



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,

**Cette semaine a débuté avec notre réunion du bureau à Carros à l'entrepôt d'Antoine Mordiconi membre de l'association et un ami de longue date d'ASVCP.*

Après deux heures de débat et discussion (le compte-rendu en pièce jointe pour les membres) on a pu à nouveau apprécier la générosité de notre hôte qui nous a reçu avec beaucoup de raffinement et de chaleur.

Un Grand merci à Antoine et son fils pour l'accueil et la qualité de la charcuterie Corse (une production familiale) qu'ils nous ont fait découvrir et pour la qualité des vins qu'on pu apprécier et commenter à l'aveugle ! [\(clic\)](#)



**suite à notre réunion du bureau et la dégustation exceptionnelle, sur l'invitation du [Château Coussin](#), ([famille Sumeire](#)) représenté par [Virgile Vanier](#), on a mis le cap sur Lyon pour participer au gala des sommeliers de Lyon, orchestré d'une main de maître par [Fabrice Sommier](#) Président de l'Association "Lyon-Rhône-Alpes"*



Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



☆



**Comme chaque année depuis 19 ans, le Festival [Cenovidéo](#) 2012 a eu lieu du 30 mai au 3 Juin 2012. C'est le plus ancien et le seul festival dédié à la valorisation de l'image de la vigne et du vin à travers des films documentaires. Itinérant depuis sa création,*

9-10 juin- [Le samedi 9 et le dimanche 10 juin 2012](#), 13 fermes bio des Alpes-Maritimes ouvriront leurs portes au grand public. Découverte de la production biologique, dégustation de produits, animations et échanges enrichissants seront au rendez-vous !



18 juin- Dégustation Champagne & Côte de Provence rosé du Magazine L'Epicurien au 55 rue Giofredo ([clïc](#))



[L'entretien de L'Epicurien avec Philippe Faure – Brac](#)



18 juin- Présentation du Millésime 2011 [AOC Côtes de Provence Sainte-Victoire](#)

18 juin- Sortie au Domaine Salettes à Bandol (Quatre personnes, Contacter M. Philippe Bour au 06 03 90 34 13)

18 juin- Finale du Master of Port



*A noté sur vos agendas (l'accord mets & thés de
Dilmah le 25 Juin)*



(Le Thé Dilmah à besoin des noms des participants dès maintenant, veuillez me préciser votre participation s'il vous plaît au 0610959743,

Dans le cas contraire on sera obligé d'annuler cette dégustation ! Merci de votre compréhension)

Amitiés

25 juin- Sortie au Domaine Trevallon (Quatre personnes, Contacter M. Philippe Bour au 06 03 90 34 13

**6 juillet- L'union des grands crus de bordeaux organise en exclusivité une dégustation exceptionnelle dédiée aux grands crus de bordeaux au restaurant Sky Bar A'TREGO à Cap d'Ail entre 10h & 12h*

Personne à contacter : Jean-Pierre Tuil Tél : 01 42 61 51 64

Les crus présents

- 1 - Château de Chantegrive ~ Graves
- 2 - Château Carbonnieux ~ Pessac – Léognan - Cru Classé de Graves
- 3 - Domaine de Chevalier ~ Pessac – Léognan - Cru Classé de Graves
- 4 - Château Haut – Bergey ~ Pessac - Léognan
- 5 - Château La Louvière ~ Pessac - Léognan
- 6 - Château Larrivet Haut – Brion ~ Pessac - Léognan
- 7 - Château Latour – Martillac ~ Pessac – Léognan - Cru Classé de Graves
- 8 - Château Troplong Mondot ~ Saint - Émilion 1er Grand Cru Classé
- 9 - Château Trottevieille ~ Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé
- 10 - Château Gazin ~ Pomerol
- 11 - Château La Cabanne ~ Pomerol
- 12 - Château La Croix de Gay ~ Pomerol
- 13 - Château Fourcas Hosten ~ L istrac - Médoc
- 14 - Château Maucaillou ~ Moulis -en - Médoc
- 15 - Château Cantemerle ~ Haut – Médoc – 5e Cru Classé en 1855
- 16 - Château Cantenac Brown ~ Margaux – 3e Cru Classé en 1855
- 17 - Château Dauzac ~ Margaux – 5e Cru Classé en 1855
- 18 - Château du Tertre ~ Margaux – 5e Cru Classé en 1855

