



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE COTE D'AZUR PROVENCE



Château de Crémât
442 Chemin de Crémât
06200 NICE

Chers amis & chers membres,

Cette semaine nous avons participé à la conférence de presse de la saison de la gastronomie Franco-Russe à Cannes au Grand hôtel ... [\(clic\)](#)

Pour sa troisième édition, le Festival de la Gastronomie Franco-Russe s'invite dans les plus jolies villes de la « French Riviera ». Entre le 1er et le 5 septembre 2012, Nice, Cannes, Juan-Les Pins et Monaco réveillent vos papilles ! Des duos de Chefs des deux pays seront réunis pour offrir un spectacle grandiose autour de la cuisine ! Sans oublier LA soirée de l'année organisée par les établissements les plus réputés ! Ateliers gourmands et ambiance festive garanties !!



(Photo Gérard Bernar)

Info UDSF

Compte rendu Maitres sommeliers UDSF du 11 juin

Compte rendu CA Nord UDSF du 11 juin

Info ASM

Les sommeliers de Monaco en délégation au Congrès National de l'Union de la sommellerie Française à Boulogne sur mer

Les brefs de la semaine & les semaines à venir.



**20-21-22 Juillet- L'Association des Sommeliers Nice Côte d'Azur Provence sera présent à la fête gourmande à Villeneuve-Loubet. A coté d'Olivier Novelli (MOF) meilleur ouvrier de France 2011,*



Villeneuve-Loubet Village

20^{èmes} Fêtes Gourmandes

Grand rendez-vous gastronomique et festif au pays d'Escoffier

20 - 21 - 22 juillet 2012

15h - Minuit

Infos : 04.92.02.66.16 - www.villeneuve-gourmand.com

VilleneuveLoubet

**23 Juillet- Le barbecue de l'association aurait lieu à la ferme de Château de Crémat !*

Ce B & Q est offert aux membres par l'association

(Mais chacun vient avec sa boisson favorite) !!!

Cette Année, les membres de l'association des sommeliers de Monaco seront nos invités privilégiés et ils seront les bienvenus !

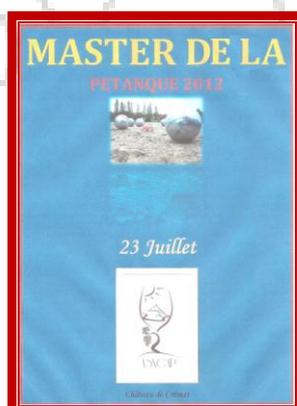
Il est impératif pour tous, de réserver s'il vous plait au 06 10 95 97 43...



A cette occasion on vous fera découvrir, [L'Eau de Treignac](#) qui prend sa source dans le massif des Monédières, dans le parc Naturel Régional de Millevaches.



Un tournoi de pétanque (Vers 10h au Château de Crémat) sera le clou de la journée avec plusieurs cadeaux dont des chèques cadeaux offerts par l'association et des jéroboams et des magnums du vin offerts par [Château Coussin](#).... Réservation pour la participation au (06 10 95 97 43)



**Pas d'action en Août, en vous souhaitant une très bonne saison à tous...*

La reprise en beauté en septembre...

***Mardi 11 septembre, dégustation des vins du Château St Julien AOC Coteaux varois à midi aux Gorges de Pennafort à Callas, Var...*

...au bord de la piscine, suivie d'une coupe de champagne de l'amitié et d'un déjeuner mets et vins au restaurant du Chef étoilé Philippe Da Silva, prix villégiature 2011 meilleur restaurant d'hôtel d'Europe !

Maximum 25 personnes (Réservé aux Sommeliers, Cavistes et les élèves, veuillez me contacter pour la réservation au 06 10 95 97 43.)



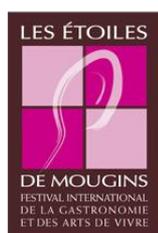
**Dimanche 16 septembre, concours du meilleur sommelier des l'Etoiles de Mougins.*

Le concours du Meilleur Sommelier « Étoiles de Mougins » se déroule pendant le Festival de la Gastronomie et des Arts de Vivre, dénommé les « [Étoiles de Mougins](#) » le 16 Septembre 2012 à Mougins (06). Ce concours régional est organisé en collaboration avec L'Association des Sommeliers Nice Cote D'Azur Provence.

Ce concours est exclusivement porté sur les vins de Provence & la gastronomie Provençale.

[-Le règlement](#)

[-Le bulletin d'inscription](#)



Offres d'emploi / Demande d'emploi



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

Ces trois personnes cherchent un établissement pour une formation en Alternance !

LORE Sarah
Les Agaves 42 rue du général Maurice David
83100 TOULON → c/c (M)u
sarah.lore@gmail.com
06 77 71 19 08
06 53 83 53 55
née en 1991 (20 ans)



Diplômes

2007	Brevet des collèges
2010	Baccalauréat technologique Hôtellerie
2012	Brevet de technicien supérieur Hôtellerie Restauration Option Génie culinaire et art de la table et du service

Expériences

2008	• Stage (juillet) en tant que serveuse , La Villa Mauresque à Boulouris • Stage (août) en tant que chef sur un voilier (Sardaigne, Corse)
2009	• Stage (juillet/août) en tant que commis de cuisine et serveuse , dans une brasserie de luxe spécialisée en fruits de mer, L'écume des mers à Lille.
2010	• juillet: extras en service au Vélodrome de Marseille, au Palais du Piaro et au Château Ricard • août: chef de rang , à l'Hôtel - Restaurant Le Manoir à Port Cros.
2011	• Stage (mai, juin, juillet et août) en tant qu' assistante manager , aux Comptoirs Casino de Fréjus

Divers

Anglais : Niveau scolaire
Allemand : écrit, lu, parlé

Lore Sarah
06 77 71 19 08
Nice

Olivier FRAYSSINET
Résidence les jacinthes
18 avenue de France
06100 nice
olivier.frayssinet@gmail.com
06 71 39 87 49



24 ans

FORMATION

2006-2008	BTS Hôtellerie Restauration	Lycee hôtelier de Cézembre
2008	Baccalauréat Hôtellerie restauration	Lycee hôtelier de Cézembre

EXPERIENCE

Date	Poste	Lieu
Avril 2011 à avril 2012	Assistant maître d'hôtel	Concession Stage 2 étoiles michelin à Poulley FRANCE
Février 2011 à avril 2011	Chef de rang	Concession Stage 2 étoiles michelin à Poulley FRANCE
juin 2010 à septembre 2010	Chef de rang	L'ensemble 4 étoiles au guide Michelin (Boutreaux) SUISSE
Mars 2009 à mai 2010	Deuxième chef de rang	Alibert 4* 2 étoiles au guide Michelin (Chamonix) SUISSE
Octobre 2008 à mars 2009	Commis de salle	The L'ensemble 4 étoiles au guide Michelin (Boutreaux) SUISSE

MANAGEMENT

Avril à août 2007	Stage comme assistant manager	Arche Café de la Porte de Provence (Ajaccio) France
-------------------	-------------------------------	---

AUTRES INFORMATIONS

Langues : anglais courant et écrit en alternance
Logiciel : Word, Excel, Suite, Photos, Photoshop, Internet
Autres : Climbing, sport, voyage

Olivier Frayssinet
06 71 39 87 49
Nice

Thomas Ferrand
5, avenue des minimes
06200 Le Cannet
06 64 95 83 82
né le 14/10/1993



Formations

juin 2011	Obtention du Baccalauréat Professionnel Restauration spécialisation Cuisine
juin 2010	Obtention du Brevet d'Etudes Professionnelles Hôtellerie-Restauration
	Lycee Paul Augustin Nice

Expériences professionnelles

Janvier/Avril 2012	La Terrasse Cannet - Caillier
Mars 2011	L'ensemble 4 étoiles au guide Michelin - Stagiaire
Octobre 2010	L'ensemble 4 étoiles au guide Michelin - Stagiaire
Avril 2010	Le Grand Hôtel Cannet - Commis de cuisine - Stagiaire
Sept/Oct 2009	Le Chêne d'or sur un village - Commis de cuisine - Stagiaire
Mai/Juin 2009	Hôtel Belle Vue sur les gâtes - Commis de cuisine - Stagiaire

Divers

Guil,Ch,Excel,Power,Internet

Thomas Ferrand
06 64 95 83 82
Le Cannet

[*Offre d'emplois !](#)

* Lionel Compan le chef sommelier de [Chantecler \(clic\)](#) à Nice, cherche un sommelier ou commis sommelier à compter de début Août, contacter au 04 93 16 64 00 ou chantecler@lenegresco.com

*Mlle Linshu cherche un emploi tant que commerciale, spécialisée dans le marché Chinois. ([CV](#))

**Brèves d'Écran*

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](#)

[UDSF-FaceBook](#)

[UDSF](#)

Sommeliers International

Confrérie de l'Étiquette de Menton

Vin & Gastronomie - Facebook

En ce moment dans le vignoble, Juin-Juillet-Août

N	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O
Chute des feuilles	Taille				Labour Entretien du sol	Traitement des vignes		Rognage		Vendanges	
		Liage et arcure des sarments		Palissage							



L'ÉTÉ : TRAITER, LIER, COUPER, ROGNER...

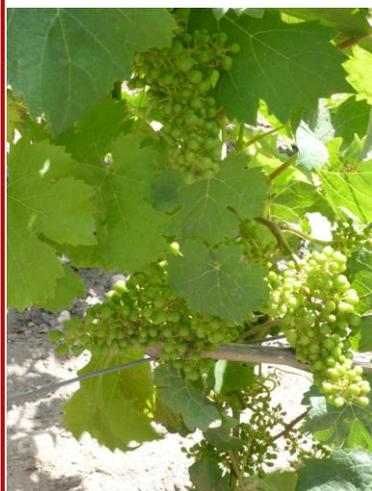
Juin: période de floraison, le temps est venu de faire «l'accolage» (liage) et le «rognage» (coupe) des sarments. C'est également la période de «l'épamprage» pour enlever les gourmands (pousses inutiles) sur le porte-greffe

Juillet: ce sont les aspersion de bouillie bordelaise et les dernières tailles de sarments trop longs. Seule la météo influe maintenant sur la future récolte, on sait que la vendange se fait 100 jours après la floraison.

En juillet, quand la nouaison a été abondante, on pratique aussi des «vendanges en vert» ce qui promet, en limitant le nombre des grappes, des jus plus concentrés sur celles qui demeurent.

Août, le travail du sol est déconseillé à cette période, il faut souhaiter du soleil en faisant quelques travaux d'entretien dans les vignes.

Fin juillet, début août, c'est la véraison : les baies, sous l'influence de l'ensoleillement, passent du vert au jaune ou au rouge. Il faut encore au raisin un mois à un mois et demi pour arriver à maturité complète, et la récolte reste à la merci de la grêle, du froid, de la pluie, des maladies, d'une myriade d'insectes sournois. La maturité est le moment où le raisin acquiert sa teneur maximale en sucre, tandis que son acidité baisse. Dans notre région, elle commence fin août et se prolonge jusqu'à la mi-octobre. Selon le temps qu'il a fait durant l'année, et tout particulièrement dans les dernières semaines avant la maturité, l'équilibre sucre-acide, la teneur en arômes et en tanins, la quantité de jus dans chaque grain varient. La même vigne, cultivée de la même façon par le même viticulteur ne produira pas deux fois le même vin.



Le vin & sa température de service



Comme pour les accords avec les mets, on peut tout d'abord noter qu'aucune règle n'est fixe et que cela va aussi dépendre de vos goûts personnels. On préfère par exemple en été boire les vins un peu plus frais qu'en hiver. Cela étant, il y a tout de même **une température pour chaque vin à laquelle il donnera le meilleur de lui-même.**

Pourquoi tous les vins ne s'épanouissent-ils pas à la même température ?

A chaque vin correspond une température de dégustation idéale qui va dépendre majoritairement de sa structure et de sa complexité.

Le froid va par exemple bloquer les arômes et durcir les tanins, alors que le chaud va faire ressortir l'alcool et donner l'impression que le vin est déséquilibré.

Malheureusement, on boit souvent les vins rouges un peu trop chauds et les vins blancs un peu trop froids. Il arrive aussi que les vins rouges soient servis volontairement trop frais pour masquer les arômes d'un mauvais vin, dans des restaurants peu recommandables par exemple.

Quelle température pour quels vins ?

Disons que de manière générale, **un rouge se sert dans les 15/16°C et un blanc dans les 8/9°C.**

Pour un peu plus de détail, voici une petite liste des types de vin par température :

- 6°C – Vins blancs liquoreux
- 7-8°C – Champagne. Vins blancs et rosés légers, mousseux ou effervescents. Muscats.
- 9-10°C – Vins blancs secs ou acides. Rosés légers et vins de soif.
- 11-12°C – Vins blancs secs et demi-secs. Vins rosées classiques.
- 13-14°C – Vins rosés structurés et Bourgogne rosés. Vins rouges peu tanniques et doux naturels.
- 15-16°C – Vins rouges de structure moyenne (Bourgogne, Loire et Rhône).
- 17-18°C – Vins rouges structurés et tanniques. Mettre un vin à la bonne température

Les vins n'apprécient pas les changements brutaux de température, **un choc thermique peu étouffer définitivement un vin.** Le secret est donc... la patience ! Le seau à glace est par exemple parfait pour maintenir une bouteille à température mais risque d'être trop violent si elle n'est pas déjà à température. Le congélateur est bien sûr à proscrire.

Pour avoir un ordre de grandeur, qui reste bien sûr plus qu'approximatif :

Une bouteille sortie d'une cave ou d'un réfrigérateur puis laissée à l'air ambiant montera d'environ 2 à 3°C par heure.

Au contraire, une bouteille à température ambiante mise au réfrigérateur descendra d'environ 2 à 3°C par heure.

Après, il ne faut pas oublier qu'une fois sur la table, et même dans le verre, le vin se réchauffe.

Il peut monter de 2°C en quelques minutes. C'est pourquoi il est plutôt conseillé de mettre le vin un peu en-dessous de sa température avant de le servir.

Bon bien sûr, si vous avez décidé de boire votre vin en mangeant une raclette près d'un bon feu de cheminée... c'est une autre histoire !

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

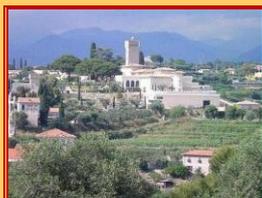
Ali Hedayat

www.asncap.fr

Face Book: ASNCAP



Partenaires de l'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