, le discours, font un ballet magique de la cuisine au restaurant.

Théâtre en veston vous apporterez le service ;

Théâtre de la grandeur par le partage des bons moments de vie,

Théâtre de l'universel par le discours : le vin l'ami du verbe,

Quand on embrasse, on sent, l'amitié nourrit la communication.

La gestuelle sûre du vigneron va côtoyer, la musicalité du geste du sommelier,

Ces deux gestes vont créer une ouverture, un échange.

La grande noblesse du vin c'est l'amitié qu'il tisse autour de lui, à travers ses arômes ce sont des histoires, des paysages, des regards, des rires, des gens.

Le nez c'est la mémoire, l'avenir appartient à ceux qui ont la mémoire : sentir l'avenir.

Si on entend par **sens de la vie** la façon dont on passe son temps entre les deux éternités ; la signification ultime pour Ravel était de créer une musique aussi parfaite, aussi vraie aussi polie, aussi belle qu'il pouvait.

Belle jeunesse ! faites ! ce métier sans sacrifice, juste dans le plaisir de faire plaisir,

il n'y a pas plus sérieux que le plaisir. (Molière)

et pour bien goûter le vin, je juge qu'il faut en boire.

Joël Langlais de l'Association régionale des sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence.

Nouveau Création d'une carte d'Adhérents

Etude d'un Pin's à l'effigie de l'ASNCA.

Point n° 7 : Dîner de Gala le 25 mars 2013 lieu en gestation.

Point n° 8 : Questions diverses. Le secrétariat n'ayant reçu aucune question écrite ;

Tous les points et toutes les questions sur l'ordre du jour ont été débattus et posés.

Plus rien n'étant à l'ordre du jour et personne ne demandant la parole

La réunion est close et levée à 19 heures 05 minutes.

Fait à Saint Cyr le 12.11.12

Le président Ali. Heydayat

*De l'Association régionale des **Sommeliers** de NICE CÔTE D'AZUR PROVENCE*

Courriel : anscapcontact@.fr