



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,



[La vidéo de notre Gala ! \(en un clic ici\)](#)

**Cette semaine a débuté avec la participation au concours des vins de Provence à St Tropez dans le somptueux cadre de l'hôtel de la Missardière !*





Cliquer sur le lien

[Les Palmarès 2012 du concours des vins de Provence !](#)

Le voyage d'étude du 22,23 et 24 avril !

Départ dimanche le 22 avril à 10h (pour tout ceux qui souhaitent voter) et le retour le 24 à 16h (130€ par personne en demi-pension pour les membres), prise en charge des frais de transport par l'association, (buffet du midi offert par les vignerons!)

Réervation: contact@asncap.fr

**22 23 24
avril**

ANSCAP

**Voyage d'étude
d'ANSCAP
dans le Jura**



Les brefs de la semaine & les semaines à venir.

**Infos*

Challenge des Etoiles Sud de France de la Sommellerie à l'Hôtel Baltimore à Paris, le 21 mai.

Ce concours a pour objectif de tester les sommeliers sur leurs connaissances du Languedoc Roussillon et de ses vins et sur leur expérience, et par là même, de les faire travailler et en découvrir davantage sur notre belle Région. ([En un clic ici](#))

** [les vignes du seigneur, à l'ombre de l'Abbaye de Lérins...](#) - Paris-Côte d'Azur*

****Monaco***



Dernièrement l'Association des Sommeliers de Monaco s'est réunie au Méridien Beach Plaza Monte-Carlo pour élire son [nouveau bureau](#). C'est à l'unanimité que Patrice Frank a été réélu pour un mandat de trois ans. Les projets sont nombreux, entre autres le concours du meilleur Sommelier d'Europe en 2013 organisé conjointement par Monaco et l'Italie. La recherche de sponsors pour l'occasion bat son plein. Bonne route au nouveau bureau qui œuvre déjà à la réalisation des projets à venir.

L'Association des Sommeliers de Monaco regroupe une cinquantaine de membres. Tout au long de l'année des dégustations thématiques sont organisées pour confronter et améliorer les connaissances de chacun. Un voyage dans un vignoble, un gala de prestige, des Bacchanales sont également au programme de cette dynamique et prestigieuse Association. Convivialité, humilité et professionnalisme, résument l'esprit qui anime l'âme. Si vous souhaitez avoir des informations concernant l'Association contactez son Président Patrice Frank p.frank@sbm.mc

16 Avril - Dégustations de Côte Rôtie & Condrieu

Dégustation		
Domaine François André Domaine Biaga Domaine Blanc Domaine Buissonnet Domaine Buissonnet Domaine de Basserac Maison Chapuisier Domaine du Clos Domaine Viret-Roch Cave Yves Cuilleron Domaine Urbain	Domaine Fauri Domaine Gauthier Domaine Mabilek et Yves Gauthier Domaine Garin Domaine Giron Vignoble Montez Domaine Mouton Domaine Noya Domaine André Fenet	Domaine Piffon Domaine Richard Domaine Stephan Domaine Vézary Vignoble Montez Domaine Vidal-Jean Les Vins de Vézary Domaine Villalby Domaine Villard
		
Les vignerons et maisons de négoce des AOC Côte Rôtie & Condrieu et l'Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence, présidée par Ali Hedayat, vous invitent à venir les rencontrer et découvrir les vins de ces deux appellations.		
Un cocktail sera servi à l'heure de déguster		
Landi 16 avril De 10h00 à 18h00 Palais de la Méditerranée - Salon Azur 13 Promenade des Anglais - 06000 Nice <i>Plan d'accès en annexe</i>		

17 au 20 Avril- La « International Food & Drink Event » à Londres.



17 /18 Avril- Vous êtes convié(e) aux dégustations du 9e *Guide Vins de Provence*

(Bandol, Cassis, Palette, Les Baux, Coteaux Varois en Provence, Coteaux d'Aix, C. de Pierrevert)

Le 17 au Domaine de Frégate et le 18 à l'Hôtel Dolce Frégate

Inscriptions auprès de Denis Camel : 06 08 92 91 60 ou deniscamel@free.fr

22/23/24 Avril- Voyage en Jura.

23 Avril- Présentation du Millésime 2011 de Bellet au Château de Bellet.

23 Avril- Présélection le Meilleur Sommelier de France 2012 à Paris.

Offres d'emploi / Demande d'emploi



*Candidature spontanée au poste de Commis Sommelière ([CV](#)) !

*Brèves d'Écran

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

[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](#)

[ASNCAP](#)

[ASNCAP-Facebook](#)

[Sommeliers Monegasques \(Ams\)-Facebook](#)

[Sommeliers de Corse-Facebook](#)

[ASAMP](#)

[UDSF-FaceBook](#)

[UDSF](#)

[Sommeliers International](#)

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

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

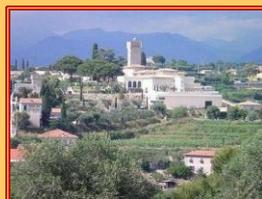
Le Bureau & Son Président

Ali Hedayat

www.asncap.fr

Face Book: ASNCAP

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](#)