



UNION DE LA
**SOMMELLERIE
FRANÇAISE**

Annuaire des Maîtres Sommeliers de l'UDSF

2014

**SOMMELIERS
INTERNATIONAL**





ABBOTT'S
DE LAUNAY

Grands Vins du Languedoc



« De l'élégance veloutée en bouteille ! » *Le Monde*

23 médailles aux concours internationaux en 2013



www.abbottsetdelaunay.com

- 5 • **Édito**
- 6 • **Les coordonnées des associations régionales**
- 9 • **Le bureau**
- 11 • **Historique**
- 23 • **Lauréats de la Sommellerie Française
• aux concours nationaux et internationaux**
- 28 • **L'UDSF et l'Éducation Nationale
• Les Concours**
- 29 • **Dates UDSF
• Ils nous ont quittés mais nous ne les oublions pas**
- 31 • **Les associations régionales fédérées
de sommeliers et leurs Maîtres Sommeliers.**
- 31 • Alpes - Marseille - Provence
- 35 • Alsace
- 42 • Auvergne - Limousin
- 45 • Bordeaux - Aquitaine
- 49 • Bourgogne
- 52 • Bretagne
- 55 • Champagne - Ardenne
- 59 • Corse
- 60 • Jura et Franche-Comté
- 63 • Languedoc-Roussillon - Vallée du Rhône-Sud
- 69 • Lorraine
- 73 • Lyonnais et Rhône-Alpes
- 79 • Midi-Pyrénées
- 83 • Monaco
- 87 • Nice - Côte d'Azur - Provence
- 90 • Nord-Picardie
- 93 • Normandie
- 95 • Paris Ile-de-France
- 101 • Poitou-Charentes - Sud Vendée
- 105 • Savoie - Alpes - Bugey
- 109 • Val de Loire

CHATEAU FONPLEGADE

GRAND VIN DE BORDEAUX



Michel Hermet



Arborer la grappe dorée de Maître Sommelier est une récompense pour un sommelier méritant, adoubé par ses pairs. Cette marque d'honneur est liée à un parcours exemplaire et à une implication directe dans le développement de la Sommellerie.

C'est la reconnaissance d'une certaine fidélité à la grande famille de la Sommellerie dans une démarche désintéressée. L'UDSF nous permet de grandir ensemble en tissant des liens d'Amitié et contribue à favoriser les relations humaines dans l'échange, le partage, la compétition et la transmission du savoir.

Adhérer à cette association implique un certain nombre d'engagements, en harmonie avec les valeurs qui nous sont chères : la défense du métier de Sommelier, la formation des jeunes, l'entraide et la solidarité. Sans omettre le Respect et l'Humilité.

L'impératif devoir de préparer l'avenir et sensibiliser les générations montantes nous conduira au cours de l'année à la convocation des ÉTATS GÉNÉRAUX DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE. Avec ces travaux, je souhaite rester à l'écoute de tous et construire avec vous le futur.

Ambassadeur d'un Art de vivre, le Maître Sommelier doit se comporter en humble marchand de bonheur qui fait rêver, tout en gardant un comportement naturel. N'oublions pas que la dégustation, c'est l'école des émotions et des plaisirs qui doit éveiller notre curiosité envers d'autres cultures.

Avec les Meilleurs Sommeliers du Monde, d'Europe, de France, les Masters of Port et les Meilleurs Ouvriers de France, les Maîtres Sommeliers de l'UDSF contribuent au rayonnement de la Sommellerie Française. Sans pour autant sombrer dans des attitudes hautaines ou clinquantes, source d'éloignement et de repoussoir pour bon nombre de professionnels... aux antipodes du but fédérateur recherché dans le cadre associatif !

J'é mets le souhait de voir les Sommeliers transmettre leurs connaissances et véhiculer leur Passion et leur Foi dans la convivialité et la bonne humeur !

*Michel HERMET
Président de l'UDSF*

COORDONNÉES DES ASSOCIATIONS RÉGIONALES

● ALPES-MARSEILLE-PROVENCE

Présidente : Gisèle MARGUIN

L'HACIENDA
7 RUE DU FANÉOU
13600 LA CIOTAT
PORT. : 06 86 88 93 95
gm.asamp@sommeliers-marseille-provence.fr

● ALSACE

Président : Serge DUBS

1, RUE DE L'ÉGLISE
68970 ILLHAEUSERN
TÉL. : 03 89 71 80 53
FAX : 03 89 71 87 68
serge.dubs@wanadoo.fr

● AUVERGNE-LIMOUSIN

Présidente : Françoise GIGOT

HOSTELLERIE LE PETIT BONNEVAL
AV. DE LA RÉPUBLIQUE
63170 PÉRIGNAT-LÈS-SARLIÈVE
TÉL. 04 73 79 1111
info@lepetitbonneval.com

● BORDEAUX-AQUITAINE

Président : Bertrand BIJASSON

CHÂTEAU POUMEY
7, RUE DU PROFESSEUR BERNARD
33170 GRADIGNAN
PORT. : 06 17 50 40 89
bertrandbijasson@hotmail.fr

● BOURGOGNE

Président : Michel SMOLAREK

7, ALLÉE JACQUES COPEAU
21240 TALANT
TÉL. : 03 80 55 19 09
michel.smolarek@orange.fr

● BRETAGNE

Président : Huguette LEFRANC

16, PLACE DE L'ÉGLISE
35890 BOURG DES COMPTES
TÉL. : 02 99 57 41 12
auberge.lefranc@wanadoo.fr

● CHAMPAGNE-ARDENNE

Président : Yves CHAPIER

44, RUE DE LA RÉPUBLIQUE
51200 EPERNAY
PORT. : 06 15 91 50 72
chapihier.emilie@wanadoo.fr

● CORSE

Président : Raphaël PIERRE

BP 5466
20504 AJACCIO CEDEX 5
TÉL. 06 62 91 90 48
rpierrebianchetti@gmail.com

● JURA & FRANCHE-COMTÉ

Président : Philippe MUNOS

47, RUE DE FARAMAND • 39600 ARBOIS
TÉL. : 03 84 37 77 29
asso-sommeliersjfc@gmail.com

● LANGUEDOC-ROUSSILLON

Président : Olivier BOMPAS

BP 38 - 30320 MARGUERITTES
TÉL. : 06 14 09 17 38
Olivier.bompas@wanadoo.fr

● LORRAINE

Président : Jean-Claude LAMBINE

11, RUE DES FLEURS
57510 SAINT JEAN DE RORHBACH
TÉL. : 03 87 09 63 73
PORT. : 07 50 42 21 69
eccevinum@free.fr

COORDONNÉES DES ASSOCIATIONS RÉGIONALES

● LYONNAIS & RHÔNE-ALPES

Président : Fabrice SOMMIER

628 RUE DE TREYVE BADRY
01290 GRIEGES
TÉL. : 06 74 64 19 24
fabricesommier@gmail.com

● MIDI-PYRÉNÉES

Président : Robert DESBUREAUX

CENTRE INRA
CHEMIN DE BORDE ROUGE - BAT. CACG
31321 CASTANET-TOLOSAN
PORT. : 06 66 99 72 09
rdburo@free.fr

● MONACO

Président : Patrice FRANK

HÔTEL DE PARIS
PLACE DU CASINO - MC 98000 MONACO
TÉL/FAX. : 00 377 98 06 30 00
amsommelier@libello.com

● NICE CÔTE D'AZUR - PROVENCE

Président : Ali HEDAYAT

CHÂTEAU DE CRÉMAT
442 CHEMIN DE CRÉMAT
06200 NICE
TÉL. : 06 22 41 01 13
contact@asnacp.fr

● NORD-PICARDIE

Président : Michel WIDHEM

«LES MOUETTES»,
4, RUE SALVADOR ALLENDE
62200 BOULOGNE/MER
TÉL. : 03 21 30 36 95
PORT. : 06 61 12 58 85
widehem.michel@neuf.fr

● NORMANDIE

Président : Marc BASNIER

700, LA MONTCHATONNIÈRE
50200 TOURVILLE-SUR-SIENNE
TÉL. : 02 33 07 00 09
PORT. : 06 74 75 12 13
marc.basnier@free.fr

● PARIS-ASP

Président : Jean-Luc JAMROZIK

HÔTEL BALTIMORE, 88 BIS AVENUE KLEBER
75116 PARIS
TÉL. : 01 44 34 54 02
MOBILE : 06 61 56 70 18
FAX : 01 44 34 54 75
H2789-FB@accor.com

● POITOU-CHARENTES-SUD VENDÉE

Président : Stéphane THOMAS

20, RUE SAGEBIN SIBILLE LAVERTU
17630 LA FLOTTE
TÉL. : 06 63 62 95 18
thomasstephane17@gmail.com

● SAVOIE-ALPES

Président : Charles-André CHARRIER

LE MARCHAND DE VIN - ASSAB
ROUTE DES BÈGUES
74250 FILLINGES
TÉL. : 06 83 13 52 25
charles-andre.charrier@orange.fr

● VAL DE LOIRE

Président : Christian PÉCHOUTRE

29, RUE LOUIS BLANC
37000 TOURS
TÉL. : 02 47 20 97 82
sommelier37@orange.fr



CHÂTEAU
TRONQUOY - LALANDE



SAINT-ESTÈPHE

Tél : 05 56 59 61 05
Fax : 05 56 59 63 05



Le bureau élargi de l'UDSF avec de gauche à droite :

David BIRAUD, Philippe FAURE-BRAC, Serge DUBS, Benjamin ROFFET, Gisèle MARGUIN, Antoine WOERLE, Michel HERMET, Jean-Pascal PAUBERT, Jean-Luc JAMROZIK, Michel WIDHEM, Fabrice SOMMIER.

Président : Michel HERMET

WINE BAR « LE CHEVAL BLANC »
1, PLACE DES ARÈNES • 30000 NÎMES
TÉL. : 04 66 76 19 59 • FAX : 04 66 21 81 75
PORT. 06 14 09 17 38
michelhermet.presidentudsf@gmail.com

**Secrétaire générale
chargée de communication :
Gisèle MARGUIN**

L'HACIENDA - 7, RUE DU FANÉOU
13600 LA CIOTAT - PORT. : 06 86 88 93 95
gm.asamp@sommeliers-marseille-provence.fr

Secrétaire adjoint : Antoine WOERLÉ
44, CHEMIN DU HEYRITZ - 67100 STRASBOURG
antoine.woerle@orange.fr

Trésorier général : Jean-Pascal PAUBERT
GOLF DES AIGUILLES VERTES
3, AVENUE DU GOLF - 33138 LANTON
TÉL. 05 57 70 79 44
jppaubert@gmail.com

Trésorier adjoint : Jean-Luc JAMROZIK
HÔTEL BALTIMORE
88 BIS, AVENUE KLEBER • 75116 PARIS
TÉL. 01 44 34 54 02 • FAX. 01 44 34 54 75
PORT. 06 61 56 70 18
h2789-fb@accor.com

LE BUREAU

**Directeur des Concours, Délégué auprès
des partenaires UDSF : Fabrice SOMMIER**

628, RUE DE TREYVE BADRY • 01290 GRIEGES
TÉL. : 03 85 31 77 51 • PORT. 06 74 64 19 24
fabricesommier@gmail.com

Commission à la jeunesse : David BIRAUD

26, BD SAINT MARCEL • 75005 PARIS
PORT : 06 03 80 88 71
dbiraud@mohg.com

**Ambassadeur de l'UDSF auprès de l'A.S.I. :
Serge DUBS**

1, RUE DE L'ÉGLISE • 68970 ILLHAEUSERN
TÉL. : 03 89 71 87 21 • FAX : 03 89 71 87 68
serge.dubs@wanadoo.fr

**Commission des Sages :
Philippe FAURE-BRAC**

BISTROT DU SOMMELIER
97, BD HAUSSMANN • 75008 PARIS
TÉL. : 01 42 65 24 85 • FAX : 01 53 75 23 23
bistrot-du-sommelier@noos.fr

**Commission des Maîtres Sommeliers
de l'UDSF : Michel WIDHEM**

RÉSIDENCE LES MOUETTES
4, RUE SALVATORE ALLENDE
62200 BOULOGNE S/MER
PORT : 06 61 12 58 85
widhem.michel@neuf.fr

**Responsable des réseaux sociaux :
Benjamin ROFFET**

RESTAURANT GORDON RAMSAY**
AU TRIANON PALACE - 78000 VERSAILLES
PORT. 06 72 37 82 23
brsommelier@yahoo.fr

Siège Social :

1 PLACE DES ARÈNES • 30000 NÎMES
TÉL. : 04 66 76 19 59 • FAX : 04 66 21 81 75
udsf@wanadoo.fr

LE SAUTERNES DES GRANDES TABLES

CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE PREMIER CRU CLASSÉ EN 1855 - SAUTERNES



33210 BOMMES - TEL. 05.57.98.02.73 - WWW.TOUR-BLANCHE.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - A CONSOMMER AVEC MODERATION

HISTORIQUE

1907

Naissance de L'union des Sommeliers.

Monsieur CARRE, grand chef sommelier, fonde une société de type mutualiste, ouverte aux cavistes et sommeliers de la région parisienne, afin de leur assurer une protection sociale.

La présidence fut confiée à Monsieur **Wilfrid CATHELINÉAU** en 1923.

1959

Monsieur CATHELINÉAU suggéra la fusion avec la Mutualité Hôtelière qui apportait la revue "Sommelier" ainsi que 150 000 de nos francs actuels. Il remit sa démission et la présidence fut reprise par **Monsieur BOMPART**.

A cette époque Monsieur **Louis LEBAIL** entreprit des démarches pour reprendre la revue, le titre, les fonds et leur liberté.

1969/24 OCTOBRE

Naissance de l'Association des Sommeliers de Paris (ASP).

Une assemblée constitutive eut lieu et un conseil d'administration fut élu. Ainsi l'association des Sommeliers de Paris vit le jour, grâce aux efforts de **Louis LEBAIL** et de son équipe.

Après un premier contact avec l'association des Sommeliers Lyonnais, la décision fut prise de créer **L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE**.

Les statuts furent déposés le 1^{er} avril 1970.

1973

La revue "**Bacchus International**" est ouverte à toutes les associations régionales.

1974

Le président **LEBAIL** demande que les sommeliers adhèrent à **L'Union de la Sommellerie Française** plutôt qu'à la Mutualité Hôtelière.

1975

Le président **LEBAIL** démissionne pour des raisons de santé.

Il est remplacé par Monsieur **Roger BORGEOT**. Il remplira cette fonction jusqu'en 1979.

1979/27 JUIN

Monsieur Gilbert Letort est élu président de L'UDSF

Il demande au Comité des Vins de France la participation des sommeliers à l'élaboration du règlement ainsi qu'aux délibérations du jury pour le Concours du Meilleur Sommelier organisé par cet organisme. Le **concours Bacchus** est créé. Il deviendra le **Trophée Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier**.

1980/3 FÉVRIER

L'appellation A.S.I., **Association de la Sommellerie Internationale** est déposée.

1981/24 AVRIL

L'UDSF cesse définitivement toutes relations avec la revue Bacchus et son rédacteur en chef. L'étude de la création de son propre journal est envisagée.

1982

La création d'un Bulletin Sommelier est décidée, ainsi que la création des comités d'administration et de rédaction lors de l'assemblée générale de l'UDSF. L'UDSF et l'ASP créent "**L'Echo des Sommeliers de France**", revue professionnelle et corporative. Les sigles UDSF et ASP, déposés, ne peuvent être utilisés que par ces mêmes associations.

1983/OCTOBRE

Monsieur **Jean FRAMBOURT** remplace le président **LETORT** à la gérance d'Intersom.



1985/2 MARS

Suite au décès du président **LETORT, Jean FRAMBOURT**, président de l'Association des Sommeliers de Paris, est élu président.

La France organise le concours mondial 1989.

1989/10 SEPTEMBRE

La décision de créer le titre de Maître-Sommelier de l'UDSF est prise en assemblée.

1991/13 OCTOBRE

L'assemblée générale adopte l'Hymne des sommeliers dont **Éric BUIRON** est l'auteur.

1994/FÉVRIER

Le partenariat avec la maison Chapoutier et l'Education Nationale est adopté pour la création du Concours du Meilleur Étudiant Sommelier de France en vins et spiritueux.

1996/25 NOVEMBRE

Georges PERTUISET succède au président **Jean FRAMBOURT**.

L'UDSF participe au renouvellement des programmes de mention complémentaire Sommelier et B.P. Sommelier.

Des postes de Conseiller de l'Enseignement Technique sont demandés.

Une commission de déontologie prend forme.

La création du titre de **Meilleur Ouvrier de France** est acceptée, des commissions techniques et d'organisation sont mises en place.

L'UDSF envisage d'organiser, seule, le concours de Meilleur Sommelier de France.

Un service de fax emploi est créé permettant de mettre rapidement en contact les employeurs recherchant des sommeliers et les sommeliers eux-mêmes. Ce service s'adresse aux présidents de toutes les régions mais aussi aux lycées hôteliers dans lesquels une formation de sommelier est dispensée.

1998/25 OCTOBRE

Georges PERTUISET est réélu président de l'UDSF lors du congrès de Marseille.

Le travail continue, avec la représentation de l'UDSF dans de nombreux concours, la distribution d'une lettre d'information aux présidents de région afin d'améliorer la communication entre tous, la participation au comité de rédaction de la revue "**SommelierS International**".

Le fichier informatisé de l'Union est mis en place, ainsi les adresses des adhérents sont référencées. Un agenda des sommeliers de l'UDSF est diffusé, améliorant encore la communication entre les fournisseurs et les prescripteurs.

1999/28 JUIN

Les épreuves de présélection du concours du meilleur Sommelier de France se déroulent dans toutes les régions.

1999/23 SEPTEMBRE

Les épreuves interrégionales se déroulent dans les six régions concernées, afin de désigner les 6 demi-finalistes du concours.

1999/10 OCTOBRE

La **lettre d'information de l'UDSF** est diffusée auprès des 1000 adhérents de l'UDSF.

"Sommelier Info" se veut un moyen de communiquer avec tous, en donnant la parole aux régions, traitant de l'actualité de la sommellerie, informant des nouveaux textes de loi concernant les vins, faisant le point sur les techniques de sommellerie, sur l'évolution de la viticulture et des méthodes de vinification, mettant en avant un spiritueux et un vin.

Mensuel, cet outil d'information sera un lien précieux.

2000/16 & 17 JANVIER

1/2 finale et finale du concours du Meilleur Sommelier de France 2000 :

Dernières épreuves du concours et désignation du lauréat du concours du Meilleur Sommelier de France 2000 à Paris, **Franck THOMAS** est l'heureux lauréat.

2000/MAI

Les premiers **Meilleurs Ouvriers de France Sommeliers** sont désignés à Strasbourg.

Ils sont quatre : **Arnaud CHAMBOST, Éric DURET, Christian PÉCHOUTRE et Franck THOMAS**.

2000/JUIN

Franck THOMAS est sacré **Meilleur Sommelier d'Europe 2000 - TROPHÉE RUINART**.

