



ÉTATS GÉNÉRAUX DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

Le 12 janvier 2015 à La Chambre de Commerce de Nîmes



COMPTE-RENDU

MICHEL HERMET, PRÉSIDENT DE L'UDSF

« Cher Président Henry Douais,

Ce discours a été prononcé en ouverture des travaux qui ont été les nôtres lors de cette journée à la fois studieuse et conviviale, organisée dans les locaux de la Chambre de commerce et de l'industrie de Nîmes en présence de son président, Henry Douais.

Je vous adresse tous mes remerciements pour avoir accordé, spontanément et avec enthousiasme, l'hospitalité pour la tenue de cette manifestation. Je remercie aussi pour leur soutien le Département du Gard, le dispositif « Militant du goût » et Sud de France pour leur soutien. Au travers de son président Olivier Bompas, je dis un grand merci à l'Association des Sommeliers du Languedoc-Roussillon – Vallée du Rhône Sud pour sa précieuse collaboration. Merci à tous nos partenaires et interprofessions qui contribuent à notre bien-être. Je veux dire également toute ma gratitude à Gisèle Marguin, secrétaire générale de l'UDSF ainsi qu'à Marie Gaudel, de l'agence Clair de Lune. Merci pour votre présence qui souligne votre attachement à l'Union de la Sommellerie Française.

Monsieur le Représentant de Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Monsieur le Représentant du Département du Gard, Mesdames, Messieurs, chers Amis,

Je vous souhaite la plus cordiale bienvenue à ces premiers États généraux de la sommellerie française. Je profite de ce début d'année, entaché par les épouvantables drames que vient de connaître notre pays, pour vous adresser mes meilleurs souhaits pour une qualité de vie bercée par davantage d'harmonie, de compréhension et de tolérance. Contre l'intolérance, la barbarie et le terrorisme, je vous demande de bien vouloir observer une minute de silence, en mémoire des victimes de ces actes odieux.... Ne restons pas impassibles lorsqu'il s'agit de préserver la liberté, l'une des devises de notre République, pour laquelle tant de nos aïeux sont morts.

Sachons privilégier les relations humaines qu'Antoine de Saint-Exupéry qualifiait de véritable luxe. Grâce à ce métier de sommelier, nous savons plus que quiconque combien les relations humaines revêtent une importance fondamentale dans notre mission. Le vin, vecteur de communication, est un formidable lien social qui rapproche les hommes et véhicule d'extraordinaires messages humanistes. Autour d'un verre de vin, se dégagent d'importantes notions de partage, de convivialité, de tolérance et de fraternité. Les prescripteurs que nous sommes doivent en permanence cultiver ces valeurs et cet art de vivre avec humilité et respect. Ce sont les fondements de notre métier et d'une certaine éthique, qui nous imposent le goût du partage et de la transmission.

Mon précédent mandat à la tête de notre association m'a permis d'analyser son fonctionnement et d'en comprendre aussi bien les faiblesses et le potentiel. C'est pourquoi je vous ai proposé, lors du renouvellement de mon mandat, d'entreprendre, tous ensemble, un véritable chantier, à la fois audit et remise en cause : la tenue des États généraux de la sommellerie française..

Depuis près de douze mois, des tables rondes ouvertes à tous ont été organisées sous la houlette d'un délégué régional, chargé d'en tirer un rapport. En parallèle, et pour encourager une plus grande participation, un forum a été mis en place sur notre site. Ce forum, animé par Olivier Zavattin, a permis aux adhérents et autres professionnels de donner des avis, de formuler des critiques ou des propositions et de débattre. Je tiens à saluer le remarquable travail effectué par Benjamin Roffet qui gère notre page Facebook, formidable courroie de transmission.

**HENRY DOUAIS,
PRÉSIDENT DE LA CCI**
Le Président de la CCI, Henry DOUAIS nous accueille et nous dit sa fierté de recevoir aujourd'hui les premiers Etats généraux de la Sommellerie Il félicite Michel Hermet, notre président de l'UDSF pour son travail Il souligne la coordination extraordinaire de notre métier, qui est un maillon indispensable dans la filière du vin.
Michel Hermet reçoit des mains de Monsieur Henry DOUAIS, La Pierre de Roquemaiilière issue de la première carrière de Nîmes qui a servi à la construction des Arènes de la ville et bien d'autres bâtiments de la ville Monsieur Pons qui représente le Conseil général du Gard remercie Michel Hermet de tout son travail pour valoriser et mettre à l'honneur les vins du Languedoc

J'ai proposé cinq thématiques qui ont favorisé les réflexions et nourri les discussions. Chaque responsable de thématique a été chargé de nous présenter un ensemble cohérent, structuré et homogène des échanges qui ont eu lieu. Il me paraissait vital et indispensable de recueillir un maximum de points de vue, d'avis et d'opinions, qui nous permettent de procéder collectivement à un état des lieux qui corresponde à la réalité. Nous ne devons pas nous voiler la face et surtout ne pas avoir peur de nous regarder dans un miroir pour y déceler, ici ou là, des insuffisances, des carences ou des fonctionnements désuets. Nos propres investigations doivent nous aider à nous améliorer et à progresser collectivement.

Notre association fonctionne selon des modes qui datent des années 1970. Or, le métier de sommelier a beaucoup évolué depuis lors. Ne devons-nous pas nous interroger par ailleurs sur l'inquiétante désaffection de sommeliers les plus talentueux de notre temps à l'égard de notre association ? Enfin, ne devons-nous pas affirmer davantage notre rôle d'ambassadeurs du vin, rigoureux, crédibles et écoutés dans le monde viticole ?

En dépit de l'individualisme, qui a pris un pouvoir considérable dans notre société, ne devrions-nous pas nous investir et nous impliquer davantage pour mieux garantir ce qui reste notre principal objectif : la transmission de notre savoir et de notre savoir-faire ? N'est-elle pas là notre noble tâche de passeurs de relais ?

Lorsque j'entends les commentaires de certains d'entre nous qui ne viennent pas aux ÉTATS GÉNÉRAUX, parce qu'ils ne s'exprimeront pas, j'estime qu'il y a là un manque évident de modestie ou un péché d'orgueil. En opposition totale avec l'état d'esprit qui doit nous animer. Notre association doit fonctionner avec des professionnels qui s'investissent avec sérieux, rigueur et probité, et dont le seul objectif doit être la valorisation de notre métier.

Les cinq responsables de thématiques vont nous présenter le fruit de leur travail, basé sur les comptes-rendus livrés par les rapporteurs régionaux. Ces synthèses vont se retrouver au cœur des tables rondes qu'animeront Michel Godet, journaliste et chroniqueur gastronomique, œnologique et touristique. Je l'en remercie sincèrement. Aux côtés de Serge Dubs, Meilleur Sommelier du monde, qui fût mon prédécesseur à la tête de l'UDSF, et de Philippe Faure Brac, Meilleur Sommelier du monde, nous écouterons les commentaires des représentants de l'Éducation nationale, des interprofessions viticoles, du secteur de l'œnotourisme et de quelques partenaires. Restons attentifs à leurs propos et au regard extérieur qu'ils nous livreront et qui mériteront par la suite de profondes réflexions, dans le but de nous guider dans les orientations que nous prendrons dans les mois à venir.

Confiant dans l'avenir, j'émet le souhait ardent que cette journée contribue à prendre conscience de la nécessaire adaptation au monde qui nous entoure. Nous avons une chance inouïe de vivre dans un pays incomparable, grâce à la diversité et à la qualité de nos terroirs, de nos vins et de nos spiritueux. Soyons à la hauteur de ce challenge et portons haut le flambeau de la sommellerie française, pour en défendre le prestige et les valeurs de partage, de raffinement et d'élégance, dans le respect de nos différences... Bref, tout ce qui est contenu dans la symbolique du vin. »

SOMMAIRE

04 La gestion administrative de l'UDSF

10 Fédérer, dynamiser et organiser les associations régionales

13 Le sommelier et la restauration

16 Faire de la sommellerie une voie d'excellence

21 Le sommelier, 1^{er} ambassadeur de nos vignobles et les partenaires

**23 Les partenaires de l'UDSF
Regards croisés**

LA GESTION ADMINISTRATIVE DE L'UDSF

QUESTIONS AUTOUR DU SUJET
Faut-il professionnaliser l'Association et enrayer les limites du volontariat ?
Comment faire évoluer le budget de l'Association pour se donner les moyens de mettre en place une structure efficace ?
Quel est l'intérêt de distinguer « les amis des sommeliers professionnels, les anciens et les sommeliers actifs ?
Comment et pourquoi recruter les jeunes professionnels ?
Quel doit être le rythme, la représentativité, le contenu de nos réunions ?
Quel type de communication faut-il mettre en place ?

RAPPORTEUR
Olivier Bompas, président des Sommeliers du Languedoc-Roussillon – Vallée du Rhône Sud, journaliste au Point

AUTOUR DE LA TABLE
• **Serge Dubs, meilleur sommelier du monde 1989**
• **Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992**
• **Benjamin Roffet, meilleur sommelier de France 2010 – Animateur Facebook UDSF**



Gestion de l'UDSF

Redécoupage des régions et réforme du bureau

Il faut souligner que toutes les régions ne sont pas a priori favorables à un redécoupage, l'argument le plus souvent avancé étant la difficulté à rassembler, pour les différentes activités des associations, des gens géographiquement très éloignés.

