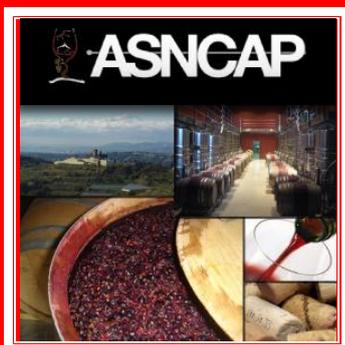


*Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence*



*Cliquez sur la photo pour accéder à notre site*

Château de Crémat, 442 Chemin de Crémat

06200 NICE

Contact : [contact@asncap.fr](mailto:contact@asncap.fr)

Téléphone du Président : 06 10 95 97 43

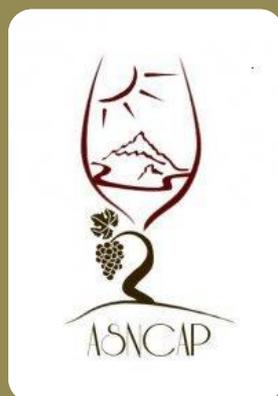


Facebook



Twitter

## NOUVEAUTE



### Séances d'entraînement et de perfectionnement à la dégustation.

Les séances sont gratuites et s'adressent à tous les membres de l'ANSCAP à jour de la cotisation (sommeliers et amis du vin).

- Tous les premiers jeudi de chaque mois (sauf Juillet et Août), au Château de Crémat de 15 heures (précises) à 18 heures.
- Il est demandé aux membres intéressés de **s'inscrire le matin même par téléphone** (06 03 28 09 67) exclusivement, le nombre de participants étant limité à 12 personnes.
- Le principe : chaque participant apporte une bouteille de son choix masquée, les vins étant dégustés à l'aveugle. Les vins sont présentés dans un ordre cohérent de dégustation. Les participants disposent de fiches de dégustation et sont invités à livrer leurs commentaires oralement.
- L'esprit de ces réunions privilégie la convivialité, l'amitié, la concentration, le désir de s'exprimer et d'échanger avec simplicité sans recherche de performance ou de compétition.

#### Animation : Bernard Fromager Maître Sommelier UDSF.

Le progrès n'étant que le fruit de l'expérience, notez ces dates dans votre agenda !

Jeudi 07 Mai 2015 - Jeudi 04 Juin 2015 - Jeudi 03 Septembre 2015 - Jeudi 01 Octobre 2015 –

Jeudi 05 Novembre 2015 - Jeudi 03 Décembre 2015

## 8ème Bacchanales du Beach organisé par l'Association des Sommeliers de Monaco

Les grands vins Corse

**LUNDI 4 MAI** de 9h à 13h Monte Carlo Beach  
(Avenue princesse Grace 06190 Roquebrune Cap Martin)

[\(lire la suite\)](#)



### Invitation



**Envie Epicurieuse le 17 Mai 2015**  
**4 vignerons & 2 chefs, la même envie de partager un moment magique... [\(lire la suite\)](#)**

### Invitation

Nice Wine  
conserver, déguster, partager

Nous avons le plaisir de vous inviter à découvrir un moyen innovant et révolutionnaire de déguster vos vins

iFavine réinvente le processus d'aération en carafe, qui vise à révéler la richesse des arômes d'un vin, et à rendre ses tanins soyeux.

Avec la présence des sommeliers de l'ASNCAP.

Le Lundi 11 Mai à partir de 10h30  
Dans les locaux de NiceWine,  
Avenue Auguste Vérola, 06200 Nice Saint Isidore  
Places limitées. Réservation Indispensable  
NiceWine Tél. 0663865110  
iFavine Tél. 0776728473

### Invitation

Chers Sommelier(e)s et Ami(e)s Membres du Comité de Dégustation,

Le magazine Vins&Gastronomie, qui célèbre ses 30 ans cette année, vous convie à participer à un temps fort de l'année, en prévision de notre prochain magazine d'été : la dégustation à l'aveugle des vins rosés du bassin provençal,

**lundi 11 mai prochain.**

**Comme l'an dernier, nous vous donnons rendez-vous à 9h15 à l'AC HÔTEL NICE by MARRIOTT (ex-Elysée Palace), 59 Promenade des Anglais (entrée par la rue perpendiculaire Honorée Sauvan).**