2001

Des épinglettes UDSF sont réalisées. Elles peuvent orner les vestes des membres actifs. Une version dorée est réservée aux «**Maître-Sommelier de l'UDSF**». Quant aux membres amis, une épinglette particulière leur est destinée.

La réalisation de fiches techniques est prise en charge par la commission didactique.

La maison Bragard travaille sur une nouvelle tenue professionnelle du sommelier. Une tenue lavable, d'un coût modeste, est étudiée pour les élèves en formation.

Info UDSF, lettre mensuelle, est pérennisée.

Le site www.udsf.net est mis en ligne.

Première participation aux **Olympiades des Mé-tiers** pour le secteur Sommelier. Première finale et première participation internationale à Séoul comme métier observateur.

2001/OCTOBRE

Georges PERTUISET est maintenu à la tête de l'UDSF pour un mandat de trois ans.

2002/JANVIER

1/2 finale et finale du concours du Meilleur Sommelier de France 2002 :

Dernières épreuves du concours et désignation du lauréat du concours du Meilleur Sommelier de France 2000 à Bourges, en partenariat avec les Vins du Centre. **David BIRAUD**, chef Sommelier du restaurant Les Ambassadeurs de l'hôtel Le Crillon, est l'heureux lauréat.

2003

Les plaques permettant l'identification d'un sommelier adhérent à l'UDSF sont proposées aux membres actifs des régions. Elles seront millésimées.

2003/FÉVRIER

Olympiades des métiers- section sommellerie.

Organisées par le COFOM dans une région, elles permettent de désigner, pour chaque métier, le titulaire qui représentera la France au concours international, et un suppléant susceptible de remplacer le titulaire en cas de défaillance de ce dernier. **Benjamin ROFFET** remporte cette deuxième édition.

La sommellerie est encore un métier observateur.

2003/17 NOVEMBRE

Décès de Daniel Denis: Past Président Sommeliers Lyonnais et Rhône-Alpes.

2004/JANVIER

Meilleur Ouvrier de France- Sommellerie :

Deuxième sélection, les lauréats sont : **Christophe TASSAN, David BIRAUD et Dominique LAPORTE**.

1/2 finale et finale du concours du Meilleur Sommelier de France 2004 :

Dernières épreuves du concours et désignation du lauréat du concours du Meilleur Sommelier de France 2004 en Avignon, avec le partenariat d'Inter-Rhône : **Dominique LAPORTE** est le lauréat.

2004/5 & 6 JUIN**Meilleur Sommelier d'Europe :**

Dominique LAPORTE, sélectionné pour représenter la France, se classe troisième du concours.

2004/16 FÉVRIER

Lors du conseil d'administration de Cannes, les nouvelles cravates sont choisies, une touche de couleur dans notre tenue UDSF !

2004/OCTOBRE**Concours du meilleur Sommelier du Monde en Grèce :**

Notre représentant **Franck THOMAS** ne se qualifie pas pour les épreuves finales.

Enrico BERNARDO est le meilleur Sommelier du Monde 2004.

Serge DUBS est élu président de l'UDSF pour une période de trois ans, lors du congrès organisé magistralement par l'association des Sommeliers de Poitou-Charente - Sud Vendée, à Cognac.

Philippe FAURE-BRAC est élu trésorier adjoint de l'A.S.I. dans le bureau formé par le président **Kostas TOULOUMTZIS** (GR).

2005/JANVIER**Conseil d'administration de Marseille.**

Mise en place des commissions, des partenariats. Ce CA, très technique, met en place le nouveau bureau et les axes de travail.

Master Of Port.

Organisation dans les 20 régions fédérées de l'U.D.S.F. des épreuves de sélections.

Questionnaire et dégustations sont au programme.

2005/AVRIL**Conseil d'administration de Paris.**

Les concours et leur organisation sont à l'ordre du jour.

2005/MAI**Réunion du Comité technique du Meilleur Sommelier de France.**

Objectifs, ateliers et organisation du travail sont à l'ordre du jour de cette réunion de travail.

Accueil toujours chaleureux à l'Hôtel Baltimore à Paris, grâce à notre trésorier-adjoint **Jean-Luc JAMROZIK**, chef sommelier de «La Table du Baltimore».

2005/JUIN**Trophée Ruinart France - 25^{ème} édition.**

Dans le cadre du Grand Théâtre de Bordeaux, les épreuves finales se sont déroulées après une sélection chez Ruinart à Reims. Pour la première fois, le Trophée se déplaçait. **Manuel PEYRONDET**, sommelier à Paris chez Taillevent, est le Meilleur Jeune Sommelier de France 2005.

Vinexpo.

Forte activité, rencontres, rendez-vous, Vinexpo n'a pas dérogé à la règle. Conférence sur le thème «Le sommelier du XXI^e siècle», assez décevante, qui réunissait les grands noms de notre profession, mais un débat très basé sur des statistiques de consommation n'a pas laissé le temps de parler sérieusement de notre métier.

2005/SEPTEMBRE**Sortie du Guide Fleurus.**

Notre partenariat s'est concrétisé avec la présentation à la presse du Guide Fleurus 2005.

Réunion de la commission des «Maitres-Sommeliers de l'U.D.S.F.»**Sélections régionales du MSF 2006.**

Organisation dans les 20 régions fédérées à l'U.D.S.F. des épreuves de sélections régionales. Questionnaire, analyse sensorielle écrite puis orale, reconnaissance de spiritueux servirent à départager les candidats.

Sélection du candidat Ruinart Europe à Reims chez Ruinart.

Ils étaient six candidats à l'investiture. Eric Zwiebel a finalement gagné sa place pour représenter la France lors du concours du Meilleur Sommelier d'Europe.

2005/OCTOBRE**Assemblée Générale de Lyon.**

Nombreux, les représentants des différentes régions étaient présents pour cette assemblée générale dans le cadre du Hameau du Vin à Romanèche-Thorins, puis de l'Hotel de Ville de Lyon.

2006/JANVIER**Conseil d'administration d'Albi.**

Le nouveau modèle du diplôme de Maître-sommelier de l'U.D.S.F. est accepté.

Afin de le rendre plus clair, la lecture du règlement du Concours du Meilleur Sommelier de France l'article 1 est simplifié.

Le conseil accepte de verser la contribution de l'U.D.S.F. à la Sommellerie Internationale pour le paiement à l'A.S.I. de la protection de la dénomination de l'association internationale.

Le mandatement publicitaire est voté en faveur de EdiPress.

Une motion est adoptée afin de clarifier la position des membres de l'U.D.S.F. par rapport à l'association des Sommeliers d'Europe. L'appartenance aux deux associations ne peut être admise.

2006/MARS**Master of Port.**

La finale a eu lieu à Paris, à l'Hôtel Lutétia. **Manuel PEYRONDET**, sommelier chez Taillevent, est le vainqueur 2006 de cette nouvelle formule à laquelle l'Institut du Vin de Porto et du Douro adhéraient.

2006/AVRIL**Conseil d'administration d'Eprenay.**

Les sommeliers de Corse présentent leur association en vue de leur admission à l'U.D.S.F. comme 21^{ème} région fédérée.

La procédure de mise en place de l'agenda 2007 est approuvée.

Un projet de définition des fonctions des métiers du sommelier est proposé.

Mise en place du concours du Meilleur Sommelier de France 2006.

Séminaire de formation pour les finalistes au Concours du Meilleur Sommelier de France 2006.

Thannenkirsch fut le lieu d'entraînement des 9 finalistes du Meilleur Sommelier de France, **Eric ZWIEBEL**, est le lauréat sélectionné pour le concours du Meilleur Sommelier d'Europe.

Dégustation, communication, relaxation furent au programme. Trois journées intenses financées conjointement par l'U.D.S.F. et Sieur D'Arques, notre partenaire.

2006/MAI**Pré-sélections Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France-Trophée Ruinart.**

Les 20 régions de l'U.D.S.F. ont participé aux épreuves régionales.

Congrès à Delphes sur le thème du Sommelier.

L'A.S.I. organisait pour la première fois un temps de réflexion et de travail sur le thème du sommelier. **Michel HERMET** et **Philippe FAURE-BRAC** nous représentaient.

2006/JUIN**Conseil d'administration à Saint-Malo.**

Acceptation des statuts de l'association des Sommeliers de Corse.

Validation des propositions de la commission des «Maitres-Sommeliers de l'U.D.S.F. 2006».

Changement de la dénomination de l'association des Sommeliers de «Provence-Côte d'Azur-Corse» qui devient «Nice-Côte d'Azur-Provence».

Nomination de **Georges PERTUISET** comme président d'honneur de l'U.D.S.F.

Bordeaux- Institut Vatel.

L'enseignement du vin dans les classes hôtelières. **Serge DUBS** a participé à cette table ronde au cours de laquelle **Roland GARCIA**, professeur de Sommelierie au Lycée de Talence et **Christine DARMUZEY**, formateur en sommelierie au CAFA de Bordeaux, sont intervenus.

Trophée Ruinart Europe.

Eric ZWIEBEL se place troisième de ce concours européen. Alsacien d'origine, il travaille en Angleterre.

2006/SEPTEMBRE**Sélection du candidat français pour le concours Mondial.**

Eric ZWIEBEL a représenté la France. Les deux autres candidats en lice étaient **Dominique LAPORTE** et **David BIRAUD**.

2006/OCTOBRE**Assemblée Générale de Nîmes.**

Détente, dégustations, découverte du patrimoine ancestral de la Ville de Nîmes avant de travailler !

Assemblée Générale de l'A.S.I. en Allemagne.

Serge DUBS, le président de l'UDSF et **Michel HERMET**, président du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-sud, ont représenté la France avec l'appui de **Philippe FAURE-BRAC** le trésorier-adjoint de l'A.S.I.

2006/NOVEMBRE**Concours du Meilleur Sommelier de France 2006.**

Strasbourg a accueilli la quatrième édition du Concours du Meilleur Sommelier de France depuis la reprise de l'U.D.S.F. de ce concours national.

Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace, notre partenaire, encadre cette grande fête de la sommelierie avec Alsace Croisière, Météor et Wattwiller, nos autres partenaires alsaciens.

La finale s'est déroulée au Palais de la Musique et des Congrès avec pour vainqueur **Pascal LÉONETTI**.

MOF Sommelierie.

Les épreuves de sélection se déroulent à la Sorbonne. La finale est prévue en mars 2007.

2007/JANVIER**Conseil d'administration de l'UDSF à Thionville.**

Le 15 janvier, les sommeliers de Lorraine accueillent les membres du conseil d'administration de l'UDSF.

Validation des procès verbaux de l'Assemblée générale de Nîmes.

Acceptation du code de déontologie de l'A.S.I., déjà validé par nos représentants français lors de l'assemblée générale de l'A.S.I. en Allemagne.

Mise au point sur les concours de sommelierie 2007.

2007/MARS

Décès de notre ami Jean-Marie Cacheux.

Une délégation de l'UDSF l'accompagne à sa dernière demeure et lui rend hommage.

Finale du MOF en sommelierie.

Trois lyonnais décrochent le titre envié : **Laurent DERHÉ**, Auberge du Ru à Frontonas, **John EUVRARD**, restaurant Paul Bocuse et **Fabrice SOMMIER**, restaurant Georges Blanc.

2007/AVRIL**Conseil d'administration à Clermont-Ferrand.**

Nos amis auvergnats nous reçoivent chez Michelin, et nous invitent à fêter leur association.

Réunion des Maître-Sommeliers de l'UDSF.

Mise à jour de la liste des membres du conseil d'administration de l'UDSF pour l'année 2007, suite au paiement des cotisations.

Montant de la cotisation pour 2008 : 18 euros.

2007/MAI**Lundi 17 mai, sélections régionales du Master Of Port.****Concours du Meilleur Sommelier du Monde à Rhodes du 17 au 21 mai.**

Andréas LARSSON en est le lauréat. Notre représentant **Éric ZWIEBEL**, finaliste, a dignement défendu la sommelierie française.

2007/JUIN**Conseil d'administration à Tours.**

Journée géologique avant le travail en CA.

Prise en charge par l'UDSF du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France-Trophée UDSF.

Validation de la proposition de la commission des «Maitres-Sommeliers» de l'UDSF pour les nominations 2007.

Conditions et procédure pour l'élection du prochain président national et de son bureau.

Réunion de la commission de déontologie présidée par Georges Lepré.

2007/SEPTEMBRE

Finale du Trophée Ruinart du Meilleur jeune Sommelier de France à Reims.

2007/OCTOBRE

Assemblée Générale de l'A.S.I. à Vienne en Autriche. Élection du nouveau bureau.

2007/11 - 12 NOVEMBRE

Assemblée Générale de l'UDSF, réélection de Serge DUBS à la présidence de l'UDSF ainsi que de son Bureau.

Centenaire de l'ASP.

2008/2 FÉVRIER**Conseil d'administration à Angers.**

Mise en place d'un cahier des charges pour l'organisation de nos CA. Candidature des MOF Sommelierie pour les sélections en Europe et au Mondial des différents concours. Acceptation du code de déontologie. Règlement de délivrance du titre de Maître-Sommelier de l'UDSF. Lors de la mise en avant de l'UDSF pour des manifestations dans les régions il est proposé qu'une demande préalable soit faite auprès du bureau national, pour accord de l'utilisation du nom et du logo. Ceci afin d'éviter les abus et les utilisations frauduleuses.

2008/28 FÉVRIER

Décès de Paul Léaunard : Past Président Sommeliers Alpes-Marseille-Provence.

2008/23 JUIN**Conseil d'administration à Angoulême.**

Définition et comptage des membres actifs et des membres amis.

2008/10 MARS

Master Of Port, organisation avec le Syndicat des Grandes Marques de Porto et l'IVDP comme partenaires, sous la responsabilité de Monsieur Goven. Belle réussite avec une dotation exceptionnelle pour les lauréats. Evolution vers une ouverture vers d'autres pays. Le vainqueur est **Romain ILTIS**, sommelier à La Verte Vallée à Munster.

2008/15 - 20 MAI**Meilleur Sommelier d'Europe.**

Organisation en Bulgarie à Sofia. Pas de partenaires pour la prise en charge totale et unique. Serge Dubs, Vice-Président pour Europe, responsable de l'organisation, mais sous la responsabilité de l'A.S.I.

Les candidats étaient heureux. Il y a eu l'implication de beaucoup de personnes pour une réussite totale. Victoire d'un candidat de nationalité Turc, travaillant en UK: **Isa BAL**.

2008/9 - 10 NOVEMBRE

Concours du Meilleur Sommelier de France 2008.

Manuel PEYRONDET a inscrit son nom au tableau des Meilleurs Sommeliers de France, après deux journées d'épreuves. Le concours, organisé en partenariat avec le CIVR (Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon) fut une grande réussite. On ne vit jamais autant de spectateurs! Pas moins de 600 personnes ont suivi les épreuves de la finale.

2008/11 NOVEMBRE

Assemblée générale de l'UDSF.

2009/19 JANVIER**Conseil d'administration à Libourne.**

Rappel des procédures de fonctionnement et des documents de l'UDSF, calendrier 2009, concours UDSF et A.S.I.

2009/2 FÉVRIER

Réunion du bureau UDSF à Marseille.

2009/AVRIL

6 avril : Présélection des candidats pour le Meilleur Jeune Sommelier de France Trophée Duval-Leroy dans les 21 régions UDSF.

13 avril : Correction des épreuves du Meilleur Jeune Sommelier de France Trophée Duval-Leroy.

2009/29 JUIN**Conseil d'Administration de l'UDSF à Deauville.****2009/10 AOÛT**

Réunion du Bureau à Dijon.

2009/SEPTEMBRE

14 septembre : A Paris: Préparation par le comité technique de la finale du MJSF Trophée Duval-Leroy.

15 septembre : Préparation par le comité technique de la sélection du candidat français pour le Mondial au Chili en 2010.

26 septembre : Sélection du candidat français pour le Mondial au Chili en avril 2010.

2009/NOVEMBRE

1^{er} novembre 2009 : Décès de Gérard Bonin: Past Président Sommeliers Val de Loire.

6 novembre 2009 : Décès de Jean-Frambourt. Une délégation importante de l'UDSF l'accompagne à sa dernière demeure.

9 novembre : Finale du Meilleur Jeune Sommelier de France Trophée Duval Leroy à Vertus. Le vainqueur est **Jonathan BAUER-MONNERET**.

15 au 19 novembre : délégation du bureau UDSF à Osaka à l'occasion à du Concours du Meilleur Sommelier du Japon et Océanie.

23 nov. : Assemblée Générale de l'UDSF à Beaune.

2009/7 DÉCEMBRE

A Paris : préparation par le comité technique pour le Concours Master of Port.

2010/JANVIER

Lundi 04 janvier : **Conseil d'Administration de l'UDSF à Ajaccio (Corse).**

Lundi 11 janvier : Sélections du Master of Port par le Comité Technique.

Dimanche 17 janvier : Corrections du Master of Port par le Comité Technique.

Lundi 18 janvier : Réunion du Comité Technique pour le Concours du Meilleur Sommelier d'Europe.

25 Janvier : Décès de Michel JOBARD: Past Président Sommeliers Savoie - Alpes - Bugey.

2010/16-17 MARS

Trophée Haerbelin.

2010/DU 8 AU 15 AVRIL

Concours du Meilleur Sommelier du Monde au Chili - Vainqueur **Gérard BASSET**.

2010/26 AVRIL

Sélection candidat pour le Concours Europe, **David BIRAUD** défendra notre Pays.

2010/17 MAI

Réunion chez Duval-Leroy pour l'organisation du Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France.

2010/JUIN

Dimanche 6 et lundi 7 juin : Finale du concours Master of Port - Vainqueur: **Fabrice SOMMIER**.

Lundi 21 juin :

Conseil d'administration de l'UDSF à Bourg en Bresse.

2010/SEPTEMBRE

Lundi 20 septembre : Sélection concours du Meilleur Sommelier de France au Baltimore à PARIS.

Dimanche 26 septembre : Corrections du Concours du Meilleur Sommelier de France par comité technique.

Lundi 28 septembre : Réunion Comité Technique du Concours du Meilleur Sommelier de France.

2010/NOVEMBRE

Mercredi 10 novembre : Sélections Concours Meilleur Ouvrier de France Sommelier

Vendredi 19 au 22 novembre : Concours du Meilleur Sommelier d'Europe à Strasbourg - Vainqueur **Paolo BASSO**.

Mardi 23 novembre :

Assemblée Générale de l'A.S.I.

2010/13 DÉCEMBRE

Réunion de bureau UDSF à Paris.

2011/JANVIER

16 et 17 janvier : Demi-finales et finale Meilleur Sommelier de France à Fontevraud, lauréat : **Benjamin ROFFET** du Petit Trianon à Versailles.

Mardi 18 janvier :

Assemblée Générale de l'UDSF à Fontevraud. **Michel HERMET** élu Président de l'UDSF.

2011/21 FÉVRIER

Réunion du nouveau bureau UDSF à Paris :

2011/MARS

Décès de Patrick Pagès, ancien Président du Languedoc et membre actif de l'UDSF.

2011/18 AVRIL

Lundi 18 avril : réunion du comité technique du MJSF trophée Duval-Leroy à Vertus.

2011/MAI

Lundi 2 mai : Réunion de bureau UDSF à Nîmes.

Lundi 9 mai : Présélection du MJSF trophée Duval-Leroy dans toutes les Régions.

Lundi 15 mai : Corrections du MJSF Trophée Duval-Leroy à Paris.

Lundi 16 mai au pré Catalan à Paris finale MOF Somellerie.

Lauréats : Bruno MERIL, Antoine PETRUS, Manuel PEYRONDET, Benjamin ROFFET.

2011/JUIN

Lundi 6 juin :

Conseil d'administration de l'UDSF à Epernay.

Lundi 13 juin : Réunion de l'A.S.I. à l'occasion de Vinexpo.

2011/JUILLET

Mercredi 20 juillet : réunion de travail pour la gestion du site UDSF à Nîmes.

Lundi 25 juillet : réunion de bureau UDSF à Vonnas.

2011/OCTOBRE

Dimanche 9 octobre : Dîner de Gala des Sommeliers de Paris, avec la vente aux enchères au profit des sinistrés du séisme au Japon, en présence de nos amis sommeliers japonais.

Lundi 10 octobre : réunion comité technique du MJSF Trophée Duval Leroy à Paris.

Dimanche 23 octobre : réunion du bureau UDSF à Marseille.

Lundi 24 octobre : réunion de travail pour la préparation de la finale du MJSF A Marseille.

2011/NOVEMBRE

Dimanche 13 et lundi 14 :
Assemblée Générale de l'UDSF en Auvergne.

Deux nouveaux promus Maître Sommeliers :

Alain DELORT Région Paris, **Bruno LAFAYSSÉ** Région Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône Sud.

La commission «jeunes» : 12 jeunes ont pu participer à un dîner de travail sous la houlette de David Briard.

Lundi 28 novembre : Finale Meilleur Jeune Sommelier de France Trophée Duval-Leroy à Vertus.

Le Lauréat 2011 est **Jean-Baptiste KLEIN**.

2012/FÉVRIER

Samedi 4 février : Concours du Meilleur Sommelier en vins du Jura.

Dimanche 5 février :

Conseil d'administration de l'UDSF en Arbois.

2012/5 MARS

Réunion du Comité Technique Meilleur Sommelier de France à Paris.

2012/AVRIL

Dimanche 22 avril : Réunion de bureau UDSF à Paris.

Lundi 23 avril : Présélection nationale Meilleur Sommelier de France 2012 à Paris.

2012/MAI

Mardi 1^{er} mai :

Assemblée Générale de l'A.S.I. à Daejeon, Corée.

Mercredi 2 mai : Finale Concours Meilleur Sommelier Asie-Océanie à Daejeon. Lauréat: **Franck MOREAU**.

2012/JUIN

Jedi 7 juin : Vocation Sommelier au Baltimore, à Paris.

Lundi 11 juin :

Conseil d'administration de l'UDSF à Lille.

Lundi 18 juin : Finale du Master of Port à Paris. Lauréat: **Bertrand BIJASSON**.

2012/18 JUILLET

Réunion du bureau UDSF à Vonnas (01).

2012/24 SEPTEMBRE

Sélection du candidat français pour le Mondial à Tokyo 2013. Notre candidat: **David BIRAUD**.

2012/OCTOBRE

Lundi 15 octobre : Finale Meilleur Sommelier de France au Palais du Pharo à Marseille. Lauréat: **Romain ILTIS**.

Mardi 16 octobre :

Assemblée Générale de l'UDSF à Marseille.

Vendredi 19 octobre :

Assemblée Générale de l'A.S.I. à Buenos Aires.

2012/26 NOVEMBRE

Réunion du bureau de l'UDSF à Lyon.

2013/11 FÉVRIER

Conseil d'Administration UDSF à Toulouse.

2013/28 AU 30 MARS

Concours du Meilleur Sommelier du Monde à Tokyo
Lauréat: **PAOLO BASSO** - Suisse.

2013/8 AVRIL

Présélection Trophée Duval-Leroy à Paris.

2013/13 MAI

Sélection candidat français pour le concours du Meilleur Sommelier d'Europe à Vonnas. **David BIRAUD** représente la France.

2013/JUIN

3 juin :

Conseil d'administration de l'UDSF à Cognac.

14-15 juin :

Assemblée générale/Conseil d'administration A.S.I. à Bordeaux.

2013/JUILLET

10 juillet : Réunion du comité technique à Vertus pour le Trophée Duval-Leroy.

29 juillet : Réunion du bureau UDSF à Bordeaux.

2013/27 & 28 OCTOBRE

Concours du Meilleur Sommelier d'Europe à Sanremo.
Lauréat: le Suédois **Arvid ROSENGREN**.

2013/25 NOVEMBRE

12 novembre :

Assemblée générale de l'UDSF à Bastia.

Michel HERMET réélu Président de l'UDSF pour 3 ans.

25 novembre : Finale du Meilleur Jeune Sommelier de France Trophée Duval-Leroy. Lauréat: **Maxime BRUNET**.

Meilleurs Sommeliers de France

2012	ROMAIN ILTIS	1980	GEORGES PERTUISET
2010	BENJAMIN ROFFET	1978	PHILIPPE BOURGUIGNON
2008	MANUEL PEYRONDET	1976	ALBERT GOLAY †
2006	PASCAL LEONETTI	1974	JEAN-CLAUDE JAMBON
2004	DOMINIQUE LAPORTE	1972	JEAN-MARIE STÖCKEL
2002	DAVID BIRAUD	1970	GÉRARD RENOUX
2000	FRANCK THOMAS	1968	ARMAND MEELKONIAN
1997	RICHARD BERNARD	1967	LOUIS LEBAIL †
1994	LYONEL LECONTE	1966	PAUL BRUNET
1992	ERIC BEAUMARD	1964	GUY BLANDIN †
1990	OLIVIER POUSSIER	1963	ROUBY
1988	PHILIPPE FAURE-BRAC	1962	HENRI GUYOT
1986	PHILIPPE NUSSWITZ	1961	JEAN CHAUCHÉE
1983	SERGE DUBS		

Meilleurs Jeunes Sommeliers de France

2013	MAXIME BRUNET	1992	STÉPHANE DEBAILLE
2011	JEAN-BAPTISTE KLEIN	1991	LYONEL LECONTE
2009	JONATHAN BAUER-MONNERET	1990	DAVID KAMINSKI
2007	ANTOINE PETRUS	1989	HERVÉ PENNEQUIN
2005	MANUEL PEYRONDET	1988	JEAN-CLAUDE RUET
2003	PASCAL LEONNETI	1987	ERIC BEAUMARD
2001	GIOVANNA RAPALI	1986	GILLES HASCOET
2000	AURÉLIEN BLANC	1985	JEAN-JACQUES PLACE
1999	ANTHONY RAVAT	1984	PHILIPPE FAURE-BRAC
1998	DAVID BIRAUD	1983	DIDIER BORDAS
1997	DOMINIQUE LAPORTE	1982	CHRISTIAN PECHOUTRE
1996	RICHARD BERNARD	1981	HERVÉ BIZEUL
1995	FRANCK THOMAS	1980	ANNE-MARIE QUARANTA
1994	CHRISTOPHE SALVATORE	1979	PIERRE PAILLARDON
1993	MARLÈNE VENDRAMELLI		



Montravel
TERRE BLEUE
 BLANC par EXCELLENCE

CHAMPAGNE
MAILLY
 GRAND CRU



depuis 1929

www.champagne-mailly.com

Conception graphique : www.pomme-z.fr - Crédit photographique : Susco Le Vesu

PALMARÈS NATIONAUX DES SOMMELIERS FRANÇAIS

Meilleurs Ouvriers de France / Sommellerie

- 2000** ARNAUD CHAMBOST, ERIC DURET,
CHRISTIAN PÉCHOUTRE, FRANCK THOMAS.
- 2004** DAVID BIRAUD, DOMINIQUE LAPORTE, CHRISTOPHE TASSAN.
- 2007** LAURENT DEHRE, JOHN EUVRARD, FABRICE SOMMIER
- 2011** BRUNO MERIL, ANTOINE PETRUS, MANUEL PEYRONDET, BENJAMIN ROFFET

PALMARÈS INTERNATIONAUX

Meilleurs Sommeliers du Monde

- | | |
|---|--|
| 2013 PAOLO BASSO (SUISSE) | 1992 PHILIPPE FAURE-BRAC (FRANCE) |
| 2010 GÉRARD BASSET (ROYAUME-UNI) | 1986 JEAN-CLAUDE JAMBON (FRANCE) |
| 2007 ANDRÉAS LARSSON (SUÈDE) | 1983 JEAN-LUC POUTEAU (FRANCE) |
| 2003 ENRICO BERNARDO (ITALIE) | 1978 GIUSEPPE VACCARINI (ITALIE) |
| 2000 OLIVIER POUSSIER (FRANCE) | 1971 PIETRO SANTANINO (ITALIE) |
| 1998 MARKUS DEL MONEGO (ALLEMAGNE) | 1989 SERGE DUBS (FRANCE) |
| 1995 SHINYA TASAKI (JAPON) | 1969 ARMAND MELKONIAN (FRANCE) |

Meilleurs Sommeliers d'Europe

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 2013 ARVID ROSENGREN (SUÈDE) | 1998 ERIC DURET (FRANCE) |
| 2010 PAOLO BASSO (SUISSE) | 1996 GÉRARD BASSET (ROYAUME-UNI) |
| 2008 ISA BAL (TURQUIE) | 1994 ERIC BEAUMARD (FRANCE) |
| 2006 ROBERT LIE (NORVÈGE) | 1992 BERND KREIS (ALLEMAGNE) |
| 2004 ANDRÉS LARSSON (SUÈDE) | 1990 MIKAEL SÔDERSTRÔM (SUÈDE) |
| 2002 ENRICO BERNARDO (ITALIE) | 1988 SERGE DUBS (FRANCE) |
| 2000 FRANCK THOMAS (FRANCE) | |

Rochebelle...

Unique et incomparable



« Un nez de cerise, une matière juteuse et veloutée avec des tanins onctueux, raffinés et suaves ».

Terre de Vins

CHÂTEAU ROCHEBELLE

– SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ –

Tél. 05 57 51 30 71 – Fax 05 57 51 01 99

Mail : faniest@wanadoo.fr – Site : chateau-rochebelle.com

PALMARÈS NATIONAUX & INTERNATIONAUX DES SOMMELIERS FRANÇAIS

Master Of Port

- 2012 BERTRAND BIJASSON (FRANCE)
- 2010 FABRICE SOMMIER (FRANCE)
- 2008 ROMAIN ILTIS (FRANCE)
- 2006 MANUEL PEYRONDET (FRANCE)
- 1999 ARNAUD FATOME (FRANCE)
- 1998 DOMINIQUE LAPORTE (FRANCE)
- 1996 CHARLES-ANDRÉ CHARRIER (FRANCE)
- 1994 FRANÇOIS-XAVIER BERNARD (FRANCE)
- 1993 OCTAVIO BENEDITO (PORTUGAL)
- 1992 JEAN-CHRISTOPHE RENAUT (FRANCE)
- 1991 ERIC DUGARDIN (FRANCE)
- 1990 STÉPHANE TRAPIER (FRANCE)
- 1989 JEAN-MARC BURG (FRANCE)
- 1988 SERGE DUBS (FRANCE)

Meilleurs «Maître d'Hôtel-Sommelier»

- | | | | |
|------|--------------------|------|--------------------|
| 1983 | GÉRARD MALLET | 1964 | PAUL BRUNET |
| 1980 | GILBERT MESTRALLET | 1963 | ROGER BRUNET |
| 1978 | MARCEL PERINET | 1962 | GÉRARD ANGELOVICCI |
| 1976 | JEAN-LUC POUTEAU | | |

Meilleurs «Restaurateur-Sommelier»

- | | | | |
|------|--------------------|------|-----------------|
| 1983 | JEAN-LUC FEUTRY | 1970 | JEAN PROYE |
| 1980 | MME ALLAROUSSE | 1966 | ANDRÉ JEUNET † |
| 1978 | MME CARRE-CARTAL † | 1964 | ROGER BETUCAT |
| 1976 | ALAIN ROSIER | 1963 | GEORGES PLEYNET |
| 1974 | JEAN-LUC ERTA | 1962 | ROGER BORGEOT † |
| 1972 | FRANÇOIS LEPELLEY | | |

L'UDSF ET L'ÉDUCATION NATIONALE

L'UDSF a participé à la mise en place du CAP sommelier qui a été remplacé par la Mention Complémentaire Sommellerie, dont le diplôme de certification a été rénové en 1996. Ce diplôme sanctionne une année d'étude après l'obtention d'un diplôme de l'Enseignement Technique Hôtelier. Des stages de vinification et de situation en entreprise sont obligatoires.

Le partenariat s'est étendu avec la création d'un Brevet Professionnel Sommelier, préparant à l'encadrement de la sommellerie. Cette qualification s'obtient après 840 heures de formation en alternance en centre de formation et en entreprise de restauration. Les visites de vignobles sont obligatoires et évaluées.

Des postes de Conseiller de l'Enseignement Technique Hôtelier ont été créés.

Ainsi notre profession est présente dans la formation des jeunes et notre Union est l'interlocuteur privilégié et reconnu de l'Éducation Nationale.

Les formations sont dispensées dans des sections ou lycées hôteliers, parfois aussi par des organismes professionnels comme les chambres de Commerce, mais c'est toujours l'Éducation Nationale qui valide les formations.

Il existe environ 30 classes de mention complémentaire en Sommellerie ainsi que 4 centres de formation qui assurent la formation au Brevet Professionnel de Sommelier.

SOMMELIERS FORMATEURS

Président : Alain FANJAUD - alain.fanjaud@wanadoo.fr

Secrétaire général : Robert DESBUREAUX

Trésorier : Christian PECHOUTRE

CONCOURS

L'UDSF participe à de nombreux concours et apporte un soutien logistique et technique aux comités d'organisation.

• Concours réservés aux professionnels :

- Master of Port
- Un des Meilleurs Ouvriers de France - Sommellerie
- Concours du Meilleur Jeune Sommelier de France - Trophée Duval-Leroy.
- Concours du Meilleur Sommelier de France
- Concours du Meilleur Sommelier d'Europe
- Concours du Meilleur Sommelier du Monde

• Concours réservés aux élèves en formation :

- Concours du Meilleur Elève Sommelier en Vins du Val de Loire
- Challenge des Cadets de la Sommellerie des Vins et Spiritueux du Sud-Ouest
- Concours du Meilleur Elève Sommelier en Vins de Pessac-Léognan.

DATES UDSF

Les concours :

26-27 octobre : Finale Concours du Meilleur Sommelier de France à Beaune.

C.A. et A.G.

lundi 10 Février : C.A. de l'UDSF à Bordeaux.

lundi 23 juin : C.A. de l'UDSF Lyon.

mardi 28 octobre : A.G. de l'UDSF.

ILS NOUS ONT QUITTÉS MAIS NOUS NE LES OUBLIONS PAS...

Paul LÉAUNARD	ex-président	Alpes – Marseille – Provence
François FRANCAVILLA		Auvergne – Limousin
Pierre LE BOURHIS		Bretagne
Christian Leonetti	ancien trésorier	Corse
Patrick PAGES	ex-président	Languedoc-Roussillon
Gérard BOUVET		Vallée du Rhône Sud
Jean-Louis POZOLLES		
Daniel DENIS	ex-président	Lyonnais et Rhône-Alpes
Guy BLANDIN	ex-président	Midi-Pyrénées
Albert ROY		
Jean-Claude SIPIE		
Jean-Marie CACHEUX	ex-président	Nord-Picardie
Jean FRAMBOURT	ex-président de le l'ASP, l'UDSF et l'A.S.I.	
Rémi ASPECT		Paris – Île-de-France
Helmut VON TANSKI		
Frederico KOCIANCIK	vice-président	Poitou-Charentes - Sud-Vendée
Michel JOBART	ex-président	Savoie

Maître-Sommelier

L'UDSF s'est dotée d'une distinction récompensant des sommeliers ayant œuvré pour notre métier.

Sur présentation d'un dossier complet, le titre de **Maître-Sommelier de l'UDSF** fut délivré pour la première fois en 1990. Dix années de profession, dix années d'adhésion à l'UDSF et 40 ans minimum d'âge au moment de la candidature, sont les nouvelles dispositions du règlement.



Ormarine

Rencontre de terroirs

100% Soleil
100% Méditerranée



www.com-ormarine.com

2 espaces
Vente &
Dégustation

PINET
13 avenue du Picpoul (34850) - T. 04 67 77 03 10

VILLEVEYRAC
Rte de Montagnac (34560) - T. 04 67 78 64 33

Caveaux de vente ouverts
du lundi au samedi : 8h - 12h / 14h - 18h.

En période estivale ouverture 7/7 : 8h - 12h / 14h - 19h.

www.cave-ormarine.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

ASSOCIATION DES SOMMELIERS ALPES - MARSEILLE - PROVENCE



Gisèle Marguin

BUREAU

Présidente
Gisèle MARGUIN
Maître-Sommelier de l'U.D.S.F.
gm.asamp@sommeliers-marseille-provence.fr
Tél. 06 86 88 93 95

Président d'honneur
Paul LÉAUNARD †
Maître-Sommelier de l'U.D.S.F.

Vice-Président d'honneur
Gilles OZZELLO
Maître-Sommelier de l'U.D.S.F.

Vice-Président
Denis ROYÈRE
Maître-Sommelier de l'U.D.S.F.
denis.royere@free.fr
Tél. 06 84 37 05 84

Bruno DUKAN
Chef Sommelier
dukan23@hotmail.com
Tél. 06 83 18 48 98

Secrétaire général
Stéphane OPIARD
Sommelier Formateur
stephaneopiard@gmail.com
Tél. 06 66 43 11 68

Trésorière générale
Elisabeth CAYOL
Maître-Sommelier de l'U.D.S.F.
e.cayol@orange.fr
Tél. 06 17 74 54 36

Secrétaire adjointe
Ester LAUSHWAY
Journaliste en vins

Trésorier adjoint
Daniel SUFFREN
Sommelier Caviste
Daniel.suffren@str.fr

DÉLÉGUÉS

Gisèle MARGUIN
Elisabeth CAYOL
Denis ROYÈRE
Stéphane OPIARD
Daniel SUFFREN

Responsables
commission jeunesse
Bruno DUKAN
Stéphane ALLIER

Responsable
dossiers Maître-Sommeliers :
Yvon GARY
yvon.gary3@freesbee.fr
Tél. 06 64 43 93 67

Délégués auprès de l'Éducation
Nationale et responsable jurys :
Yvon GARY
et Denis ROYÈRE

Responsable commission
rédaction et presse :
Gisèle MARGUIN
Stéphane OPIARD

Responsable
commission recrutement :
Régine DE CAMPREDON
Yves BOTTASSO

Responsables
commission manifestations :
Daniel SUFFREN
Ester LAUSHWAY
Christian SCALISI

Responsable site, Facebook :
Gisèle MARGUIN
Christian SCALISI

Délégué auprès de la restauration :
René BERGES
Maître-Cuisinier



Siège social :

L'HACIENDA
7 RUE DU FANÉOU
13600 LA CIOTAT
PORT. 06 86 88 93 95
gm.asamp@sommeliers-
marseille-provence.fr

[www.sommeliers-
marseille-provence.fr](http://www.sommeliers-
marseille-provence.fr)

MAÎTRES SOMMELIERS ALPES - MARSEILLE - PROVENCE

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Bottasso Yves 23, avenue Mendiguren 13000 NICE Botasso.yves@orange.fr	Sommelier	Brigade flottante SBM Monaco	2011
	Cayol Elisabeth 6, l'Espigoulier 13350 CHARLEVAL e.cayol@orange.fr	Professeur de restaurant	Lycée Hôtelier de Cavaillon	2002
	Gary Yvon L'Alcalde Bât. B - Allée Granados 13009 MARSEILLE yvon.gary3@freesbee.fr	Professeur Sommellerie	Lycée Hôtelier Bonneveine	1999
	Hamel Frédéric 118, bld Raymond Poincaré 06130 JUAN-LES-PINS lacavedefred@yahoo.fr	Sommelier- caviste	La Cave de Fred	2001
	Marguin Gisèle L'Hacienda - 200, rue du Fanéou 13600 LA CIOTAT gm.asamp@sommeliers-marseille-provence.fr Tél. 06 86 88 93 95	Sommelière-conseil		1992
	Opiard Stéphane 12, rue du Super Gap 05000 GAP sm.opiard@mail.pf	Professeur de Sommellerie	Lycée Hôtelier de Gap	2012

MAÎTRES SOMMELIERS ALPES - MARSEILLE - PROVENCE

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Ozzello Gilles 33, rue de Provence - Lot. La Remiso 13520 MAUSSANNE Gilles.ozzello@wanadoo.fr	Sommelier	Oustau de Beaumanière	1994
	Royère Denis 36, bld Vaucanson 13009 MARSEILLE denisroyere@free.fr	Professeur Sommellerie	Lycée Hôtelier Bonneveine	2006
	Scalisi Christian Le Clos Gardanne 735, chemin du Partegal 83210 LA FARLEDE christian.scalisi@wanadoo.fr	Sommelier-conseil		1998
	Santioni Claire 8, place Albert Verdino Les Hauts d'Hyères - 83400 HYERES santionijc@orange.fr	Sommelière	Restaurant du Golf de Valcros	2001



Pure expression de finesse

Les Vins d'Alsace offrent un bouquet d'arômes finement fruités, harmonieux et purs. Ils invitent chacun à cultiver son jardin sensoriel.



VinsAlsace.com

Vins
d'Alsace
CULTIVER SON JARDIN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION
14021

ÉDITION 2014

**SALON
DES VINS
de Loire**

Parc des Expositions
**ANGERS
FRANCE**

LUN/MAR/MER
**3.4.5
FÉVRIER**

EN AVANT
PREMIÈRE :
LE MILLÉSIME
2013

www.salondesvinsdeloire.com

<p>550 EXPOSANTS</p> <p>Viticulteurs Viti-négociants Négociants Caves coopératives</p>	<p>VINS DU VAL DE LOIRE</p> <p>Touraine Anjou Saumur Centre-Loire Pays Nantais</p>	<p>83 APPELLATIONS D'ORIGINE / IGP</p> <p>Rouge, rosé, blanc, sec, moelleux, tranquille, fines bulles</p>
---	--	--

SÉLECTIONNEZ LES MEILLEURS VINS DU VAL
DE LOIRE SUR L'ESPACE DE LIBRE DÉGUSTATION
DES VINS D'UN EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ / PRIX

@SalonVinsLoire #officiel #SVL14   

ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX ACHETEURS PROFESSIONNELS DE VIN

ASSOCIATION DES SOMMELIERS

ALSACE

BUREAU



Serge Dubs

Président d'honneur et fondateur
Émile JUNG

Président
Serge DUBS

Maître sommelier de l'UDSF
Meilleur sommelier de France 1983
Meilleur sommelier d'Europe 1988
Meilleur Sommelier du Monde 1989
Master of Port

serge.dubs@wanadoo.fr
Tél. 03 89 71 80 53

Vice-Président
Yvon GAUTIER
ypgholding@msn.com

Vice-Président et
(provisoirement encore trésorier)
Jean-Marie DIRWIMMER
Maître sommelier de l'UDSF
jmdcolmar@yahoo.fr
Tél. 06 88 12 44 86

Secrétaire
Frédéric VONÉ
Maître sommelier de l'UDSF
Finaliste du Master of Port
vone.frederic@orange.fr
Tél. 06 80 57 12 78

Adjointe secrétariat
Anne ARBEIT
Maître sommelier de l'UDSF
annearbeit@yahoo.fr
Tél. 03 89 81 52 81

Adjointe secrétariat et
responsable du site et
communication

Catherine DORÉ
Maître sommelier de l'UDSF
catherine.dore@ac-dijon.fr
Tél. 03 80 76 70 30

Siège social :

1, RUE DE L'ÉGLISE
68970 ILLHAEUSERN

TÉL. 03 89 71 80 53
FAX 03 89 71 87 68

serge.dubs@wanadoo.fr

Responsable du Conseil des
sages (ancien vice-président)
Jean-Marie STOECKEL
Maître sommelier de l'UDSF
Meilleur sommelier de France 1973
stoeckel@wanadoo.fr
Tél. 03 89 73 13 13

Membre d'honneur et membre
du conseil des sages
François WILHELM
Maître sommelier de l'UDSF
Tél. 06 07 86 20 76

Adjointe trésorerie
Claire BEYRATH
claire.beyrath@wanadoo.fr
Tél. 06 10 81 09 07





Responsable
du Conseil des jeunes
Audrey MEYER
pommerai@relaischateaux.com
Tél. 03 88 92 07 84

Conseil des jeunes
Romain ILTIS
iltisromain@yahoo.fr
Tél. 03 89 77 15 15

Jean-Victor KALT
jean-victor.kalt@wanadoo.fr
Tél. 03 88 98 09 54

Raymonde KOEHLER
raymondekoehler@yahoo.fr
Tél. 03 89 47 01 16

Pascal GESSER
pascal.gesser@wanadoo.fr

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <p>Arbeit Anne 68510 SIERENTZ annearbeit@yahoo.fr Tél. 03 89 81 52 81</p>	Restauratrice	Auberge St Laurent	2005
 <p>Beyrath Claire 3, rue de la digue 68110 ILLZACH claire.beyrath@gmail.com Tél. 06 10 81 09 07</p>	Sommelière conseil		2010
 <p>Dirwimmer Jean-Marie Grand Hôtel de Bristol - 68000 COLMAR jmdcolmar@yahoo.fr Tél. 06 88 12 44 86</p>	Maitre d'hôtel- sommelier	Bristol Colmar	1999
 <p>Doré Catherine Lycée Castel - rue Daubenton 21000 DIJON catherine.dore@ac-dijon.fr Tél. 03 80 76 70 30</p>	Enseignante	Lycée Dijon	
 <p>Dubs Serge 1, rue de l'Eglise 98970 ILLHAEUSERN serge.dubs@wanadoo.fr Tél. 03 89 71 80 53</p>	Sommelier	Auberge de l'ill	1992
 <p>Gautier Yvon 4, chemin du Mageisberg 68140 SOULTZEREN Tél. 06 85 16 43 73 ypgholding@msn.com</p>	Sommelier conseil		1999

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <p>Gesser Pascal 9, route de Ferrette 68220 HAGENTHALLE HAUT pascal.gesser@wanadoo.fr</p>	Sommelier-vendeur		2007
 <p>Groell Claude 18, faubourg des Pierres 68240 SIGOLSHEIM cgroell@aol.com</p>	Retraité		2010
 <p>Jung Émile 8, place Marché Neuf 67000 STRASBOURG emile.jung@orange.fr</p>	Retraité		1999
 <p>Kalt Jean-Victor 41, avenue de la Gare 67150 ERSTEIN jean-victor.kalt@wanadoo.fr Tél. 03 88 98 09 54</p>	Restaurateur	Restaurant JVK	2007
 <p>Koehler Raymonde 68250 WESTHALTEN raymondekoehler@yahoo.fr Tél. 03 89 47 01 16</p>	restaauratrice	Restaurant le Cheval Blanc	2008
 <p>Stoeckel Jean-Marie 21, route du Haut-Koenigsbourg 68590 THANNENKIRCH stoeckel@wanadoo.fr Tél. 03 89 73 13 13</p>	Retraité		1992

Pure expression d'élégance

Le Crémant d'Alsace offre un bouquet exceptionnel et une délicate effervescence. Il invite chacun à cultiver l'art de partager les bons moments.



VinsAlsace.com

Crémant d'Alsace
CULTIVER SON JARDIN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



La passion des vins d'Alsace depuis 1626...

VINS FINS ET
GRANDS CRUS D'ALSACE
VENDANGES TARDIVES
CRÉMANTS D'ALSACE

Jacques






LA PASSION DE LA QUALITÉ



23, rue de la 1^{ère} Armée
68340 RIQUEWIHR
Tél. (+33)0389 47 92 17 - Fax (+33)0389 47 87 63
E-mail : rjung@terre-net.fr
www.roger-jung-et-fils.com

MAÎTRES SOMMELIERS

ALSACE

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Mestrallet Gilbert 10, rue de l'Outre 67000 STRASBOURG	Sommelier	Le crocodile	
	Moeller Norbert Hôtel Chez Norbert 68750 BERGHEIM	Retraité		2000
	Schmitt Hubert 22, rue de Mattstall 67150 LEMBACH schmitt.hubert@neuf.fr	Agent des ventes		1992
	Schreiber Martin	Retraité		2008
	Léonetti Pascal 12a, rue du 25 Janvier 68970 ILLHAEUSERN Tél. 06 17 06 34 25	Sommelier	Auberge de l'ill	

CAVE DE TURCKHEIM

Turckheim



UNE PALETTE DE CARACTÈRES

www.cave-turckheim.com

16, rue des Tuileries - 68230 TURCKHEIM - Tél. caveau 03 89 30 07 27

Accueil au caveau toute l'année 7j/7 du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h, les dimanches et jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h.

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

14054



Greiner-Schleret
MITTELWIHR

Vins fins d'Alsace

Propriétaires-Viticulteurs

*22 rue de Riquewihr
68630 MITTELWIHR*

Tél. 03 89 47 92 67 Fax 03 89 47 90 07

mail : vins@greiner-schleret.com

Site : www.greiner-schleret.com

14015

MAÎTRES SOMMELIERS

ALSACE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Voné Frédéric	Maître d'hôtel-sommelier	Hôtel À la Cour d'Alsace	2000
3, rue de Gaïl - 67210 OBERNAI vone.frederic@orange.fr Tél. 06 80 57 12 78			
 Wilhelm François	Directeur des ventes	Maison Trimbach	2002
Route de Bergheim - 68150 RIBEAUVILLÉ contact@maison-trimbach.fr Tél. 06 07 86 20 76			
 Woerlé Antoine	Enseignant	Lycée Illkirch	2007
44, chemin du Heyritz 67100 STRASBOURG antoine.woerle@orange.fr			



© French Moments



Françoise GIGOT

BUREAU

Présidente

Françoise GIGOT
info@lepetitbonneval.com
Tél. 06 79 78 96 55

Vice-Président

Jean-Claude DEBAS
jean-claude.debas@orange.fr
Tél. 06 07 54 40 31

Trésorier

Alfredo DASILVA
alfredo2dasilva@free.fr
Tél. 06 76 43 81 73

Trésorier adjoint

Patrick VOSSE
plaisirdevins@wanadoo.fr
Tél. 06 81 80 33 39

Secrétaire

Christine SEMAIL
semailchristine@yahoo.fr
Tél. 06 67 52 84 34

Secrétaire adjointe

Éliane GIRON
eliane@tourismegiron.com

COMMISSIONS

Photos et presse

Jérôme REIGNAT
Franck EVENO

Finances et sponsors

Florence BETTIOL
Sébastien JOLIVET
Alfredo DASILVA

Protocole

Murielle GAIDON
Julie PAPON

Jeunesse

Mickaël PAULAECK
Julien CHABOZY

DÉLÉGUÉS




Membres délégués UDSF

Françoise GIGOT
Christine SEMAIL
Jean-Claude DEBAS



Siège social :

HOSTELLERIE
LE PETIT BONNEVAL
AV. DE LA RÉPUBLIQUE
63170 PÉRIGNAT-LÈS-SARLIÈVE
TÉL. 04 73 79 1111
info@lepetitbonneval.com

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Debas Jean-Claude Avenue Ernest Cristal - 63100 CLERMONT-FERRAND udsf.dal@laposte.net Tél. 06 07 54 40 31	Maître d'hôtel-sommelier	Restaurant Le Volcan	2009
 Gigot Françoise Avenue de la République - 63170 PÉRIGNAT-LÈS-SARLIÈVE info@lepetitbonneval.com Tél. 06 79 78 96 55	Restauratrice	Restaurant le Petit Bonneval	2009
 Reignat Jérôme 22, rue Raynaud - 63000 CLERMONT FERRAND j.reignat@free.fr Tél. 06 30 23 28 61	Maître d'hôtel-Sommelier	Tribunal administratif CL FD	2012
 Vosse Patrick 38, rue Antoine Faucher - 63140 CHATEL GUYON plaisirdevins@wanadoo.fr Tél. 06 81 80 33 39	Agent commercial	Plaisir de vins	2012


CHATEAU DE FARGUES
Lur-Saluces
SAUTERNES



ASSOCIATION DES SOMMELIERS

BORDEAUX - AQUITAINE



Bertrand Bijasson

BUREAU

Président

Bertrand BIJASSON

bertrandbijasson@hotmail.fr

Tél. 06 17 50 40 89

Prof. : 05 57 25 64 18

Secrétaire Générale

Nicole LATOUR

*Fréquentation, coordination,
correspondance*

latour58@hotmail.com

Tél. 06 82 38 38 67

Secrétaire Adjoint

Frédéric DEVAUTOUR

Listing

fd16@neuf.fr

Tél. 05 45 25 08 38

Trésorier

Jean-Pascal PAUBERT

jppaubert@gmail.com

Tél. 06 12 94 53 53

COMMISSIONS

Communication

Dominique

COURRÈGELONGUE

Joël CASTANO (photos)

Sophie LAFON

Jeunesse

Alexandra CHAMALEAU

Arnaud GAUVAIN

Alexandre MORIN



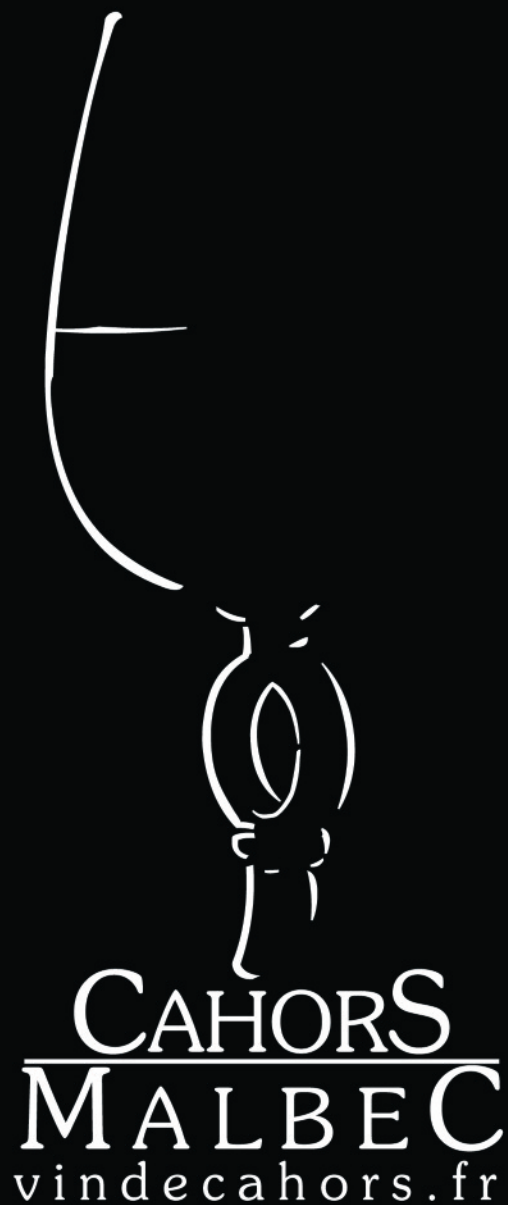
Siège social :

CHÂTEAU POUMEY
7, RUE DU PROF. BERNARD
33170 GRADIGNAN

TÉL 06 17 50 40 89

bertrandbijasson@hotmail.fr

CAHORS CAPITALE DU MALBEC



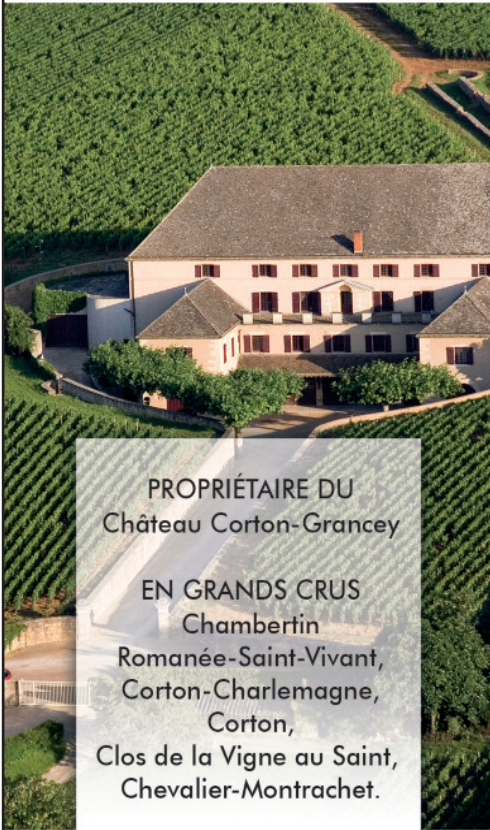
MAÎTRES SOMMELIERS

BORDEAUX - AQUITAINE

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Bijasson Bertrand	Chef Sommelier	Mercure Libourne	1999
	Quai souchet - 33500 LIBOURNE bertrandbijasson@hotmail.fr Tél. 06 17 50 40 89			
	Devautour Frédéric	Sommelier formateur	Lycée Hôtelier St-Joseph l'Amandier	2002
	107, rue de Montmoreau - 16000 ANGOULÊME fd16@neuf.fr Tél. 05 45 25 08 38			
	Gauthier Kinette	Gastronomie à domicile		1992
	km.gauthier.lerouzig@wanadoo.fr Tél. 06 12 24 21 35			
	Latour Nicole	Sommelière indépendante		2013
	21, boulevard de l'Aerium - 33740 ARES latour58@hotmail.com Tél. 06 82 38 38 67			
	Ollivier Jean-Christophe	Sommelier	Rest. Pont Bernet au Pian-Médoc	2006
	logifrance@pont-bernet.fr Tél. 06 62 77 25 54			
	Opillard Serge	Sommelier	Restaurant Claude Darroze à Langon	2004
	opillard.serge@hotmail.fr Tél. 05 56 63 43 51			
	Paubert Jean-Pascal	Sommelier indépendant	SARL Au tour du vin	1992
	3, avenue du Golf - 33138 LANTON jppaubert@gmail.com Tél. 06 12 94 53 53			

Louis Latour

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE
DEPUIS 1797



PROPRIÉTAIRE DU
Château Corton-Grancey

EN GRANDS CRUS
Chambertin

Romanée-Saint-Vivant,
Corton-Charlemagne,
Corton,

Clos de la Vigne au Saint,
Chevalier-Montrachet.