Cela dit, la proposition qui semble retenir l'attention est la suivante :

- 5 grandes fédérations regroupant les régions existantes... mais ne changeant rien au découpage actuel.
- 5 présidents régionaux
- 1 vice-président (ou équivalent, pour l'instant on est au niveau des idées générales) dans chaque sous-région (les régions actuelles)

D'autres évoquent la possibilité de faire des regroupements autour de grandes villes (capitales régionales), et non sur le modèle des régions administratives. Ce qui revient à peu près au même, si l'on considère que, dans chacune des cinq grandes régions, on retrouve les grandes capitales régionales.

Il est également important de s'appuyer plus sur les moyens informatiques, et probablement sur les sites Internet, le national et ceux des régions quand ils existent.

Suggestions :

Limiter le nombre de mandats, au national comme dans les régions. Cela dans le but de renouveler les générations.

Fonctionnement du bureau

Il est proposé que le bureau soit constitué de la façon suivante :

- 1 président
- 5 présidents de régions qui occuperaient chacun un poste (et probablement d'un ou d'une secrétaire dont le statut reste à définir... on évoque souvent la possibilité de salarier une personne, mais ce point est lié à d'autres thèmes de réflexion liés au financement) et qui auraient pour mission de fédérer davantage.

Il est proposé que les représentants des 21 associations régionales se retrouvent une fois par an, à l'occasion de l'AG, qui doit être le temps fort de notre vie associative, à la fois festif et consacré au travail.

Les CA doivent se dérouler en petit comité, il doit s'agir de réunions de travail uniquement, ce qui n'exclut pas des moments de détente et de convivialité. Les CA doivent se dérouler dans un lieu facile d'accès pour le plus grand nombre, Paris par exemple. Il est d'ailleurs évoqué, à ce propos, la possibilité de fixer le siège de l'association à un endroit fixe, sans tenir compte de la région de résidence du président ou de la présidente.

Notre association souffre du manque de visibilité causée par l'absence d'un lieu emblématique propre à l'UDSF. Nous devons réfléchir à la possibilité de créer des structures physiques tant au niveau national que dans les régions.

CA & AG

Simplification : un CA en juin pour les propositions, et une AG en fin d'année pour valider les décisions.

Il faut revoir le format des réunions (CA et AG). Ces réunions ont un caractère administratif mais il y a en réalité peu d'échanges et de discussions. On a l'impression que le but est d'expédier la réunion pour profiter des moments de partage et de plaisir. Le but de ces réunions, dispendieuses en temps et en argent, n'est-il pas de faire participer un peu plus l'assemblée et de créer plus d'échanges ?

Format à revoir pour que ce soit plus vivant, plus direct, plus professionnel. Des moyens informatiques sont là pour égayer tout cela. On s'ennuie, ce qui renvoie terriblement à notre image vieillissante.

Il est également demandé de redéfinir le rôle de l'UDSF vis à vis des associations régionales

La nécessité de renforcer les relations entre l'UDSF et les associations régionales semble primordiale.

Les membres qui ne participent jamais aux réunions nationales (CA, AG) sont totalement déconnectés de la vie de l'UDSF. Il est donc proposé que des réunions en région soient organisées à la place du deuxième CA, en présence d'un membre du bureau national.

Dans ce sens, il faudrait créer une carte de membre nationale et non régionale, sur laquelle serait toutefois mentionnée la région de rattachement.

Il y a une vraie demande de dynamisation du site Internet national. On peut même envisager d'en privatiser l'accès, tout au moins une grande partie, et d'y diffuser un maximum d'informations. Le site doit devenir un vrai lieu d'échange virtuel, pour tout ce qui concerne les idées, les informations, la connaissance ainsi que les aspects administratifs de notre vie associative. Ca ne sera pas au détriment de la convivialité, au contraire, nos réunions nationales ne seront que plus riches et conviviales si tout ce travail a été fait et dynamiser en amont via le site.

Étendre le principe de l'agenda des maîtres sommeliers à l'ensemble des membres. Une façon de dynamiser la notion de réseau. Pour cela, pas d'agenda imprimé mais un agenda électronique... beaucoup plus souple et réactualisable facilement.

L'UDSF doit faire plus en apportant un véritable service à ses membres. Il est souvent constaté que l'UDSF devient une structure au service des concours, au détriment de ce qui doit constituer la vie d'une association. Nous nous plaignons de la désaffection des jeunes, mais qu'avons-nous à leur proposer ?

Suggestions :

Revoir le problème du coût des déplacements lors des CA et AG

Certaines régions peinent à subvenir à cette charge. Quelques fois, ce sont les membres eux-mêmes qui financent leurs propres déplacements.

Il est bien que les régions se rapprochent des instances locales pour mener des opérations communes et bénéficier de subventions.

Pourquoi refuser le label UDSF aux concours régionaux (par exemple au Concours des Vins du Jura) ? Les efforts considérables faits par les organisateurs de ces concours seront profitables à l'ensemble de l'UDSF. Le constat est que nos associations sont vieillissantes, peu de jeunes viennent à nos assemblées et réunions.

Décider au niveau national que les jeunes en formation sont de fait membres de l'association, et gratuitement la première année, voire la deuxième année après leur sortie de formation. Cela est fait dans bon nombre de régions, mais il semble important de l'institutionnaliser.

Il est primordial de les intégrer aux événements et manifestations, sur la plan régional ou national, bien au delà de la volonté, par ailleurs louable, de convier un jeune par région lors de l'AG.

Ceux qui sont présents ne se sentent pas concernés par ce qui se dit dans ces réunions. Pas de nouvelles idées en avant, pas de présentations d'actions liées au développement de notre association, pas de vie.

Cela dit, certaines associations sont bien présentes dans les écoles, pour un accompagnement avant même la fin du cursus scolaire. Les jeunes qui y étudient sont conscients que l'association reste un vaste réseau professionnel pour l'emploi, ce qui est important pour eux pour trouver des emplois et bien gérer leur carrière.

Là encore, il est suggéré que l'UDSF s'implique dans l'organisation d'un événement dans le vignoble qui permettrait de réunir, une fois par an, un maximum de sommeliers, sans que ceux-ci soient nécessairement membres d'un bureau, afin d'échanger avec des jeunes sur le métier de sommelier.

On constate aussi que les jeunes sont très intéressés par les concours. Il pourrait donc y avoir un séminaire pour les candidats des concours.

Il faut revenir à plus de proximité de la part des grands sommeliers vis-à-vis des jeunes et partir de leurs préoccupations. Il est toujours important de se souvenir d'où l'on vient, surtout si l'on veut susciter de nouvelles vocations !

Les membres

On constate que, dans ce domaine, il y a deux écoles :

1/ L'ouverture à un maximum d'adhérents, professionnels en activité, professionnels retraités et membres amis. Avec d'ailleurs une définition très large de la définition de ce qu'est un professionnel.

Les sommeliers de salle ne sont pas les seuls à détenir la science et l'amour du vin. Les cavistes, œnologues, enseignants dans les écoles hôtelières, etc. ont aussi beaucoup de choses à dire. Il est d'ailleurs à noter que nombre de sommeliers abandonnent les salles de restaurant pour devenir caviste ou consultant... Ne faudrait-il pas élargir la dénomination de l'UDSF à « Sommeliers et Amis » ou « Ambassadeurs du Vin » ? Et créer des badges spécifiques pour chaque qualification ?

L'adhésion de membres amis qui permet, en outre, de nouvelles cotisations (ce qui n'est jamais négligeable !) mais aussi et surtout un surcroît d'énergie, notamment du fait qu'il s'agit de personnes qui, souvent retraitées, ont une disponibilité que nous n'avons pas tous. Dans les « petites » régions, elles représentent une aide précieuse pour la vie des associations. En revanche, chaque association doit exiger des membres amis une connaissance sérieuse du vin qui pourrait être reconnue par un badge spécifique.

2/ Un recentrage sur les seuls sommeliers professionnels. Cela pose néanmoins la question d'une définition du métier de sommelier qui prenne en compte les changements de ces dernières années.

Comment attirer de nouveaux adhérents ?

Impliquer l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) :

En proposant une formation à la sommellerie au personnel de salle dans la petite et moyenne restauration qui ne dispose pas de sommelier. Cette formation sera payée par le restaurateur et aura lieu via une ou deux réunions annuelles portant sur des thèmes variés : le service, les terroirs régionaux, les terroirs nationaux...

Cette formation pourra déboucher sur un Certificat d'Apprenti-Sommelier estampillé par l'UDSF, avec un badge spécifique, et la possibilité pour le restaurateur de s'en servir comme d'un outil de promotion. Cette démarche d'information auprès des restaurateurs pourrait être entreprise par n'importe quel adhérent.

Comment inciter les sommeliers professionnels à adhérer aux associations régionales ?

Ces sommeliers n'ont pas besoin de l'UDSF ni pour se rencontrer entre eux, ni pour rencontrer les vignerons. L'exercice de leur métier leur donne suffisamment d'occasions pour cela. Il pourrait donc être très gratifiant et mobilisant pour eux de leur donner le rôle de formateur des nouveaux adhérents issus de la petite restauration (voir ci-dessus, l'exemple du partenariat avec l'UMIH).

Il semble, en revanche, difficile d'imposer une adhésion obligatoire à l'association, pas plus que l'on n'impose à des salariés d'adhérer à un syndicat.

Relations avec les institutionnels

Plus de contacts et de partenariats avec les institutionnels.
S'inscrire dans la démarche du « Made in France », promu par Arnaud Montebourg lors de son passage au gouvernement.

Les interprofessions

Plus de partenariats avec les interprofessions dont on pourrait devenir, dans une certaine mesure, les porte-parole. Dans ce sens, il faudrait que les relations avec les interprofessions soient gérées par le national au travers d'une charte nationale.

Le financement et les sponsors

Tout part du constat que nous manquons de moyens financiers pour la professionnalisation de l'UDSF. L'ampleur de celle-ci ne peut passer que par la rémunération d'un salarié.

Afin de professionnaliser et de crédibiliser l'UDSF, il est important de développer un vrai partenariat avec un solide réseau de sponsors.

En matière de bénévolat, la sommellerie subit malheureusement ce que vivent toutes les autres associations, à savoir que peu de personnes veulent s'engager à prendre des responsabilités bénévolement. Souvent le dynamisme repose sur le président sur qui tous les autres membres se reposent. Mais ce volontariat a des limites et même les plus volontaires se découragent.

L'UDSF manque certainement de moyens financiers. Mais au regard de la législation sur l'alcool, peut-on envisager des partenariats avec les interprofessions et les vignerons ou une communication plus marquée ?

Suggestions :

Organiser un ou deux évènements gastronomiques par an : les profits seraient pour l'association et des sponsors pourraient être sollicités.

Créer en marge des CA ou des AG des mini-salons qui offriraient une visibilité uniquement pour nos partenaires. Ces salons deviendraient alors des vecteurs d'image pour nos partenaires actuels et en attireraient des nouveaux.

Augmenter les cotisations pour financer une stratégie de communication.

Communication :

Il est nécessaire de recourir à une agence de communication pour développer et mieux valoriser notre image ainsi que notre savoir-faire, comme ont su le faire les grands chefs.

En France, nous avons de très grands chefs et de très grands sommeliers. Or, on s'intéresse aujourd'hui aux chefs et non aux sommeliers. À nous de montrer la valeur ajoutée qui est la nôtre, notre science des accords, notre place dans l'excellence de la gastronomie française.

Il faut aussi réfléchir à comment nos partenaires peuvent avoir un « retour sur investissement », notamment en termes de communication..

Le site Internet, accessible par tout le monde gratuitement, est utilisé surtout pour les offres d'emploi. Pourquoi ne pas rendre les annonces payantes ? Avec deux tarifs : un tarif réduit pour un établissement adhérent et un tarif normal pour les non-adhérents.

Ce que l'on peut retenir des débats :

1) La définition du sommelier par Philippe Faure Brac

Le sommelier est un professionnel, diplômé ou certifié, qui relève à la fois du secteur vitivinicole et du secteur de la restauration. Il est en situation et en capacité de recommander et de servir des boissons à titre professionnel.

Son champ d'action se situe au niveau du service du vin en restauration ou dans les établissements vendant du vin ainsi qu'au niveau de conseil spécialisé pour les acteurs du marché du vin pour assurer la présentation et le service des produits..

Rôle du sommelier

Le sommelier contribue à l'achat des vins et autres boissons en fonction de la clientèle et de la carte gastronomique de l'établissement pour lequel il travaille. Il participe activement à la gestion du stock, la composition et la rédaction de la carte des vins, des spiritueux et autres boissons. Il conseille aux clients les meilleurs accords mets et vins. Il a le rôle important d'analyser et de saisir le goût des clients, afin de les conseiller et leur servir les vins (ou autres boissons) avec les plats qui leur conviennent. Le sommelier peut également conseiller les acteurs de la distribution, notamment les magasins spécialisés. C'est un professionnel qui opère en tant que lien entre le producteur et le consommateur.

Compétences du sommelier

Il doit avoir des connaissances spécialisées à propos des vins, des boissons et de la gastronomie. Ses compétences comprennent la maîtrise de la dégustation, de la gestion, de la communication, de la sélection et du service du vin et autres boissons et de l'accord avec les mets.

2) La page Facebook et le site Internet doivent être dynamiques et servir de relais pour les associations

Chaque région doit absolument être présente sur les réseaux sociaux en publiant les comptes-rendus et les photos de leurs manifestations. Trop de régions ne communiquent jamais et sont en retard par rapport au monde anglo-saxon.

3) Entendu aussi...

La cheville ouvrière, c'est le président mais celui-ci doit pouvoir se reposer sur le bureau.

Le bénévolat a une certaine limite, mais il serait plus opportun de se rapprocher d'une agence de communication plutôt que d'engager une personne à temps plein.

Les membres sommeliers doivent être bien distincts des membres amis.

Les vignerons ne sont pas favorables à recevoir les membres amis.

Faire adhérer les membres dès la formation.

Aller dans les écoles.

Participer aux examens M.C & BP.

Pour une réunion, choisir une thématique.

Créer un annuaire des membres sommeliers sur le site.

Bien définir les règles pour un partenariat.

Ne pas se comparer avec les sommeliers américains, qui ne sont pas organisés par association.

Doit-on fonctionner comme une entreprise ?

Quel serait le coût d'un salarié ? Attention à trouver un équilibre financier..

Retravailler la formation.

Attention aux partenariats, il faut que les associations conservent leur indépendance financière.

Le redécoupage en grandes régions n'est pas opportun.

Les jeunes doivent prendre en compte la mémoire des anciens.

Conclusion :

Sur la thématique et la gestion de l'UDSF :

- **développer la communication (donc prévoir un budget spécifique, notamment pour le fonctionnement du site Internet) est essentiel**
- **professionnaliser de façon générale l'association est également essentiel**
- **fixer le siège à Paris serait opportun**
- **il faut réfléchir à la place des membres amis à l'intérieur de l'UDSF**
- **il faut uniformiser le prix de l'adhésion au niveau national**
- **in fine, le point le plus important reste le financement de la vie de l'UDSF.**

FÉDÉRER, DYNAMISER ET ORGANISER LES ASSOCIATIONS RÉGIONALES

S

Sujet de réflexion n° 1 L'image de nos associations souffre de l'absence de moyens de communication officiels et professionnels. Comment y remédier ?

QUESTIONS AUTOUR DU SUJET

Comment améliorer et simplifier les démarches administratives de nos associations régionales ?

Faut-il envisager une nouvelle carte régionale avec un regroupement en super-régions ?

Quelle implication des régions au sein de l'association nationale ?

Comment rendre plus visible les associations régionales et comment les dynamiser ?

Les échanges interrégionaux sont-ils nécessaires ?

LES PISTES ÉVOQUÉES

- Interventions plus fréquentes de nos sommeliers dans les médias
- Prendre une agence de communication pour développer notre image
- Réorganisation / nouvelle carte des régions
- Meilleure couverture médiatique
- Un calendrier des différentes manifestations dans les régions doit être publié sur le site de l'UDSF
- Plaque signalétique « UDSF » à l'entrée d'un restaurant et/ou création d'un label « restaurateur-sommelier » avec la participation de l'État pour mettre en avant les établissements qui disposent d'un sommelier professionnel
- Mentionner la présence d'un sommelier dans les différents guides gastronomiques
- Plus d'implication dans les manifestations liées au vin et à la gastronomie
- Se rapprocher des organismes publics
- Création d'un poste de secrétariat pour faire le lien entre le national et les régions
- Accroître la présence sur Internet
- Entendre le secteur viticole, les lycées, les restaurateurs et nos membres sur l'avenir de la profession
- Réorganisation des bureaux régionaux : obligation d'avoir un président encore en contact avec le monde professionnel
- Établir un cahier des charges élaboré par le bureau de l'UDSF et le faire signer aux présidents avec liste des obligations et des devoirs
- Création d'un trombinoscope et d'un annuaire de l'ensemble des membres

Sujet de réflexion n° 2 Trop de sommeliers professionnels, souvent talentueux, n'adhèrent pas à notre association. Comment les inciter à nous rejoindre ?