<http://www.marriott.fr/hotels/travel/nceac-ac-hotel-nice>

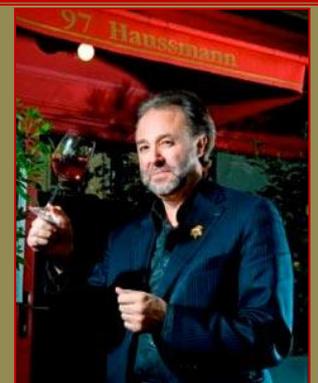
Nous déjeunerons ensuite tous ensemble sur place en toute convivialité autour d'un menu concocté pour l'occasion pour le Chef Mourad Laghzioui et son équipe de Restauration.

Merci de confirmer votre participation par retour de mail, par téléphone au 04 97 08 01 01, ou par texto au 06 84 34 16 61

**[Philippe Magne \(clic\)](#)** est Le gagnant du concours de la meilleure carte des vins du Sud-Est ( Prix Philippe Faure-Brac) 2015.

Voici sa carte des vins du:

**[Restaurant de la Chèvre d'Or](#)**





Brillante master class de Julia Scavo sur la Roumanie viticole et ses vins au Château de Crémat pour les sommeliers de l'Association des Sommeliers Nice Côte d'Azur Provence (ASNCAP), suivie d'une large et diverse sélection de 33 vins en dégustation. ([Lire la suite](#))

en présence du **Consul Honoraire de Roumanie à Nice, Monsieur Stefan de Fay**, ainsi que du **représentant du domaine Vinarte Monsieur Salvatore Bervicato**

SARL LE PONT CAUCASIEN  
et  
Monsieur Giorgi Samanishvili, Président de l'Agence Nationale du Vin de Géorgie (GNWA) en partenariat avec l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence (ASNCAP) & Ambassade de Géorgie en France, ont le plaisir de vous inviter à la dégustation des vins géorgiens soigneusement sélectionnés par des différents producteurs.

**à la découverte de nouveaux horizons**  
**La Géorgie**  
Un monde fascinant de vins

**Schuchmann**  
WINES GEORGIA

SARL LE PONT CAUCASIEN et Monsieur Giorgi Samanishvili, Président de l'Agence Nationale du Vin de Géorgie (GNWA) en partenariat avec l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence (ASNCAP) et Ambassade de Géorgie en France, ont le plaisir de vous inviter à la dégustation des vins géorgiens soigneusement sélectionnés par des différents producteurs

lundi 27 avril 2015 de 10h à 16h

Exposé "La Géorgie, berceau du vin face aux nouveaux enjeux" par M. Giorgi Samanishvili, Président de GNWA

Plage Keller  
1035 Chemin de la Garoupe - Baie de la Garoupe - Cap d'Antibes - 06600 Antibes

Exposé "La Géorgie, berceau du vin face aux nouveaux enjeux" par M. Giorgi Samanishvili, Président de GNWA

Suivi d'un accord mets & vins ([Clic](#))

A la [Plage Keller](#) 1035 Chemin de la Garoupe - Baie de la Garoupe - Cap d'Antibes - 06600 Antibes



Succès incontestable de la présentation du millésime 2014 de Côte de Provence à Mandelieu.

[\(Voir les photos et l'article de Nice Matin\)](#)

Comme chaque année, la Maison des vins Coteaux varois en Provence et l'Hostellerie de l'abbaye de La Celle ont accueilli la présentation du millésime.



[\(Voir l'Article de l'Email Gourmand\)](#)

La Vidéo de la dégustation pour le guide des vins de Provence de Guy Muller  
[\(Clic\)](#)



## MOF

Meilleurs Ouvriers de France 2015

Dans le grand amphithéâtre de La Sorbonne, à Paris, les Meilleurs Ouvriers de France de la 25<sup>e</sup> édition du concours étaient réunis à l'occasion de la remise officielle de leur médaille,

Un moment solennel où se mêlaient l'émotion et la joie pour les sommeliers : [Pascal Paulze \(ASNCAP\)](#),

Romain Ittis, Philippe Troussard et Denis Verneau, ainsi que pour les cuisiniers Virginie Basselot, Benoît Carcenat, Christophe Raoux, Olivier Couvin, Guillaume Royer, Benjamin Patisier, Fabrice Desvignes et Benoît Nicolas, ou encore les barmen Christophe Davoine, Henri Di-Nola et Alexis Taoufiq.