ET EN PREMIERS CRUS

Beaune, Pommard,
Volnay, Aloxe-Corton,
Pernand-Vergelesses...



WWW.LOUISLATOUR.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMER AVEC MODÉRATION

14021



Joseph Drouhin

L'ÉLÉGANCE NATURELLE
DES GRANDS BOURGOGNES



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

www.drouhin.com

14026

ASSOCIATION DES SOMMELIERS

BOURGOGNE



Michel Smolarek



BUREAU

Présidents d'honneur
et fondateurs :

Jean-Claude WALLERAND
Georges PERTUISET

Président

Michel SMOLAREK

michel.smolarek@orange.fr

Tél. 06 81 34 45 20

Vice-Président

Philippe MEYROUX

p.meyroux@yahoo.fr

Tél. 03 80 47 81 45

Secrétaire général

Régis DELORME

regisdelorme@free.fr

Tél. 06 76 78 54 77

Secrétaire général adjoint

Fabrice PIMET

fabrice.pimet@orange.fr

Tél. 06 09 82 61 92

Délégué à la communication

Yolande COENT-MARGERIT

yolandecoent@hotmail.fr

Tél. 06 84 32 78 10

Trésorière générale

Nicole PERREAU

joel.perreau@orange.fr

Tél. 06 81 61 92 21

Trésorier adjoint

Patrice GILLARD

patricegillard2008@orange.fr

Tél. 06 30 51 31 29

LES DÉLÉGUÉS

Délégués UDSF

Michel SMOLAREK

Nicole PERREAU

Philippe MEYROUX

Patrice GILLARD

Délégué à la jeunesse

Jean DUMONTET

jedumbar@yahoo.fr

Tél. 06 76 65 18 93

MAÎTRES SOMMELIERS BOURGOGNE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
-------------	------------	---------------	----------------



Alapettite Pierre Retraité

1998

12, rue Fernand Lamide - 89210 BRIENON/ARMANCON
alapettite.pierre@orange.fr
Tél. 06 79 52 40 14

Siège social :

7, ALLÉE JACQUES COPEAU
21240 TALANT

TÉL. 03 80 55 19 09

PORT. 06 81 34 45 20

michel.smolarek@orange.fr



ALBERT BICHOT
GRANDS VINS DE BOURGOGNE
DEPUIS 1831

PROPRIÉTAIRE

Richebourg Grand Cru
Chambertin Grand Cru
Clos-de-Vougeot Grand Cru
Grands-Echezeaux Grand Cru
Corton Grand Cru
Clos des Marchandes - Monopole
Corton-Charlemagne Grand Cru

Beaune 1^{er} Cru
Clos des Mouches

Vosne-Romanée 1^{er} Cru
Les Malconsorts

Pommard
Clos des Ursulines

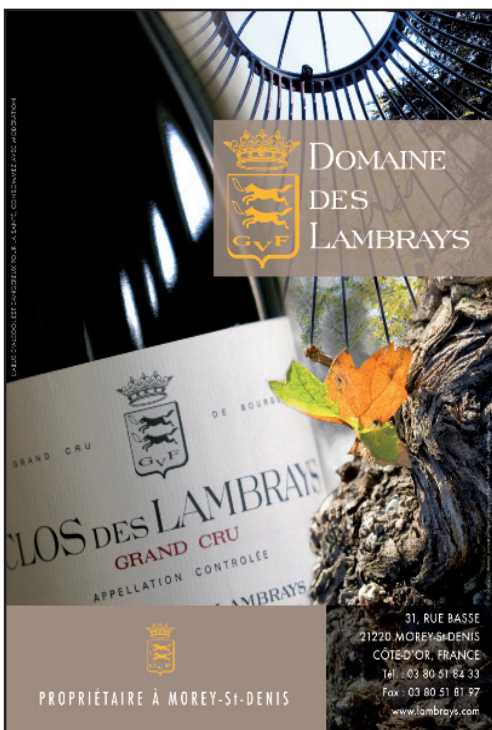
Chablis Grand Cru
La Moutonne - Monopole

Chablis Grands Crus
*les Clos, les Vaudésirs,
les Preuses, les Blancbots, Bougros*

24 AOÛT 2011 - 18H30 - POMMARD "CLOS DES URSLINES"

www.albert-bichot.com

14036



DOMAINE DES LAMBRAYS

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

31, RUE BASSE
21220 MOREY-S-DENIS
CÔTÉ D'OR, FRANCE
Tél. : 03 80 51 84 33
Fax : 03 80 51 81 97
www.lambrays.com

PROPRIÉTAIRE À MOREY-S-DENIS

140029



Rien n'est davantage signé qu'un vin.
Un lieu, un millésime, des hommes.

CORTON-CHARLEMAGNE
CORTON, CORTON-BRESSANDES
ALOXE-CORTON
ALOXE-CORTON les Vercots, les Fournières.

DOMAINE TOLLOT-BEAUT
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE Grèves, BEAUNE Clos-du-Roi
SAVIGNY Champ-Chevrey (Monopole)
SAVIGNY Lavières
CHOREY-LES-BEAUNE
BOURGOGNE

Dégustation sur rendez-vous : tollot.beaut@wanadoo.fr

PROPRIÉTAIRE-RECOLTANT A CHOREY-LES-BEAUNE 21200
TEL. +33 (0)3 80 22 16 54 / FAX. +33 (0)3 80 22 12 61

140029

MAÎTRES SOMMELIERS

BOURGOGNE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Gillard Patrice	Chef sommelier	Pré aux Clercs	2004
Place de la Libération - 2100 DIJON patricegillard2008@orange.fr Tél. 06 30 51 31 29			
 Jannet André	Restaurateur	Le Loft	2001
3, place St-Hubert - 39200 ST-CLAUDE info@nausicaa.asso.fr Tél. 06 87 27 88 15			
 Meyroux Philippe	Chef sommelier	Hostellerie de Levernois	2012
2, rue de Dijon - 21490 RUFFEY LES ECHIREY info@chambresdijon.com Tél. 03 80 47 81 45			
 Pertuiset Georges	Formateur Brevet Pro. sommelier	CFPPA de Beaune	1992
2, rue des Chazeaux - 21200 BEAUNE Tél. 03 80 24 99 92 - georges.pertuiset@sfr.fr			
 Smolarek Michel	Retraité		1991
7, allée Jacques Copeau - 21240 TALANT michel.smolarek@orange.fr Tél. 06 81 34 45 20			
 Tolfo Lucien	Restaurateur	Les Trois Maures	1998
4, place de la République - 71490 COUCHES tolfotel@wanadoo.fr Tél. 03 85 49 63 93			
 Wallerand Jean-Claude	Retraité		1991
2, rue de Poiseul 21190 PULIGNY-MONTRACHET Tél. 06 63 44 39 80			

ASSOCIATION DES SOMMELIERS
BRETAGNE



Huguette Lefranc

BUREAU

Présidente

Huguette LEFRANC

auberge.lefranc@wanadoo.fr

Tél. 02 99 57 41 12

Port. 06 74 15 13 20

Vice-Présidente

Isabelle ANDROUIN

courriel@restaurant-laveranda.com

Tél. 06 28 79 04 15

Christine CORCHIA

info@restaurant-beaurivage.com

Tél. 06 61 34 12 12

Virginie GRANGE

vinieg@free.fr

Tél. 06 86 08 03 14

Secrétaire

Jacques ABLAIN

vinieg@free.fr

Tél. 06 86 08 03 14

Trésorière

Roseline MERCIER-COCHIN

roselyne-mercier@hotmail.fr

Tél. 06 83 01 20 45

Commission

Jean-Pierre LECLUZE

Maître sommelier

jplecluze@hotmail.fr

Tél. 06 18 18 21 69



DÉLÉGUÉ

Déléguée Missions

Exceptionnelles Nord Loire


Nadine GAILLARD

caves.pasteur@wanadoo.fr

Tél. 06 07 46 39 23

MAÎTRES SOMMELIERS

BRETAGNE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Brunet Paul	Professeur - auteur		1992
35 Ter, rue Georges Lafond 44300 NANTES Tél. 02 40 65 97 78 brunet-vin@dbmail.com			
 Lecluze Jean-Pierre	Castor	Cellier St-Germain	1993
3, rue du Vau St-Germain 3500 RENNES Tél. 06 18 18 21 69 jplecluze@hotmail.fr			



Siège social :

16, PLACE DE L'ÉGLISE
35890 BOURG
DES COMPTES

TÉL. 02 99 57 41 12
PORT. 06 74 15 13 20
FAX 02 99 57 41 57

auberge.lefranc@wanadoo.fr

Vignerons Artisans de Bretagne

Label de vignerons indépendants

Tout au Sud, l'esprit de la Bretagne dans des vins authentiques

Vignoble de Nantes

www.vignerons-artisans-de-bretagne.com

CHATEAU DE CHANTEGRIVE
Grand Vin de Graves

www.chantegrive.com

MEMBRE DE L'UNION DES GRANDS CRUS DE BORDEAUX



Bollinger Diffusion, Filiale de la société Jacques Bollinger (SJB), est la société de distribution sur l'ensemble du marché français des marques de Champagne Bollinger et Ayala et de Vins et Spiritueux haut de gamme.

Bollinger Diffusion s'attache à mettre en marché et promouvoir les vins et les marques appartenant à des Maisons indépendantes et familiales.



BLD FRANCE

22, rue Chauchat • 75009 Paris • Tél. : 01 53 02 44 44 • Fax : 01 53 02 44 40
contact@bollinger-diffusion.fr

Société Anonyme au Capital de 1 100 000 € • Siret 572 067 189 00082 • Code APE 4634Z

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ASSOCIATION DES SOMMELIERS

CHAMPAGNE-ARDENNE



Yves Chapié

BUREAU

Président

Yves CHAPIER

chapié.yves@wanadoo.fr

Tél. 06 15 91 50 72

Vice-Président

Jean-Pierre HUBAILLE

Secrétaire

Eric ARNAUD

Trésorier

Bernard ETIEN

Trésorier

Xavier LEGRY



DÉLÉGUÉS

Délégués UDSF

Yves CHAPIER

Jean-Pierre HUBAILLE

Eric ARNAUD

Bernard ETIEN

Nous n'avons pas de commissions particulières.

Nous dirions que le vin est pour nous synonyme de partage, de convivialité et d'échange. On apprend tous les jours avec le vin et quelle belle école de la vie que celle de l'humilité !

(B. Etien)

Profiter de la vie jusqu'à la fin de la bouteille, bien boire et laisser rire...

(B. Etien)

Siège social :

44, RUE DE LA RÉPUBLIQUE

51200 EPERNAY

PORT. 06 15 91 50 72

chapié.yves@wanadoo.fr

www.sommelier-
champagne-ardenne.org



Ne serait-ce
qu'une fois
dans votre vie.

COMTES
DE CHAMPAGNE

TAITTINGER

MAÎTRES SOMMELIERS

CHAMPAGNE-ARDENNE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Arnaud Éric 08000 CHARLEVILLE MÉZIÈRES	Bar a Vins	Charleville Mézières	2004
 Bouché Frédéric 40, av. Paul Vaillant-Couturier - 51430 TINQUEUX assiette.champenoise@wanadoo.fr Tél. 03 26 84 64 64	Chef sommelier	Assiette Champenoise	2005
 Chapier Yves 51200 EPERNAY chapier.emilie@wanadoo.fr Tél. 06 15 91 50 72	Sommelier	Moët & Chandon	2002
 Feutry Jean-Luc jfeutry@aol.com Tél. 03 27 57 84 38 Port. 06 84 93 97 19	Professeur	Fourmie	1994
 Hubaille Jean-Pierre 51100 REIMS Tél. 06 60 28 13 42	Sommelier	Restaurant La Vigneraie	1999

Réserve naturelle
de vins inoubliables

Corsica
divina

FORCÉMENT
INATTENDUS

Vins de
Corse



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ASSOCIATION DES SOMMELIERS

CORSE



Raphaël Pierre



BUREAU

Président d'honneur

Patrick FIORAMONTI

Délégué auprès de l'USDF

fioramontipatrick@hotmail.com

Tél. 06 89 95 50 20

Trésorière

Laurence STATUTO

laurence-statuto@orange.fr

Tél. 06 20 36 77 35

Trésorier adjoint

Christophe CHIORBOLI

Délégué auprès de l'USDF

fritz.suterland@live.fr

Tél. 06 12 21 78 86

Responsable matériel

Jean-Noël JUBERT

jubertjn@hotmail.fr

Tél. 06 13 08 89 77

Délégué responsable
commission formation concours

Christophe GIRAUD

Délégué responsable
commission partenariat

Christophe CHIORBOLI

Président

Raphaël PIERRE

Délégué auprès de l'USDF

rpierrebianchetti@gmail.com

Tél. 06 62 91 90 48

1^{er} Vice-Président

Christophe GIRAUD

Délégué auprès de l'USDF

christophe.giraud8@wanadoo.fr

Tél. 06 16 40 60 62

Secrétaire

Thomas VAISSIERE

thomas.vai@laposte.net

Tél. 06 01 29 31 91

Secrétaire adjoint

Romain AICARDI-CRUCIANI

soleemonte@aol.fr

Tél. 06 14 50 63 68

MAÎTRE SOMMELIER

CORSE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
-------------	------------	---------------	----------------



Fioramonti Patrick Directeur de la restauration

Grand Hôtel 2008
Cala Rossa

20137 PORTO-VECCHIO
fioramontipatrick@hotmail.com
Tél. 06 89 95 50 20

Siège social :

BP 5466
20504 AJACCIO
CEDEX 5

TÉL. 06 62 91 90 48

rpierrebianchetti@gmail.com

ASSOCIATION DES SOMMELIERS JURA ET FRANCHE-COMTÉ



Philippe Munos

BUREAU

Président
Philippe MUNOS
Restaurateur

Vice-président
Michel DROIT
Sommelier Conseil

Secrétaire
Linda GASSER
Sommelier Conseil

Trésorière
Michelle DELAVENNE
Restauratrice

Communication
Olivier LEROY

Commission concours
Christophe MENOZZI
Philippe TROUSSARD

DÉLÉGUÉS

Délégués UDSF
Philippe MUNOS
Philippe TROUSSARD

MAÎTRES SOMMELIERS

JURA ET FRANCHE-COMTÉ

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Menozzi Christophe 150, route de la Madone - 39210 MONTAIN c.menozzi@orange.fr Tél. 06 89 38 04 47	Chef Sommelier	Château de Germigny	2001
 Carrion Marie-Thérèse Rue de Faramand - 39600 ARBOIS marie-therese.carrion@orange.fr Tél. 03 84 66 33 93	Bénévole active	Institut Franc-Comtois des Vins et du Goût à Arbois	1997

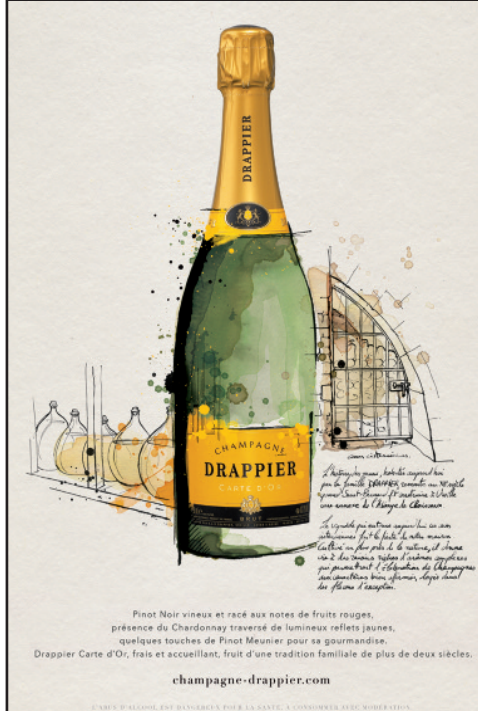


Siège social :

47, RUE DE FARAMAND
39600 ARBOIS

TÉL. 03 84 37 77 29

asso.sommeliersjfc@gmail.com



Pinot Noir vineux et racé aux notes de fruits rouges, présence de Chardonnay traversé de lumineux reflets jaunes, quelques touches de Pinot Meunier pour sa gourmandise. Drappier Carte d'Or, frais et accueillant, fruit d'une tradition familiale de plus de deux siècles.

champagne-drappier.com



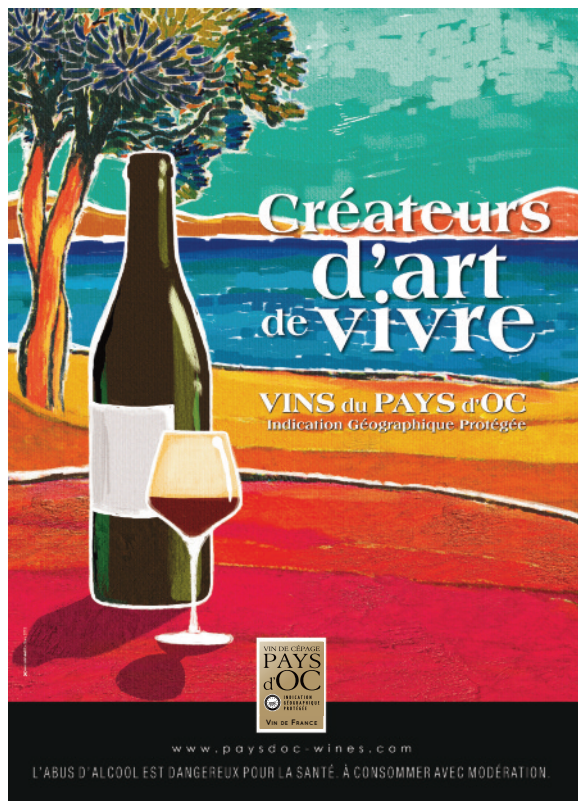
DOMAINE DES BERNARDINS
Muscat
Beaumes de Venise
VIN DOUX NATUREL
APPELLATION MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE CONTRÔLÉE

DOMAINE-DES-BERNARDINS.COM

ROUTE DE LAFARE - 84 190 BEAUME DE VENISE
TEL. 04 90 62 94 13 - FAX 04 90 65 01 42

PAYS D'OC INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Vins de Cépages de Qualité



PAYS D'OC Indication Géographique Protégée (IGP)*

L'IGP cautionne la relation entre le territoire et la qualité aromatique des cépages. Pays d'Oc IGP garantit la provenance et la traçabilité de ses vins.

IGP et AOP sont les seuls signes officiels européens de qualité et d'origine garantis par l'Etat.

PAYS D'OC IGP, CÉPAGES DE CRÉATEURS

Pays d'Oc IGP permet aux vignerons d'élaborer des vins avec une palette de 56 cépages. Leur savoir-faire millénaire (2 500 ans d'histoire) n'est plus à démontrer ; associé à leur créativité, les vignerons font de leurs vins des créations uniques. Des cépages les plus connus jusqu'aux cépages pépites, il y en a vraiment pour tous les goûts.

LE VIGNOBLE DU PAYS D'OC

Le Pays d'Oc s'étend sur 4 départements du Languedoc-Roussillon le long de la Méditerranée (Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault et Gard). Il offre une grande diversité de paysages et des conditions climatiques très contrastées.

• Les influences climatiques

Le climat en Pays d'Oc est méditerranéen mais subit les influences atlantiques à l'ouest et continentales à l'est.

• Dans le vent

4 grands vents : le mistral, la tramontane, le marin et l'autan.

• Une diversité de sols

La terre du Pays d'Oc : une mosaïque de sols (argilo-calcaire, calcaire, gneiss, schistes, graves, petites graves de bas coteaux...).

* Indication Géographique Protégée : signe officiel de qualité : réforme européenne du 1^{er} août 2009



ADAPTÉE À TOUTES LES CUISINES DU MONDE

La dénomination Pays d'Oc IGP offre une gamme complète de vins de cépages, bi-cépages et assemblages en blancs, rouges et rosés. Légers ou sophistiqués, ils expriment à merveille l'unicité d'un cépage ou la complexité d'un assemblage, mais toujours avec l'accent ensoleillé du Pays d'Oc.

UN LARGE CHOIX DE CÉPAGES

Les vins de cépages ont de plus en plus la faveur des consommateurs. Ils sont accessibles et faciles à valoriser par votre personnel. En Pays d'Oc IGP, ils offrent une part de rêve et la garantie de la qualité.

LA QUALITÉ AU MEILLEUR PRIX

L'étendue de la gamme Pays d'Oc IGP vous permet de proposer des vins au rapport qualité-prix unique.

Pays d'Oc IGP, la signature de qualité pour vos gammes cépages

www.vins-paysdocigp.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ASSOCIATION DES SOMMELIERS LANGUEDOC-ROUSSILLON VALLÉE DU RHÔNE-SUD



Olivier Bompas



BUREAU

Président

Olivier BOMPAS

Vice-présidents

Pierrette AGULHON

Déléguée aux voyages

Daniel CHAUSSEE

Délégué à la Vallée du Rhône Sud

Philippe NUSSWITZ

Olivier ZAVATTIN

Secrétaire général

Alain FANJAUD

Secrétaire adjoint

délégué à la communication

Isabelle VASSALO

Secrétaire adjoint

délégué à la formation

Marco BERTOSSI

Trésorier

Thierry ESCOFFIER

Trésorier adjoint

Philippe NUSSWITZ

Présidents d'honneur

Georges-Albert Aoust

Michel HERMET

Patrick PAGES †

Siège social :

BP 38
30320 MARGUERITES
TÉL. 06 14 09 17 38

olivier.bompas@wanadoo.fr

www.sommeliers-languedoc.com

PAYS D'OC IGP :

TÉL. 04 67 13 84 20
www.paysdoc-wines.com

INTER RHÔNE :

TÉL. 04 90 27 24 00
www.vins-rhone.com

COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS DU LANGUEDOC :

TÉL. 04 68 90 38 30
www.languedoc-wines.com

* Sud de France

En Languedoc,
4 Crus
sont reconnus.
Ce n'est qu'un début.



AOC Corbières Boutenac
AOC Minervois La Livinière
AOC Saint-Chinian Berlou
AOC Saint-Chinian Roquebrun

Le nouveau monde des Grands Vins

AOC Languedoc La Clape
AOC Languedoc Grès de Montpellier
AOC Languedoc Montpeyroux
AOC Languedoc Pézenas
AOC Languedoc Pic Saint Loup
AOC Languedoc Saint-Drézéry
AOC Languedoc Saint-Georges d'Orques
AOC Languedoc Terrasses du Larzac
AOC Limoux Blanc
AOC Faugères "Grand Terroir de Schiste"



CRUS DU
LANGUEDOC

Après 30 ans d'efforts, de passion et d'innovation,
les vignerons sont fiers de vous présenter
leurs AOC Languedoc, Grands Vins et Crus.
La consécration, enfin !

MAÎTRES SOMMELIERS

LANGUEDOC-ROUSSILLON

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Agulhon Pierrette 48400 COCURES FLORAC lalozerette@wanadoo.fr Tél. 06 07 90 34 17	Restauratrice sommelière	La Lozette	2002
	Bertossi Marco 12 bis, rue Jules Ferry 34170 CASTENEAU LE LEZ caveartdevin@gmail.com	Sommelier caviste	Cave Art de Vin	2008
	Bompas Olivier 30320 MARGUERITES olivier.bompas@wanadoo.fr Tél. 06 14 09 17 38	Sommelier conseil	Moulin de Génézay	2004
	Bonnet Jacqueline 7, rue Chanzy - 11000 NARBONNE jackie-michel.bonnet@wanadoo.fr Tél. 06 85 10 84 90	Sommelière conseil	Narbonne	2001
	Chaussée Daniel 13, rue Watton - 84200 CARPENTRAS chaussee.daniel@wanadoo.fr Tél. 06 2112 72 83	Sommelier conseil	Carpentras	2004
	Debaille Stéphane 133 B, rue Joseph d'arbaud - 30900 NIMES restaurant@lelisita.com Tél. 06 16 01 49 20	Restaurateur sommelier	Le Lisita	2004
	Fanjaud Alain 9, rue Lamartine - 30540 MILHAUD Tél. 06 85 80 33 86 alain.fanjaud@wanadoo.fr	Sommelier formateur	Nîmes	1999

RIVESALTES GRENAT

INFINI
MENT

ROUSSILLON

x wonderfull - Crédits photos : Marc Gallet, Fotolia, Masterfile. Tous droits réservés - 10/2013



Sud de France

MAÎTRES SOMMELIERS

LANGUEDOC-ROUSSILLON

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Gracia George	Sommelier, directeur de restaurant	Hôtel de la cité à Carcassonne	2005
14, rue Sadreia - 11570 PALAJA - gracia.george@aliceadsl.fr Tél. 06 09 97 17 05				
	Hermet Michel	Restaurateur sommelier	Wine Bar Le Cheval Blanc	1992
1, place des Arènes - 30000 NIMES winebar@wanadoo.fr Tél. 04 66 76 19 59				
	Lafaysse Bruno	Sommelier formateur	Lycée de st Chély d'Apcher (48)	2011
5, route de Fontaneilles - 12640 RIVIÈRE SUR TARN cb.lafaysse@orange.fr Tél. 06 09 87 79 61				
	Laporte Dominique	Sommelier conseil	Montpellier	2008
7, Mas d'en Marc - 66130 SAINT MICHEL DE LLOTES dl@dominiquelaporte.com Tél. 06 28 05 81 29				
	Nusswitz Philippe	Vigneron sommelier	Mas de la Bruguière	2006
130170 DURFORT philippe@orenia.fr Tél. 06 20 88 64 55				
	Raulet-Reynaud Dany	Sommelière	Chateauneuf du Pape	2013
20, avenue du G. de Gaulle 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE thewinebb@free.fr Tél. 06 16 48 61 37				
	Tassan Christophe	Sommelier	San Francisco	
7, rue des Antignans 26110 NYONS ctassan@aol.com				

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

VINISUD
[24 - 25 - 26 février 2014]
MONTPELLIER

Les Printemps
de Châteauneuf-du-Pape
[5 - 6 avril 2014]
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

FÉDÉRATION DES SYNDICATS DE PRODUCTEURS
12 AV. L. PASTEUR - BP 12 - F 84231 CHATEAUNEUF-DU-PAPE CEDEX
T. + 33 (0) 4 90 83 72 21 - F. + 33 (0) 4 90 83 70 01
federation@chateauneuf.com

chateauneuf.com

VINADEA - MAISON DES VINS **OUVERT 7J/7**
8 RUE MARÉCHAL FOCH - BP 68 - F 84232 CHATEAUNEUF-DU-PAPE CEDEX
T./F. : + 33 (0) 4 90 83 70 69
vinadea@chateauneuf.com

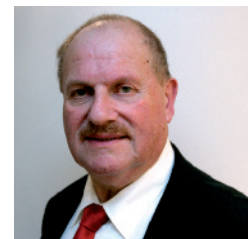
vinadea.com

Photo : Philippe Médard

Espace Contact > + 33 (0)4 90 83 07 57

ASSOCIATION DES SOMMELIERS

LORRAINE



Jean-Claude Lambine

BUREAU

Président

Jean-Claude LAMBINE

eccevinum@aliceadsl.fr

06 66 01 40 32

Secrétaire

Danièle LAMBINE

Secrétaire adjointe et
représentante Maîtres
sommeliers

Catherine MARTIN

Trésorière

Michèle FORT-THOMAS

Trésorier adjoint

Thierry MILLET



Siège social :

11, RUE DES FLEURS
57510 SAINT-JEAN-
DE RORHBACH
TÉL. 07 50 42 21 69
eccevinum@free.fr

DÉLÉGUÉS

Délégués de L'UDSF

Jean-Claude LAMBINE

Catherine MARTIN



Un vignoble centenaire ...
une AOC jeune et dynamique !




Côtes du Marmandais

www.cotesdumarmandais.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

RÉGION AQUITAINE

14060

GRAND VIN
DE
BORDEAUX

CHATEAU
HAUT BERTINERIE



GRAND VIN
CHATEAU
HAUT BERTINERIE
BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

GRAND VIN
CHATEAU
HAUT BERTINERIE
BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

GRAND VIN
CHATEAU
HAUT BERTINERIE
BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

VIGNOBLE
BERTINERIE
Château Bertinerie - 33620 CUBNEZAIS
05 57 68 70 74
contact@chateaubertinerie.com
www.chateaubertinerie.com

Surprenez avec
un Grand Vin de...

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

14056

MAÎTRES SOMMELIERS

LORRAINE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Gallois Brigitte	Restauratrice	Les Sommeliers	1997
Place de la République 57100 THIONVILLE restsommeliers@wanadoo.fr Tél. 03 82 53 32 20			
 Journet Martine	Restauratrice	Le Château Fort	2005
13, Grande Rue 57480 SIERCK LES BAINS bar.du.chateau.fort@wanadoo.fr Tél. 03 82 83 67 51			
 Magro Pascal	Caviste	Le Bar à vin des Capucins	2004
Rue des Capucins - LUXEMBOURG info@baravin.lu Tél. 03 82 83 45 11			
 Martin Catherine	Restauratrice	L'Âtre	2002
60, Grand Rue 57100 MANON martin.latre@wanadoo.fr Tél. 03 82 53 78 27			
 Meril Bruno	Restaurateur sommelier	Chiggeri	2012
15 rue du Nord - L-2229 Luxembourg-Vieille Ville - LUXEMBOURG chiggeri@pt.lu Tél. 00 352 22 99 36			
 Millet Thierry	Enseignant	Lycée hôtelier Mondon	2007
57000 METZ stan.millet@laposte.net Tél. 03 87 65 92 90			

Château de Pizay

69220 SAINT-JEAN-D'ARDIÈRES
TÉL. 33 (0)4 74 66 26 10
chapizay@wanadoo.fr



www.vins-chateaupizay.com

ASSOCIATION DES SOMMELIERS LYONNAIS ET RHÔNE-ALPES



Fabrice Sommier

BUREAU

Président

Fabrice SOMMIER

MOF Sommelier 2007,
Master of Port 2010
fabricsommier@gmail.com

Vice-président

Laurent DERHÉ

MOF Sommelier 2007
laurent.derhe@aubergeduru.fr

Secrétaire

Géraldine CARRET

geraldine.carret@orange.fr

Secrétaire adjoint

Élisabeth DENIS

elisabeth.denis@gmail.com

Trésorier

Denis VERNEAU

verneaurussel@aliceadsl.fr

Commission jeunesse

Géraldine CARRET

geraldine.carret@orange.fr

Commission concours

Jean Pierre BAREILLE

jpbareille@free.fr

DÉLÉGUÉS

Fabrice SOMMIER

Laurent DERHÉ

Elisabeth DENIS

Denis VERNEAU

Géraldine CARRET



Siège social :

628 RUE DE TREYVE BADRY
01290 GRIEGES

TÉL. 06 74 64 19 24

aslera69@gmail.com

fabricsommier@gmail.com

VIGNOBLE CHABRIER
CÉVENNES
Indication Géographique Protégée
RIOMAL DE MOLINES
2011
Mis en Bouteille au Domaine
13,5%vol. PAR CHRISTOPHE & PATRICK CHABRIER
VIGNERONS - ÉLEVÉS À F 30190 BOURDIC
www.chabrier.fr - Contact du Cellier

VIGNOBLE CHABRIER
2011
DUCHÉ D'UZES
Indication Géographique Protégée
14%vol. Mis en Bouteille au Domaine
PAR CHRISTOPHE & PATRICK CHABRIER
VIGNERONS - ÉLEVÉS À F 30190 BOURDIC
PRODUIT DE FRANCE - CONTIENT DES SULFITES

VIGNOBLE CHABRIER
Chemin du Grès - 30190 BOURDIC
Tél. 04 66 81 24 24 - Fax 04 66 81 24 74
Site www.chabrier.fr - E-mail : domaine.chabrier@terre-net.fr

Anne de Joyeuse


LA BUTINIÈRE
AOP Limoux Rouge

Notre Millésime 2010 a déjà obtenu la médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2012

L'Oustal Anne de Joyeuse
41 Av. Charles de Gaulle
11300 Limoux
Tél. : 04 68 74 79 40
E-Mail : commercial.france@cave-adj.com
Site Internet : www.annedejoyeuse.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MAÎTRES SOMMELIERS LYONNAIS ET RHÔNE-ALPES

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Allarousse Maryse			1991
4, avenue de Verdun 69570 DARDILLY maryse.allarousse@wanadoo.fr			
 Bouchet Pascal	Professeur	Lycée hôtelier de l'Hermitage	1997
Rue Jean Monnet 26600 TAIN L'HERMITAGE bouchet.pascal@laposte.net			
 Chambost Arnaud	Professeur		1997
La Neyriat 69840 CHENAS arnaud.chambost@wanadoo.fr			
 Crouzet Annie-Françoise	Professeur		1994
Rés. Les Aloubiers - Le Balcon 38250 VILLARD DE LANS annie.crouzet@yahoo.fr			
 Derhe Laurent			2004
Le Bergeron 38290 FRONTONAS laurent.derhe@aubergeduru.fr			
 Euvrard John	Sommelier		2007
345, rue du David 69270 FONTAINE ST-MARTIN john.euvrard@wanadoo.fr			

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

TERROIR DU TRIAS • VIN NATURE AUX MULTIPLES SAVEURS • GRAND VIN DE GARDE
Vin issu de l'agriculture biologique • Certifié par Veritas

domaine de
TERREBRUNE
A.O.C.
BANDOL

DELILLE
vigneron

724 Chemin de la Tourelle - 83190 Ollioules
Tél. 04 94 74 01 30 • www.terrebrune.fr

Domaine de Mairan

JEAN-BAPTISTE PEITAVY
Vigneron Éleveur

34620 PUISSERGUIER
Tél. : 04 67 11 98 01 • Port. : 06 88 52 10 10
Fax : 04 67 11 92 67
Email : mairan@domainedemairan.com

www.domainedemairan.com

MAÎTRES SOMMELIERS LYONNAIS ET RHÔNE-ALPES

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Gauthier Marie-Pierre	Sommelière		1995
	La Neyriat 69840 CHENAS arnaud.chambost@wanadoo.fr			
	Gousse Alain	Sommelier		1998
	6, allée du Levant 69570 DARDILLY alain.gousse@free.fr			
	Kalbache-Vernerey Nicolas	Sommelier, restaurateur et caviste		2013
	8, Place du Marché 26200 MONTÉLIMAR niko@aux-gourmands.fr			
	Piact Henri			1991
	15, Petite rue des Collonges 69230 SAINT GENIS LAVAL			
	Rosier Alain	Sommelier conseil		1991
	Résidence des Monts d'Or 8, rue de la Piémence 69009 LYON a.rosier@free.fr			
	Sante Michel	Sommelier		1992
	5, impasse des Abricotiers La Capelette 13520 MAUSSANE LES ALPILLES michel-sante@wanadoo.fr			

MAÎTRES SOMMELIERS LYONNAIS ET RHÔNE-ALPES

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Schaaf Frédéric	Sommelier		2006
	N°7 Le Clos des Vignes Rue des Quatre Chemins 69220 CORCELLES EN BEAUJOLAIS f.schaaf@free.fr			
	Sommier Fabrice	Sommelier		1995
	628, rue Treyve Badry 01290 GRIEGES fabricsommier@gmail.com			
	Verneau Denis			2007
	44, quai Gillet 69004 LYON verneauroussel@aliceadsl.fr			



ARMAGNAC

SIGNATURES ORIGINALES



Sous le soleil du Sud-Ouest de la France, des hommes et des femmes se transmettent depuis des siècles les secrets d'élaboration d'un alcool généreux à la couleur ambrée. Dans nos caves et nos châteaux, l'Armagnac mûrit lentement et embaume l'atmosphère de la riche palette de ses plus fins arômes. Chaque famille y imprime son caractère, chaque producteur élabore avec passion un produit rare et unique. Parmi toutes nos signatures originales, découvrez le meilleur des Armagnac, le vôtre.



www.armagnac.fr

L' ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ASSOCIATION DES SOMMELIERS

MIDI-PYRÉNÉES

BUREAU



Robert Desbureaux

Président

Robert DESBUREAUX

*Sommelier Formateur
Lycée Hôtelier Toulouse*

Président d'honneur

Alain LANDOLT

Secrétaire général

Philippe SUBIRA

*Restaurateur Sommelier
La Table du Sommelier Castres*

Secrétaire adjointe

Marie-Dominique LANOIS

Trésorier

Thierry BIAN

Trésorier adjoint

Alain LANDOLT

*Sommelier Formateur
Lycée Hôtelier Toulouse*

Commission organisation
technique et matérielle
des concours : C1

Alain LANDOLT
Vincent GIRAUBIT

Commission dégustation : C2

Nicolas PENDARIES

Commission didactique,
commanditaire, parrainages
et parrainage : C3

Robert DESBUREAUX
Daniel PESTRE

Commission

maîtres sommeliers : C4

Alain LANDOLT
Robert DESBUREAUX

Commission animation
et manifestations diverses
relations jeunes : C5

Thierry BIAN
Briec. LAUSTRIAT

DÉLÉGUÉS

Délégués UDSF

Robert DESBUREAUX
Philippe SUBIRA
Thierry BIAN
Alain LANDOLT



Siège social :

CENTRE INRA
CHEMIN DE BORDE ROUGE
BÂTIMENT CACG
31321 CASTANET-TOLOSAN
TÉL. 06 66 99 72 09

rdburo@free.fr

www.sommelier-midipyrenees.com



BARON D'ARDEUIL

Le fleuron de l'appellation

EXISTE AUSSI EN COFFRET

Le Mètre

- ÉDITION LIMITÉE -

www.vignerons-buzet.fr

LES VIGNERONS DE
BUZET
S'engager autrement!

REGISTREZ-NOUS SUR
Facebook

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU **La Rose Sarron**

GRAVES
APPELLATION GRAVES CONTRÔLÉE

2009

Vignobles Rochet
*Propriétaire à 33210 Saint-Pierre-de-Mons
Gironde - France*

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
PRODUIT DE FRANCE

www.la-rose-sarron.com

VINS FINS DE BOURGOGNE

DOMAINE BRUNO CLAIR

VITICULTEUR à Marsannay la Côte

Bonnes Mares Grand Cru
Corton Grand Cru
Charlemagne Grand Cru

Chambertin Clos de Bèze Grand Cru
Savigny les Beaune 1^{er} Cru La Dominode

Gevrey-Chambertin 1^{er} cru
Clos du Fonteny (Monopole)
Clos Saint-Jacques - Petite Chapelle - Les Cazetiers

Chambolle-Musigny **Vosne-Romanée**

Morey-Saint-Denis Rouge et Blanc
En la rue de Vergy

Pernand-Vergelesses Blanc

Marsannay Les Longeroies
Les Vaudenelles
Les Grasses Têtes

Marsannay Blanc
Rouge
Rosé

Tél : 03.80.52.28.95
Email : brunoclair@wanadoo.fr
Site : www.bruno-clair.com

MAÎTRES SOMMELIERS

MIDI-PYRÉNÉES

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Bian Thierry	Sommelier formateur	Lycée Castelsarasin	1993
	31850 BEAUPUY thierry.bian@wanadoo.fr Tél. 06 04 09 49 61			
	Desbureaux Robert	Sommelier formateur	Restaurant d'Occitanie Toulouse	2003
	347, chemin des Nauzes - 31470 SAINT LYS rdburo@free.fr Tél. 06 66 99 72 09			
	Guiral Patrick	Négoce de vins- Agent Comm.	Auto-entrepreneur	2000
	523, chemin de la Pale - 31620 CASTELNAU D'ESTRETEFOU pguiral0229@orange.fr Tél. 06 14 59 57 34			
	Landolt Alain	Sommelier formateur	Retraité	1993
	2, chemin des Écoles - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE alandolt2@wanadoo.fr Tél. 05 61 73 19 07			
	Pestre Daniel	Sommelier restaurateur	La table du Sommelier	1993
	2, rue Porta - 81000 ALBI latabledusommelier@orange.fr Tél. 05 63 46 20 10			
	Subira Philippe	Sommelier restaurateur	La table du Sommelier	2008
	6, place Pelisson - 81100 CASTRES contact@le-chais-du-sommelier.com Tél. 05 63 82 20 10			
	Toulousy Maryse	Sommelière restauratrice	Retraîtée	2006
	Le Gragnon 31410 LAVERNOSE LACASSE maryse.toulousy@wanadoo.fr			

ES RICHES, MÛRE, CASSIS, RÉGLISSE, PAIN C
 COMPLEXE, ÉLÉGANTE, ATHLÉTIQUE, HERBES
 CHÊNE NEUF, PO COULEUR PRUNE,
 ATES SUBTILES, F MOYENNEMENT
 LE, EXPRESSIF, P MULTIPLE FACET
 ENTE, PURE, CAR AMPLE, ÉPICÉ, PR
 -VIOLET, SUPERBE ENCRE NOIR, FRA
 BOISE, BOISÉ, MY FUMÉE, CHARNU,
 OND, ROND, RICH INTENSE, EXOTIQ
 BOYANT, CAFÉ, C CHÊNE GRILLÉ, É
 REUX, GRAPH SÉDUISANT, M
 JE, SÉRIE DÉLICIEUX
 ES NOIRE SAVOURE
 LE, MULTI CRÉMEUX
 SOTE, PIE PEAU D'Œ
 S D'ACAC SOYEUX,
 EUX, CAR IMPOSAN
 CÉ, FABU MAGISTR
 ROCHABL HARMON
 E, CACAO PRODIGIE
 E, SPECT EXCEPTI
 TUEUX, M INOUBLIA
 RAFFINÉ RUBIS AT
 ENTRÉ, P FRUIT NC
 ILLES, DE MULTIPLI
 ENTRÉ, M CERISES,
 INS MOE PIERRE C
 , CARESSA LONG, FA
 NOIR, SPE MAGNIFIQ
 PRE, MO MINÉRAL
 ES RICHES MÛRE, CA
 GRILLÉ, PR
 SECRETS, CUIR, CHÊNE NEUF, BOIS, C



WWW.CHATEAU-FAUGERES.COM

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

14058

DOMAINE DE NALYS

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



APPELLATION
 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
 CONTRÔLÉE



TERROIRS D'EXCEPTION
 OUTSTANDING TERROIRS

www.domainedenals.com

ROUTE DE COURTHÉZON - B.P. 39 - 84231 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CEDEX - FRANCE - TÉL : +33 (0)4 90 83 72 52
 FAX : +33 (0)4 90 83 51 15 - contact@domainedenals.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

14009

ASSOCIATION DES SOMMELIERS MONACO



Patrice Frank

BUREAU

Président

Patrice FRANK

Chef Sommelier, Hôtel de Paris

p.frank@sbm.mc

Tél. 00 3 77 98 06 88 14

Président d'honneur,

Conseil des sages, délégué ASI

Jean PALLANCA *Retraité*

amsommelier@libello.com

Tél. 00 3 77 93 30 75 00

Vice Président

Gérard

VEYRAT DE LACHENAL

Chef Sommelier, Monte-Carlo Bay

g.veyratdelachenal@montecarlobay.mc

Tél. 00 3 77 98 06 02 00

**Responsable Gata
 et Bacchanale**

Raphaël BONNIEZ

*Sommelier, Sporting d'été,
 service traiteur*

raphael.bonniez@wanadoo.fr

Trésorière générale

Nathalie AUSELLO

*Responsable Coast Control,
 Fairmont Hôtel*

nath.black@wanadoo.fr

Tél. 00 3 77 93 50 65 00

Secrétaire général

Didier CALZIA

Caviste, Café de Paris

Ams-secretariat@hotmail.com

Tél. 06 66 88 15 64

Siège social :

HÔTEL DE PARIS
 PLACE DU CASINO
 MC 98000 MONACO

TÉL 00 377 98 06 30 00

FAX. 00 377 98 06 59 56

amsommelier@libello.com

Communication, délégué UDSF

Dominique MILARDI

Chef sommelier

Le méridien Monte-Carlo

dominique.milardi@lemeridien.com

Commission Sommelier/Barman

Giuseppe NOVENA

Sommelier Hôtel Hermitage

gnovena@free.fr

Commission Sommelier/

Maître d'hôtel

Antonio FOCHI

Sommelier, Le méridien Monte-Carlo

antonio.fochi@hotmail.fr

Protocole

Freddy VINAJ *Retraité*

fredyvinaj@hotmail.fr

DÉLÉGUÉS

Délégué UDSF, A.S.I.

Bruno SCAVO

Chef Sommelier, Brigade Volante

Bscavo@aol.com

Tél. 00377 98 06 36 36

Délégué UDSF

Frédéric WOEFFLE

Chef sommelier, Hôtel Métropole

woeffle21@hotmail.com

POUR CERTAINS,
CE N'EST DÉJÀ PLUS UN SECRET



1522
PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE

OÙ LE TEMPS EST MAÎTRE

Quand l'histoire d'une famille remonte à 1522, elle connaît la valeur du temps. Dans ses caves plusieurs fois centenaires, Philipponnat laisse mûrir ses vins bien au delà du temps requis par l'appellation : sa cuvée Clos des Goisses vieillit plus de dix ans. Un vin dont la complexité couronne la patience.

www.philipponnat.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



SOVINE

MAÎTRES SOMMELIERS

MONACO

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Milardi Dominique	Sommelier	Meridien Beach Plaza Monaco	2012
1766 A, route de Menton - Villa Majedo - 06500 GORBIO dominique.milardi@orange.fr Tél. 06 25 12 61 31			
 Veyrat De Lachenal Gérard	Sommelier	Monte-Carlo Bay Hôtel	2012
40, av Princesse Grâce - 98000 MONACO g.veyratdelachenal@montecarlobay.mc Tél. +3 77 98 06 05 80			
 Frank Patrice	Sommelier	Hôtel de Paris Monte-Carlo	2002
3-5, impasse St-Michel - 98000 MONACO p.frank@sbm.mc Tél. +3 77 93 30 75 00			





CHÂTEAU LA MARTINETTE

CÔTES DE PROVENCE



www.chateau.lamartinette.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ASSOCIATION DES SOMMELIERS NICE - CÔTE D'AZUR - PROVENCE



Ali Hedayat

BUREAU

Président

Ali HEDAYAT

Maître Sommelier

contact@asnca.fr

Tél. 06 10 95 97 43

Secrétaire Général

Ludovic PARFAIT

*Chef Sommelier,
en charge des Concours
et relation avec l'UDSF*

krakupiau@gmail.com

Tél. 06 28 33 48 37

1^{er} Vice Président

Lionel COMPAN

*Chef Sommelier,
Finance de l'Association*

lcompan2906@hotmail.com

06 16 72 10 23

Suppléant

Olivier MERCIER

Chef Sommelier

olivier.mercier.123@orange.fr

Tél. 06 44 76 15 90

Vice Président du Var

Stéphane GRIMAUX

*Chef Sommelier,
en charge des Sommeliers du Var*

stephconnexion069@hotmail.com

Tél. 06 50 81 68 63

Communication

Joël LANGLAIS

Maître Sommelier

jolanglais@wanadoo.fr

Tél. 07 86 00 80 29

Déléguée à la Jeunesse

Chef Sommelier

Alexandre SIMONNET

parigo83600@gmail.com

Tél. 07 86 53 58 83

Commission des Sages et Commission des Maîtres

Bernard FROMAGER

Maître Sommelier

bfromager@vitis-vinifera.fr

Tél. 06 03 28 09 67

Promotion de l'Association

Michelle FORISSIER

Caviste

michelle.forissier@hotmail.fr

Tél. 06 59 50 25 06

Commission des voyages et déplacements

Frédéri PIGNON

frederi@evinence.com

Tél. 06 76 26 20 96

DÉLÉGUÉS

Délégués UDSF

Ali HEDAYAT

Ludovic PARFAIT

Lionel COMPAN



Siège social :

ASNCAP
CHÂTEAU DE CRÉMAT
442 CHEMIN DE CRÉMAT
06200 NICE
TÉL : 06 22 41 01 13

contact@asnca.fr

www.asnca.fr






Facebook : [Asnca France](#)

Twitter : [@ASNCAP](#)



Château Montrose
SECOND GRAND CRU CLASSÉ

MAÎTRES SOMMELIERS NICE - CÔTE D'AZUR - PROVENCE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Cronenberger Philippe	Sommelier	Centre de formation "Formazur"	1993
Les Mimosas - 118, avenue de la Lanterne - 06200 NICE cronenberger@wanadoo.fr Tél. 06 63 10 26 94			
 Fromager Bernard	Sommelier	Retraité	1992
1600, route de Cannes 06560 VALBONNE bernard.fromager@hotmail.fr Tél. 06 03 28 09 67			
 Hedayat Ali	Sommelier	Tiara Miramar beach	2006
15, avenue Paul Ricard 06210 MANDELIEU LA NAPOULE Tél. 06 10 95 97 43 hedayat.ali@neuf.fr			
 Langlais Joël	Sommelier	Retraité	1991
6, avenue Bardi 06100 NICE jolanglais@wanadoo.fr Tél. 06 62 64 13 29			
 Franck Thomas	Formateur	GRETA	2013
147, impasse de la Brague Rés. le Méridien, villa 2 - 06600 ANTIBES franck@franckthomas.fr Tél. 06 10 64 32 99			

*Bois du Vin puisque tu ignores d'où tu es venu ;
Vis joyeux, puisque tu ignores ou tu iras.*

Omar Khayyâm (1050-1123)

ASSOCIATION DES SOMMELIERS NORD - PAS-DE-CALAIS - PICARDIE



Michel Widehem

BUREAU

Président d'honneur et fondateur

Robert DETROY
Didier VANDENBOSSCHE

Président

Michel WIDHEM

*Maître Sommelier de l'UDSF,
Meilleur Ouvrier de France Maître
d'Hôtel, Professeur au Lycée Hôtelier
Le Touquet*

Trésorier

Jean-Luc AMA

*Sommelier à l'Hostellerie de la
Rivière à Pont-de-Briques*

Trésorier adjoint

Brigitte CHAMOIN

*Restauratrice : La Table de Nicolas
« Le Welsh Pub » à Boulogne s/mer*

Secrétaire

Jean-Michel THIBAUT

*Directeur-Général
Manager Holiday Inn Le Touquet*

Secrétaire adjoint

Yann SATIN

*Meilleur Sommelier de Belgique
Sommelier au WESTMINSTER -
Le Touquet*

Vice-Président

Ludovic HENO

Agent commercial

Commission Master of Port

Laurent WACOGNE

*Maître Sommelier de l'UDSF.
Restaurateur : La Plage
à Boulogne s/mer*



Siège social :





« LES MOUETTES »,
4, RUE SALVADOR ALLENDE
62200 BOULOGNE S/M

TÉL. 03 21 30 36 95
PORT. 06 61 12 58 85

widehem.michel@neuf.fr

MAÎTRES SOMMELIERS

NORD-PICARDIE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Ama Jean-Luc	Sommelier	Hostellerie de la Rivière Pont-de-Briques	2012
10, sentier du Blanc Pays 62170 BRIMEUX alexmath@wanadoo.fr Tél. 07 78 69 17 79			
 Vandenbosch Didier	Retraité	Restaurant l'Huitrière Lille	1991
Route de Neronde - 18320 SAINT-HILAIRE DE GONDILLY didieretannie@free.fr Tél. 06 26 24 34 17			
 Wacogne Laurent	Restaurateur- sommelier	Restaurant La Plage	2006
Boulevard Ste-Beuve - 62200 BOULOGNE/MER la-plage@wanadoo.fr Tél. 06 08 77 44 68			
 Widehem Michel	Professeur- consultant	Lycée hôtelier Le Touquet	1998
Rés. les Mouettes - rue S. Allende - 62200 BOULOGNE/MER widehem.michel@neuf.fr Tél. 06 61 12 58 85			

CHÂTEAU PEYRABON

CRUS BOURGEOIS

*La complexité de notre terroir
se retrouve dans nos vins.*



CHÂTEAU PIERBONE
AOC HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU PEYRABON
AOC HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON
AOC PAUILLAC

WWW.CHATEAU-PEYRABON.COM

33250 SAINT-SAUVEUR

TÉL. : +33 (0)5 56 59 57 10 - FAX : +33 (0)5 56 59 59 45 - CONTACT@CHATEAU-PEYRABON.COM



RETROUVEZ NOUS SUR FACEBOOK :
[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/CHATEAUPEYRABON](https://www.facebook.com/chateaupeyraboron)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS.

ASSOCIATION DES SOMMELIERS

NORMANDIE



Marc Basnier

BUREAU

Président

Marc BASNIER

Marc.basnier@free.fr

Président d'Honneur

Daniel ATINAULT

Trésorier

Daniel ATINAULT

daniel.atinault@wanadoo.fr

Trésorier adjoint

Jean-Charles GAUTHEY

Secrétaire

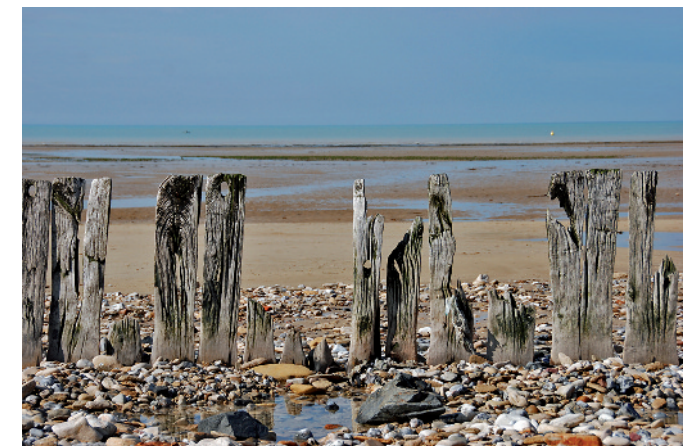
Romain HULLIN

Secrétaire adjoint

Guillaume THOMAS



*« C'est Dieu qui créa l'eau
et l'homme qui fit le vin »*



Siège social :

700, LA MONTCHATONNIÈRE
50200 TOURVILLE-
SUR-SIENNE

TÉL. / FAX 02 33 07 00 09
PORT. : 06 74 75 12 13

marc.basnier@free.fr



Crédit photo: Gilles de Beauchêne

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ASSOCIATION DES SOMMELIERS PARIS - ÎLE-DE-FRANCE



Jean-Luc Jamrozik



Siège social :

HÔTEL BALTIMORE
88 BIS, AVENUE KLÉBER
75116 PARIS
TEL: 33 (0)1 44 34 54 02
MOBILE: 06 61 56 70 18
FAX: 33 (0)1 44 34 54 44
h2789-fb@accor.com
www.sommelier-paris.org

BUREAU

Président
Jean-Luc JAMROZIK

Président d'honneur
Philippe FAURE-BRAC
Georges SACHET

Vice-Président
Didier BUREAU

Vice-Président et Commission
des Maîtres Sommeliers
Jacques BOUDIN

Conseiller du Président
Georges LEPRE

Responsable administratif
et Secrétaire général
Tony MOINNEREAU

Trésorier principal
Dominique LAPORTE

Service administratif
Philippe PARES

Secrétaire Adjoint
Aurélie CHOLLET

Trésorier Adjoint.
Responsable pour l'ASP
du Concours Agricole
Alain DELORT

Responsable Site ASP
et communication
Arnaud FATOME

Responsable voyages
et fichiers ASP
Catherine AGELASTO

Responsable du lien
avec les Lycées Hôtelières I.de F.
Franck RAMAGE

Responsable
concours et formation
David BIRAUD

Adjoint cellule
concours et formation
Éric BEAUMARD

Cellule Jeunes
Amandine POINSOT
Guillem KERRAMBRUN
Antoine PETRUS
Manuel PEYRONDET

Délégués des Amis
des Sommeliers
Marie-Claude ORIEUX
Gérard SCHNEIDER

A noter sur votre agenda!...
L'incontournable
Dîner de Gala.

Retrouvez-nous sur :
www.sommelier-paris.org



Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <p>Agelasto Catherine 6, rue de Chalandray 91230 MONTGERON Tél. 06 73 86 67 11 agelasto.catherine@neuf.fr</p>	Sommelière	Agelasto dégustation	2013
 <p>Beaumard Éric 67, avenue Ledru Rollin 75012 PARIS Tél. 06 85 76 80 48</p>	Sommelier	Georges V Paris	2007
 <p>Biraud David 26, boulevard Saint-Marcel 75005 PARIS dbiraud@mohg.com Tél. 06 03 80 88 71</p>	Sommelier	Mandarin Oriental	2008
 <p>Boudin Jacques 56, rue Galilée 75008 PARIS Tél. 06 85 3116 12</p>	Sommelier	Atelier des compères	1998
 <p>Bourguignon Philippe 20, rue du Château Rosiers 77167 BAGNEUX-SUR-LOING Tél. 01 42 25 00 39</p>	Chef sommelier	Restaurant Laurent	2007
 <p>Bureau Didier Résidence Guynemer - 11, rue du Contrat Social 92600 ASNIÈRES-SUR-SEINE Tél. 06 10 32 74 55 d.bureau@duval-leroy.com</p>		Duval-Leroy	2012

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <p>Delort Alain 10, rue Galliéni 92100 BOULOGNE BILLANCOURT adelort@live.fr Tél. 06 62 61 54 48</p>	Sommelier conseil		2011
 <p>Deluc Jean-Michel 40, Grande Rue 91490 MOIGNY-SUR-ÉCOLE Tél. 06 83 22 36 40</p>	Sommelier-formateur		1991
 <p>Fatôme Arnaud 46, rue Damrémont - 75018 PARIS Tél. 06 69 05 72 05 - fatome.vins@gmail.com</p>	Expert à l'Hôtel des ventes de Paris Drouot	AFMV Consulting	2013
 <p>Faure-Brac Philippe 97, boulevard Haussmann 75008 PARIS Tél. 06 07 76 06 58</p>	Sommelier	Bistrot du Sommelier	1993
 <p>Gianotti Alain 219, rue Galliéni - 92100 BOULOGNE-BILLANCOURT alain.gianotti@gmail.com Tél. 06 19 07 65 69</p>	Restaurateur sommelier	Le Comptoir d'Alain	
 <p>Jamrozik Jean-Luc Hôtel Baltimore 88 bis, avenue Kléber - 75116 PARIS h2789-fb@accor.com Tél. 06 61 56 70 18</p>	Chef Sommelier	Hôtel Baltimore	2005

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <p>Lair Patrick 9, rue Marceau 92300 LEVALLOIS PERRET Tél. 01 41 34 35 66</p>	Chef Sommelier	Restaurant Laurent	1994
 <p>Lebel Frédéric 4, avenue Molière 92600 ASNIERE/SEINE lebel.vitis@orange.fr Tél. 06 07 34 25 08</p>	Consultant en hôtellerie		1997
 <p>Lepré Georges 64, rue Emeriau - 75015 PARIS geolepre@noos.fr Tél. 06 89 98 02 81</p>	Sommelier conseil		1991
 <p>Masbatin Patrick 218, rue Faubourg St-Antoine - 75012 PARIS patrick.masbatin@orange.fr Tél. 06 07 75 93 73</p>	Restaurateur- sommelier	L'Aiguière	
 <p>Moinnereau Tony 24, rue Laugier - 75017 PARIS tony.moinnereau@free.fr Tél. 06 03 35 72 57</p>	Directeur Com. Paris IDF	Billecart-Salmon	1999
 <p>Pares Philippe 57, rue Émile Deschanel - 92400 COURBEVOIE paresphilippe@hotmail.fr Tél. 06 19 61 09 87</p>	Maître d'Hôtel- sommelier	Assemblée Nationale	2005

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 <p>Poussier Olivier 11, rue des Perchamps - 75016 PARIS olivierpoussier@hotmail.fr Tél. 06 12 58 00 39</p>	Sommelier- consultant	Lenôtre	
 <p>Pouteau Jean-Luc 55, rue de la Station BP39 - 95130 FRANCONVILLE Info@cave-pouteau.fr Tél. 01 34 14 63 02</p>			2007
 <p>Ramage Franck 14, allée des Tilleuls 94520 MANDRES LES ROSES Tél. 06 68 25 07 96</p>	Sommelier	Le Cordon Bleu	2012
 <p>Ruet Jean-Claude 9, avenue de l'Opéra 75001 PARIS Tél. 01 43 16 30 30</p>	Chef sommelier	Ritz	2005
 <p>Sertour Éric 10, rue de l'Outre 6700 STRASBOURG esertour@aol.com Tél. 06 60 99 73 28</p>	Sommelier	Le Crocodile	1993

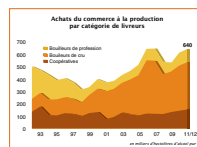
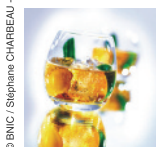


Invitation à la découverte du Cognac

Le Cognac, emblème du luxe à la française : son élaboration, ses différents modes de consommation, son économie, mais également sa dégustation à travers une découverte olfactive et gustative.

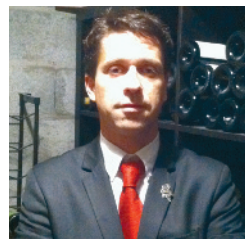
Le Cognac

Pour toute information, contacter David BOILEAU :
Bureau National Interprofessionnel du Cognac
06 85 02 77 59 - dboileau@bnic.fr



www.cognac.fr

ASSOCIATION DES SOMMELIERS POITOU-CHARENTES - SUD VENDÉE



Stéphane Thomas

BUREAU

Président
Stéphane THOMAS
thomasstephane17@gmail.com

Trésorier
Xavier LEGRY
xlegry@free.fr

Trésorier adjoint
Francis MERLE
merlefrancis@hotmail.fr

Secrétaire
Martial PROUTEAU
martial.prouteau@gmail.com

Secrétaire adjoint
Cécile MALESCOT
le-compostelle@wanadoo.fr

Représentants au CA de l'UDSF
Stéphane THOMAS
thomasstephane17@gmail.com

Xavier LEGRY
xlegry@free.fr

Joël SOUPÉ
joel.soupe@wanadoo.fr
en cas d'absence de la présidence ASPC

Jacques SARRAUD
s.jacques.denise@orange.fr
en cas d'absence de la présidence ASPC

Délégués à la commission
Maître sommeliers

Jacques SARRAUD
s.jacques.denise@orange.fr

Patrice DEVAINE
pdevaine@yahoo.fr

Responsable
commission partenaires
Stéphane THOMAS
thomasstephane17@gmail.com

Responsable
commission concours
Christophe MARTIN
martinvc@free.fr

Siège social :

20, RUE SAGEBIN
SIBILLE LAVERTU
17630 LA FLOTTE
TÉL : 06 63 62 95 18
thomasstephane17@gmail.com

VIGNOBLE BERTINERIE

Château Bertinerie - 33620 CUBNEZAIS
05 57 68 70 74
contact@chateaubertinerie.com
www.chateaubertinerie.com



BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX
APPELLATION D'ORIGINE CONTROLLEE

14056

ESTD 1878
AUDRY
Cognac
In search of a perfect balance
Arnaud Audry

140043

Bernard Boutinet
Cognac,
Dineau des Charentes

Le Brissonneau - 16370 Breville
Tel 33 (0) 5 45 80 86 63 - Fax 33 (0) 5 45 80 86 75
E-mail : cognacboutinet@wanadoo.fr
www.cognacboutinet.com

14049

MAÎTRES SOMMELIERS POITOU-CHARENTES - SUD VENDÉE

Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
 Devaine Patrice Château de Nieuil 16270 NIEUIL pdevaine@yahoo.fr Tél. 05 45 71 81 24	Restaurateur	La Grange aux Oies	2006
 Sarraud Jacques 6, rue les Frênes Chagnolet 17139 DOMPIERRE / MER s.jacques.denise@orange.fr Tél. 05 46 44 59 19	Retraité		2002



© Jean Michel Nossant

Vin de Savoie

ENEZ
DÉCOUVRIR
NOTRE
ÉTONNANTE
DIVERSITÉ

civs
COMITÉ
INTERPROFESSIONNEL
DES VINS DE SAVOIE

www.vindesavoie.net

A CONSUMER AVEC MODERATION
LAUREN-FANDELON.COM

14028

*Les vignes portent les fruits
des meilleurs crus
j'en suis l'humble vigneron.
Et vous amis Sommeliers,
vous êtes notre Verbe !
En partageant une même passion
celle du partage et de la transmission
du bonheur.
Je vous en remercie de tout mon cœur
Chers amis Sommeliers
et je vous souhaite une belle année 2014.*

*Daniel-Étienne Defaix
Vigneron à Chablis*

chateau@chablisdefaix.com - www.chablisdefaix.com

14050

ASSOCIATION DES SOMMELIERS

SAVOIE - ALPES - BUGEY



Charles-André Charrier

BUREAU

Président

Charles-André CHARRIER
charles.andre.charrier@orange.fr

Vice-Président Haute-Savoie

Pierre BARRUCAND
pierre.barrucand1@sfr.fr

Vice-Président Isère

Bruno ROUSSEL
brunoroussel38@gmail.com

Vice-Président Bugey

Robert GALLET
cave-du-grumeur@wanadoo.fr

Secrétaire

Pierre HETZEL
pierre.hetzel@gmail.com

Secrétaire adjoint

Laurent BOYER
contact@ecoleduvin.ch

Trésorier

Pierre CHOSSAT
pierre.chossat@orange.fr

Trésorier adjoint

Jean-Paul RICHARD
jp.richard1@aliceads.fr

Commission dégustations

Sylvain ANDRÈS
Le11@orange.fr

Responsable

communication site internet
Laurent BOYER
contact@ecoleduvin.ch



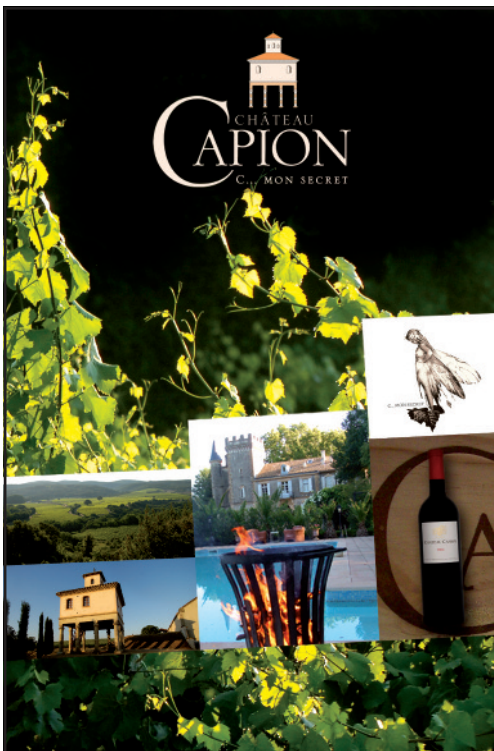
Siège social :

LE MARCHAND DE VIN
ASSAB
ROUTE DES BÈGUES
74250 FILLINGES
TÉL. 06 83 13 52 25

charles-andre.charrier@orange.fr
www.sommeliers-savoie-alpes-bugey.fr

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Andres Sylvain Rue du Centre 74140 DOUVAINE le111@orange.fr Tél. 04 50 85 06 25	Restaurateur	Le 111	2010
	Barrucand Pierre 8, chemin de Bellevue 74200 THONON pierre.barrucand1@sfr.fr Tél. 06 11 53 66 31	Professeur		1997
	Barudio Dominique Le Fort 73310 CHANAZ Tél. 06 12 86 59 22	Restaurateur	Auberge de Savière	1999
	Charrier Charles-André 135, route de la Thuile - 74210 DOUSSARD charles.andre.charrier@orange.fr Tél. 06 83 13 52 25	Sommelier	Abbaye de Talloires	2000
	Duret Éric 333, route de Vuarapan 74930 PERSJUSSY e-duret@wanadoo.fr Tél. 06 03 53 59 82	Sommelier		2000
	Gallet Robert 37, rue C. Robin - 01000 BOURG-EN-BRESSE cave-du-grumeur@wanadoo.fr Tél. 06 07 49 90 72	Caviste	Cave des Grumeurs	1993

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Hetzel Pierre 115, rue du Martelin 74500 PUBLIER pierre.hetzel@gmail.com Tél. 06 42 05 79 59	Professeur		2001
	Martray Christian 292, montée Charles Bozon 74400 CHAMONIX sommelier@hameaualbert.fr Tél. 06 13 73 39 99	Sommelier	Hameau Albert 1 ^{er}	2009
	Peyre Jocelyn 1, rue des Potiers 74200 THONON-LES-BAINS peyrejav@orange.fr Tél. 06 85 54 56 83	Sommelier conseil		1992
	Salamon Noël 300, allée du Château 01320 CHALAMONT Tél. 06 76 97 67 34	Restaurateur	Le Pirate	
	Courbon Martine 59, rue Croix Leonardoux 63000 Clermont Ferrand Tél. 06 24 34 01 55			1992



Au cœur de la vallée de Gassac, Château CAPION, magnifique bâtisse du XVI^{ème} siècle, met en valeur ses 45 hectares de vignes tout en proposant des gîtes pour les amoureux du vin et de la nature. La passion et la spécificité de CAPION ont été récompensées par le titre de meilleur vigneron français 2008 à Londres. Le Château possède des coteaux majeurs grâce à un sol constitué des grès calcaires ainsi qu'un micro climat pour élaborer des vins de grande noblesse.

Collection famille - Fiona : vin gauleyant aux notes fruitées. Cette mise en bouche vous dévoile la ligne des collections de CAPION.

Collection Cardinal - Le Juge & Le Colombier : vins aux notes aromatiques denses et minérales.

Collection Château - Château CAPION : un vin d'exception, l'esprit de CAPION !



In the heart of the Gassac valley, rests the breath taking fairy tale world of: Chateau CAPION. This blossoming surrounding highlights the 45 hectares of vineyards, while offering a secret sanctuary to wine lovers and adoring nature seekers. Through the ever endearing passion and the dedication to staying true to ones roots, CAPION was privileged by the honour of receiving the title of best French winemaker of 2008 in London. The Chateau owes these accomplishments solely to its healthy, strong and highly treasured calcareous sandstone soil, in addition to a constant micro climate, allowing for noble wines to emerge.

The family collection: Fiona is the causal savouring wine, with fruity notes. It is the front runner of the "CAPION Collection".

The cardinal collection: Le Juge & Le Colombier are aromatic wines, achieved by the dense mineral composition of the soil and tweak of the winemaker.

The chateau collection: Chateau CAPION is the leading flag to the fairy tale, a wine of exceptional sense hypnotising flavours; it is the true spirit of CAPION!

Château CAPION - 34150 Gignac
Tél. 04 67 57 71 37 / Fax. 04 67 57 47 39
chateau.capion@wanadoo.fr / www.chateaucapion.com
Horaires : 8h-12h & 14h-18h du lundi au vendredi.
Le week-end sur rendez-vous.



GPS 43°39.41' N - 3°35.23' O

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

14034

ÉDITION 2014

SALON DES VINS de Loire

Parc des Expositions ANGERS FRANCE

LUN/MAR/MER
3.4.5
FÉVRIER

Demandez votre badge à l'aide du code suivant : A-P-U-I-J sur

EN AVANT PREMIÈRE :
LE MILLÉSIMÉ 2013

www.salondesvinsdeloire.com

<p>550 EXPOSANTS</p> <p>Viticulteurs Viti-négociants Négociants Caves coopératives</p>	<p>VINS DU VAL DE LOIRE</p> <p>Touraine Anjou Saumur Centre-Loire Pays Nantais</p>	<p>83 APPELLATIONS D'ORIGINE / IGP</p> <p>Rouge, rosé, blanc, sec, moelleux, tranquille, fines bulles</p>
---	--	--

SÉLECTIONNEZ LES MEILLEURS VINS DU VAL DE LOIRE SUR L'ESPACE DE LIBRE DÉGUSTATION DES VINS D'UN EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ / PRIX

@SalonVinsLoire #officiel #SVLI4

ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX ACHETEURS PROFESSIONNELS DE VIN

14039

ASSOCIATION DES SOMMELIERS

VAL DE LOIRE

BUREAU

Président

Christian PÉCHOUTRE

sommelier37@orange.fr

Tél. 02 47 20 97 82

Vice-Président

Marc MASSOT

marcmassot@sommelier-a-domicile.com

Tél. 02 41 76 28 27

Secrétaire

André MARTINEZ

a.martinez46@laposte.net

Tél. 06 29 01 03 39

Secrétaire adjoint

Florian BALZEAU

flo.balzeau@orange.fr

Tél. 06 70 97 93 76

Trésorier

Dominique GÉRARD

domgerard@worldonline.fr

Tél. 06 18 43 15 58

Administrateurs

Claude CUILLERIER

Jean-Paul MARTIN

DÉLÉGUÉS

Délégués UDSF

Marc MASSOT

Christian PÉCHOUTRE



Christian PÉCHOUTRE



Siège social :

29, RUE LOUIS BLANC

37000 TOURS

TÉL. 02 47 20 97 82

sommelier37@orange.fr

JOIN THE ELITE

THE MAGISTER SOMMELIER




by the Bordeaux Chamber of Commerce and Industry



- International sommelier school of excellence.
- High-end sommellerie training designed and taught by 4 Best Sommeliers of the World and famous international experts.

MAÎTRES SOMMELIERS

VAL DE LOIRE

	Nom, prénom	Profession	Établissement	Année du titre
	Martin Jean-Paul 27, rue Benoist 77140 NEMOURS jean.paul.martin01@orange.fr	Sommelier en retraite		1992
	Péchoutre Christian 9, rue du Commandant Bourgoin 37000 TOURS sommelier37@orange.fr	Sommelier- formateur	Lycée A. Bayet	1991
	Kausz Claudie 15, route de la Rose 49700 LES ULMES claudiekausz@wanadoo.fr	Restauratrice- Sommelière	Chez Antoine	2008

Directeur de Publication : U.D.S.F

Édition, réalisation, impression : PLANET-COM

Z.I. du Phare - 26, avenue Gustave Eiffel - 33700 MÉRIGNAC

Tél. 05 56 48 07 48 - Fax 05 56 44 33 22

E-mail : contact@planetcom-editions.com - Site : www.sommeliers-international.com

SOMMELIERS INTERNATIONAL

www.sommeliers-international.com

SPÉCIAL CHAMPAGNE

12 chefs de cave
emblématiques

Dégustation
Prestige

230 champagnes

13^e Concours
du Meilleur
Sommelier
d'Europe