LES PISTES ÉVOQUÉES

- Donner la possibilité pour toute profession connexe au vin d'adhérer à l'association régionale de l'UDSF en créant une subdivision ou un statut approprié
- Élargir le recrutement vers l'ensemble du personnel de salle
- Mettre en place des ateliers de travail thématiques, capables d'intéresser les professionnels
- Programmer, une fois par an, une dégustation en invitant les associations limitrophes
- Développer les concours de meilleurs sommeliers régionaux
- Motiver les sommeliers professionnels en leur donnant une mission de formation
- Favoriser la formation continue des sommeliers
- Créer un salon et plus largement de l'évènementiel
- Créer des passeports régionaux avec les coordonnées des référents

RAPPORTEUR

Laurent Boyer, directeur de l'École du vin de Genève et de Lausanne

AUTOUR DE LA TABLE

- **Serge Dubs, meilleur sommelier du monde 1989**
- **Thierry Fritsch, Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace**
- **Philippe Troussard, les Caudalies à Arbois – Rapporteur du Jura**
- **Olivier Zavattin, la Passion du Vin à Carcassonne – Animateur du Forum UDSF**

- Communiquer davantage sur l'accessibilité et l'ouverture aux personnes extérieures. On a la sensation d'un club très fermé où il faut être invité pour en faire partie
- Organiser une soirée de présentation de l'association ouverte

Sujet de réflexion n° 3

Parmi les 21 régions représentées au sein de l'UDSF, certaines, faibles en nombre d'adhérents, n'ont pas les moyens de se financer. Quelles solutions peut-on trouver ?

LES PISTES ÉVOQUÉES

- Intervention des régions lors de certaines opérations viticoles afin d'obtenir des fonds
- Mise en place d'une caisse commune pour subvenir aux régions dans le besoin.
- Organisation de manifestations et de formations
- Regroupement des régions
- Augmenter les adhésions et donc le budget
- Ouverture aux professionnels : restaurateurs, cavistes, négociants

Sujet de réflexion n° 4

Quels seraient les autres moyens à mettre en place pour « dynamiser » nos régions ?

LES PISTES ÉVOQUÉES

- Mettre chaque année une région à l'honneur
- Organiser un dîner de gala en mettant un invité d'honneur en avant
- Organiser des salons
- Définir un responsable pour le site Internet et la page Facebook
- Élaborer un guide dans chaque région
- Développer les réseaux sociaux
- Que les sponsors de l'UDSF mettent leurs moyens financiers au service des bureaux régionaux
- Que chaque région organise un week-end découverte de sa région
- Ouvrir des cellules de communication
- Lancer un ouvrage collégial de la sommellerie française qui ferait référence
- Mise en place d'un trombinoscope et d'une carte nationale UDSF

Sujet de réflexion n° 5

Quels seraient les autres moyens à mettre en place pour « organiser » nos régions ?

LES PISTES ÉVOQUÉES

- Avoir un annuaire avec les membres de nos régions
- Mise en place d'un responsable de communication en charge des réseaux sociaux
- Création d'une structure pour regrouper les sommeliers français à l'étranger

Ce que l'on peut retenir des débats :

Il semble que certaines régions ont une activité trop limitée pour participer au développement de notre profession. Des questions restent en suspens, et doivent trouver leurs réponses :

- quelle carte des régions ?
- quel financement pour les « petites » régions ?
- quelles actions pour susciter l'intérêt des sommeliers ?

Parmi les pistes évoquées, celles que nous retenons plus particulièrement :

- chaque région devrait pouvoir mettre son programme et son calendrier sur le site de l'UDSF
- synchroniser les sites et Facebook régionaux avec les outils de l'UDSF
- les associations régionales doivent solliciter la presse locale pour la couverture de leurs événements
- mettre une région à l'honneur lors d'un événement national
- un dîner de gala UDSF serait bénéfique pour rassembler toutes les régions et tous les membres, voire un salon UDSF
- mettre en place un trombinoscope et un annuaire de tous les membres
- nommer un responsable « commercial » par région
- responsabiliser les adhérents des associations régionales car les membres du bureau ne peuvent pas tout assumer
- élaborer un dossier type pour la recherche de partenaire
- attirer les sommeliers français à l'étranger
- organiser des dégustations interrégions.
- rapprocher les lycées et les associations.

LE SOMMELIER ET LA RESTAURATION

QUESTIONS AUTOUR DU SUJET
Quel est l'avantage pour un établissement d'avoir dans ses rangs un sommelier ?
Comment valoriser le métier de sommelier, ou plus largement la salle versus la cuisine ?
Faut-il aller vers la certification du titre de Sommelier ?
Comment mettre en place une formation continue pour le personnel de salle et les sommeliers en place ?
Comment valoriser le métier de sommelier, hors des grandes tables, type caviste et bistrot ou bar à vin ?
Pourquoi les sommeliers français sont-ils plus valorisés à l'étranger ?

RAPPORTEUR

Michel Widehem, président des sommeliers du Nord-Pas de Calais – Picardie

AUTOUR DE LA TABLE

- Gilles Belle, directeur Nespresso Restauration
- René Berges, La Table de Beaucueil à Beaucueil
- Romain Iltis, meilleur sommelier de France 2012 – Rapporteur de l'Alsace
- Gilles Goujon, L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse (3 macarons)
- Jérôme Nutile, Bistr'AU à Nîmes, ex-Chabichou à Courchevel (2 macarons)



Idée n° 1 : créer différentes catégories dans nos rubriques de sommelier.

Sommelier en restauration : chef sommelier, sommelier, commis sommelier.

Sommelier caviste : personne qui vend du vin dans une cave à vins et conseille sa clientèle.

Sommelier formateur : professeur en hôtellerie-restauration enseignant le « vin », son service, sa vente et animant un restaurant pédagogique au contact de la clientèle.

Sommelier conseil : consultant et autre.

Sommelier animateur GD : vendeur dans les rayons, animateur foires aux vins, grande distribution.

Idée n° 2 : créer un label « restaurateur-sommelier » avec la participation de l'État : mise en avant des établissements dynamiques en matière de manifestations autour du vin, pour la carte des vins, la présence d'un sommelier...

Changer l'image aussi du sommelier et de la dégustation, montrer l'importance de l'accord mets et vins.

Il est bien connu qu'un restaurateur réalise une grosse part de ses bénéfices sur les boissons et en particulier sur les vins. Pourquoi donc la fonction de sommelier est-elle aussi négligée? Pourquoi ne pas accepter de **consacrer un salaire à un sommelier** ou pourquoi si **mal rémunérer le sommelier**, ce qui incite un sommelier à abandonner dès que possible le métier en salle ?

Où en est la commercialisation des vins dans les restaurants de France ?

Les clients boivent moins en quantité mais mieux en qualité.

Bonne progression de la vente de vin au verre.

Actuellement, grâce à Internet et aux différents moyens d'informations actuels, beaucoup de nos clients ont de plus en plus de connaissance dans le domaine viti/vinicole. Malheureusement, au niveau du personnel de salle, peu ont des connaissances de base suffisantes, peut-être serait-il judicieux dans les formations continues d'avoir des mises à niveau (formation à la carte...). Créons quand c'est possible des formations internes.

L'UDSF et les associations régionales devraient avoir un rôle à jouer concernant la formation des employés de salle, moyennant rémunération.

Beaucoup d'entreprises n'ont pas conscience de l'avantage d'avoir une personne qui s'occupe du vin : il faudrait peut-être créer une plaquette informative qui pourrait sensibiliser les employeurs à l'intérêt d'avoir une personne dédiée au vin.

Les faibles connaissances des serveurs orientent souvent le choix vers un rapport qualité/prix et non vers le goût.

Ouvrons notre association auprès des maîtres d'hôtel et serveurs afin qu'ils puissent s'initier au monde du vin ; le parrainage pourrait être une des pistes envisageable.

Les sommeliers-formateurs ont une association pour déjà réfléchir sur la formation, le métier...il faudrait les mettre un peu plus en avant car ils représentent la base du métier par leur transmission dans les lycées qui sont des bassins de recrutement pour notre métier.

Le vin sort peu à peu des référentiels d'examen des métiers de la restauration : il faudrait proposer la mise en place d'un comité qui deviendrait référent au niveau de l'éducation nationale afin de remettre le vin, sa connaissance, son service et sa vente, dans les acquis à posséder en fin de formation.

70 % des clients mécontents dans un restaurant le sont à cause d'une erreur dans le service ; ce ne sont pas forcément les personnes mieux formées qui laisseront le meilleur souvenir. Le client est très sensible au relationnel, il veut communiquer avec le personnel de salle et le sommelier en particulier.

Le client déteste avoir l'impression de déranger, il ne supporte pas la suffisance, la désinvolture, le manque d'amabilité, de gentillesse et de professionnalisme.

Un client amateur de bons vins et de bonnes tables dit : « en tant que client, j'attache autant d'importance (sinon quelques fois plus) aux vins qu'à la cuisine dans un restaurant ». Le rapport de confiance passe d'abord par le sommelier. On voit plus souvent un sommelier engager le dialogue sur les caractéristiques ou les origines d'un vin qu'un maître d'hôtel discourir sur les haricots, le bœuf ou le canard. Le revers de la médaille, c'est qu'un sommelier prétentieux, ancré sur ses certitudes, est détestable.

Pour ou contre la tenue de sommelier UDSF

La tenue UDSF peut être relookée en tenue plus moderne en gardant une tenue de ville avec cravate UDSF, pin's et grappe ; les jeunes actifs n'ont pas forcément les moyens de se procurer une tenue spécifique UDSF qu'ils ne porteront que rarement.

Tenue professionnelle : le tablier représente autant le métier de sommelier que la toque celui de cuisinier.

Il faut continuer à être exigeant au niveau de la tenue (crédibilité et représentativité) mais l'assouplir régulièrement lors de certaines sorties dans les vignes (en respectant tout de même le pantalon et la chemise).

La tenue officielle peut tout de même être apportée à chaque fois dans le véhicule afin de faire des photos officielles. Réserver la tenue officielle pour les sorties le nécessitant.

Ce que l'on peut retenir des débats :

- Oui, le sommelier doit avoir des connaissances périphériques.
 - Il doit être polyvalent dans une brigade
 - Il doit avoir une parfaite connaissance de l'anglais, langue devenue indispensable dans les concours. Et utile face à une clientèle étrangère et exigeante
 - Il doit être psychologue avec sa clientèle lors des choix des vins, notamment en matière de prix de la bouteille. Il doit être à l'écoute et au service du client, et savoir rester accessible et humble
 - Donner du bonheur !!! Et pas de la science !!!!!
 - Rester respectueux vis-à-vis des collaborateurs
 - Code de déontologie à revoir. Trop de sommeliers manquent de modestie
 - Trop de clients mécontents de l'attitude d'un sommelier pédant et prétentieux
 - Il doit être capable de gérer ses achats, même si bien peu sont responsables des achats
 - Il doit sans cesse réactualiser ses connaissances
-
- Il importe de redonner une image plus actuelle au sommelier et à l'UDSF.
 - Faire de la publicité pour l'UDSF par le biais de support professionnel
 - On voit très souvent dans la presse des chefs donnant les accords de vins avec leurs plats. C'est pourtant le rôle du sommelier.
 - Ne faudrait-il pas des concours chef-sommelier pour créer une synergie au sein du restaurant et resserrer les liens
 - Une belle idée : la journée du sommelier à intégrer pendant la Fête de la gastronomie, ou sur un salon destiné plus aux cuisiniers.
-
- Un sommelier qui goûte les plats du chef le magnifiera en faisant le bel accord et en prévoyant ses achats.
 - Renouer le dialogue avec le Maître d'Hôtel.
-
- Les chefs effacent les sommeliers et savent mieux se médiatiser
 - Inciter la restauration non gastronomique à embaucher un sommelier
-
- La tenue n'est pas un obstacle, elle doit être relookée mais maintenue, c'est un signe de reconnaissance
 - Elle est à inciter lors des visites dans les vignobles par respect pour nos vignerons

FAIRE DE LA SOMMELLERIE UNE VOIE D'EXCELLENCE



Questions que se posent nos jeunes : « Que nous apporte l'UDSF ? » Comment inciter les jeunes à devenir Sommelier ?

QUESTIONS AUTOUR DU SUJET

- Qu'est-ce qu'un sommelier aujourd'hui ?*
- Quelle exigence mérite la formation de sommelier ?*
- Comment être plus présent auprès des instances pédagogiques ?*
- Quelle relation doit-il y avoir entre le terrain et la formation ?*
- Comment s'adapter aux demandes des clients et aux nouveaux modes de consommations ?*
- Comment faire naître des vocations ?*
- Pourquoi impliquer les jeunes dans la vie associative ?*
- Comment accompagner les candidats dans la réussite des concours internationaux ?*

- L'éveil des vocations, **la motivation de nos jeunes passe par un exemple sans faille des plus anciens, maintenir une exigence et un professionnalisme le plus haut possible.**

- Nous représentons une **branche spécifique de la restauration**. Cela tout le monde doit en être conscient et **s'en montrer digne**. Pour cela il est indispensable que nos sorties ou nos réunions soit orientées dans ce sens. **Les membres doivent progresser** lorsque nous sommes ensemble. Chacun doit apporter son expérience et la transmettre. Ecouter et mettre en avant les compétences de chacun lors de nos dégustations.

- **Beaucoup trop de sommeliers n'ont finalement pas ou peu de formation, et exerce ce métier presque de façon empirique...** d'autres ont bien sur une mention complémentaire sommelier, mais est ce suffisant pour construire une carrière ?

- **Les présidents de régions ainsi que les membres plus anciens doivent faire preuve d'humilité** afin d'accueillir des jeunes qui aimeraient faire ce métier, mais qui se heurtent encore à ce dogmatisme.

- **La présentation du métier par des sommeliers venus d'établissements prestigieux est le meilleur moyen de faire connaître le métier et susciter des vocations.** Cela doit se faire au cours d'ateliers.

- **En accord avec les chefs d'établissements scolaires des organisations de dégustation de vins doivent être effectué avec l'aide des associations.** Nous devons aller au contact des élèves. Expliquer notre métier au cours de ces dégustations.

- **C'est à l'occasion de ces rencontres que l'action associative doit prendre tout son sens pour communiquer** et vanter notre métier.

- Possibilités d'être **invité aux dégustations de prestige.**

- **Développement international.**

- **Eviter trop de technique** pour ne pas désintéresser.

- Ce qui nous réunit c'est le **Vin !**

- Il semblerait que les **jeunes soient demandeurs de conférences avec des Sommeliers titrés avec le pourquoi et le comment de la construction d'une carrière** et surtout comment il en est arrivé aux Concours et pourquoi cette envie.

- Nous devons surtout **RETROUVER LA CONVIVIALITE** que nous avons perdu à commencer par certains membres du bureau national

- Évoquer aussi **les rencontres de la jeune génération de Sommelier** (ex sur Paris, avec la fraîche sommellerie). Tous les horizons de jeunes Sommeliers sont invités (bistros, gastro et palaces), avec deux invités, un MOF poissonnier, ainsi qu'un chef de cuisine. L'idée étant d'apporter son flacon en espérant qu'il corresponde à la thématique mets & Vins.

- **Formation :**

- **Mais il y a un manque officiel pour les reconversions adultes vers notre métier de sommelier !**

RAPPORTEUR

David Biraud, meilleur sommelier de France 2002 – Rapporteur de Paris – Ile-de-France et Christophe Martin, sommelier formateur au lycée hôtelier de La Rochelle

AUTOUR DE LA TABLE

- **Franck Cognet, inspecteur de l'Éducation nationale**
- **Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992**
- **Jean-Philippe Granier, AOC Languedoc – CIVL**
- **Catherine Nicolas, sommelière-ambassadrice des Thés Dilmah**
- **Nicolas Ponzio, AOC Costières de Nîmes – Inter Rhône**

Pourquoi ne pas créer une formation :

- **1 FORMATION PRO / CERTIFIEE PAR L'UDSF** = diplôme officiel

(Se protéger des formations lucratives pour certains organismes mais nullement reconnues par la profession et l'état)

Détail de cette formation :

- Plusieurs modules avec thématique en adéquation avec le monde professionnel
 - Stage professionnel en entreprise
 - Passage des modules par palier
 - Terminé par un MASTER NATIONAL
 - Ce qui donnerai une base solide qui débouche sur des profils EMPLOYABLE sur le terrain
 - Idée du WSET avec les différents « levels » qui débouche sur un Master of Wine
 - **RECONNAISSANCE A.S.I. ?**
 - Où en est-on ? Pourquoi ne pas la mettre en avant et attirer de nouveaux adhérents qui ont eu un cursus terrain et non scolaire.
 - Pourquoi ne pas faire un **support pédagogique national par la création d'un DVD** ou autre support en faisant intervenir des grands noms de notre métier, mais aussi des jeunes en poste, les derniers lauréats de nos concours UDSF avec leur évolution professionnelle... ?
 - **Engagement systématique et obligatoire des lauréats** et les finalistes dans le comité de direction. Dans un poste bien défini à l'U.D.S.F. Voir agendas de chacun d'entre eux. Animations, dégustation, aide, conseil, conférences régionales, ambassadeurs des concours dans les écoles et CA. AG des associations. Le prix à payer, parce qu'ils se vendent grâce à leur concours. L'UDSF a passé et passe du temps
 - **Parrainage** des élèves ou mentions par un ou deux sommeliers en poste, personnalité du vin, de la viticulture, pour les guider, les conseiller. Ils sont devenus indispensables au niveau des régions afin de sensibiliser les jeunes mais également pour impliquer les membres des associations dans la vie de la section sommellerie.
 - Pourquoi ne pas organiser des **échanges** élèves / PARRAINS, provoquer des rencontres professionnelles.
 - Pour cimenter la relation, il paraît intéressant de demander aux élèves de faire un **mini-rapport sur les activités**, sur l'emploi et l'emploi du temps **de leur parrain**, idée du **PASSEPORT UDSF**.
 - Inviter, lors de la **sortie professionnelle de fin d'année** de l'association régionale, les futurs élèves recrutés pour l'année à venir.
 - Toujours pour dynamiser le parrainage, faire intervenir un professionnel, sur quelques **TRAVAUX PRATIQUES** au restaurant et/ou sur des cours de technologie professionnelle
-
- Actuellement **l'enseignement du Vin et des Vignobles**, en dehors des mentions complémentaires, n'occupent qu'une **place minimale** dans les programmes des lycées Hôtelières
 - Ne devrions-nous pas être **présents dans les Rectorats** lors des commissions servant à l'élaboration des référentiels et avoir un « poids » plus important pour l'élaboration des programmes.
 - **Rencontres, écoles de viticulture et élèves de Sommellerie**. Amplifie les ressources humaines élève le niveau de formation, titille la motivation, entre dans l'organisation interne. Au fait pourquoi le Greta fait sa rentrée après les vendanges ? Très bon pour la pédagogie perdue.
 - Etre **présents aussi dans les Lycées hôteliers** par des **rencontres**, des **débats** avec des jeunes pour promouvoir la Sommellerie et les métiers de la Salle. Pourquoi pas, chaque année scolaire, les sommeliers (titrés ou non) se rendent dans les établissements pour présenter le métier et peut-être parrainer quelques élèves qui aimeraient se rapprocher de nous ; nommer un représentant par établissement.
-
- **Les niveaux ont beaucoup baissé**, nous pouvons capter actuellement sérieusement les élèves de classe terminale bac pro et ceux de BTS mise à niveau, ts1 et terminal
-
- Faire faire des **évaluations par des personnes extérieures** (chef sommelier, maître d'apprentissage, professionnel du vin) dans l'implication de l'enseignement, le suivi de l'élève et cela dans l'ambiance

pédagogique de l'endroit où se dispense la formation, avec l'aide des formateurs.