Cette journée a revêtu un sens tout particulier aussi pour Alain Ducasse et Philippe Faure-Brac. En charge du concours pour les cuisiniers et les sommeliers, ils ont rejoint la famille des MOF à titre honoris causa.

Publié le 17 avril 2015 par Jean Bernard

### [\(Le film\)](#)

\*\*\*\*\*



Coup double pour Pascal Paulze, sommelier de 'L'Oasis'

Le 22 avril dernier, Pascal Paulze, le fidèle Chef Sommelier de "L'Oasis", s'est vu remettre la Médaille d'Or de la Ville de Mandelieu-La Napoule pour fêter l'obtention de son titre de "Meilleur Ouvrier de France" (MOF).

Entré en 1995 à l'Oasis, la belle maison doublement étoilée des Frères Raimbault à Mandelieu, le talentueux Chef Sommelier, Pascal Paulze, a décidé après 20 ans de maison, de rechercher la consécration suprême de sa profession.

Sa passion et son professionnalisme lui ont permis de soutenir sans faillir la tension de ce prestigieux concours, dont la 5<sup>ème</sup> édition s'est déroulée en février dernier à Ecully, dans les salons de l'Institut Paul Bocuse.

Au terme d'une finale à douze, quatre sommeliers ont été sacrés 'Meilleurs Ouvriers de France 2015 :

Romain Ittis, Philippe Troussard, Pascal Paulze, Denis Verneau.

Ils auront désormais le droit de porter sur leur veste de travail le col tricolore, signe distinctif des MOF.

## 155 Vins primés au concours des vins de Provinces 2015 [\(Voir l'article\)](#)



## 4ème édition des Rencontres Vinicoles de Cannes [\(Voir les photos\)](#)



La 4ème édition des Rencontres Vinicoles de Cannes se déroulaient le 31 Mars 2015 au Casino Palm Beach en partenariat avec l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence. En plus des nombreux domaines présents à l'occasion de cette manifestation, les visiteurs ont pu participer à 3 Master Class d'exception sur le Domaine de Trévallon, les Domaines Ott et le Château de Pibaron [\(voir le film\)](#)



## Les photos du dîner annuel de l'ASNCAP [\(Clic\)](#)

Merci à Olivier Mercier, Gianni Exposito, Christiane Langlais, Joël Langlais et Bernard Fromager pour leur travail exceptionnel dans le cadre de notre dîner annuel.

N'oublions pas le coup de main précieux de Mathieu Boudier et Serge Holodiuk.

Mille Mercis à, Malis, Guillaume, Stéphanie, Corinne, Pierre, Véronique, Maika, Elvina, Samela, Fumie  
Les élèves de la mention complémentaire de la sommellerie de la Greta pour le service professionnel de notre dîner.  
Nos remerciant les plus sincères à monsieur Jean François Reviron leur professeur.

&

Un immense merci à nos partenaires de la soirée (cliquer sur les noms)

[Force 4](#), [Champagne Jacquart](#), [Château Henri Bonnaud](#), [Château de Maltroye](#), [Château Beauregard Mirouze](#), [Cornuet Thierry](#), [Vignobles Marie Maria](#), [Cognac Lheraud](#), [Nestlé Water's](#), [Café Nespresso](#) & [Thé Dilmah](#)

Egalement un immense merci à tous nos généraux donateurs [\(Clic\)](#)

## Agenda 2015 de l'ASNCAAP: (Clic)

Découvrez tous les rendez-vous 2015 de notre association.

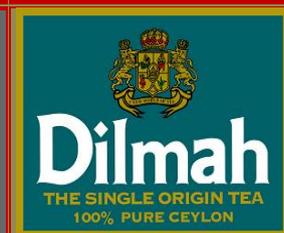


Offres d'emploi (clic)

Demandes d'emploi (clic)

## Nos Sponsors 2015

Cliquez sur les images pour accéder à leurs sites



Contactez nous pour sponsoriser nos actions et aidez nous pour réaliser nos projets

Si vous ne souhaitez plus recevoir cette Newsletter désinscrivez-vous sur [contact@asncaap.fr](mailto:contact@asncaap.fr) en mentionnant **STOP**  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération