ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE

Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,

La vendange

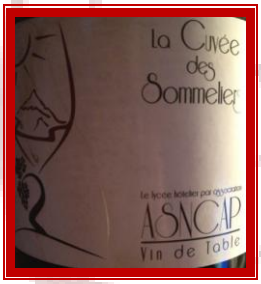
La Vendange de notre parcelle de tous les cépages de France (26 en total) au Château de Lauzade, une journée inoubliable de vendange sous la pluie dans la matinée et une après midi radieuse au soleil dans l'après midi argumenté d'un pique-nique sympathique dans les vignes en présence de Mr Sénéclauze… (voir les photos)

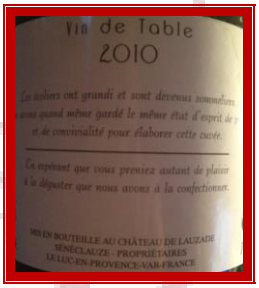
L'Article de Guy Cassouto dans Vins & Gastronomie Tourisme International *(clic)*

****

Château Lauzade Côtes de Provence

Château de Lauzade (clic)





La Cuvée des Sommeliers est en vente pour les membres au prix de 4€ par bouteille ou 20€ pour un carton de 6 bouteilles en blanc ou rouge ! (La vente et la livraison au 06 10 95 97 43)

INFO

Les vendanges 2012 s'annoncent mauvaises

Alors que les vendanges ne font que commencer, les viticulteurs savent déjà que la récolte sera particulièrement faible cette année, à cause notamment d'un printemps froid et pluvieux. Les professionnels promettent toutefois un vin de qualité, avec des prix à la hausse.

Vendanges 2012 : moindre quantité due à une météo capricieuse (clic)

**Réouverture de la mention sommellerie **

Chers amis sommeliers,

Monsieur Kolb, Proviseur du LTHT Paul Augier de Nice souhaite redemander l'ouverture de la Mention Complémentaire Sommellerie auprès du Rectorat.

Il m'a sollicité pour me rapprocher de vous, afin que vous lui fassiez parvenir une lettre confirmant que celle-ci est nécessaire dans l'Académie de Nice, région au combien touristique, et où bon nombre d'établissements sont à la recherche d'employé en sommellerie.

Je sais pouvoir compter sur vous ou sur vos différents employeurs pour lui faire parvenir ce document qu'il lui servira à appuyer sa demande auprès de Madame Le Recteur.

D'avance, je vous remercie de faire le nécessaire assez rapidement quand même car le délai est relativement court pour pouvoir intervenir.

Je vous renouvelle mes remerciements pour l'avenir des jeunes qui souhaitent faire cette mention, car la solution du Greta n'est pas toujours possible pour certains d'entre eux, au plaisir de vous rencontrer à l'occasion des visites de Périodes de Formation en Entreprise.

Didier Crato professeur de la Mention complémentaire sommellerie au LTHT Paul Augier
06 11 25 41 35

Les brefs de la semaine & les semaines à venir.

Lundi 8 Octobre 2012, *Pressurage des raisins rouges de notre cuvée des sommeliers au Château Lauzade*

Jeudi 11 Octobre 2012, *aura lieu une dégustation des vins Argentins au Fairmont Hôtel Monte-Carlo, à partir de 09h00. (Invitation)*

Lundi 15 Octobre 2012, *Concours du Meilleur Sommelier de France se tiendra en Provence, dans la ville de Marseille (Palais du Pharo). (Invitation)*

Mardi 16 Octobre 2012, *l'Assemblée de l'UDSF à Marseille*

L'ordre du Jour de l'Assemblée de l'UDSF d'Octobre prochain

Samedi 20 Octobre, *La 11e édition de notre rallye découverte des vins de la Sainte-Victoire. (Programme)*

*La 27ème édition du Concours du Meilleur Sommelier de France se tiendra en Provence, dans la ville de Marseille (Palais du Pharo) le lundi 15 octobre 2012.

Neuf candidats seront en lice pour le titre :

1- Jean-Baptiste Klein (Le moulin de Mougins à Mougins),
2- Maxime Brunet (L'Oasis à Mandelieu la Napoule),
3-Jonathan Bauer-Monneret (Le Royal Monceau à Paris),
4-Guillaume Favreau (Hôtel du Sapin à Charmey en Suisse),
5-Mikaël Grou (Hôtel George V à Paris),
6-Romain Iltis (L'Arnsbourg à Baerenthal),
7-Pascaline Lepeltier (Rouge tomate à New York, USA),
8-Florent Martin (Hôtel George V à Paris),
9-Antoine Petrus (Restaurant Lasserre à Paris).

Si vous souhaitez venir assister à la finale du Concours du Meilleur Sommelier de France 2012 à Marseille, veuillez s'il vous plait compléter et renvoyer le formulaire d'inscription ci-joint (Clic)

****

Paris Côte d'Azur

Le vin au féminin :

Les conseils d'une experte (clic)

Préparer le métier de commis sommelier ou de sommelier ! (Clic)

Greta Cagnes sur Mer

Mention Complémentaire Sommellerie

Pour en savoir plus, veuillez contacter, Christophe Ricard, Conseiller en formation continue !

Christophe.ricard@ac-nice.fr

Greta Tourisme Hôtellerie de l'Académie de Nice, Secrétariat : 04 93 72 77 80

Offres d'emploi / Demande d'emploi

**Offre d'emplois !*

**Offre d'emplois !*

**Offre d'emplois !*

**Offre d'emplois !*

**Offre d'emplois !*

**M. Henrique DIAS, souhaiterait trouver une place dans la région pour perfectionner ses connaissances en Français et vins Français afin éventuellement de retourner au Brésil avec de nouveaux acquis. Il a travaillé dans de beaux établissements Italiens (parle anglais, italien et portugais) (CV)*

**Nous recherchons un sommelier pour notre restaurant : LE FIGUIER DE SAINT-ESPRIT à Antibes (1 macaron Michelin). Le poste que nous proposons est en CDI et est à pourvoir le 15 septembre prochain.*

Christian MORISSET- 04.93.34.50.12

**Olivier Novelli, Directeur de restaurant Chantecler (clic) à Nice et Lionel Compan le chef sommelier, cherchent un sommelier, contacter au 04 93 16 64 00 ou chantecler@lenegresco.com*

*Brèves d'Ecran

Appuyez sur le clavier Ctrl et cliquez sur chaque ligne pour suivre le lien

France Cancer

Les Breves de CIVP

Lettre Vitisphere

Actualités Vin - La Revue du Vin de France

Actualités - Terre de Vins

Actualité-La Champagne Viticole

Salons du Vin - Calendrier 2012

Le Pti Journal du Vin Naturel

The drinks Business

ASNCAP

ASNCAP-Facebook

Sommeliers Monegasques (Ams)-Facebook

Sommeliers de Corse-Facebook

ASAMP

ASAMP-FaceBook

UDSF-FaceBook

UDSF

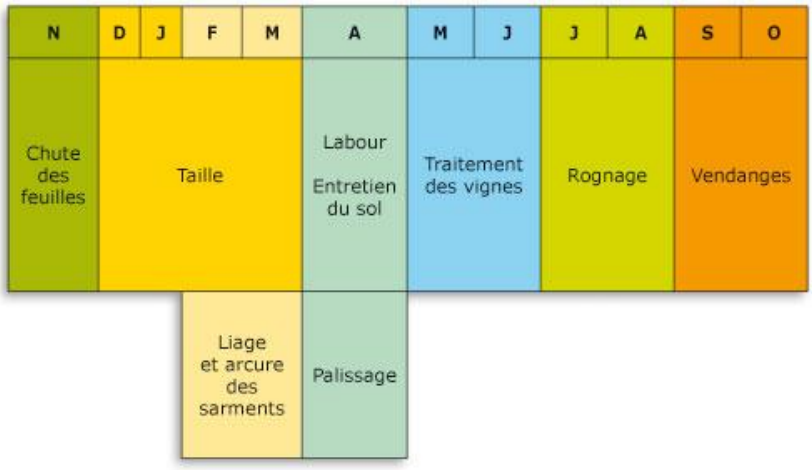
Sommeliers International

Confrérie de l'Etiquette de Menton

Vin & Gastronomie - Facebook

Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB)

En ce moment dans le vignoble, Septembre



Septembre : Les vendanges…

Tôt ou tard vendanger…

Fin août :
Corse, Languedoc-Roussillon, Provence

Début septembre:
Beaujolais, Vallée-du-Rhône méridionale

Mi-septembre :
Vallée-du-Rhône septentrionale, Bordelais, Bourgogne, Bugey et Savoie, Jura, Centre, Sud-Ouest, Val-de-Loire

Fin septembre :
Alsace, Champagne

Début octobre :
Charentes, Cognac, Lorraine

Le ban des vendanges (date fixée par arrêté préfectoral) sonne le début de la récolte. Période cruciale mais éreintante, elle marque l'aboutissement de toute une année de surveillance patiente et de soins attentifs prodigués à la vigne...

Top départ
En France, les vendanges s'étalent généralement entre fin août et début octobre, plus rarement en plein mois d'août comme ce fut le cas lors de la canicule de 2003. Le début des vendanges n'est pas le fait d'initiatives personnelles ni le fruit du hasard ; la date est fixée dans chaque département sur conseil des organisations de producteurs. En général, on évalue la maturité des raisins à 100 jours environ après la première fleur, mais cela varie beaucoup en fonction de nombreux paramètres climatiques et viticoles comme le type de cépage, la latitude des vignes, leur exposition, le style de vin recherché. Dans tous les cas, il est nécessaire que le raisin ait atteint le degré de maturité désiré, et que le rapport sucre / acidité soit stabilisé.

Manuelles ou mécaniques ?
Les puristes crient au scandale lorsque l'on évoque les machines à vendanger… Impressionnantes, jugées trop brutales pour les ceps, mais de mieux en mieux adaptées, elles peuvent constituer une solution pour les grosses exploitations et représentent un gain de temps considérable. Sans compter les économies de main d'œuvre. Car si aucune machine ne remplacera la main de l'homme, seule capable de trier grain par grain, avec douceur et discernement, les meilleures baies et uniquement celles-ci, encore faut-il que la vendange soit bien protégée et rentrée très rapidement. À quoi bon récolter à la main un raisin flétri par le soleil, qui va s'oxyder ? C'est pourquoi la récolte en petites cagettes est de bon augure, tout comme celle menée sous atmosphère protectrice (CO_2).

De jour ou de nuit ?
Lors de très fortes chaleurs – comme cela a pu être le cas en 2003 – il est préférable de vendanger à la fraîche, et bien souvent, les vignerons les plus pointilleux (mais aussi les plus courageux) optent pour des vendanges de nuit ou très tôt le matin. Les raisins ne risquent alors pas d'être écrasés.

Précoces ou tardives ?
La tradition des vendanges tardives (ce terme est d'ailleurs protégé et circonscrit à l'Alsace et au Jurançon) n'est pas unique. Hors de nos frontières (Canada, Allemagne, Autriche, Hongrie par exemple) mais aussi dans d'autres régions françaises, des vignerons laissent des raisins sur souche, pour les récolter en octobre, novembre, voire décembre. Très chargés en sucres, ces raisins donneront de fameux liquoreux.

© iDealwine.com S.A

Le vin & sa température de service (Clic)

Notre association a pour but, de regrouper les professionnels du monde du vin (sommeliers, sommeliers conseil, cavistes, maîtres d'hôtel, restaurateurs, et autres professionnels de la vente de vin) et toutes les personnes qui a un titre quelconque s'intéressent à cette profession, afin de la défendre, de la sauvegarder, d'en maintenir les traditions, le savoir-faire, et de former les jeunes en leur inculquant les principes et les techniques propres à notre métier, de promouvoir et défendre les vignobles et particulièrement, celui de la Provence.

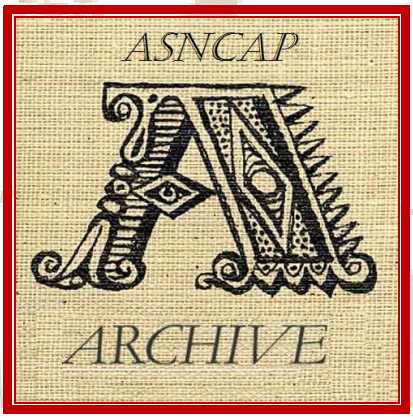
Son activité s'étendra à l'organisation et à la participation aux manifestations vinicoles et gastronomiques, ainsi qu'à la formation et au perfectionnement de ses membres.

Vous souhaitez devenir le membre de l'association : cliquez ici

Bonne semaine à tous!
Amitiés

Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat
www.asncap.fr
Face Book: ASNCAP



* *Notre Lettre de la semaine du 24 Septembre, Concours EM suite*
* *Notre Lettre de la semaine du 17 Septembre, Concours de l'Etolies de Mougins*
* *Notre Lettre de la semaine du 10 Septembre, préparation du concours de l'Etolie de Mougins*

Suite (Clic)

Partenaires de l'ASNCAP 2012

Château de Crémat : 442, Chemin de Crémat - 06200 Nice

www.agence-**force4**.com

www.**lauzade**.com

www.**fromagerie-ceneri**.com

www.**clubproduvin**.com

serge_jaczynski@hotmail.com

Partenaires Gala 2012

cliquez sur le lien

La vidéo de notre Gala ! (en un clic ici)

Les photos du Gala (clic)