- Nous bénéficions en France d'une **excellente formation** de sommelier assurée par de bons professionnels, mais les programmes des lycées hôteliers ou Centres de formation (hors MC ou BP) **ne suffisent pas à transmettre les bases nécessaires** et indispensables aux futurs employés de restaurant. Le niveau de connaissance n'est pas suffisant pour parler du vin auprès de la clientèle. Le vin doit trouver dans l'enseignement la place qu'il mérite.

- Créer une formation de **Mention Complémentaire sur 2 ans** au lieu d'1 an.

- **Formation professionnelle des sommeliers tout au long de leur carrière** : formation technique et opérationnelle

- **Les ateliers d'idées**, oui, mais une forte demande pour « les ateliers du sommelier » qui pourraient prendre la dénomination par exemple des « **mercredi du sommelier** », bénéficier d'une communication spécifique où tous les premiers mercredi du mois, une animation gracieuse serait dispensée sur un thème défini (même avec pluralité d'intervenants)

- Pour l'instant **la vision à l'étranger du Sommelier français est bonne**, mais **attention** aux jeunes Sommeliers français qui partent à l'étranger **sans avoir été préparé** au pays d'accueil.

- **Les concours de sommellerie, c'est super !! Quand on gagne !! Mais il n' y a qu'un seul premier... que faut-il faire des autres ?**

- Pour ne pas générer de la frustration... pourquoi pas un retour à un **concours et un titre régional voir local**, qui peut conférer une estime de soi,

- En premier lieu nos candidats pour les concours doivent **parler l'anglais couramment**. Cette formation est importante si on veut un représentant dans les concours internationaux

- **Utilisation du site de l'Association pour transmettre le savoir** sous forme de questionnaires de quizz ou autre... (payant)

- **L'évolution de notre métier passera par la reconquête des Concours au niveau mondial** avec La valorisation et la reconnaissance du métier de sommelier. **La sommellerie a vécu des années fastes** quand Jean Luc Pouteau gagna en 1983 le concours mondial. Les titres successifs qui ont suivi ont assis la Sommellerie Française comme un vrai savoir-faire national nous restons une belle association nationale de sommeliers, **mais nous n'avons pas su profiter de ces périodes fortes pour acquérir la notoriété nécessaire auprès des politiques et des institutions.**

- **Est-il normal qu'un sommelier national qui représente le pays pour les concours européens et mondiaux soit livré à lui-même** qu'avec son envie et sa persévérance, cela ne suffit plus.

- **La création d'une Team France** pour la préparation et l'aide du représentant national pour les compétition internationale et ainsi créer une émulation autour de ce dernier.

- **Les concours font progresser les sommeliers** dans leurs connaissances, mais bien peu se lancent dans ce challenge, pourtant enrichissant. L'évolution favorable de notre métier ne passera que par le développement des compétences.

- **Mettre en place des dégustations de travail** sur un thème région ou pays, une fois tout les deux mois.

- **Rendre nos interventions et nos sorties dans le vignoble plus pro** avec un échange plus technique avec les vignerons (intervention d'œnologue par exemple)

- **Mais il n'y a pas que les concours** et pas seulement à l'international, il faut commencer au niveau national et pas uniquement pour les bêtes à concours. Puisque l'on parle concours **comment cela se passe dans les autres pays ?**

- L'UDSF doit avant tout **valoriser les concours régionaux**. Le fossé est trop grand entre les petits concours régionaux et les grands concours nationaux ou internationaux.

- **L'accompagnement des candidats** doit impérativement passer par un soutien de l'établissement qui emploie le sommelier, l'association régionale (source de motivation pour le futur adhérent), la municipalité, le conseil général, ... L'aide au candidat préparant une compétition internationale est-elle suffisante ?

- **La création d'un DVD lors des concours nationaux** à la charge de l'UDSF, ainsi que la mise en ligne sur le site.

Défense du Métier et son évolution :

- **Evolution de la tenue : Choisir une tenue plus moderne**, allégée en s'inspirant de la tenue des sommeliers étrangers ou de celle choisie par des MOF, par exemple.

- Les **jeunes** sont peut-être **freinés par le classicisme** de la tenue qui leur donne une image « vieillotte ». Pourquoi ne pas réfléchir à la dépoussiérer ?

- Nous devons aussi encourager à « **désacraliser** » le VIN ; pour **certains restaurateurs** ou clients ce domaine est perçu comme trop vaste et trop souvent comme le moyen de marger beaucoup trop. **Nous pourrions être des interlocuteurs pour aider beaucoup de restaurateurs** qui ne connaissent pas le vin à réaliser leur carte de vin ; ce que font actuellement les agents.

- **Favoriser la communication grâce à notre site**, c'est bien mais une fois de plus à l'intérieur de nos associations, ce sont toujours les mêmes qui s'y collent.

- **POLYVALENCE** du sommelier : être beaucoup plus actif en salle, c'est une évidence car la base de notre métier est la connaissance produits et service. Métier de service avant tout.

- **Il faut démontrer que nos métiers de Salle ont évolué** avec le service à l'assiette et que **l'effort** est plus sur la **commercialisation** des plats, des fromages... des boissons : apéritifs, vins... **ainsi que l'émotion**.

- Bien sûr que oui qu'il faut **désacraliser** le vin et le sommelier. **Celui-ci doit se mettre au niveau du client** sans lui donner un cours magistral sur le vin. Il doit répondre aux attentes/souhaits du client. S'ils sont réticents ou timides à parler du vin soit c'est qu'il ne le connait pas, soit ils n'ont pas la passion ou encore ils jugent que le client est un inculte concernant sa connaissance bachique.

- **La Sommellerie se féminise** : Les clients sont aujourd'hui plus habitués à cette féminisation qu'il y a dix ans. De plus en plus de femmes s'intéressent aussi au vin. **On peut remarquer que les femmes sont plus à l'aise pour parler du vin**.

- **La Sommellerie à l'Étranger** : Peu de pays peuvent se targuer d'avoir une association aussi forte qu'en France. Le terme sommelier ne s'arrête pas au restaurant à l'étranger, mais il incarne une personne qui détient un certain niveau de connaissance et de pratique, selon son domaine.

Les Sommeliers Français de l'Étranger : Il est **INDISPENSABLE** aujourd'hui d'avoir une **expérience à l'étranger**. C'est une ouverture d'esprit que doivent avoir les jeunes aujourd'hui. La France représente une référence en terme de gastronomie et de vins. **Il ne faut pas perdre cette place de renom**. Cependant, **il est rare** pour les jeunes en formation de rentrer en contact avec des sommeliers qui vivent à l'étranger, cela est regrettable.

- **L'Evolution de notre métier** : Depuis quelques années, les tendances évoluent et le **contexte économique est tendu**. **Il faut donc s'adapter à la clientèle** et à tous les éléments qui nous entourent. Il est impossible de rester figés sur nos acquis.

- Elaboration **d'une plaquette destinée aux restaurateurs pour valoriser la présence d'une personne en salle connaissant les vins**. Mise en avant de l'aspect **économique** et **gestionnaire** de notre profession.

L'Evolution du savoir boire et manger : Une prise de conscience est en marche vers des **produits plus sains** pour la santé. Les clients font beaucoup plus attention à ce qu'ils consomment et se préoccupent de l'origine et des étapes de transformation des produits. **Pourquoi ne pas se rapprocher de la filière BIO respect de la nature**.

