



Le vingt et neuvième du mois de janvier 2014



*Association des Sommeliers de Nice - Côte d'Azur - Provence*

**« S'ouvrir à la connaissance »**

**Dormance** Etat hivernal de la vigne qui ne présente plus d'état végétatif apparent.

*La connaissance, L'expérience, La passion, Le conseil, Le service, Le partage, Un homme de métier. **La Saint Vincent à Saint Roman en Bellet** ou la communion des Grappes de Savoir. Théâtre de Réalité. Au plus fort de l'Hiver, quand toutes les souches rassemblées cherchent une raison de vivre, en protégeant les plus frêles, Les dérisoires rouges-gorges, comme autant de braises dispersées, Leur donnent encore l'espoir d'un printemps qui sommeille. René Morlat. La journée « centenaire du lycée hôtelier Paul Augier », devait nous démontrer, la valeur de l'école. **La vigne son plant, mais aussi l'arbre de compétences.** Il serait difficile, de nager dans les eaux troubles du futur, sans un minimum de préparation intellectuelle. Il faut aussi décaper les cerveaux rouillés par des habitudes de pensées. L'entreprise acteur d'un jeu, auquel participent aussi les partenaires et acteurs de l'environnement général « pouvoir public, politiques, école, » le salut de l'entreprise passe par une veille permanente de son environnement ; l'entreprise fût absente du discours. Ce n'est pas un même métier de faire travailler des Hommes ou des machines. Le rôle de l'entreprise est de construire des compétences. Un métier se caractérise par un domaine relativement homogène, d'activité et de compétence. Indispensable : Le diagnostic de l'arbre de compétence, force et faiblesse des racines, du tronc, des branches pour savoir où l'on peut aller, il faut savoir d'où l'on vient. **La musique donne le souffle pour l'Ailleurs.** Sans la volonté du président de l'ASNCAP ; Maître Sommelier Ali Hedayat, et sans liberté, cette volonté animée par le désir de la connaissance, serait sans espoir. Outils façonnés aujourd'hui, seront utiles demain, ne pas oublier l'héritage accumulé, puissants leviers à ne pas se priver. **L'Héritage du Savoir, de Julia Scavo, acquit lors des concours meilleur Sommelier du Monde et meilleur Sommelier d'Europe et de sa pratique d'enseignante** nous l'avons reçu en partie lors des journées formation continue au Château Crémant, siège social de l'ASNCAP. « Les Vins du Monde » L'Art et La Méthode, La connaissance, L'expérience, La passion, Le conseil, Le service, Le partage, Une femme de métier. L'arbre de compétence revit. **Débourrement** : Phase où l'état végétatif reprend, lié à l'état thermique et type de cépages. Les bourgeons gonflent, les écailles protectrices s'écartent et laisse apparaître la « Bourre ». **Inflorescence** : Développement des organes reproducteurs commencé l'année précédente dans les bourgeons latents et se poursuit d'une façon plus visible au Printemps. **Floraison** : Epanouissement de la fleur par l'ouverture de la corolle qui se dessèche et tombe. Durée variable environ 15 jours. Les étamines s'écartent du gynécée, effectuent une rotation à 180° et libèrent le pollen. **La formation**: Historique des vignobles, caractéristiques ; principales régions de production et appellations. Principaux cépages, la législation, la gastronomie et les accords avec les vins, en pratique, dégustations de vins sélectionnés.*

*Enjoy responsibly.*

*Yours Sincerely Joël. Langlais.*

*Maître Sommelier de l'Association régionale des Sommeliers de Nice Côte D'Azur Provence*

***Le Grand style, la Beauté du geste, l'intensité de vie, créent l'espace de liberté aux élèves, pour leur vie active.***

*Cent ans d'histoire, et parmi les grands noms des anciens élèves Lionel Compans, vice Président de l'ASNCAP, officiant au Palace « Négresco-Augier », une vraie figure, qui façonne la réputation mondiale du lycée. Un Maître d'hôtel à l'origine, Louis Léosto dans les années 20, avec son traité d'industrie Hôtelière, dans la lignée du Maître d'Hôtel Ch. Ritz « We are Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen ». Aujourd'hui, Monsieur le Professeur Thierry Lautard joue sur un présent, qui de fait ouvre toujours sur un passé et aussi sur un futur. Histoire singulière, histoire de rencontres, qui s'enracinent dans une vie. Le discours officiel parle du « Geste qui va vers l'Autre ». C'est le Geste du Sommelier, il est pour l'Autre. Il véhicule la pensée, il est personnel. Aujourd'hui, le Lycée P. Augier est balcon ouvert sur un univers de gens ; ces instants d'Accueil, s'implique dans une relation, d'échanges créatifs, marqué du sceau de l'oralité. Le Proviseur, Monsieur, Alain Marie, me fait part d'une page de son musée de perceptions olfactives ; archives intérieures, bien vivantes. Le Nez, c'est la mémoire pour nous créateurs de senteurs et de saveurs. La vie engendre la vie ; il y a de quoi alimenter la réflexion :*