- 19 - Château Giscours ~ Margaux – 3e Cru Classé en 1855
- 20 - Château Lascombes ~ Margaux – 2e Cru Classé en 1855
- 21 - Château Prieuré – Lichine ~ Margaux – 4e Cru Classé en 1855
- 22 - Château Léoville Poyferré ~ Saint – Julien – 2e Cru Classé en 1855
- 23 - Château Batailley ~ Pauillac – 5e Cru Classé en 1855
- 24 - Château Lynch – Moussas ~ Pauillac – 5e Cru Classé en 1855
- 25 - Château Pichon Longueville Comtesse ~ Pauillac – 2e Cru Classé en 1855
- 26 - Château de Pez ~ Saint - Estèphe
- 27 - Château Lafon – Rochet ~ Saint – Estèphe – 4e Cru Classé en 1855
- 28 - Château Climens ~ Barsac – 1er Cru Classé en 1855
- 29 - Château Coutet ~ Barsac -1er Cru Classé en 1855
- 30 - Château de Fargues ~ Sauternes
- 31 - Château Lafaurie – Peyraquey ~ Sauternes -1er Cru Classé en 1855



VIIèmes BACCHANALES DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE
MONACO AU MONTE CARLO BEACH HÔTEL

Offres d'emploi / Demande d'emploi



**nous recherchons dans le cadre d'un événement que nous montons à Cannes le 14 juin pour une marque de luxe un sommelier qui pourrait animer un atelier de dégustation de vin et alcools. Nous cherchons quelqu'un avec une image jeune, dynamique et dans l'esprit de la marque.*

Cordialement Stéphane GROSSO

Telephone: 04 93 27 94 92

**Je m'appelle Mélissa Drapeau, je suis canadienne, j'ai 28 ans et viens d'arriver sur Nice. J'ai terminé la semaine dernière mon Brevet Professionnel Sommelier à Beaune avec M. Pertuiset. Je suis à la recherche d'un poste de Sommelier pour la saison ou à long terme. Je possède présentement un visa majeur long durée qui me permet de travailler en France. Il est valide jusqu'au 25 août 2012, d'ici là je vais commencer mes démarches pour un PVT valide un an. Je désire acquérir une expérience sur la côte d'Azur [\(CV\)](#)*

**Nous recherchons un Serveur avec une formation sommellerie/Oenologie.*

Formation Ecole Hotelière souhaitée, avec diplôme.

Restaurant Casa Nissa

Notre établissement, au décor chaleureux, se situe coeur de ville - Place Massena - 55 Rue Giuffredo - 06000 - Nice.

Contrat CDI : 35 à 39 h / semaine

Congé dimanche + lundi + jours fériés

Statut Niveau 2 Echelon 1 salaire horaire 9.41 € + prime + pourboires

Horaires de travail stables, en journée continue, de préférence, le soir, de 17 h à fermeture.

Ouvert depuis 12 ans, nous bénéficions d'une excellente réputation.

Notre cuisine est méditerranéenne, d'inspiration provençale, italienne et espagnole.

Notre cave à vins climatisée est composée de 150 références de vins du sud de la France, d'Italie et d'Espagne. A l'établissement est annexé une boutique de "Cave à vins - Dégustations - Epicerie fine" offrant les meilleures références de vins de France et du monde.

Le soir, le restaurant prend un air de cabaret avec une animation musicale assurée par un chanteur italien.

Vous aurez à assurer le service d'un rang de 30/40 couverts

Votre mission sera de promouvoir la vente de vins au sein de l'établissement

Vous bénéficierez d'une formation complémentaire au travers de stages professionnels adaptés

L'ambiance de travail est très conviviale avec une équipe stable et motivée.

Pour postuler, contacter M. Claude Galera au 06 16 51 79 30 ou 04 93 80 30 19

★Brèves d'Écran

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

[*France Cancer*](#)

[*Les Brèves 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*](#)

[*UDSF-FaceBook*](#)

[*UDSF*](#)

[*Sommeliers International*](#)

[*Confrérie de l'Étiquette de Menton*](#)

[*Vin & Gastronomie - Facebook*](#)

En ce moment dans le vignoble Printemps



Printemps

En **mars/avril**, c'est le **débourrement** : les bourgeons commencent à se développer. C'est la période de croissance des rameaux et des feuilles. La vigne se réveille ; la sève circule à nouveau dans la plante. En **mai/juin** c'est la **floraison** avec l'apparition de petites fleurs.

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 à 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 vitivinicoles 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

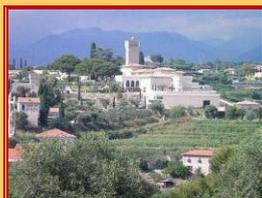
Ali Hedayat

www.asncap.fr

Face Book: ASNCAP

IS/CIP

Partenaires de l'ASNCA 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)

ASNCA