Ce que l'on peut retenir des débats :

- La définition du Sommelier citée ci-dessus prend toute son importance.
- L'excellence oui mais sans tomber dans l'ostentation.
- Le Sommelier doit avoir des connaissances dans les autres boissons, valeur ajoutée certaine à l'addition.
- Désacraliser le métier, être accessible aux jeunes générations.
- Le Sommelier est générateur de ressource pour un restaurateur.
- Les jeunes ont peur de ne pas être à la hauteur...et sont impressionnés par la tenue... (Serge Dubs).
- Faut être élitiste... Le MSM m'a ouvert la voie des concours... la Bourgogne, c'est 20 % des des grand crus... privilégions la convivialité et mettons en avant le métier de sommelier auprès des jeunes : vins, eaux, café, thé... soyons gourmands et n'ayons pas honte de nous rapprocher des cuisiniers (Fabrice Sommier).
- La polyvalence du Sommelier qui doit accepter un travail collectif de brigade.
- La définition de Certificat ASI devrait susciter plus d'intérêt.
- Inciter le parrainage des élèves rentrant en MCS comme il se fait dans certaines régions avec succès.
- Proposition d'une formation de MCS en 2 ans.
- L'anglais est impératif à tout Sommelier aujourd'hui.
- Instaurer une partie payante sur le site pour les informations concernant la formation.
- La Formation :
 - Une formation par l'UDSF aux concours, amis avec une contrepartie, puisque les titrés et Lauréats monnaient leur titre.
 - Les Sommeliers formateurs doivent être en adéquation avec les régions avec participation aux évènements, examens, évaluations par les professionnels.
- Il serait nécessaire que la MCS passe au même niveau que le bac. Il est Difficile pour un jeune issu du niveau bac soit IV de lui faire comprendre que la MCS n'est qu'au niveau V
- Ne pas hésiter à solliciter les Lycées professionnels pour l'organisation des concours UDSF.

La féminisation du métier

Témoignage : une Sommelière nous dit qu'il y quelques années elle part en Angleterre, (elle trouvait l'Image du sommelier en France poussièreuse) sommelière dans un restaurant, des clients français lui demandent le Sommelier, quand elle précise qu'elle est, Sommelier, le client lui répond, non vous êtes une femme .

Caricature ? non.

Chercher les femmes aux instances des bureaux régionaux et nationaux.

On entend le même dialogue depuis 30 ans rien ne bouge.

Pas d'égalité dans la grille des salaires non plus.

Les Sommeliers sont restés très machos.

Certaines maisons refusant même d'embaucher une femme sommelière, alors qu'on lui reconnaît des talents certains.

LE SOMMELIER, 1^{ER} AMBASSADEUR DE NOS VIGNOBLES ET LES PARTENAIRES



Notre rôle en tant qu'ambassadeur de nos vignobles est de mettre en avant les vins de notre région et en tant que sommelier de renvoyer aux partenaires et organismes viticoles par notre travail et notre association la mise en avant de leurs vins, de leurs produits ou de leurs contributions commerciale.

QUESTIONS AUTOUR DU SUJET

Quel est le rôle d'un Ambassadeur ?

Comment entrer activement dans

le lobbying (politique/viticole/

enseignement/tourisme) ?

Les Associations régionales doivent-

elles être plus proches de leur

interprofession ?

Comment travailler avec les

partenaires, comment les développer

et les servir ?

Quelle cohérence entre les

partenariats régionaux et nationaux ?

Quelle implication des sommeliers

dans la démarche oenotourisme ?

Souvent il s'avère qu'en retour de leur investissement, il ne retrouve en rien la promotion de leur contribution dans notre restaurant ou dans le circuit commercial d'où un sentiment d'incompréhension de leur part. Il serait souhaitable que par notre notoriété et pour les organismes viticoles et régionaux nous soyons plus attentifs à la distribution et la promotion de leurs produits.

Car pour recevoir, il faut savoir donner.

En ce qui concerne nos régions et leurs accès à une politique viticole, touristique et à l'enseignement des jeunes, il est impératif que les sommeliers de chaque région se rapprochent des organismes viticoles, de leurs vigneron, des enseignants des écoles hôtelières et des écoles qui forment en alternance, en somme de toutes les filières professionnelles de l'hôtellerie et de la restauration.

De plus chaque manifestation locale portant sur les dégustations, salons régionaux, manifestations avec les chefs de nos régions, la journée du goût, les produits AOP régionales qui souvent sont représentées par la chambre d'agriculture, les fédérations de vigneron, jury et concours qui représentent notre profession et notre savoir faire, notre présence est indispensable dans chaque région.

De plus lors de ces manifestations, nous rencontrons la presse locale et nationale ce qui nous donne un rapprochement ou au demeurant cette intervient pour la région lors d'un événement par un communiqué de presse.

Il va de soi que tout cela demande une implication de l'association et un engagement qui est pris sur nos journées de repos, nos vacances et quelques fois sur demande de journée aux employeurs.

D'où cette importance d'avoir dans chaque association des membres amis qui peuvent gérer une certaine logistique de part de leurs disponibilité.

RAPPORTEUR

**Françoise Gigot, présidente des
sommeliers d'Auvergne-Limousin**

AUTOUR DE LA TABLE

- **Michel Bernard, président du
cluster oenotourisme d'Atout France**
- **Gérard Bertrand, Château
l'Hospitalet**
- **Georges Gracia, sommelier en
charge de formation – Rapporteur
du Languedoc**
- **Serge Holodiuk, responsable
secteur luxe de Nestle Waters**
- **Vincent Pateux, Conseil &
formation Vincent Pateux**
- **Delphine Petit, Bureau
Interprofessionnel des Vins de
Bourgogne**

Nous avons oublié le vigneron, nous dit un intervenant interprofession, en tant que porte parole des vignobles, Mettez votre métier à sa juste valeur, vous avez besoin de nous, nous avons besoin de vous.
 Les amis c'est bien, ils ne représentent rien pour nous, nous voulons recevoir des Sommeliers, cavistes, prescripteurs....
 Vous êtes la parole du vin
 Nous n'avons que rarement le retour de sommeliers que 'on reçoit...
 Défendez votre titre de Sommelier, qu'il ne soit pas galvaudé.

Oenotourisme

Chaque sommelier, à sa place est un acteur de l'oenotourisme.
 Important et nécessaire, le sommelier qui devient Ambassadeur en accompagnant des clients dans les vignobles.
 Les régions UDSF situées au sein d'un vignoble, ont plus de facilité dans ce domaine.

Hors Paris bien sur, ce sont les vignobles qui vont à la Capitale.

Existe-il une formation explicite pour l'oenotourisme,
 Quelles ont les personnes ou organisme aptes à former

Les régions doivent bien sur soutenir, sans distinction aucune les vins des différents vignobles de l'hexagone. Et en particulier les vins de leur région, et tisser des liens étroit de partage et d'échange avec leur interprofession viticole si il y a lieu.

Une interprofession rappelle que le Sommelier est un maillon indispensable dans la promotion de leurs vins
 Il faut aussi que l'inverse existe, que l'interprofession soutienne par des moyens financiers les régions et l'UDSF national.

Michel Bernard, souligne que l'oenotourisme existe depuis une quinzaine d'années, c'est aussi un compliment pur les Domaines, qui sont à la fois table d'hôte et vigneron.
 Le Sommelier peut être un pôle d'excellence à ces visites de Domaines.

Des exemples de réussite d'oenotourisme, « les Caudalies y ont même rajouté un centre de soin à base de dérivé de raisin.

Attention à la dérive : On ne devient pas Sommelier parce que l'on fait de l'oenotourisme, il faut aussi se garantir des compétences de celui qui se prétend en tant que tel.

Notons la création d'un pôle d'excellence par le ministre Fabius.
 Vous faites de l'oenotourisme sans le savoir...vous servez la cause du vin et du tourisme, atout incontournable pour la viticulture et importante pour le tourisme...

Isabelle, Sommelière de formation, attachée aujourd'hui à un Domaine, fait de l'oenotourisme.

Partenariats ;

Ils sont le fer de lance de nos régions.
 Nous sommes des bénévoles, et nos associations fonctionnent avec souvent peu de moyens.
 Les interprofessions devraient prendre conscience du bien fondé de nos Sommeliers, et nous apporter un partenariat plus visé et concret
 Travaillons main dans la main pour une UDSF plus forte

C'est au Sommelier professionnel d'occuper le terrain de l'oenotourisme en contrepartie de financement.

N'oublions pas l'avis de nos partenaires, qui eux aussi ont une opinion de l'UDSF et des idées à étudier pour évoluer

LES PARTENAIRES DE L'UDSF

REGARDS CROISÉS

PRÉAMBULE

En préambule aux assises de l'UDSF, nous avons fait un tour d'horizon des partenaires de l'association. L'idée a été de croiser leurs regards sur l'association, son fonctionnement, son image, ses forces, ses faiblesses et, en parallèle, de cerner leurs attentes et leurs aspirations.

UN REGARD POSITIF

Les partenaires dans leur ensemble ont été sensibles à cette démarche. Tous n'étaient pas encore informés de la tenue des assises, mais ont été ravis d'être intégrés à la réflexion. Egalement dans leur majorité, ils ont souligné la nécessité de cette mise à plat et soutiennent, avec beaucoup d'attentes, le Président et le bureau.

LA MÉTHODE

Nous avons choisi, essentiellement pour une plus grande liberté de parole des partenaires, mais aussi avec la volonté de synthétiser les retours, de rendre anonymes les interviews. Les entretiens se sont déroulés par téléphone auprès de 50% de votre fichier en respectant la représentativité de vos partenaires.

Ont participé à cette synthèse et ont été questionnés : Inter Rhône, Inter Loire, CIVP – pour les interprofessions ; Eurocave, Perrier/Vittel, Nespresso – pour les marques ; « Vin et Société » et l'entreprise Armonia.