*Une entreprise est d'abord un groupe humain, qui doit rechercher l'efficacité productive, en répondant le mieux possible aux aspirations des travailleurs qui la composent ; ainsi qu'aux attentes des consommateurs. La tâche est d'autant plus ardue, que l'on assiste à un éclatement des modes de vie ; et à la naissance d'une variété croissante des attitudes. Cela demande une solide réflexion prospective. Le découpage des activités de l'entreprise en segments stratégiques ; l'appréciation de leur valeur, présente et future et la position concurrentielle. Créer un ensemble homogène. Deux activités font partie du même segment stratégique, si elles impliquent les mêmes consommateurs, ou si elles sont liées entre elles, au niveau de la production ou de la distribution ; de sorte, que toute action sur une des activités aura des répercussions sur l'autre.*

*En supprimant la formation « mention complémentaire de Sommellerie » aux élèves demandant à s'ouvrir à la connaissance ; ne craignez vous pas la sous-représentation des commerciaux dans la fonction de responsabilité, au moment où il faut intégrer la dimension Marketing en amont dans les fonctions de recherche, innovation et production d'une entreprise anthropogène.*



Le vingt et troisième du mois de janvier 2014



*Association des Sommeliers de Nice - Côte d'Azur - Provence*

*Au lycée Hôtelier Paul Augier à Nice*

« *« Fête de Cent Ans d'Histoire*

*Dans le diagnostic fonctionnel le Sommelier en politique d'image, de recherche, de développement, de gestion des stocks est important. Clés de la compétitivité et de flexibilité, le projet social, du au changement, de comportement, des règles de gestion des ressources humaines, une occasion ; la réflexion sur l'avenir de l'école et de l'entreprise, une occasion pour dépasser les contraintes et contradictions pour faire face aux mutations. Cristallisons les compétences. Pour les entreprises conquérantes le Benchmarking des cinq ressources fondamentales de l'entreprise (Humaines, financières, technique, productives, commerciales) est un check up permanent. Le diagnostic technologique : C'est souvent les Hommes qui font la différence entre les entreprises. Théâtre où l'on vit ensemble, il faut apprendre à vivre ensemble. L'Accueil de l'assiette, monde clos, le verre à la main, espace infini, le discours engendré, font un ballet magique de la cuisine au restaurant. Source d'innovation les clients, les fournisseurs, les opérationnels internes. Le diagnostic qualité demande une mobilisation des individus autour d'objectifs précis. La structure de l'entreprise alloue du capital et du talent : valeur ajoutée ; optimisation de la rentabilité, pour assurer l'avenir.*

*Qui je forme ? Des gens au service des clients, ou des gens au service d'investisseurs ?*

*Comment je forme ? Vais-je créer une entreprise anthropophage ?*

*Le privilège de la dégustation c'est de penser aux autres ; c'est goûter et choisir les vins pour les autres. Théâtre en veston, vous apporterez le service, Théâtre de la Grandeur pour le partage (des bons moments de vie), Théâtre de l'Universel par le discours : de la qualité de la langue à la qualité de civilisation. L'ouverture au Monde, c'est la seule porte qui permet les changements de mentalité. L'essentiel pour vous « Belle Jeunesse » c'est d'avoir l'esprit de compétition, pour obtenir une réussite personnelle, et des succès pour votre entreprise. Sur le Théâtre de la Terre; La règle des règles c'est de plaire (Molière) ; au geste sûr du vigneron ajoutons la musicalité du geste du Sommelier. « C'est une étrange affaire que de faire rire les honnêtes Gens », » il n'y a pas plus sérieux que le plaisir ». Vous avez, le rôle du peintre, de l'artiste, mettre la Beauté du Monde au restaurant.... Le Restaurant : l'Oasis fraternel.*

*Alors..... Jouez ! Rejouez ! Toujourisez vos fêtes !*

*Enjoy responsibly.*

*Yours Sincerely*

*Joël. Langlais.*

*Maître Sommelier de l'Association régionale des Sommeliers de Nice Côte D'Azur Provence.*