Autour du métier de sommelier

Le prestige du métier de sommelier

Tous les partenaires sont unanimes, le rôle du sommelier est essentiel dans la prescription et la transmission du savoir du vin. Il est « caution », « prescripteur », « interprète », « Il défend l'Idée du vin », « Il est le lien entre le producteur et le consommateur », « Il porte les valeurs du vin et de la France », « Il a la connaissance du vin ». En amont de la filière, même constat, « Les sommeliers sont toujours hautement estimés par les producteurs ». Aucun doute, le sommelier est un professionnel reconnu pour ses connaissances et sa prescription. Le dogme du sommelier français.

Cependant, en France, la profession tendrait à se « ringardiser en s'enfermant dans une position statutaire rigide » et « en ne partageant pas suffisamment la connaissance ». La vision est sévère : les sommeliers dresseraient « une barrière avec le public » avec une image « dogmatique », « fermée » et « vieillotte ». Avec cette attitude, la profession passerait à côté de son rôle essentiel à savoir la transmission et la formation. La comparaison est faite avec les sommeliers étrangers qui paraissent être plus ouverts, plus curieux et « qui arrivent décontractés, en jeans » sans, pour autant, perdre en crédibilité. Bref la profession en France est « confite dans son costume ». Constat qui tend, cependant, à s'attendrir quand on parle de la nouvelle génération qui semble vouloir s'affranchir du poids de la tradition.

Autour de l'association

Mais où sont passés les sommeliers ?

Certains partenaires sont dubitatifs quant à la crédibilité des associations de sommeliers. Tout d'abord on peut noter, chez certains, un constat amer : « Il n'y a plus que des "amis" ou des retraités », « les sommeliers en activité ne pas présents au sein de ces associations ». D'autres, plus cléments reconnaissent la difficulté d'un système associatif qui fonctionne avec le bénévolat qui use les énergies... En tout état de cause le « mélange des genres » entre professionnels actifs et non actif sème le trouble dans l'image de l'association. « L'idée n'est pas de fermer les associations aux seuls sommeliers, bien au contraire ! Les amis des sommeliers sont des gens passionnés par le vin, il conviendrait juste de les identifier comme tel », « les amis des sommeliers brouillent l'image ». Mais quoi qu'il en soit, tous constatent l'absence de la génération active et « c'est dommage car la jeune génération est dynamique », « le lien avec les sommeliers en activité est primordial » or « la vie associative ne les intéressent pas ». On pressent ainsi que les associations de sommeliers et l'UDSF sont en train de perdre leur dynamisme et l'essence même de leur existence à savoir : réunir, faire connaître et défendre les intérêts d'une profession.

La parole publique.

Si l'association, via son bureau nationale, semble « soutenir les enjeux du vin », la profession dans son ensemble n'apparaît pas suffisamment impliquée dans le lobbying du vin. C'est avec regret qu'il est constaté « que les prises de paroles officielles » sont insuffisantes et que l'association n'est pas toujours présente « dans les bonnes instances ». Pourtant intégrée à part entière dans la filière vin, la sommellerie par « son lien direct avec le consommateur » devrait être un porte-parole efficace.

Le lien à la formation.

Dans leur grande majorité, les partenaires engagent l'association à se tourner vers les jeunes. En tant que futurs prescripteurs, « le lien avec les jeunes est essentiel ». L'association ne paraît pas être suffisamment présente dans les lycées hôteliers et même - terrible accusation - « Ils laissent mourir les sections de sommellerie » en ne réagissant pas aux fermetures des mentions complémentaires imposés par l'Education Nationale. « La formation sommellerie a été inventée en France », aujourd'hui elle est copiée avec succès partout dans le monde. Mais pour certains partenaires, « les sommeliers français doivent réagir pour valoriser et défendre l'excellence de leur formation » au risque, selon l'un d'entre eux, de voir les grandes marques de vins à l'international mettre la main sur les écoles et imposer leur dictat. « Tout sommelier étranger devrait obligatoirement passer un module de formation en France, on devrait être la formation de l'excellence ! ». Un rôle et une mission que les partenaires aimeraient voir endossés par les sommeliers.

Une communication attendue.

« Avant que Michel Hermet me demande de m'engager dans l'association je ne connaissais pas son existence » annonce un partenaire ! Plus globalement, l'association « manque de visibilité » et « l'ambition pour valoriser son métier ». La communication de l'association est au point mort, pourtant les partenaires encouragerait des initiatives : « bien sûr, il faut des moyens financiers pour être visible, mais nous serions prêts à nous engager financièrement si des projets ambitieux voyaient le jour » ou encore « nous aimerions aller plus loin avec des actions de terrain et des retours mesurés », « il faudrait créer un évènement médiatique ». Certains partenaires invitent l'association à prendre exemple sur « les associations dans l'univers proche de la gastronomie qui sont bien plus actives », « les chefs de cuisine ont réussi le pari de la médiatisation, pourquoi pas les sommeliers ? ». Bien sur la loi Evin peut être apportée comme une excuse, mais faut-il s'en arrêter là ?

Autour des partenariats

Interprofession vs Marques

De manière générale, les interprofessions « partenaires naturelles » semblent être plus critiques quant à la qualité de leur partenariat. C'est souvent un engagement de longue date qui s'est « détérioré avec le temps ». Certains ont même l'impression « de financer l'association sans retour ». Bref, le fonctionnement d'un vieux couple avec des reproches à la « je t'aime moi non plus ». Les marques sont, elles, généralement plus satisfaites, avec souvent des contrats de partenariat récents et activés par la nouvelle présidence. Elles ont également des attentes fortes.

Des liens forts mais personnels.

Les institutions comme les marques ont des liens serrés avec la sommellerie régionale ou, tout au moins, avec l'un de ses membres. Elles entretiennent « une relation très étroite ». L'UDSF est bien plus lointaine à leur esprit et le relais entre la région et Paris ne semble pas fonctionner et « n'est pas très lisible ». « Nous avons de très bonnes relations avec nos associations régionales et aucun lien avec l'organisation nationale, hors le Président », « Pour nous, le partenariat repose sur la relation privilégiée ou personnelle avec l'un des membres de l'association, sans ce lien les sollicitations sont au point mort », « Toutes mes demandes passent par un seul membre, je n'ai aucun autre contact ». Or si le lien personnel a pour intérêt de tenir les partenaires, il a l'inconvénient de ne pas servir l'image générale de l'association, voire de faire s'échapper une source de financement en faisant naître, et c'est très normal, des contrats de service individuels.

Une sollicitation attendue

« On ne voit les sommeliers qu'une fois par an, lors de leur AG », « on ne nous sollicite jamais », « parfois nous n'avons pas de réponses à nos demandes ! », « nous ne sommes pas suffisamment en lien et les allers-retours ne fonctionnent pas », « pas de suggestions de part et d'autre ». En résumé l'association ne paraît pas dialoguer avec ses partenaires et surtout semble ne les solliciter que trop rarement. Et pourtant, les attentes sont nombreuses : « nous avons besoin de tester nos produits, nous aimerions pouvoir les mettre en situation dans les restaurants », « pour nous ce partenariat est précieux », « la mise en réseau avec les sommeliers est importante pour nous », « nous pourrions aussi dynamiser notre réseau de distribution régionale avec les associations locales ». Bref, les partenaires qui ne demandent qu'à en faire plus !

Conclusion

Les partenaires restent très attachés à l'USDF et ont une vraie belle vision du métier de sommelier. Ils reprochent cependant à la profession d'avoir pris de la distance quant à l'essence même de son métier à savoir : l'échange et la transmission du savoir. Ils aimeraient une image plus décontractée et actuelle de la profession. Ils attendent de l'association qu'elle s'engage plus fermement dans la défense du vin et qu'elle soutienne plus activement les jeunes en formation. Ils engagent l'USDF à mettre en place un fonctionnement plus fluide entre les régions et le national et à maintenir avec efficacité ce lien permanent. Ils souhaiteraient la mise en place d'une communication brillante valorisant leur engagement à ces côtés. Enfin et avec enthousiasme, ils aspirent à ce que la profession se donne les moyens de tenir le rang et l'ambition de la profession de sommelier. Ils croient en son excellence à la Française et à sa force de prescription !

Quelques pistes de travail

Mise en place d'une étude

Mais qui sont donc les sommeliers français ? Combien sont-ils ? Répondent-ils à nos attentes ? Mettre en place une étude sociologique sur le métier de sommelier et une étude consommateur pour mieux cerner l'évolution du métier et de son image, pourrait être le point de départ du renouveau et d'une première médiatisation.

Et aussi :

- Un secrétariat national professionnel avec un animateur
- Un recrutement massif des jeunes actifs
- Une communication active (dont un club des partenaires)
- Un engagement politique fort et visible
- Et une évolution de costume plus jeune

*Voici nos réflexions communes, nos questions.
Réfléchissons ensemble, écoutons, échangeons, travaillons
et apportons de vrais changements pour un renouveau de l'UDSF.
Gisèle Marguin Secrétaire générale de l'UDSF*



1, Place des Arènes – 30000 Nîmes
Tél. : 06 86 88 93 95
gisele.marguin@wanadoo.fr
www.sommelier-france.org